Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 46

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: 20.08.2025

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

Nr./no 46
18. November/18 novembre 1993
101. Jahrgang/101e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.–
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 370 42 22
Fax: 031 372 23 95

mit 157 Stellenangeboten

hotel+ touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

Bielersee Hotels 5
Die Bieler Hotellerie leidet unter der Rezession und unter dem Rückgang beim Seentourismus.

Golf-Tagung 6
Mit Golfplätzen soll der Schweizer Sommertourismus qualitativ aufgewertet werden.

F & B·TECHNIK

«Mumifizierte» Blumen 9
400 Betriebe im Gastgewerbe tauschen untereinander langlebige Blumengestecke aus.

Küchenabfälle verwerten 15
Rüstabfälle kann man Schweinen verfüttern, oder künftig in der «Kompogas»-Anlage zu Brennstoff umzuwandeln.

TOURISTIK·REISEN

Trost für Mickey Mouse 23
EuroDisney ist aus dem Angebot der Schweizer Tour Operator nicht mehr wegzudenken.

Von Korsika in die Karibik 27
Ein neues Schiff verkehrt zwischen Genua und Sizilien. Corsica Ferries ist jetzt auch in der Karibik unterwegs.

HOTEL·TOURISME

La Chine s'éveille 30
Les Chinois, en plein boom économique, se mettent à voyager. Un superbe marché pour la Suisse.

Un Genevois à l'honneur 33
Jean-Paul Fantoni, à Genève, est l'un des sept «meilleurs ouvriers de France» en catégorie service.

SHV·SSH·SSA

Les adieux du président 34
Après neuf ans, Me Christian Seiler quitte l'EHL. Un nouveau concept débutera à partir du semestre 94/95.

Fünf Chancen 35
Die Vorteile der Schweizer Hotellerie im internationalen Wettbewerb zeigt SHV-Direktor Heinz Probst auf.

Igeho 93

Gastgewerbe: Ein 20-Milliarden-Geschäft

An der Igeho 93, die in Basel vom 18. bis 24. November stattfindet, ist das gesamte Schweizer Gastgewerbe vertreten. Mit den davon abhängigen Wirtschaftszweigen zählen 300 000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu diesem bedeutendem Wirtschaftszweig, der rund sieben Prozent am Bruttoinlandprodukt ausmacht.

SILVIA PFENNIGER, RICCARDA SCHÖN

Rechtzeitig auf die Igeho wartet zudem die Treuhand- und Beratungsgesellschaft Katag mit sensationellen Zahlen auf. Die Untersuchungen der Katag zeigen auf, dass der Umsatz im Gastgewerbe bisher mit 15 Milliarden weit unterschätzt wurde und effektiv fünf Milliarden höher ist.

Hotellerie mit 2,15 Milliarden

Die Schweizer Hotellerie (ohne Restauration!) ist mit einem Umsatz von 2,15 Milliarden Franken aufgeführt. Diese Zahl entspricht laut Katag dem Umsatz von 1500 Hotelbetrieben mit mindestens 50 Betten plus den 450 Millionen Franken, welche die 41 grössten Schweizer Hotels (ab 300 Zimmer) im vergangenen Jahr erzielten.
Den grössten Brocken von 11,65 Milliardenumsatz erreichte laut Katag die «Individualgastronomie». Unter diesem Namen sind die Feinschmecker-, Spezialitäten und Hotelrestaurants zusammengefasst.
Fast Food und Systemgastronomie (inklusive Ketten und Kleinkettenbetriebe) sind mit 3,7 Milliarden Umsatz vertreten , wobei die Migros-Restauration (inklusive der Gourmesa-Läden) einen happigen 645 Millionenumsatz abzwackt.

Kleinbetriebe dominieren

Nimmt man das Gastgewerbe von der Anzahl der Beschäftigten unter die Lupe, so dominieren die Kleinbetriebe: 82 Prozent aller gastgewerblichen Betriebe haben höchstens neun Mitarbeiter inklusive Wirt und Wirtin. Es gibt in der ganzen Schweiz nur 330 Gastgewerbe-Betriebe, die über 50 Mitarbeiter beschäftigen.
Der Anteil der Kleinstbetriebe nahm seit 1985 wieder markant zu ohne den grossen Einbruch, der in den vorangehenden zehn Jahren stattfand wettzumachen.

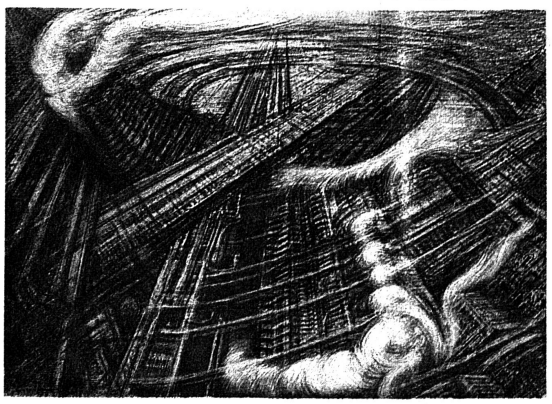
«Ein aufgestellter Wirt»

Zwei Katag-Umfragen sind dem Wesen des Gastes und seinen Motiven auf der Spur. Die Erkenntnisse lassen sich zu drei wichtigen Aussagen zusammenfassen. Erlebnisgastronomie, guter und vor allem freundlicher Service und der «aufgestellte Wirt», die «aufgestellte Wirtin» sind bei den Gästen gefragt.
Seiten 12, 13



Seit Wochen wirbt der witzige Krebs für die Igeho 93, die bedeutendste Messe des Schweizer Gastgewerbes. *Foto: Messe Basel*

Edition SHV/SSH



Ein «H.R. Giger» an der Igeho

Eine untertunnelte Schweiz: Der weltbekannte Künstler *H.R. Giger* hat seine Vision zu Papier gebracht. Das fünfte Werk im Rahmen der Edition SHV/SSH ist an der Igeho '93 an der Sonderschau «Bel Etage» zu sehen.

Un métro sous la Suisse: tel est le thème choisi par l'artiste *H.R. Giger,* pour la cinquième gravure de l'Edition SHV/SSH. Elle sera présentée à Igeho'93, au stand «Bel Etage». (Foto: hso)
Seite/page 35

Deutscher Reisebüro-Verband

Gemeinsames Dach für den Tourismus

Anlässlich der Jahrestagung des Deutschen Reisebüro-Verbandes DRV in Tunesien fordert dessen Präsident *Otto Schneider* einen Dachverband für alle im deutschen Tourismus tätigen Unternehmen. Dieser soll dem Tourismus zu mehr Gewicht verhelfen, da anstatt von 50 000 Beschäftigten in Deutschland von bis zu zwei Millionen gesprochen werden könnte.
Am Dachverband sollen sich die Reisebüro-Verbände, Fluggesellschaften, Busverbände, Fähr- und Kreuzfahrtenreederein, Flug- und Seehäfen aber auch Hotels, Gaststätten (DEHOGA), die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT) sowie die Ferienregionen (DFV) beteiligen.
Wie Lufthansa-Verkaufsvorstand *Hemjö Klein* in Tunesien vorbrachte, hat sich die deutsche Fluggesellschaft zum Ziel gesetzt, Europas Airline Nummer 1 zu werden. Dazu sollen bessere Marktbedingungen mit Partner-Airlines vereinbart werden, ohne dass diese ihre Identität verlieren. Bereits ab 1994 würden Flugzeuge nebst dem Namen der eigenen Gesellschaft die Aufschrift «Partner of Lufthansa» tragen.
Seite 25

Transports urbains

Les améliorations sont lentes et difficiles

Problème clé des grandes cités, voire des localités plus petites, le transport urbain est au centre des discussions. Organisé par la Société suisse des ingénieurs et des architectes (SIA), un séminaire a tenté, la semaine dernière à Fribourg, de faire le point, examinant en particulier le développement futur des transports urbains.
Si la nécessité d'apporter des améliorations est largement reconnue, il apparaît, comme c'est aussi le cas dans d'autres domaines, que la volonté politique de prendre les choses en main fait défaut. On constate notamment que la Confédération n'a pas de politique en matière de transports urbains, car la question est avant tout l'affaire des pouvoirs publics locaux.
Le succès du réseau express régional zurichois (RER) montre qu'il est cependant possible, lorsque les besoins sont bien définis, de trouver un consensus régional. Mais les transports publics ne sont qu'un volet des transports urbains.
Aussi, un des orateurs a-t-il insisté sur la nécessité d'une approche globale qui prendrait en considération tous les modes de transports avec leurs interations.
Page 31

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

Grappa Paesanella®
»La grappissima«



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

Tourismusvision 2010

Eine Zeitreise mit dem Ballon ins Jahr 2010

Mit Visionen lässt sich eine wünschbare Zukunft vorbereiten, vielleicht sogar wahrscheinlich machen. Den Versuch eine solche Zukunft zu entwerfen hat Prof. Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstitutes für Freizeit und Tourismus FIF an der Universität Bern, mit einer imaginären Ballonfahrt über dem Engadin im Jahr 2010 unternommen. Die Art der Realisierung hat er von der deutschen Freizeitforscherin Felizitas Romeiss-Stracke übernommen.

HANSRUEDI MÜLLER*

Das Jahr 2000 liegt so nahe vor uns, dass ich zu Beginn dieser Ballonfahrt über das Oberengadin den Zeithorizont auf das Jahr 2010 ausdehne. Ich bitte Sie also, ganz oben auf dem Malojapass in den Korb einzusteigen, abzuheben, Ballast wie Statistiken, Bilanzen und Bedenken abzuwerfen und frei wie ein Vogel in die Zukunft hineinzugleiten. Nur vergessen Sie nicht, Ihre Phantasie mitzunehmen.

Der Wind treibt uns über Maloja dem Silsersee entlang in Richtung St. Moritz. Bei dieser sanften Talfahrt trauen wir unseren Augen nicht: Die alte Kantonsstrasse, kaum ausgebaut, noch wie vor 20 Jahren, ist praktisch leer. Das ist die Folge einer doppelten Entwicklung: Anfangs des 3. Jahrtausends machte sich die Luftverschmutzung manifest bemerkbar. Einerseits serbelte der Wald immer mehr, andererseits spielte das Wetter, verursacht durch die Klimaveränderung, verrückt. Aufforstungsmassnahmen und Lawinenverbauungen hatten nicht mehr verhindern können, dass die ausgelösten Muren und Lawinenabgänge grosse Risiken mit sich brachten.

Um den chaotischen und irrsinnigen Verkehrsproblemen in Europa Herr zu werden, hatte sich die Europäische Gemeinschaft (Österreich erlangte die Mitgliedschaft im Jahre 2002 – die Schweiz wurde kürzlich zur Mitgliedschaft gezwungen) schon im Jahr 2000 dazu entschlossen, rigoros eine Politik der lokalen Versorgungsnetze in allen Mitgliedsländern durchzusetzen. Das war einfacher gewesen, als gedacht, da schon seit den neunziger Jahren eigentlich jeder wusste, dass es so wirklich nicht weitergehen konnte, wenn es weitergehen sollte.

Und die Gäste? Wie kommen die jetzt ins Engadin? Jedenfalls nicht mehr hauptsächlich mit dem Auto. Nur altmodische Menschen besitzen überhaupt noch ein eigenes Auto. Das Autofahren hatte seinen Reiz im Alltag etwa ab 1999 total verloren, als auch dem letzten Autofanatiker klar werden musste, dass die Stunden im Stau verlorene Lebenszeit sind – und nicht etwa ein Kommunikationsgewinn, wie die Automobilclubs immer wieder zu beweisen versuchten.

Bahnen stillgelegt

Vor uns erkennen wir die Talstation der Furtschellas-Bahn. Noch immer steht sie einsam auf der grünen Matte, umgeben von einem grossen begrünten Parkplatz. Man macht sich heute sogar Gedanken, die Furtschellas-Bahn ganz stillzulegen und sie abzubrechen, denn Sils hat sich im Winter ganz auf den Eissurf-, Eistanz- und den Langlaufsport mit seinen vielfältigen Variationen spezialisiert. Auf das riesige Überbauungsvorhaben «Cuncas» hat man verzichtet, weil man damals im Jahre 1993 selber eingesehen hatte, dass das 1400-Betten-Projekt einfach nicht zum Zeitgeist passte.

Dies war der Beginn eines Umdenkprozesses. Zwar wurde die Gruppe «Contra Cuncas» mit ihren Ideen vorerst noch als Spinner abgetan, doch langsam aber sicher vergrösserte sich der Kreis um sie. Bei immer mehr und mehr Stammgästen und ökologisch bewussten Einheimischen reifte die Einsicht, dass Sils mit seiner Umgebung dazu prädestiniert ist, statt der Erschliessung nach altem Muster ein beispielhaftes ökologisches Konzept zu versuchen. Der «Wiederentdeckung der Langsamkeit» – so heisst es im Prospekt heute, werde ein grosser Stellenwert eingeräumt.

Bereits haben wir Champfér hinter uns gelassen und nähern uns St. Moritz – dem Hauptort im Tal. Einige Elektromobile mit ihren bunten Farben, die auch für Touristen – zwar sehr teuer – zu mieten sind, können aus der Höhe sehr schön beobachtet werden. Im Zusammenhang mit den alpinen Weltmeisterschaften 1999 hat man nach mutigen Verkehrslösungen gesucht. Das Zentrum von St. Moritz ist heute mit dem Privatwagen nur noch unterirdisch erreichbar. Ein riesiges Parkhaus im Berg hat St. Moritz beruhigt und auch für den Sommertourismus wieder attraktiv gemacht.

Die Weltmeisterschaften haben aber nicht nur den Dorfkern von St. Moritz verändert. Sie haben ganz generell die Entwicklung der letzten 15 Jahren im Oberengadin geprägt. Beispielsweise verbindet der Rundkurs-Monorail St. Moritz mit Silvaplana–Sils–Surlej Pontresina–Samedan und Celerina. Mit diesem mutigen Schritt hat man im Oberengadin nicht nur den Individualverkehr beruhigt, sondern auch die ganze touristische Region stärker miteinander verknüpft. Das Oberengadin wird seit der Eröffnung des Monorails 1998 als touristische Einheit vermarktet. Die einzelnen Verkehrsvereine sind ausschliesslich für eine optimale Gästebetreuung vor Ort sowie für die Koordination der Angebotsgestaltung verantwortlich. Die Werbereisen ins nähere und fernere Ausland unternehmen nur noch die Marketing-Profis vom Verkehrsverband Oberengadin.

Intensiv-Skizentrum

Auf der linken Seite zieht ein riesiges Schauspiel unsere Aufmerksamkeit in Bann: Die Corviglissima, das Intensiv-Skizentrum des Oberengadins. Doch – es stimmt – es gibt noch solche international bekannte und auch gut besuchte Skigebiete. Generell fahren aber nicht mehr so viele Menschen Ski wie noch vor 20 Jahren. Es ist eigentlich schon seit 10 Jahren ziemlich out. Es gilt als zu gefährlich, zu umständlich, zu hektisch, zu umweltschädlich und zu unsozial. Aber einige Unentwegte fahren noch immer. Die, die im Oberengadin fahren wollen, die müssen jetzt entweder hier, am Corvatsch oder auf der Lagalp skifahren. In einer bewussten Raumordnungspolitik hat man sich nolens volens dazu entschlossen, dort wo ohnehin schon alles kaputt ist, nun auch Nägel mit Köpfen einzuschlagen. Noch viel mehr Pisten wurden in die Hänge gelegt, die Seilbahnerschliessung (direkt von der Monorail-Station) perfektioniert und die Lifte so komfortabel gemacht, dass kein Skifahrer mehr frieren muss. Mit hohen Betonmauern hat man die Lawinengefahr eingedämmt. Die Pisten sind mit einem widerstandsfähigen Untergrund versehen, der Kunstschneeberieselung bis weit in den Mai hinein gestattet...

Rutschbahn für Sommergäste

Der Wind erlaubt uns heute leider nicht, einen Blick auf Celerina und Samedan zu werfen. Er treibt uns direkt in Richtung Pontresina. Celerina aus der Luft zu betrachten, wäre noch spannend gewesen. Man hat dort nämlich gleich oberhalb der Monorailstation eine riesige Wasserrutschbahn erstellt, mit welcher man kurz nach den Weltmeisterschaften versuchte, den Sommertourismus auch wieder etwas zu beleben. Die ästhetische Lanschaftsverschandelung im Engadin in den 90er-Jahren hat mit ihren im ganzen Alpenraum verbreiteten Berner-Oberland-Tirol-Bayern-Ferienhausstil bizarre Formen angenommen, wie aus einer Foto-Dokumentation von Norbert Bruggmann aus dem Jahre 1993 hervorgeht. Der Einzige Hoffnungsschimmer ist ein junger Architekt in Celerina, der sich darauf spezialisiert hat, wenigstens bei Renovationen das Oberengadintypische liebevoll zu pflegen. Er hat nach der Verleihung des «Goldenen Engadiners» vor vier Jahren immer grössere Beachtung gefunden.

Wir nähern uns Pontresina. Hier ist Erstaunliches passiert. Mit der Eröffnung des Rundkurs-Monorails und der in Celerina sichtbar werdenden Gefahr einer totalen Verhäuselung wurde eine ganz neue Politik eingeleitet: Die vorher nur halbherzige Verkehrsberuhigung wurde ausgeweitet und hässliche Gebäude saniert. Im Sommer hat man sich einen guten Namen im Kurtourismus gemacht. Vor allem die Luftkur, deren Wirkung insbesondere auf ältere Leute aus den Städten in den letzten Jahren vom ortsansässigen «Forschungsinstitut für Luftitherapie» wissenschaftlich vertieft wurde, ist sehr beliebt. Die Hotellerie konnte – vor allem wegen diesem Wiederaufschwung im Sommer – nicht nur erhalten, sondern noch leicht ausgebaut werden.

Mit Shuttle auf den Bernina

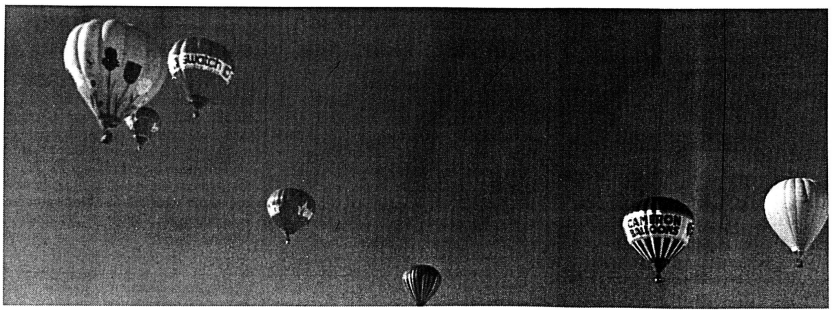
Ich muss noch erwähnen, dass die Bernina-Hochalpenstrasse schon vor über 10 Jahren, genau seit 1998, für den Durchgangsverkehr gesperrt wurde. Das heisst natürlich nicht, dass die phantastische Aussicht nicht mehr genossen werden kann, verkehren doch neben dem Bernina-Express ab der Monorail-Station Pontresina auch die vom weltweit bekannten Designer Colani kreierten Panorama-Shuttelbusse hinauf auf den Pass. Diese Massnahme, die für das Tal imageprägend war, reduzierte einerseits den immer lästiger gewordenen Passantentourismus und erhöhte die Wertschöpfung der Ausflügler massgeblich.

Langsam klettern wir den Bernina-Pass hinauf. Wir erkennen die alte Diavoleza-Bahn, die aber nur noch für Ausflügler und nicht mehr für den Skisport genutzt wird.

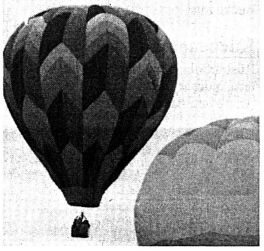
Nur noch langsam nähern wir uns dem Lago Bianco und landen für einen Zwischenhalt gleich neben der neuen Staumauer, die uns vorher stark geblendet hat. Sie ist nämlich vollständig mit Solarzellen abgedeckt worden. Oben auf der Staumauer sind zusätzlich unzählige Düsen angebracht, um auch noch den Bernina-Wind zu nutzen. Das kombinierte Sonnen-Wind-Wasserkraftwerk liefert heute zehn Mal mehr Elektrizität wie noch vor 20 Jahren, als man noch auf Atomreaktoren setzte.

Wir steigen aus und sind nicht ganz unglücklich, wieder festen Boden, die Wirklichkeit, unter unseren Füssen zu haben.

*Hansreudi Müller hielt dieses Referat kürzlich an den Management-Tagen des Verbandes Schweizer Kur- und Verkehrsdirektoren VSK-VD in Adelboden. Die Ballonfahrt erscheint an dieser Stelle in einer gekürzten Version.







SWISSORAMA

Berner Oberland

Der vergangene Sommer war für zahlreiche Wintersportbahnen im Berner Oberland ereignisreich: **Die Sportbahnen am Diemtigtaler Wierihorn** retteten sich **haarscharf am Konkurs** vorbei in eine neue Gesellschaft, die Zweisimmner Rinderberg-Bahnen fanden quasi als ultima ratio in den Schoss der Saanenländer Bahnholding. Weitere kleine, isolierte und teils niedrig gelegene Skigebiete wie Habkern und Saxeten ob Interlaken, die Brienzer Axalp, der Adelbodner Tschenten oder das Stockhorn im Simmental hangeln sich teilweise von Winter zu Winter und würden hie und da sicher nicht mehr betrieben, wenn nicht viel Engagement und Herz mit im Spiel wäre. *PG*

*

Im Skigebiet **Mürren-Schilthorn** wird durch zwei neue Anlagen auf über 2 000 Metern über Meer die **Schneesicherheit** des Gebiets verbessert. Die Sessellifte «Muttleren» und «Kandahar» werden am 10. Dezember den Betrieb aufnehmen. Die beiden Sessellifte laufen in einer Doppelantrieb-Station auf der «oberen Hüblen» zusammen. Als Novität wird ein 15 Meter langer Rollteppich installiert, auf dem Skifahrer mit der halben Liftgeschwindigkeit möglichst sanft vom Sessel gleiten können. *SR*

Berner Mittelland

Die Stadtbernerinnen und -berner haben sich für die Anschaffung von dreissig neuen, behindertengerechten Niederflurbussen für die Städtischen Verkehrsbetriebe (SVB) ausgesprochen. Diese **Berner Busse** werden über eine **spezielle Einstiegsrampe für Rollstuhlfahrer** verfügen. *BM*

*

Für eine Förderung der Partnerschaft zwischen **Landwirtschaft und Tourismus** plädierten die Teilnehmer eines vom Verkehrsverein Graubünden und der Landwirtschaftlichen Betriebsberatung organisierten **Workshops auf der Lenzerheide.** Es gelte, auf regionaler Ebene enger zusammenzuarbeiten, um neuen Angestrebt wird eine professionell betriebene regionale Vermarktung von landwirtschaftlichen Produkten nach dem Motto: «Aus der Region, für die Region.» *FS*

Ostschweiz

Während die Schweizer Hotellerie in den **Sommermonaten** von Regen und Rezession gebeutelt wurde und dadurch deutliche Rückgänge der Nächtigungs zahlen hinnehmen musste, wartet die **Hotellerie der Stadt St. Gallen** überraschend **mit positiven Ergebnissen** auf. Noch im Juni und Juli stiegen die Logiernächte gegenüber dem Vorjahr um 5,5 bzw. 5,3 Prozent, erst im August sank der Prozentsatz auf 0,7 Prozent ab; im Durchschnitt betrug die Zunahme aber immer noch rund 4 Prozent. Zurückgeführt wird das gute Resultat einerseits auf gezieltere Marketinganstrengungen im Bereich Städtereisen, andererseits scheint das Arrangement «Bregenzer Festspiele», mit dem Opernbesuch in Bregenz und Übernachtung in St. Gallen zu greifen. Jedenfalls haben zahlreiche Gruppen während Juli und August von diesem Angebot Gebrauch gemacht und zusätzlich mit einem Kurzaufenthalt in der Stadt verbunden. *SS*

Graubünden

Hochbetrtieb im Skigebiet auf dem **Vorabgletscher in Laax.** Die Zahl der Skifahrer und Snowboarder, die sich in diesen Herbsttagen am «Vorab 3000» tummeln, hat sich gegenüber dem Vorjahr verdreifacht. Allein am letzten Oktober-Wochenende lösten 3400 Personen eine Tageskarte zu 44 Franken, um die guten Schnee- und Wetterverhältnisse auszunützen. Entscheidend zu diesem beigetragen hat der anhaltende **Snowboard-Boom**. Aber auch die vielen aus dem Tessin und aus Italien angereisten Skifahrer wurden in Laax als ermutigendes Indiz für eine gute Wintersaison registriert. «Von der Rezession ist bisher nicht viel zu spüren», freut sich *Armin Tanner,* Technischer Direktor der Bergbahnen Crap Sogn Gion. FS

Solothurn

Die **Hotel- und Gastronomie-Szene in Grenchen** steht derzeit **unter keinem guten Stern**: Alt eingesessene Restaurants wie der «Löwen», der «Walliserkeller» oder das «Rössli» sind geschlossen. Vorübergehend muss auch das «Commerce» schliessen. Kein Wunder sticht in dieser Situation das Hotel Krebs von *Emil und Alice Blümli* mit der guten Bewertung im Gault Millau heraus. In einem Interview mit der Solothurner Zeitung über die Entwicklung der Gastgewerbes in Grenchen begründete Emil Blümli, dass die verschiedenen Schliessungen von Unternehmen in den vergangenen Jahren zu massiven Umsatzeinbussen geführt haben: «Waren unsere Hotelzimmer früher über Wochen ausgebucht, sind diese zurzeit lediglich noch zu etwa dreissig Prozent belegt.» Von der gut laufenden Uhrenindustrie würde Grenchen nicht profitieren, weil deren Gäste eher in Biel logierten. Blümli schliesst deshalb nicht aus, dass von den derzeit rund 40 Grenchener Restaurants und offiziellen Kantinen in den nächsten Jahren etwa 20 Prozent schliessen müssen. *IA*

Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)

Qualität und Lust auf Wohlbefinden als oberstes Ziel

Im Rahmen der Präsentation des neuen Kurhauskatalogs orientierte der Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) über seine Ziele und die Perspektiven des Gesundheitstourismus. Besonderes Gewicht legt der VSK auf die Qualität, die von den Mitgliedern angeboten wird. Ein Ziel, das unter anderem mit Kontrollen und einem breiten Weiterbildungs- und Beratungsprogramm erreicht werden soll.

HANSRUEDI SCHÄR

Die Präsentierung des Kurhauskatalogs im Kurhaus Cademario (TI) war für den VSK eine willkommene Gelegenheit, sich selbst und seine Ziele und Perspektiven vorzustellen. Der im Februar 1992 aus der Interessengemeinschaft ärztlich geleiteter Kurhäuser (IGKS) hervorgegangene VSK zählt heute 64 Mitglieder. Da der Verband bei der zentralen Frage: «Wer gehört zu uns?» von der ursprünglich restriktiven Haltung abgekommen sei und sich ausgeweitet habe, müsse ein besonderes Augenmerk auf die Qualität gerichtet werden, betonte VSK-Präsident *Max Nadig*. Das in der Hotellerie übliche Sternesystem wurde abgelehnt, weil die breite Angebotspalette kaum allgemeine Kriterien erlaube, erklärte Nadig. So entschloss sich der VSK für Qualitätskontrollen auf der Basis der Selbstdeklaration. Eine im Sommer gegründete Kontrollkommission wird jährlich bei rund einem Dutzend Betrieben untersuchen, ob das versprochene Angebot mit der Realität übereinstimmt. Aufgrund dieser Bewertung und eventuellen Bemängelung schaltet sich der VSK beratend ein und ordnet Verbesserungsmassnahmen an. Bei Nichtbefolgung dieser Anordnungen behält sich der Verband Sanktionen vor, die von Verwarnung über Busse bis zu Ausschluss reichen können. Doch Qualitätskontrollen zum Garantieren des Status quo allein reichen nicht aus: Sich immer schneller wandelnde Gästebedürfnisse fordern von den Kurhotelbetreibern eine dauernde Anpassung und die Bereitschaft, Marktentwicklungen genau zu verfolgen.

Weiterbildung fördern

Als wichtige Punkte hat deshalb der VSK Beratung sowie Aus- und Weiterbildung auf sein Programm genommen. Bei der Weiterbildung werden drei Schwerpunkte gesetzt: Unternehmensführung (Mitarbeitermotivation, Gastfreundschaftmarketing, Zusammenarbeit mit Banken, Kommunikationstechnik etc.), Gesundheit und Umwelt (moderne Ernährung, Entwicklungen in der Physiotherapie, natürliche Heilmethoden, Betriebsökologie, Krankenkassenfragen) sowie praxisnahe Alltagsfragen (Rhetorik, Arbeitstechnik, Behandlung von Reklamationen). Das VSK-Konzept sieht jährlich eine eintägige Tagung, alle zwei Jahre ein zweitägiges Seminar und alle drei bis vier Jahre ein dreitägiges Seminar oder eine Studienreise vor. Daneben bietet der VSK seinen Mitgliedern einen Beratungsdienst an, von Unternehmensanalysen über Unternehmensstrategien bis zur Planung und Durchführung der vorgeschlagenen Massnahmen. Im Rahmen seiner Möglichkeiten steht der VSK nach Auskunft Nadigs den Betrieben auch bei der Vermittlung von Investoren für Um- und Neubauten helfend zur Seite. Mit diesen Bemühungen will der VSK nicht zuletzt «mit Vorurteilen aufräumen und ein neues Kurverständnis schaffen». Sprich: Die Kurbetriebe von ihrem etwas verstaubten Image befreien und die Lust aufs Wohlbefinden fördern.

Gesundheitsbewusstsein fehlt

Was - vor allem bei der männlichen - Kundschaft nach wie vor fehle sei ein gesamtheitliches Gesundheitsbewusstsein. Gerade im deutschsprachigen Raum liege die Stärke des Kurangebots bei diesem gesamtheitlichen Ansatz, wurde betont, im Gegensatz etwa zu den USA, wo primär Symptome bekämpft würden. Wobei der VSK allerdings nicht verhehlt, dass er von Modetrends und dem gegenwärtigen Gesundheitsboom profitiert (siehe Kurzinterview). Allerdings gelte es, Hemmschwellen abzubauen, was mit einem originellen Angebot erreicht werden könne.



Max Nadig und Otto Frey (Direktor Kurhotel Ramsach, Läufelfingen) an einer gemeinsamen Dehnübung *Foto: Regula Stucki*

Dieser gesamtheitliche Ansatz spiegelt sich auch im Motto: «Mit Rat und Tat für Körper, Seele und Geist» wieder, unter dem sich der in Cademario vorgestellte neue Schweizer Kurhäuserkatalog präsentiert. Dieser wartet in seiner zweiten Ausgabe mit verschiedenen nützlichen Neuerungen auf: So sind die einzelnen Betriebe in die verschiedenen Kategorien des Konkordats der Schweizer Krankenkassen gegliedert: A* (Spitalabteilung), A (ärztlich geleitet), B (Kurhäuser und Erholungsheime) sowie Häuser in Badekurorten. Ebenfalls neu ist ein Separatdruck mit Preisliste und einer Übersicht der Heilanzeigen und der Art von Behandlung und Pflege in den 64 VSK-Häusern. Dieser Separatdruck erlaubt nicht nur eine schnelle Aktualisierung des zwei Jahre gültigen Katalogs, sondern auch den Ärzten eine einfache Vorselektion. Ebenfalls neu ist, dass 5 000 Exemplare (Gesamtauflage 60 000, davon 5 000 französisch) in Englisch gedruckt wurden. Damit werde dem «Trend in den USA nach ganzheitlichen Kuren, wie sie in der Schweiz angeboten werden», Rechnung getragen, erklärte *Marianne Schiess* von der VSK-Geschäftsstelle.

Der Katalog kann kostenlos angefordert werden beim Verband Schweizer Kurhäuser, 9063 Stein; Tel. 071 59 11 19 oder Fax 071 59 13 84.

Interview mit Max Nadig

Kurhäuser versus Badeboom

Die Kurhäuser erhalten Konkurrenz mit dem Bäderboom aus einer neuen Ecke. Wie Max Nadig, Präsident des VSK diese Situation beurteilt schilderte er gegenüber der hotel + touristik revue.

Wie wirkt sich der derzeitige Bäderboom auf die traditionellen Kurhotels aus?

Nadig: Für mich gibt es keinen speziellen Bäderboom, sondern einen allgemeinen Gesundheitsboom. Wovon einerseits die Bäder profitieren, aber auch die Kurbetriebe. Dort werden derzeit grosse Investitionen getätigt. Wir machen dazu gemeinsam mit dem Schweizer Tourismus-Verband eine Untersuchung, und die zeigt, dass derzeit Riesensummen in den Gesundheitstourismus investiert werden. Gesundheit ist ein Riesenfeld, und dazu gehört auch Fitness. Deshalb müssen auch wir auf eine Imagekorrektur hinarbeiten.

Bei einer Ausrichtung auf Prophylaxe stellt sich zwangsläufig das Problem der Finanzierung durch die Krankenkassen. Besteht nicht die Gefahr, dass die Betriebe zwar ein breites Angebot aber keine Gäste haben, weil die Kassen nicht bezahlen?

Ich persönlich habe nicht so Angst. Ein Spitalaufenthalt ist ungleich teurer als ein Kuraufenthalt, die Kassen haben also ein Interesse, die Patienten möglichst schnell zum Spital rauszuholen. Die Trendwende zeigt sich auch bei der Prävention: Die Grütli hat soeben beschlossen, pro Patient jährlich 500 Franken für die Prävention aufzuwenden. Die gleiche Kasse kann im gleichen medizinischen Fall allerdings einmal alles, einmal die Hälfte und einmal gar nichts zahlen. Mit dem neuen Gesetz wird sich das ändern: In der Grundversicherung werden Prävention und Rehabilitation ausdrücklich erwähnt. Das Gesetz spricht zwar nur von «Spital oder ähnlichen Einrichtungen», und es geht derzeit darum, abzuklären, ob «Kurhäuser» unter diese «ähnlichen Einrichtungen» fallen. Gemäss Bundesamt für Sozialversicherungen trifft das zu.

Interview: Hansruedi Schär

Kurdirektor 2000

Vom Verwalter zum Manager

Gleichzeitig Tourismusexperte und Manager soll der Kurdirektor im Jahr 2000 sein. Statt «nur» Gästeinformation und Kommissionsarbeit, werden ihn vermehrt auch die konkrete Angebotsgestaltung und die Kommerzialisierung des Verkehrsverein beschäftigen. Dieses Anforderungsprofil für den Kurdirektor der Zukunft formulierte Sieghard Baier, Tourismusdirektor von Vorarlberg, anlässlich des Managementseminars der Kur- und Verkehrsdirektoren in Adelboden.

SUSANNE RICHARD

Baier gliederte sein Aufgabenprofil für den Tourismusprofi der Zukunft in drei Bereiche: Neben der traditionellen Marktbearbeitung und dem Innenmarketing wird er stark auch in der konkreten Angebotsgestaltung tätig sein. Entscheidend verändert wird seine Arbeit aber auch durch den Wandel des Verkehrsvereins in eine (teilweise) kommerzielle Unternehmung und damit dem Bedürfnis nach einem Unternehmer und Manager statt einem Verwalter.

Um dieser noch anspruchsvolleren Tätigkeit gewachsen zu sein, entwarf Baier folgendes Persönlichkeitsprofil für den Kurdirektor oder die Kurdirektorin: Neben persönlichen Eigenschaften wie Führungsqualitäten und Teamfähigkeit, einer allgemein starken Persönlichkeit und umfassender Fachkompetenz sind zunehmend auch strategische Eigenschaften nötig.

Keine One-Man-Show

Der Kurdirektor der Zukunft darf sich nicht mehr auf seine One-Man-Show verlassen, er muss ein Teamspieler sein. Nicht der Einzelne könne die Wirklichkeit verändern, sondern nur das Team, unterstrich Baier. Der zukünftige Kurdirektor muss mehr denn je ein teamfähiger Macher sein.

Mit der wachsenden Kommerzialisierung im Verkehrsverein muss zunehmend auch der ganze Ort mit all seinen Angeboten als eine Unternehmung angesehen werden. Ganzheitliches Denken und Verständnis für die Zusammenhänge sind gefragt - nicht nur beim Kurdirektor, insbesondere auch bei den einzelnen Angebotsträgern.

Freiraum für den Kurdirektor

Um vom Kurdirektor eine optimale Arbeit erwarten zu können, müssen geeignete Strukturen geschaffen werden. Neben der internen Kommunikation im Verein muss genügend Freiraum bleiben zur verstärkten Kommunikation auch mit den Anbietern und mit dem Markt. Um diese Strukturen in geeigneter Weise zu ändern, muss der Kurdirektor auch politisch mitarbeiten können und ein Mitspracherecht (Sachpolitik und Mitarbeit in Kommissionen) haben.

Wünschbar ist nach Baier auch eine längere Tätigkeit des einzelnen Kurdirektors am Ort. Die Kompetität der Arbeit erfordert eine Kontinuität und Fachkompetenz, die erst nach einigen Jahren richtig zum Tragen kommen kann. Um an einer umfassenden Angebotsgestaltung aktiv mitgestalten zu können, müsste ein Kurdirektor fünf bis zehn Jahre im Amt bleiben können.

Eigene Mittel erwirtschaften

Ein hohes Mass an Eigenverantwortlichkeit ist notwendig, damit der Kurdirektor tatsächlich unternehmerisch agieren kann. Strukturen sollte diese Aktivitäten nicht behindern. Sie sollte der Vorstand beispielsweise nur einmal pro Jahr in die Arbeit des Kurdirektors eingreifen, im Rahmen der Budgetfestlegung.

Der Verkehrsverein kann sich heute vermehrt eigene Mittel verdienen und damit auch Ansehen und Unabhängigkeit gewinnen. Die kommerziellen Tätigkeiten (Reservationen, Exkursionen, Führen von touristischen Nebenbetrieben etc.) sollten indes nur soweit betrieben werden, als die Basisaufgaben des Verkehrsvereins dadurch nicht negativ tangiert werden. Für den Kurdirektor der Zukunft bringt die Kommerzialisierung aber nicht nur finanzielle Vorteile, sondern sie kann auch ein zusätzlicher Motivationsfaktor für die Mitarbeit sein: Noch vermehrt können konkret Ergebnisse erzielt und sichtbare Leistungen erbracht werden.

Die anspruchsvollere Ausbildungen zum Tourismusexperte und andere werden hier das nötige Know-how für die Zukunft garantieren.

Gesundheitstourismus

Tessin mit Imageproblemen

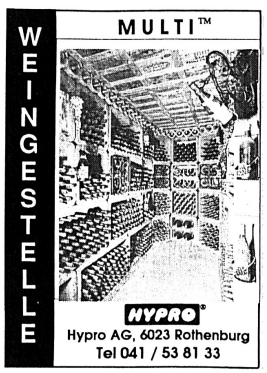
Nach den Unwettern dieses Herbstes ist das Image-Problem für den Tessiner Tourismus zur Hauptsorge geworden. Mit Image-Problemen zu kämpfen hat aber auch der Gesundheitstourismus: Ozon Rekordwerte und chronische Verkehrsprobleme sind keine gute Werbung für einen Tourismus, der das körperliche Wohl der Gäste in den Mittelpunkt stellt.

Eugenio Foglia, Direktor des Ente Ticinese per il turismo (ETT), beklagt aber auch die Hartnäckigkeit der Vorurteile dort, wo sie von der Realität längst überholt wurden: So sei die Öffentlichkeit nach wie vor überzeugt, die Wasserqualität der Tessiner Seen sei schlecht.

So verwundert es nicht, dass im Tessin von insgesamt 533 Hotels nur gerade deren acht - wovon fünf VSK-Mitglieder - offiziell als Kurhäuser registriert sind. Allerdings liegt die Belegung bei diesen Betrieben mit 54,7 Prozent (1992) deutlich über dem Durchschnitt aller Hotels (41,2 Prozent).

Ebenfalls ärztlich geleitet (Kategorie A) wie das Kurhaus Cademario im Mal cantone ist die Vita Sana Kurklinik in Breganzona bei Lugano. Vergleichbar ist das Kurhotel Serpiano, das derzeit einem umfassenden Um- und Ausbau unterzogen und mit Sauna und Whirlpool dem modernen Standard angepasst wird. In die Kategorie A* (Spitalabteilung) gehört die von den Barmherzigen Schwestern vom Heiligen Kreuz geleitete Casa Sant'Agnese in Muralto, die sich für postoperative und allgemeine Erholung und prophylaktischen Kuraufenthalt empfiehlt. Und schliesslich gibt es noch das einzige Tessiner Thermalbad in Stabio, wo rheumatische Leiden kuriert und orthopädische Operationen nachbehandelt werden können und zwar, so wird betont, in «lebenslustiger Atmosphäre». *HS*

REKLAME





Jedem Ansturm gewachsen

Bankett - Feiertage - Silvester...

Und dann ist es soweit -

sie fehlen, die Servietten und

die Tischtücher - was nun.

Sind Ihnen 40'000 recht?

Wir lösen Probleme

entscheiden d!

TEL 075 384 13 13

Ostschweiz - Innerschweiz - Graubünden

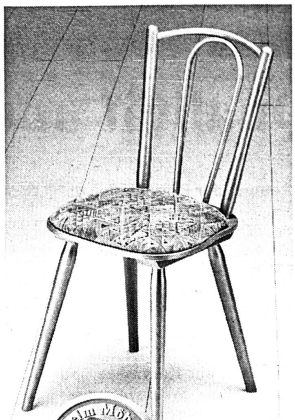
FIX wäscht - reinigt **BALZERS**

entscheiden d!

FIX GROSSWÄSCHEREI • NEUGRÜT • FL-9496 BALZERS

Das Design ist ausser-gewöhnlich. Der Preis erfreulich.

diga



Stabelle Mod. 71 KH.
Buche natur oder gebeizt.
Belastungsprüfung auf 5t.
Holzoberfläche alkohol- und säurebeständig, abriebfest.
Über Mengenrabatt informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.

Dietzelm Möbel, Helm ab vor dieser Qualität

diga ENGROSMÖBELZENTREN

Grossauswahl auf über 35'000 m2 Ausstellungsfläche!

8854 **Galgenen**/SZ
Tel. 055/66 11 11
Ausfahrt Lachen/SZ

4614 **Hägendorf**/Olten
Tel. 062/46 26 41
Industrie Ost

9532 **Rickenbach**/Wil
Tel. 073/23 64 77
neben Waro

6032 **Emmen**/Luzern
Tel. 041/55 10 60
Hasliring

1701 **Fribourg**/Nord
Tel. 037/26 80 80
Granges-Paccot

8600 **Dübendorf**/ZH
Tel. 01/822 22 26
Industrie Kriesbach

Richtig inserieren:

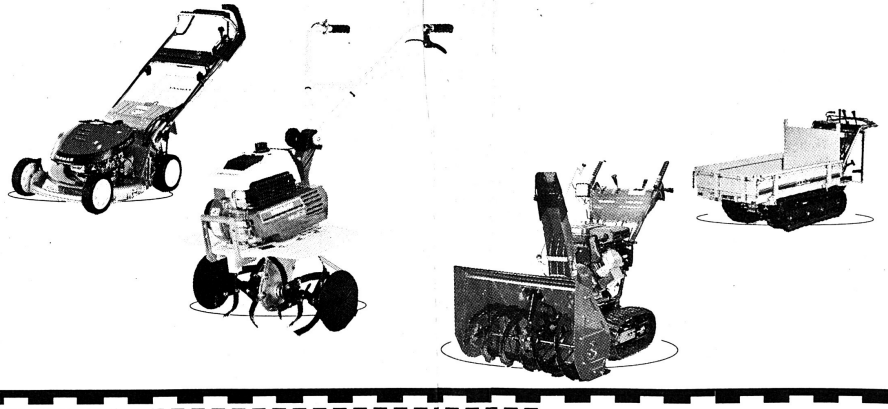
- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourstik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95



YANMAR

Qualität für's ganze Jahr!



Ja, senden Sie mir bitte ausführliche Unterlagen über:

- ❑ Rasenmäher
- ❑ Motorhacken
- ❑ Schneefräsen
- ❑ Raupentransporter

Name _____ HTR
Vorname _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Ihr Partner für Produkte und Leistung.

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

Hotelgruppensitzung

Partner missen Kooperation

Da sie konkrete Aktivitäten und Kooperation als Resultate der Hotelgruppensitzungen vermissen, werden die SVZ und die Swissair, als Partner der Hotelgruppen künftig nicht mehr automatisch an deren gemeinsamen Sitzungen teilnehmen.

An der Herbstsitzung der Hotelgruppen in Bern wies *Werner Friedrich*, Vizedirektor des Schweizer Hotelier-Vereins die Vertreter der Hotelgruppen darauf hin, dass die Resultate der Hayek-Studie und das weiterhin auf dem Tisch liegende Projekt Alcazar nach einer Überdenkung der Binnenmarktbearbeitung der Schweizer Hotellerie verlange. Im Zuge dieser Anstrengungen soll eine mögliche Zusammenarbeit mit ausländischen Hotelgruppen sowie deren Verhalten auf dem Schweizer Markt analysiert werden. Als erste Massnahme in dieser Richtung soll ein Vertreter der französischen Hotelgruppe Accor an eine der nächsten Sitzungen eingeladen werden.
Der Teilnahme an der Refinanzierung des aus dem Rückzug von Kreditkartenunternehmen aus der Mitfinanzierung eines gemeinsamen Auftrittes der Hotelgruppen an Ferienmessen entstandenen Defizites stimmte die grosse Mehrzahl der vertretenen Hotelgruppen zu.
Da sich die Hotelgruppensitzung mehr und mehr zu einer informellen Sitzung entwickelt habe, kündigten die Vertreter der SVZ und der Swissair an, dass sie in dieser Form künftig nicht mehr an den Sitzungen teilnehmen werden. Kritisiert werden namentlich die mangelnde Bereitschaft zur Kooperation zwischen den Hotelgruppen und deren fehlende Bereitschaft zur Entfaltung von gemeinsamen Aktivitäten. Beide Partner erklären sich aber bereit, für Vorträge jederzeit Referenten zu stellen.
Für 1994 sind bereits folgende Termine für die Hotelgruppensitzungen festgelegt worden: Freitag, der 22. April und Mittwoch, der 2. November. *UM*

Union Helvetia

Ja zur Mehrwertsteuer

Die Union Helvetia, der schweizerische Zentralverband der Hotel- und Restaurantangestellten, sagt ja zur Umstellung auf die Mehrwertsteuer und spricht sich für einen Steuersatz von 6,5 Prozent aus. Dies hat der Zentralvorstand der Union Helvetia in Luzern beschlossen.
Im Interesse gesunder Bundesfinanzen und der Aufrechterhaltung gerechter Sozialversicherungen befürwortet die Union Helvetia nicht nur den Systemwechsel, sondern auch einen Steuersatz von 6,5 Prozent und ruft dazu auf, am 28. November zu den Finanzvorlagen 4 mal ein Ja in die Urnen zu legen.
Gleichzeitig protestiert die Union Helvetia entschieden dagegen, dass der Schweizer Wirteverband versucht, Mitarbeiter und Gäste in seine politische Kampagne gegen die Mehrwertsteuer einzubeziehen. Die Mehrwertsteuer bringe unter anderem auch mehr Transparenz in die realen Umsatzzahlen der Wirte, was durchaus im Sinne der Arbeitnehmer sei. Offensichtlich fürchteten sich die Wirte aber gerade vor dieser Einsicht in ihr Geschäft, so die Union Helvetia. *pd/sr*

HOT-TELL

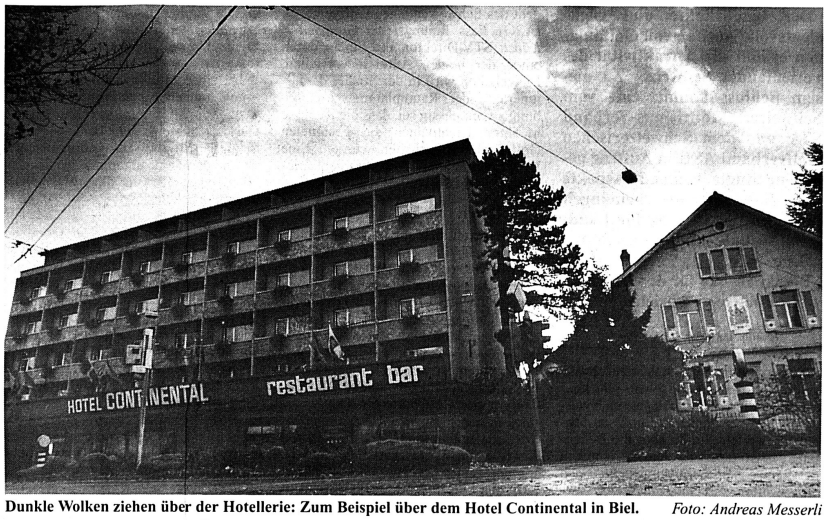
«Dine around» in Adelboden. Zu einer in diesem Umfang einmaligen Kooperation haben sich im Berner Oberländer Ferienort Adelboden alle Hotels des örtlichen Hoteliervereins zusammengeschlossen. Gäste, welche in der Wintersaison 1994 einen Aufenthalt mit Halbpension buchen, profitieren ab 4. Januar 1994 jeden Dienstag und Donnerstag von einem «Dine around». Ohne einen Aufpreis zu bezahlen, wählen die Gäste - egal in welchem Hotel sie übernachten - nach Lust und Laune frei aus, in welchem Hotel sie das Abendessen einnehmen möchten. Das breite Spektrum an kulinarischen Spezialitäten aller Hoteliervereinsbetriebe garantiert den Gästen ein zusätzliches Ferienerlebnis.

Hotelsterben am Bielersee

Schuld ist nicht nur die Rezession

Die Rezession schlägt auch im Hotelgewerbe zu. Besonders in Biel. Jetzt ist es auch vorbei mit dem bekannten Bieler Hotel Continental. Konkurs. Droht bald ein Bettennotstand? Denn auch rund um den touristische wertvollen Bielersee müssen Hotels ihre Türen schliessen oder können sie gar nicht erst öffnen.

CHRISTOPH BAUMGARTNER



Dunkle Wolken ziehen über der Hotellerie: Zum Beispiel über dem Hotel Continental in Biel. *Foto: Andreas Messerli*

Allein 1993 musste das «Continental», eine der ersten Adressen am Platz, einen Umsatzrückgang von 25 bis 30 Prozent hinnehmen. Zuviel, um vernünftig weitergeschäften zu können. Vergangene Woche erklärte das Konkursamt das Aus für das 83-Zimmer Hotel. Das «Continental» teilt sein Schicksal mit anderen Hotels der Stadt und der Region. Gerade noch sieben Hotels gibt es mitlerweilen in der Stadt, die sich in den 70er Jahren Zukunftsstadt schimpfte, und die mit dem Bau des Kongresshauses auch Kongresstadt sein wollte. Sieben Hotels für eine Kongresstadt? Dazu *Samuel Kocher,* Verkehrsdirektor des Verkehrsverbandes Biel-Seeland-Bielersee (VVBSB): «Das ist ganz klar zuwenig!»

Bald zu klein für Kongresse

Gerade im Bereich des Kongresstourismus hatten wir in Biel schon mit dem «Continental» zuwenig Betten. Ich hoffe und bin zuversichtlich, dass das «Continental» seinen Betrieb bald wieder aufnimmt». Obschon der Konkurs des Hotel Bären in Täuffelen kurz vor dem «final call» noch abgewendet werden konnte - der Bieler Bauunternehmer und «Bären»-Besitzer *Oswaldo Grava* will einen neuen Pächter gefunden haben - steht es nicht rosig um die Hotelerie rund um den See.
Das Hotel Restaurand Strand in Vinelz, beliebter Treffpunkt der lokalen Bevölkerung, ist seit anfangs November zu. Das Stammlokal des Schützen- und Turnvereins, das mit nur fünf Zimmern sicher kein Pfeiler der seeländischen Hotelerie war, musste wie das «Continental» Konkurs anmelden. Drei Gründe waren ausschlaggebend für den finanziellen Schiffbruch: Die Umbau- und Renovationskosten belasteten den Betrieb und die Rezession tat das ihre.

Seeländer «Furkaloch»

Auch wenn's der Besitzer des «Schlössli» Ipsach gerne so sehen möchte, ist die Pleite des Hotelkomplexes sicher nicht nur auf die Rezession zurückzuführen. Das noch immer nicht fertig gebaute «Schlössli» ist so etwas ähnliches wie ein «Furkaloch» der Seeländer Hotelerie. *Thomaso Vitali,* ehemaliger «Schlössli»-Patron, und Hans-Dampf in allen Gassen der Bieler Bauwirtschaft hat sich schlicht verspekuliert. Sagen gute Zungen. Andere wollen den gebürtigen Italiener auch im Dunstkreis ehrenwerter Gesellschaften wissen. Wie demauch sei: Mit Vitali stand der gleiche Mann lange der zweiten Adresse in der Bieler Hotellerie vor, dem Hotel Pullman Century Plaza. Und auch um diese Adresse jagen sich die Gerüchte. Die Seelandmetropole steht mit rund zehn Prozent Arbeitslosigkeit im nationalen Vergleich an der Spitze.
Trotzdem wollen die Hoteliers nicht alleine der wirtschaftlichen Krise die Schuld geben. Misswirtschaft habe da oft mitgespielt, will ein nicht genannt werdener Berufskollege vorallem dem Continental vorwerfen. *Reginald Martin,* Ex-«Continental»-Direktor, machte auch keinen Hehl daraus, dass während der Hochkonjunktur Fehler gemacht worden seien. Der Betrieb sei so schlecht ins Wellental gelangt und dementsprechend schlecht habe man die Rezession bewältigen können. Droht nun aber Biel ein Bettennotstand, wenn dereinst ein Kongress oder das Bieler Schachfestival über die Bühne geht? «Ja der droht! Der VVBSB hat aber mit dem Konkursrichteramt ausgemacht, dass Anrufe fürs «Continental» zu uns durchgestellt werden. So können wir mittel- und langfristig Reservationen buchen, bis das «Continental» wieder offen hat. Und ich bin sehr zuversichtlich, dass das sehr bald sein wird.»

Hotel Lattmann

Hotelbettenverlust in Bad Ragaz unvermeidbar?

Beste Lage, vier Sterne und eine hundertjährige Tradition wären eigentlich die idealen Voraussetzungen für einen erfolgreichen Hotelbetrieb. Doch Edith und Chaskel Gerszt-Hübscher, Besitzer des Hotels Lattmann, manöverierten sich allmählich ins Out. Der Komplex wird demnächst versteigert; Rettungsversuche blieben bisher ohne Erfolg.

SIGI SCHERRER



Mit der Schliessung des Hotel Lattmann würden in Bad Ragaz 96 Hotelzimmer verloren gehen. *Foto: Sigi Scherrer*

Für das seit dem 1. Januar 1993 geschlossene Hotel Lattmann in Bad Ragaz kommt nun endgültig das Aus. Das St. Galler Kantonsgericht hat ein Betreibungsbegehren der St. Gallischen Kantonalbank (SGKB) gutgeheissen, wogegen das Bündner Kantonsgericht ein Begehren auf Konkurs der *Edith Gerszt* (Chur) mit der Begründung, dass die SGKB die Schuldfälligkeit falsch eingeschätzt habe, abgewiesen hat. Damit werden zwar die übrigen Gerszt-Betriebe in Chur, Domat-Ems und Bad Ragaz nicht ins Verfahren einbezogen, das «Lattmann» hingegen wird versteigert und dürfte unter Umständen für immer geschlossen bleiben.

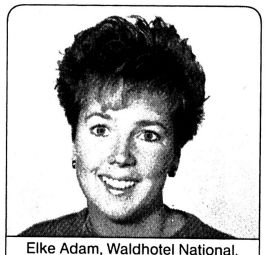
Drückende Zinslast

Mit den vor Jahresfrist begonnen Querelen um das Ragazer Luxushotel befassen sich derzeit mehrere Gerichte an verschiedenen Orten, wobei es im Grunde um eine Stillhaltezusage der SGKB geht. Letztere hat im Januar 1992 mit Edith Gerszt einen Darlehensvertrag in der Höhe von 12 Millionen Franken abgeschlossen und sich durch Grundpfandverschreibungen abgesichert. Doch die von Juni bis Dezember 1992 aufgelaufenen Zinsen von 420 000 Franken wurden offensichtlich nicht beglichen, was die SGKB zu rechtlichen Schritten bewog. Demgegenüber halten die Gerszt-Betriebe an der Version fest, dass durch eine Stillhaltezusage der SGKB die Schuld bis Ende 1993 gestundet sei; die Kantonalbank indes will laut «Oberländer Tagblatt» vom 2. November 93 von einem derartigen Abkommen nichts wissen.
In einem Berufungsverfahren hat nun aber das Kantonsgericht Graubünden wichtige Indizien anerkannt, die auf eine Stundungsbereitschaft seitens der SGKB hinweisen. Denn in einem Brief an die Schweizerische Bankgesellschaft (SGB) bat die SGKB um eine zweijährige Stillhaltefrist und anerbot sich - sofern zwischen den beiden Banken ein tragfähiger Konsens gefunden würe - zur Mithilfe bei der Lösung der Liquiditätsprobleme der Familie Gerszt. Da Bündner Kantonsgericht kam zum logischen Schluss, dass die SGKB von der SGB kaum eine Verlängerung der Stundung erbeten könne, ohne selber eine soche Massnahme zu erwägen. Fazit: Die Beschwerde der SGKB wurde abgewiesen. Anders verlief der Prozess am Kantonsgericht St. Gallen: Verschiedene Indizien sprachen für, andere gegenein Stillhalteabkommen. In dieser (difusen) Situation entschieden sich die Rchter zugunsten der SGKB, so dass das Hotel Lattmann, einst erstes Haus am Patz, am 17. Dezember (um 14.00 Uhr im Hotel Traube, Bad Ragaz) «zwangsverwertet» wird.

Befremden in Bad Ragaz

Im sanktgallischen Kurort ist man über diese Situation nicht besonders erfreut. Einerseits zeigte *Chaskel Gerszt* als Hotelier keine sehr glückliche Hand, andererseits befürchtet man, dass die SGKB wenig Interesse am Verkauf des «Lattmanns» habe, sondern ganz andere Pläne verfolge. Dafür spreche zum Beispiel die Ablehnung einer fristgerecht eingereichten Übernahmeofferte einer Interessengemeinschaft, die nicht nur ausreichende Finanzmittel, sondern auch ein ausgereiftes Konzept zur Weiterführung des Hotels vorweisen konnte. Obwohl sich auch die Gemeinde Bad Ragaz bei der SGKB für die Erhaltung des «Lattmanns» stark gemacht und laut Gemeindepräsident *Robert Staub* bereits einen Interessenten an die SGKB verwiesen hat, dementiert die Bank - unter Berufung auf das Bankgeheimnis - das Übernahmeangebot.
Kein Geheimnis indes ist, dass die SGKB in Bad Ragaz seit Jahren an Platzmangel leidet und eine entsprechende Lösung sucht. Eigentlich will das ja gar nichts heissen, aber auch *Urs Kamber,* Direktor des Kurvereins, zeigte sich irritiert: «Es ist schade, dass die SGKB im Moment keine Farbe bekennt. Ausserdem müsste der Kanton St. Gallen ein vitales Interesse an der Erhaltung des Hotels haben. Für die Gemeinde Bad Ragaz macht der Tourismus 70 Prozent des Volkseinkommens aus; eine Zweckentfremdung des Hotel Lattmann hätte empfindliche Einbussen zur Folge. Eine Zweckentfremdung des Hotels Lattmann hätte diesbezüglich empfindliche Einbussen zur Folge. Wenn der Kanton schon im Rahmen der Wirtschaftsförderung auch den Tourismus stärken möchte, wäre es in der Tat angebracht, dass der Kanton seine «Hausbank» dazu anhält das traditionsreichste Hotel in Bad Ragaz zu erhalten.»

REKLAME


Elke Adam, Waldhotel National, Arosa, profitiert von:
FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten
CHECK-IN DATA AG
INFORMATIK FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE
Telefon 01 808 71 65

Studie Golf und Tourismus

Kein Blankocheck für neue Golfplätze

«Der beschränkte und rücksichtsvolle Ausbau von Golfanlagen erhöht die Attraktivität des Ferienlandes Schweiz.» Zu diesem Schluss kommt eine vom Schweizer Tourismus-Verband STV und dem Schweizerischen Golfverband ASG in Auftrag gegebene Studie. Fehlende Aspekte des Naturschutzes bemängelt hingegen die Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege, die sich gegen einen «Blankocheck» für den Bau neuer Golfplätze ausspricht.

THOMAS VASZARY

An einer Golftagung mit thematisch aufgeteilten Referaten und einem sehr kontrovers geführten Podiumsgespräch wurde die nun veröffentlichte und seit Monaten erwartete Studie über die Bedeutung des Golfsport für den Tourismus in der Schweiz in Bern vorgestellt. Nach Grussworten von *Jean-Paul Revaz*, Vizepräsident des Schweizer Tourismus-Verbands STV, und *Gaston F. Barras*, Präsident des Schweizerischen Golfverbands (ASG), liess Tagungsleiter *Gottfried F. Künzi*, STV-Direktor, die Studie durch einen der beiden Autoren vorstellen. Festgehalten wird in der Studie, dass es innerhalb der Raumplanungsgesetzgebung zweckmässig sei, dass die Kantone in ihren Richtplänen die geeigneten Golfstandorte festhalten würden. Eine Koordination touristischer Organisationen sei ebenfalls wünschenswert.

Einbinden der Einheimischen

Laut Expertenmeinung ist der vermutete Nachfrageüberhang mit insgesamt 54 bis 82 Golfplätzen (18 Loch) abzudecken. Damit müssten noch weitere 10 bis 38 neue Plätze gebaut werden; 10 davon öffentlich zugängig, um zur Breitensportentwicklung und allgemeinen Akzeptanz beizutragen.

Die Autoren der vom STV und der ASG in Auftrag gegebenen Studie «Die Bedeutung des Golfsports für den Tourismus in der Schweiz», *Stephan Hirt,* Wirtschaftswissenschafter, und *Rudolf Kunz*, Naturwissenschafter, stufen die Eignung eines weiteren, beschränkten, gezielten und rücksichtsvollen Ausbaus der Golfsportmöglichkeiten in der Schweiz als gut ein und sehen die Voraussetzunge als erfüllt.

Folgende Leitlinien sollen künftig bei Neubauten oder Ausbau erfolgen:

- Die Anlage muss im Interesse der ortsansässigen Bevölkerung sein,
- die Umwelt möglichst wenig belasten,
- zu einer Attraktivitätssteigerung des Sommerangebots beitragen,
- die touristische Infrastruktur und die Gästezusammensetzung berücksichtigen
- an touristische Konzepte anlehnen,
- und darf keine übermässigen finanziellen Belastungen für die jeweilige Gemeinde darstellen.

Hohe Kaufkraft

Gerade weil beim volkswirtschaftlich so wichtigen Standbein Tourismus in den letzten Jahren immer mehr Schwachstellen aufgetreten sind, werden Möglichkeiten gesucht, den im Trend liegenden Bergsommer zu stärken. Golf hat nach Angaben der Autoren als Feriensport die zweithöchste Zuwachsrate nach Tennis. Aus Sicht des touristischen Anbieters biete der Golfsport-Tourismus viele Vorteile: Bessere Auslastung der Beherbergungskapazitäten im Sommer durch Gäste mit tendenziell höherer Aufenthaltsdauer und Kaufkraft ohne massiertes Auftreten am Ort und in der Region selber.

Golf allein: Nein

Als Chancen für den Tourismus werden unter anderem genannt: Die Schönheit der Schweizer Berglandschaft, angenehmes Klima, mehr Arbeitsplätze als durch die Aufgabe von landwirtschaftlichen Betrieben verlorengehen. Bei den Gefahren weisen die Autoren darauf hin, dass der gesamtschweizerische und regionale touristische Bedarf nach neuen Golfanlagen unter Umständen überschätzt werde. Zudem seien im Rahmen eines touristischen Gesamtkonzepts Synergieeffekte sicherzustellen. Und: Golf alleine bringe kein neues Image. Auch brauche es für den Golfspieler aus Übersee, der nicht nur wegen einer Golfanlage anreise, mehrere Plätze in erreichbarer Nähe.

Besondere Probleme stellten sich im Alpenraum, wo Golf die besten landwirtschaftlich genutzen Flächen im Talboden konkurrenziere. Grundsätzlich sehen die Autoren aber Golf als Chance für die Landwirtschaft. Dem unausweichlichen Produktions- und Subventionsabbau in der Landwirtschaft stellen immer mehr Landwirte die Verwirklichung von Golfplätzen entgegen. Nach langem Zögern des Schweizerischen Bauernverbandes SBV («ja, aber...») hat man nun mindestens 500 Hektar der bis ins Jahr 2000 aus der Produktion fallenden Fläche von 108 500 Hektare für Golfprojekte und Freizeitanlagen freigegeben.

«Quantitativer Ausbau»

Enttäuscht über die Studie gab sich *Raimund Rodewald*, Direktor der Schweizerischen Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege SL. Die Studie diene dem «quantitativen Ausbau». Gewisse Punkte in der Ökologie und dem Naturschutz seien nicht angesprochen worden. Rodewald stellte die Frage nach den limitierenden Faktoren bei wirtschaftlichen Schwierigkeiten von Golfanlagen sowie bei touristischen Überlegungen und Einschätzungen. Zur Handels- und Gewerbefreiheit auch bei Golfplatzbauten gab Rodewald zu bedenken, dass der Boden ein «endliches» Gut sei. Die Schweiz habe gegenüber Frankreich, Österreich und Deutschland die bereits grösste Golfplatzdichte pro Landesfläche. Gerade in Berggebieten fehle die Fläche für 20 oder 40 neue Golfanlagen. Zudem sei die Auslastung bestehender Plätze mit Ausnahme von Spitzentagen wie Wochenende eher gering. «Marktwirtschaft ja, aber nicht auf Kosten des Bodens», so der SL-Direktor, der sich buchstäblich in die Höhle des Löwen begeben hatte. Zwei Ausschnitte aus der Podiumsdiskussion: «30 Sportarten sind im Alpengebiet auszumachen und alle wollen sie Raum. Golf ist da nur eine dieser Nutzungsgruppen. Nur weil ich das Problem global angehe, bin ich noch lange kein Kommunist,» meinte Rodewald, zur Frage von Podiums-Gesprächsleiter *Gottfried F. Künzi,* Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes STV, ob er, Rodewald, nicht Landschaftsschutz mit Sozialismus verwechsle. «Schätzungen sind stets ein schwieriges Unterfangen. Nehmen wir nur das Beispiel Umweltverhalten: Was der Mensch sagt und was er schliesslich tut, klafft meist weit auseinander» erwiderte *Rudolf Kunz*, Co-Autor der Studie «Golf und Tourismus» auf die Frage Rodewalds, ob die in der Studie genannten Zahlen und Hochrechnungen wissenschaftlich errechnet worden seien.

Golfhotel-Gruppe

Die wirtschaftliche Seite zeigte der österreichische Gastreferent und Podiumsteilnehmer *Franz Schellhorn* auf. Der Hotelier aus Goldegg am See und Präsident von Golf Green Austria sprach von 4 Millionen Schilling Golfumsatz, der einen örtlichen, touristisch bedingten Umsatz von 15 Millionen auslöse sowie das daraus entstehende Steueraufkommen. Als Chance bezeichnete Schellhorn weniger die Übersee-Golfer als die ständig ansteigende Golf-Anhängerschaft in Deutschland.

In der Studie wird den auf Golfsport spezialisierten Hotels empfohlen, sich zu einer Vereinigung leistungsfähiger Golfhotels mit einheitlichen Qualitätsmerkmalen zusammenzuschliessen. Denn rund 22 000 zusätzliche Logiernächte könne ein Golfort erhalten, wovon ein grösserer Anteil auf die 4- und 5-Stern-Hotellerie fallen werde.

Chance für Hotellerie

Vorsichtigen Schätzungen nach kann ein 18-Loch-Golfplatz in der Sommersaison rund 22 000 zusätzliche Logiernächte einbringen; ein 9-Loch-Platz seiner reduzierten Kapazität wegen etwa 11 000. Da der golfspielende Gast erfahrungsgemäss ein qualitätsgewohnter Gast ist, dürfte ein Grossteil dieser Individualkundschaft auf die 4- und 5-Stern-Hotellerie entfallen. Die Autoren gingen bei diesen Berechnungen von der Akzeptanz aus, dass bei einer durchschnittlichen Platzauslastung von 50 Prozent und einer Betriebszeit von 180 Tagen in den Monaten Mai bis Oktober etwa 120 Golfspieler ohne Begleitpersonen pro Tag die Anlagen frequentieren würden.

Bei einer Annahme von etwa 50 Prozent Nicht-Ortsansässiger Golfspieler mit durchschnittlich einer Begleitperson würden die etwa 22 000 Golfspieler pro Jahr die errechneten 22 000 Logiernächte ergeben und direkte Umsätze von jährlich rund 3,3 bis 6,2 Mio. Franken verursachen. Die indirekten wirtschaftlichen Effekte würden durch den Umsatzmultiplikator 1.4 zwischen 4,6 und 8,7 Mio. betragen. Den auf 0.6 definierten Wertschöpfungssatz angewandt, käme das Total-Einkommen schliesslich auf 2,0 bis 3,7 Mio. Franken. Dies dürfte etwa 70 bis 150 Arbeitsplätzen entsprechen. *VY*



Disentis präsentiert eine Weltneuheit: Die Wintergolfanlage soll entgegen aller Äusserungen nicht den Sommer sondern den Winter beleben. *Foto: Verkehrsverein Graubünden*

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet

Victoria® DESIGN

Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:

HR 93

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

Markt Grossbritannien

Zu teure Extras als Buchungs-Handicap

Trotz immer kleiner werdenden Preisdifferenzen zu Österreich und Frankreich gelingt es den britischen Schweiz-Anbietern nicht, markantes Wachstum zu erziehlen und ein jüngeres Zielpublikum zu gewinnen. Die Gründe: Zu teure Zusatzleistungen und die stark verwurzelte Assoziierung zur Schweiz als Ferienland für ältere Menschen.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Der britische Outgoingmarkt wird in diesem Jahr nach Schätzungen der Reisebürovereinigung ABTA zwischen fünf und sieben Prozent zulegen können. An diesem für spätrezessive Zeiten respektablen Zuwachs werden die Schweiz-Anbieter in Grossbritannien jedoch kaum partizipieren können; die prognostizierte Steigerung von rund drei Prozent wird knapp realisiert werden können. Mit einer Ausnahme nicht eben optimistisch geben sich die Tour-Operator im Hinblick auf den kommenden Winter. Der gegenwärtige Buchungsstand liegt teilweise sogar deutlich unter den entsprechenden Vorjahreszahlen, wie eine Kurzumfrage ergeben hat. Bei Inghams Travel, ein Mitglied von Hotelplan International, rechnet man mit einem Rückgang der Buchungen für die Schweiz von rund 10 Prozent, wielnghams Direktor *Dieter Eberle* bestätige. Als stagnierend wird der derzeitige Buchungsstand bei Kuoni England und bei Thomson bezeichnet. Als einzigem Schweiz-Anbieter ist es dem Swiss Travel Service (STS) gelungen, die Vorjahreszahlen zu übertreffen. Laut STS-Produktmanager *Gary Grieve* liegen die Buchungen für den kommenden Winter etwa 10 Prozent über dem Vorjahr. Wederdie Rezession, noch die zu hohen Basisreise dürften jedoch für die Stagnation der Verkäufe in die Schweiz auf den britischen Markt verantwortlich seir

Teure Gastronomie schreckt ab

Laut *Hercules Zeris,* Produktmanager bei Kuoni, schrecken die hohen Kosten für Zusatzleistungen wie Skimieten oder Vergnügungen ab. Während sich die Preise für ein Arrangement in die Schweiz nicht mehr stark von einem Angebot nach Österreich oder Frankreich unterscheiden, würden insbesondere im Gastronomiebereich erhebliche Differenzen ausgemacht, meint Zeris. So seien insbesondere jüngere Briten nicht bereit, für eine Flasche Wein über 30 Franken oder für eine Mahlzeit in einem Bergrestaurant über 20 Franken zu bezahlen. Auch *Janet Rains,* Produkt-Verantwortliche bei Inghams, bezeichnet die zu teuren Extrakosten als möglichen Grund für den diesjährigen Rückgang. Nur dank dem überdurchschnittlichen Anteil an Repeatern, zwischen 50 und 60 Prozent der Briten können als Stammkunden bezeichnet werden, kann im kommenden Winter ein grösserer Einbruch vermieden werden. Als weiteres Handikap, beim Produkt Schweiz in Grossbritannien zulegen zu können, bezeichnen die Anbieter das Imageproblem der Überalterung. Die Schweiz müsse auf der Insel dynamischer und aktiver vermarktet werden, um in Zukunft auch jüngere Zielgruppen erreichen zu können, meint Inghams-Direktor Eberle. Trotz minimen Preisdifferenzen würden junge Briten ihren Skiurlaub lieber in Österreich verbringen, weil dort auch im Unterhaltungsbereich ein grösseres Angebot bestehe.

Westschweiz mit Aktiv-Image

Einzig dem dynamischen Snowboard-Mekka Verbier und einigen Waadtländer Destinationen wird attestiert, imagemässig dem jüngeren Publikum zu entsprechen. In der Tat haben in den letzten Jahren die meisten Tour-Operater ohne Erfolg versucht, die Schweiz als Ferienland für Aktivisten einem jüngeren Publikum schmackhaft zu machen. Das Problem sei nach wie vor die Mentalität. «Die Schweiz empfiehlt sich – die Schweiz muss sich nicht verkaufen», meint denn auch *Peter Diethelm,* Direktor von Kuoni UK. Nur ein Gesinnungswandel, sofern die Schweiz dies überhaupt wolle, könne dem Land ein anderes Image verpassen.

Tatsächlich scheinen die Tourismusverantwortlichen aus einigen Regionen die Lage nicht als Ernst einzustufen: Mit Ausnahme von *Kurt Diermeier,* Direktor des Zentralschweizer Verkehrsverbandes, sowie des Luzerner Marketingporfis *Kurt H. Illi* fehlten am diesjährigen WTM zugkräftige Namen und Entscheidungsträger.

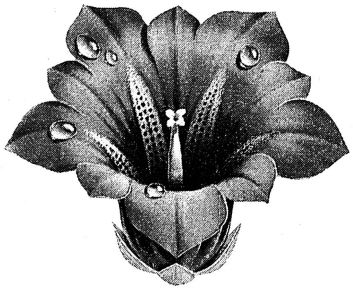
So fehlten beispielsweise die Walliser, die den britischen Markt offenbar mit Einzelaktionen erobern wollen und die Ostschweizer, welche die Rezession in Deutschland im nächsten Jahr zweifellos zu spüren bekommen werden.

TELA. HAUTE COUTURE DE LA TABLE.



Tela Guestline: Servietten in 10 aktuellen Farben und unzähligen Kombinationsmöglichkeiten. Damit auch Ihre extravagantesten Gäste nicht nur kulinarisch verwöhnt werden.

TelaGuestline



WERBUNG

ist die Butter auf dem Brot.

Flaschenwagen/Chariot à bouteilles

Art.-Nr. 5005-380



Holzdekor, Türen abschliessbar, innen 3 Etagen, 1 Stossbügel, L 68 cm, B 42 cm, H 106 cm.

Décor-bois, portes avec serrure, 2 clefs, 3 étages, l 68 cm, l 42 cm, h 106 cm.

Preis/Prix Fr. 1420.–

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

hotel+ touristik revue

Beschriftungen prompt per Post
Selbstklebe Schriften und Buchstaben
+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck! in allen Farben + Grössen
5722 Gränichen FAX 064 31 25 02 ☎ 064/31 38 76 **Ottlik**

MOUSSES VON ARTISCHOCKE BIS ZWETSCHGE.



LESCH + FREI

Mit Carma Mousse Culinaire, der ersten neutralen, ungesüssten Mousse, verarbeiten Sie im Handumdrehen alles zu Mousse, was Ihnen gefällt. Für Muster und Infos: Telefon 01/801 61 11.

Carma

MOUSSE CULINAIRE

Erhältlich bei: pistor, Rothenburg. EG Confiseurs, Basel. F. Gottier, Zäziwil. KVZ – Grossverbraucher-Service, Dietikon. Prodega CC, Moosseedorf, Basel, Biel, Chur, Dübendorf, Emmenbrücke, Heimberg, Rotkreuz, Neuendorf, Pratteln. Scana Lebensmittel AG, Regensdorf. Scana Alimentation SA, Romanel. Häsler + Raeuber AG, Interlaken. Magro SA, Sion, Uvrier, Roche, Courrendlin, Martigny, Romanel-sur-Lausanne. FRIPRO, Zermatt. FRIPRO – Casino CC, Montana. PLANTEURS REUNIS SA, Vevey, Winterthur.

Besuchen Sie uns an der IGEHO in Basel vom 18.–24. November 1993. Wir bewirten Sie gerne am Carma-Pfister-Stand D 56, Halle 101.

Blumendekorationen

«Pflanzenmumien» fürs Hotelzimmer

Blumengestecke in Hotelzimmern oder auf den Tischen sind ebenso attraktiv wie teuer, zudem aufwendig in der Pflege. Doch schäbige Plastikblumen sind wohl auch nicht die Lösung. Der Mittelweg: Natürliche Blumen, die in einem speziellen Verfahren für Jahre haltbar gemacht und im Abonnement saisongerecht ausgetauscht werden.

PIETER POLDERVAART

Zum Salz- und Pfeffer-Set und zum Aschenbecher gesellt sich auf vielen Tischen in Hotels und Restaurants eine Blumenvase oder ein Trocken-Arrangement. Zur Freude der Gäste zwar, nicht aber unbedingt der Belegschaft. Die Blumen müssen regelmässig geschnitten, das Wasser gewechselt werden, nach einer Woche schon sind sie verwelkt. Trockene Gestecke ihrerseits brechen schnell, wenn gelangweilte Gäste daran herumspielen. In jedem Fall ist der personelle und finanzielle Aufwand für die Dekorationen gross.

Dass es auch anders geht, zeigt seit sechs Jahren die Stauber Styling in Rüstenschwil, Schweizer Marktleaderin für die sogenannt «echten haltbar gemachten Pflanzen». Vor ein paar Jahren konkurrenzierten sich noch zehn Firmen, heute ist Stauber Styling die einzige in der Schweiz, die professionell mit konservierten Blumen geschäftet. Mit einer speziellen, vor drei Jahrzehnten entwickelten Technik (vergleiche Kasten) werden Pflanzen für bis zu 15 Jahre haltbar gemacht. Anders als Trockenblumen behält das Material aber seine Elastizität und sogar den eigenen Duft, ohne dass mit Parfum nachgeholfen würde.

«Lange Zeit war viel Wischi-Waschi auf dem Markt», beklagt sich *Richard Stauber*, Inhaber der Stauber Styling. In der Region Bern etwa wurden natürlich konservierte Grünpflanzen weit über dem marktüblichen. Preis verkauft. Wer aber einmal schlechte Erfahrungen mit dem System gemacht habe, sei nur schwer für einen zweiten Versuch zu gewinnen.

Trotzdem: Über mangelndes Interesse kann sich Stauber nicht beklagen. Mehr als 400 Betriebe aus der ganzen Deutschschweiz, vor allem Speiserestaurants der gehobenen Klasse, haben einen Abonnementsvertrag unterschrieben. «Fast täglich kommt einer dazu», sagt Stauber. Besonders im Kommen sind jetzt Hotels, die heute ihre Zimmer noch oft mit aufwendigen Frischblumen schmücken. So sind etwa das Bristol in Bad Ragaz, das Hotel Egerkingen, das Sporthotel Stoss oder das Zürcher Hotel Stoller zufriedene Partner. Und laut den Erfahrungen bemerken die Gäste keinen Unterschied zu frischem Schmuck, zumal Staubers Floristinnen rund 100 verschiedene Arrangements anfertigen, die jahreszeitlich abgestimmt sind. Wenn der Austauschservice die «alten» Blumen abholt und eine neue Serie bringt, bestimmt der Kunde anhand eines Fotobuchs, welche Arrangements er für die übernächste Periode möchte.

Weniger Aufwand

Die Vorteile der konservierten Gestecke liegen auf der Hand. Zum einen entfällt der Aufwand von Auswahl, Einkauf, Zusammenstellung, Pflege und Entsorgung der Frischblumen, selbst die Behälter werden von Stauber Styling geliefert. Zum andern kommen die langlebigen Blumen deutlich günstiger. Auf die Woche umgerechnet schlägt ein fixfertiges Arrangement aus Rüstenschwil je nach Laufzeit des Servicevertrages mit Franken 1.95 bis 3.05 zu Buche. Dazu Stauber: «Ein vergleichbares Stück aus Frischmaterial kostet zwischen 8 und 35 Franken.»

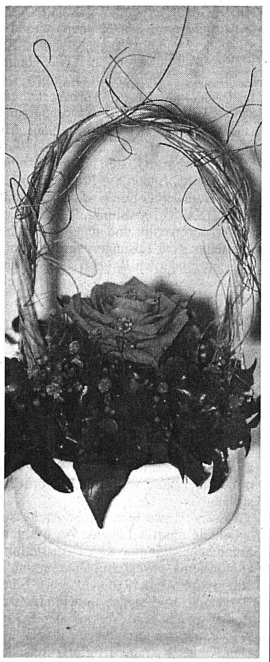
In den Mietkosten inbegriffen sind übrigens auch Beschädigungen durch Gäste, die immer wieder vorkommen, soweit sie ein Drittel der Lieferung nicht überschreiten. Im letzten Jahr waren es nur gerade 0,2 Promille der abgeholten Chargen, für die der Kunde Schadenersatz zahlen musste.

Hygiene gewährleistet

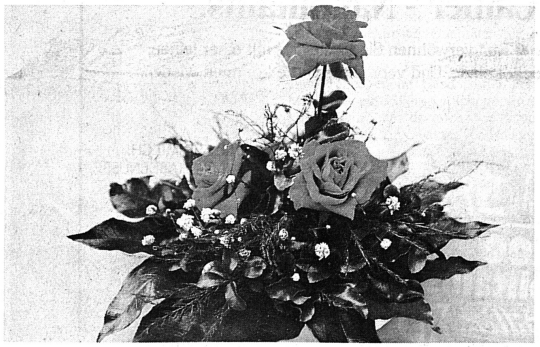
Zurück im Lager im aargauischen Rüstenschwil werden die Zierstücke für den nächsten Einsatz parat gemacht: Das Gefäss wird gereinigt, die Blumen entstaubt und antistatisch behandelt, neu arrangiert, defekte Stücke ersetzt und neu geleimt. Besonders wichtig ist auch die abschliessende Desinfektion, «wir wollen ja keine Grippewelle auslösen», begründet Richard Stauber. So sei gewährleistet, dass jeder Kunde wieder neuwertiges Material erhalte.

Neben den natürlich konservierten Arrangements im Abonnement verkauft die Firma Stauber Styling auch Grünpflanzen, die mit der gleichen Methode haltbar gemacht wurden. Denn auch bei gekauften Pflanzen gilt: Der Aufwand für Giessen und Blätter entfernen entfällt. Und für Kunden mit Austauschservice ist die regelmässige Entstaubung des Grünzeugs erst noch gratis.

Für weitere Informationen: Stauber Styling, Innenbegrünungen, Hauptstrasse 350, 5644 Rüstenschwil/AG, 057 48 23 24.



Bei konservierten Gestecken ist der Aufwand für Auswahl, Einkauf, Zusammenstellung, Pflege und Entsorgung sehr gering.
Fotos: Pieter Poldervaart



Am sensibelsten sind Rosen, sie sind nur knapp ein Jahr haltbar.

18 Monate alte Rosen

Das Verfahren der natürlichen Konservierung von Pflanzen ist ein Viertel Jahrhundert alt. Dabei gelangen die frisch geernteten Schnittblumen in eine Klimakammer, wo sie mit Luft erwärmt werden. Sie verlieren so ihren Saft und das Chlorophyll und nehmen eine grauweisse Farbe an. Der aufgefangene Saft wird in einem je nach Art der Pflanze unterschiedlichen Verhältnis mit einer reinbiologischen Nährlösung versetzt. Diese soll vollkommen unschädlich sein. «Ich habe sogar schon davon getrunken», erzählt *Richard Stauber*. Als nächster Schritt werden die Pflanzen in diese Lösung gestellt, worauf sie sich damit vollsaugen und ihre natürliche Farbe, aber auch ihren Eigengeruch wiedererhalten. Dank der ursprünglichen Feuchtigkeit bleibt auch die Elastizität erhalten. Selbstverständlich ist konserviertes Material nicht ewig haltbar. Am sensibelsten sind Rosen, die es auf anderthalb Jahre bringen. Die durchschnittliche Lebenserwartung liegt bei fünf bis zehn Jahren, Palmen bringen es sogar auf über ein Dutzend Jahre. Nach ihrem Ende als «Frischprodukt» können die Pflanzen noch als Trockengesteck weiterverwendet werden. Unter einer Bedingung: Werden die «Pflanzenmumien» einmal irrtümlich gegossen, ist die Schönheit dahin und die Blumen verfaulen. *PLD*

Igeho

Ökologie und Hotellerie

Im Rahmen der Igeho findet ein internationales Seminar zum Thema Ökologie und Hotellerie statt, organisiert von der FCSI (Foodservice Consultants Society International).

Der non-profit Verband fördert die Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie und Gastronomie. Am diesjährigen internationalen Seminar wird das Thema Ökologie von renommierten Referenten beleuchtet. Über den «Stand der Umweltgesetzgebung in Europa» spricht *Hans Ulrich Liniger*, Ecosens AG; «Das Unternehmen als lernfähiger Organismus» ist das Thema von *Jost Krippendorf*. Weitere Referenten sind: *Francois Pitran* von Coca Cola International («Trends in der Verpackungsindustrie»), *Debi Benedetti*, Bon Appetit Management Company («Ökologie und Unternehmensführung»), *Günter Horntrich*, Yellow Design/Yellow Circle, Fachhochschule Köln («Design und ökologische Verantwortung»), *Ernst Schröder*, Gemeinschaft umweltfreundlicher Teppichboden («Textile Bodenbeläge - ökologisch vertretbar?»).

Das Seminar findet am Freitag, den 19. November im Convention Center, Messeplatz 12, in Basel statt. Preis für Seminar und Workshop 440 Franken (inklusive Igeho-Eintritt). Anmeldungen: FCSI Europa, Tel. 01 385 52 73 oder Fax 01 385 54 36.

MIXED-PICKLES

Basler Sprayer gestalten Action-Bar «Switch»

Nachdem die «Switch»-Bar Besitzer *Roman Bischof* und *Fredi Lüdi* mit zwei blauen Augen aus der gerichtlichen Auseinandersetzung mit SMH-Chef *Nicolas Hayek* entkommen sind, der hatte unteranderem wegen der Namensähnlichkeit geklagt, haben die beiden eine neues Restaurant-Konzept realisiert. Die Action-Bar «Switch» in Allschwil wurde von 47 Basler Sprayern, auf Wunsch von Geschäftsführer Roman Bischof, umgesprüht. Nun zieren die elf Elementwände das Thema «Ice World». Die Decke des Lokals wurde durch verfremdete Styropor-Platten in eine Eisgrotte verwandelt. «Switch»-Mitbesitzer Fredi Lüdi zu dieser Aktion: «Wir wollten den Sprayern die Möglichkeit geben, ihre Ideen legal und flippig auszuleben. Das Experiment hat sich gelohnt. Unser Haus gleicht jetzt einer Märchenlandschaft.» Die neue Dekoration bleibt bis zum Frühling. Danach sollen die einzelnen Sujets in einer Aktion versteigert werden. *RSCH*

Schnupperfahrt mit dem Orient-Express

Der wohl legendärste Zug der Welt, der «Nostalgie Istambul Orient-Express» fährt in den Monaten Dezember 93 und Januar 94 durch das Thurgau. Auf den romatischen Schnupperfahrten werden die Gäste für 85 Franken pro Person mit einem Glas Krim-Sekt empfangen und einem Fünf-Gang-Menu verwöhnt. Die Speisewagen-Crew stammt aus Russland und ist durch die TV Spezialsendung «Moskau-Peking» bekannt geworden. Ein Balalaika-Spieler sorgt für Unterhaltung während der gut drei stündigen Fahrt. *RSCH*

Weitere Informationen erteilt das Reisebüro Mittelthurgau, Weinfelden, Tel. 072 21 85 85.

Walliser Weinernte

Weniger Ertrag als erwartet

Die Walliser Weinernte ist um rund sechs Millionen Liter kleiner ausgefallen als erwartet. Die gesamte Ernte 1993 beläuft sich auf 48, 4 Millionen Liter.

Die Zeit der Grossernten im Wallis scheint endgültig vorbei. Seit der Einführung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (AOC) vor drei Jahren konnte die Menge reduziert und die Qualität garantiert werden. Das zeigt auch die Ernte von diesem Herbst.

Von den 48,4 Millionen Liter Wein (0,9 Liter pro Quadratmeter) sind 47 Prozent Weisse und 53 Prozent Rotweine. Auch die Qualität stimmt, wie die gemessenen Öchslewerte unterstreichen: 76 Grad beim Fendant, 87 für den Johannisberg, 90 für den Pinot noir und 87 für den Gamay.

Erste Degustationen so die OPAV, die Werbestelle für Walliser Produkte, bestätigten dies. Der 93er Fendant wird offen und schön strukturiert, der Döle zeigt sich elegant, fein und harmonisch.

Dieses sehr gute Resultat wird auf zwei Faktoren zurückgeführt: Zum einen waren die klimatischen Verhältnisse auch in diesem Jahr sehr günstig. Zum anderen übten die Walliser Weinbauern Selbstdisziplin, indem bereits im Sommer Ernteregulierungen vorgenommen und bei der Ernte selbst das Traubengut selektioniert wurden. *GER*

SCHLEMMERWOCHEN

12.11.–23.11.	*Martini Gans*	Kreuz, Maschwanden
25.10.–25.11.	*Blumenwochen*	Hirschen , Oberlinsbach
14.10.–26.11.	*Fruits de mer*	Bahnhof Buffet, Basel
16.11.–27.11.	*Frischfisch Variété*	Carlton Elite, Zürich
02.11.–28.11.	*Bordeaux*	Aarauerhof, Aarau
11.11.–28.11.	*Cucina Piemontese*	Rotonde, Luzern
03.11.–30.11.	*Australien*	Atlantis Sheraton, Zürich
08.11.–30.11.	*Tessiner Wochen*	Stadt Casino, Baden
18.11.–04.12.	*Mauritius*	International, Basel
22.11.–04.12.	*Région de Parme*	de la Paix, Lausanne
28.10.–05.12.	*Fruits de mer*	Elite, Bienne

Erlebnisorientierte Tischkultur

Mit Swatch-Marketing Erfolg

Der schon totgeglaubte Geschirr-Markt erlebt eine unerwartete Belebung. Vor zehn Wochen präsentierte die Porzellanfabrik Langenthal ihre neue Kollektion Bopla. Seitdem sind über 100 000 Teller und Tassen den Händlern fast aus den Händen gerissen worden.

Meldungen über erfolgreiche Produkteinführungen sind rar geworden. Um so erfreulicher ist, dass die Bopla-Kollektion, die vor zehn Wochen von der Porzellanfabrik Langenthal AG eingeführt wurde, zu den erfolgreichsten Neulancierungen der letzten Zeit gehören. Bopla bricht sämtliche Rekorde auf dem sehr trägen und äusserst traditionellen Geschirr-Markt. Die Verkaufszahlen schnellten dank frechen Farben und originellen Dekor unerwartet in die Höhe. Das gesetzte Umsatzziel wurde um mehr als 100 Prozent übertroffen. Bis heute sind mehr als 100 000 Bopla-Teller verkauft.

Die Produktion wurde von diesem Ansturm völlig überrollt. Es gab Lieferengpässe, die zu Kontigentierungen im Einzelhandel führten. Das hört sich alles nach Swatch-Geschichte an und man liegt gar nicht so daneben. Denn das Marketinggeschäft für Bopla, (von beau plat), liegt in den Händen von *Franz X. Sprecher*, langjähriger Marketingprojektleiter bei Swatch und jetzt Innovationsberater bei Langenthal. «Wir haben das Swatch-Prinzip konsequent auf das Geschirr umgesetzt,» erklärt er.

Erstaunlich an der Bopla-Kollektion ist die breite Käuferschicht. Laut *Günther Baumann*, Direktor der Porzellanfabrik Langenthal AG, sind die Käufer zwischen 18 und 60 Jahren alt. Selbst Käuferschichten, die sich tradtitionell verhalten (weisses Geschirr) lassen sich von der Produktidee begeistern. Zudem zeichnet sich ein hoher Anteil an Spontankäufern ab.

Aber nicht nur Privathaushalte statten sich mit Bopla aus, auch das Gastgewerbe zeigt grosses Interesse an der Geschirr-Idee. Insbesondere innovative erlebnisorientierte Betriebe, die kreative Tischkultur präsentieren wollen, schätzen das Geschirr. Nur Sonderkonditionen können der Gastronomie nicht eingeräumt werden. Damit soll verhindert werden, das die Wirte zu Bopla-Zwischenhändlern mutieren.

Für das Weihnachtsgeschäft präsentiert Langenthal nun eine festliche Bopla-Kollektion. Engel, Sterne und Palazzos schmücken das hauptsächlich in Blau-, Gelb- und Grüntönen gehaltene Service. Für das kommende Jahr möchte Langenthal seine Kapazitäten ausbauen und auf den europäischen Markt expandieren. *RSCH*

REKLAME

fleisch von mérat

mérat + Cie AG
mühlemattstrasse 55, 3000 bern 14
tel. (031) 372 44 44, fax (031) 372 45 00

Die neue Lust am Essen

Der Lebensstil und die Ernährungsgewohnheiten der Gäste verändern sich und die Prokuzenten müssen sich an diesen Bedürfnissen orientieren. Deshalb stellt die Pakoba die zwei Packages Tex Mex und Euro-Asiatisch erstmals vor. Die Package's umfassen: Gewürze, Gewürzmischungen, völlig neu entwickelte Saucen und Beilagen. Einfache Rezepte und Anwendungsbeispiele ergänzen das Package. Abgerundet wird das Konzept durch interessante originelle Zusatzartikel «rund um den gedeckten Tisch». Unsere Produktelinie «Die neue Lust am Essen» ob Tex Mex oder Euro-Asiatisch liegt im Trend der Gästewünsche und bietet für den initiativen Wirt die Möglichkeit zur Umsatzsteigerung und verbesserten Wirtschaftlichkeit.
Pakoba
Halle 111 , Stand C31

Telecom PTT

Telekommunikation - Alles aus einer Hand. - Die Telecom PTT präsentiert branchenorientierte Kommunikations-Lösungen: SwissNeet - Ein einziger Anschluss für 8 Möglichkeiten, Bargeldloser Zahlungsverkehr mit Cashline, Elektronisches Bestellwesen mit arCom 400, Telefax NP 330 - Der Normalpapierfax für die Reception, Videotex - Das Medium für das Hotel- und Gastro-Angebot, AM 5 - Telefon und Fax in einem für den Business-Gast, Tritel Zermatt - Die schnurlose Telefonlösung für das Restaurant, Teilnehmervermittlungsanlagen - Kommunikation à la carte für intern und extern.
Telecom PTT
Halle 222, Stand C73

Biologische Produkte

Seit 18 Jahren engagiert sich die Vanadis AG bei der Beschaffung und Verteilung von hochwertigen Lebensmitteln. Regelmässig beliefern wir seit Beginn unter anderem Restaurants, die als Pioniere die Vollwertküche einführten. Hohe Qualitätsansprüche stellen wir nicht allein an unsere Produkte, auch die Art und Weise unserer Beziehugen und Dienstleistungen soll dementsprechend sein. Wir verstehen uns als Bindeglied zwischen verantwortungsbewussten Produzenten und unseren Kunden. Mit dem Begriff Vollwertküche verbinden wir Freude, Kreativität, Sensibilität und Meisterschaft.
Vanadis AG
Halle 111, Stand A51

Konfektion oder massgeschneidert

Unser Standard-Sortiment umfasst eine Vielfalt von bedruckten und unbedruckten Tischpapieren, ein breites Angebot an Artikeln, welche heute bestellt werden können und morgen ab Lager lieferbar sind: Tischsets in verschiedenen Formaten, Formen und Prägedessins; Servietten in diversen Papierqualtiäten, Grössen und Faltarten; Glas- und Tassenuntersetzer 1- bis 7-lagig; Tellerdeckchen quadratisch oder diagonal gefalten und in mehreren Formaten; Tischdeckpapiere verschiedener Formate und Farben, oder auf Rollen diverser Abmessungen.
Als Spezialisten für Tischpapiere mit individuellem Werbedruck können wir Sie in Ihren Werbeanstrengungen unterstützen. Wir kreieren und realisieren Spezialanfertigungen aller genannten Artikel und können so gezielt auf Ihre Ideen und Wünsche eingehen.
Tischpapiere mit individuellem Druck haben grosse Werbewirkung. Machen Sie Ihre Gäste per Serviette oder Tischset auf Ihre Spezialitäten oder die Besonderheiten Ihres Hauses aufmerksam.
Wida Papiere AG,
Halle 111, Stand B 34

Blanco AG

Da Rohkost und Salate weiterhin voll im Trend liegen, entwickelte Blanco die Buffetbar Mikado. Die Bar kann sowohl als klassische Salatbar, als auch für das kalte Buffet, als Verkaufstheke und Getränkebar verwendet werden. Mit einer Sicherheitsglasscheibe ist die Hygiene gewährleistet - und damit der ökologische Aspekt nicht zu kurz kommt, wird die Bar mit dem Kältemittel R 134a FCKW-frei gekühlt. Die neuen Gastronom-Behälter sind aus transparentem Polycarbonat. Sie sind aus dem leichtem, bruchsicherem und temperaturbeständigem Material Makrolon. Die neue Geräte-Generation Blancoline 2002 für die Speisenverteilung verbindet Design und Funktionalität. Damit die Verteilung nach Einbau auch funktioniert, übernehmen Blanco-Spezialisten neu auch die Schulung und Einarbeitung des Personals.
Blanco AG
Halle 101, Stand B22

EPS

Die EPS Registrierkassen AG stellt ihr Hard- und Software Programm für Hotel, Kassensysteme und Computer-Kassenverbund vor. Als Neuheit wird die kleinste Hotelbuchungsmaschine für Front-Office zu sehen sein. Diese Hotelbuchungsmaschine erfüllt dieselben Anforderungen wie ihre grossen Vorfahren. Sie ist kleiner als zwei A4-Blätter und findet in jedem Betrieb ihren Platz. Als weitere Neuheit wird die EPS - Bildschirmkasse zum Ersten mal ausgestellt. Bei der EPS finden Sie Programme für das Gastgewerbe. Das sind F&B, Front-Office, Kassenverwaltung, Rezepturwesen, Lagerinventur und andere mehr. Im speziellen sind Lösungen verbundfähig mit den modernen Registrierkassen der weltgrössten Registrierkassen Hersteller.
EPS AG
Halle 222, Stand A45

Hildon Mineralwasser AG

Die Firma Holdon ist nicht nur das erste Mal vertreten, sie feiert auch gleichzeitig ihr 1-jähriges Jubiläum in der Schweiz. Sie zeigt ihr gesamtes Sortiment von Premium Mineralwasser zart mir Kohlensäure versetzt oder vornehm still.
«Wasser» eines der wichtigsten Bestandteile unseres Lebens! An unserem Stand haben wir eine Kunst-Ausstellung zum Thema «Wasser». Die Versinnlichung von Wasser, seinem Wert, Sinn, Benutzung und seiner Bedeutung. Der Reinerlös aus dem Verkauf der Bilder geht einem gemeinnützigen Zweck zu. Der Künstler Richard Egloff, freischaffender Kunstmaler in Kreuzlingen, wird während der gesamten Messezeit anwesend sein und persönlich seine Werke vorstellen. Jeden Tag ab 16.00 laden wir Sie zur «Tea-time» ein. Lassen Sie sich verwähnen und geniessen Sie ein Stück England!
Hildon Mineralwasser AG
Halle 111, Stand C24

Hug AG

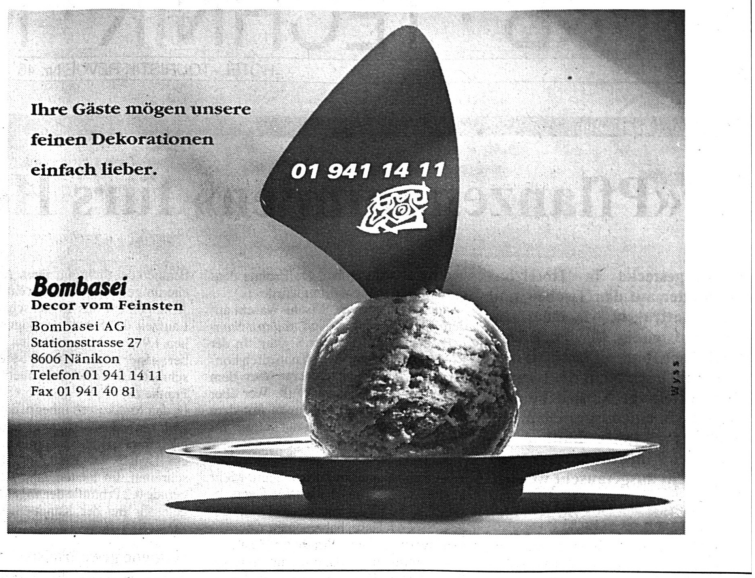
Die neuen Hug Snack-Tartelettes sind aus feinem geriebenen Teig gebacken und innen mit einer dünnen Pflanzenfettglasur ausgestrichen damit sie gefüllt länger knusprig bleiben. Sie eignen sich für warme und kalte Gerichte und sind ohne Arbeitsaufwand sofort bereit zum Füllen, damit sparen Sie Zeit und Material. Die Tartelettes sind in den Grössen 7 und 9 cm erhältlich. Mit den Snack-Tarteletts lassen sich viele glusthtige Köstlichkeiten zubereiten. Sie eignen sich als Vorspeise oder anstelle von Canpés. Marianne Kaltenbach, die bekannte Schweizer Kochbuch-Autorin hat exklusive Füllungen kreiert.
Hug AG
Halle 101, Stand B22

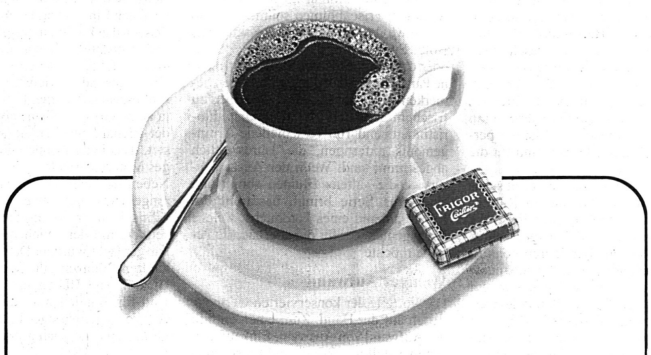
Rotor

Der Anbieter von Maschinen für die Lebensmittel-Verarbeitung feiert in diesem Jahr sein 50jähriges Bestehen. Präsentiert wird ein Angebot an Universalküchenmaschinen, Schälmaschinen, Gemüseschneidemaschinen, Universal-Kutter, Saftzentrifugen, Passiermaschinen und dem Gewerbemixer «Gastronom.» Weiter werden Neuheiten wie eine Planeten-Rühr-Schlag-Knetmaschine, ein Spezial-Kutter für den industriellen Gebrauch, sowie verschiedene «Allesschneider», die durch Gemüse- und Salatwaschmaschinen ergänzt werden, vorgestellt. Rotor setzt sich auch für die Lösung individueller Probleme ein.
Rotor AG
Halle 204, Stand P71

Therma Grossküchen AG

Präsentiert werden Neu- und Weiterentwicklungen aus dem umfangreichen Angebot für Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Produktions-Grossküchen. Im Vordergrund stehen Wirtschaftlichkeit, Arbeitsfreude, Technik, Oekologie und Qualität.
Geboten wird eine Dienstleistungskette von der Beratung über die Installationsplanung und Personalschulung bis zum Kundendienst. Neu wird die Energieberatung angeboten. Täglich werden verschiedene Demos gezeigt.
Therma Grossküchen AG
Halle 204, Stand M22





Kleine Aufmerksamkeit. Grosse Wirkung.
Mit Cailler - Napolitains.

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



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

Cailler Napolitains gemischt
2.5 KG 500 STÜCK*
1 KG 200 STÜCK

Erhältlich
bei Ihrem gewohnten
Grossisten.

BEP. PUBLICIS • FCB / 90

Cailler® Schokoladen, die man nie vergisst.

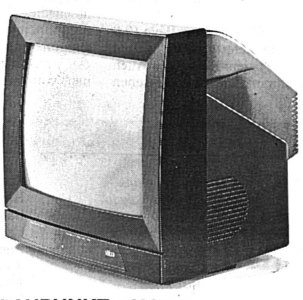
HOTELZIMMER RADIO - TV

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 – BLAUPUNKT – NOKIA

51895/197467

Dienstleistungen in der Hotellerie

Britische Butler als Bestseller im Hotel

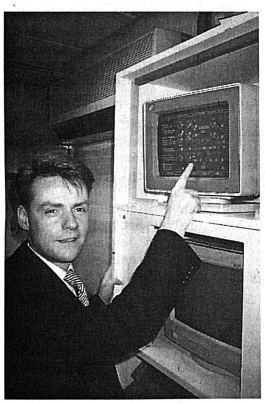
Im heissumkämpften Gästemarkt der Londoner Luxushotellerie schaffte das vor zwei Jahren eröffnete «The Lanesborough» am Hyde Park Corner innert Kürze eine ausgezeichnete Auslastung bis 93 Prozent und 40 Prozent Stammkunden. Das liege, meint Direktor Geoffrey Gelardi, vor allem am hohen Service-Standard - und an seinen 22 Butlern.

ELIANE MEYER AUS LONDON

«Was regt uns als Gäste an Hotels am meisten auf, worauf reagieren wir allergisch?» Diese Frage, so erzählt «Lanesborough»-Direktor *Geoffrey Gelardi*, sei am Anfang der Verwandlung des früheren St. George-Spitals in Londons neustes Luxushotel gestanden. Gestellt haben sie sich *Caroline Hunt*, Besitzerin der US-Rosewood-Hotelgruppe, und ihre führenden Manager. Denn sie erhielten vom Herrscher von Abu Dhabi, der Land und Haus vom Herzog von Westminster gepachtet hat, den Gestaltungs- und Managementauftrag für «The Lanesborough».

Für alle Gästewünsche

«Am meisten nervt uns, wenn alle fünf Minuten jemand anders an die Tür klopft - das Zimmermädchen mit dem Zusatzkissen, der Portier mit den Hosenspannern oder den geputzten Schuhen, der Kontrolleur der Minibar, der Boy mit dem gebügelten Anzug. Zudem muss man seine Wünsche an x verschiedenen Stellen anmelden, hängt dauernd am Telefon oder wartet!» Also entwickelte Rosewood mit englischen Partnern ein hochraffiniertes Computersystem, das jedes Zimmer service- und sicherheitsmässig erfasst. Der Bildschirm im Butler-Office (auf jeder der vier Etagen) zeigt in Farbsignalen an, ob sich jemand und wer - Gäste, Zimmermädchen, Butler - in einem Zimmer aufhalten. Ohne dass der Gast läutet, betritt strikte niemand das belegte Zimmer.



Butler Robert vor dem Bildschirm im Butler-Office.

Nach den technischen Einrichtungen baute Gelardi einen hocheffizienten Butler-Service auf: «Damit schufen wir *eine* Anlaufstelle für alle Gästewünsche, ein Bindeglied zwischen Gast und Hotel.»

Drei Mitarbeiter pro Zimmer

350 000 Pfund pro Jahr lässt sich Geoffrey Gilardi (ein Brite, der schon früher für Rosewood tätig war, etwa im Bel-Air in Los Angeles) seinen Butler-Service kosten. Zusammen mit seinem Head-Butler *Peter McGinnis* interviewt er jeden Aspiranten persönlich. Die Butler sind eine zusätzliche Dienstleistung: «Während vergleichbare Londoner Luxushotels zwei Mitarbeiter pro Zimmer haben, sind es bei uns 3,1 Stellen.» Das Hotel hat 95 Zimmer und Suiten; durchschnittlich gebe der Gast pro Tag 350 Pfund aus - Rabatte und Corporate Rates gibt es nicht, nur ein Weekend-Arrangement in der Off-Season.

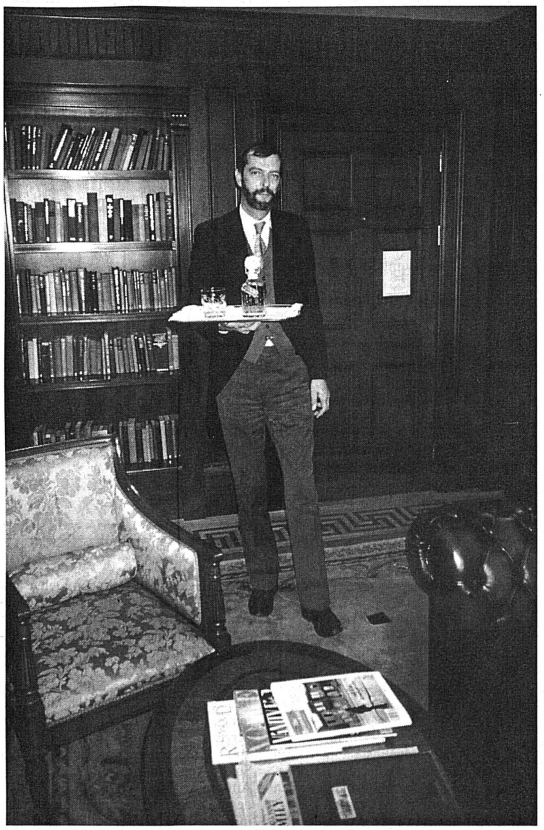
Mit seinem Konzept liegt das «Lanesborough» offenbar auf Erfolgskurs: «Im September hatten wir eine Belegung von 93 Prozent, im Oktober von 90 - fürs ganze 1993 schätze ich sie auf 70 Prozent.» Genügt dazu ein Butler-Service? So einfach nachahmen könne man sein Service- und Butler-Konzept nicht: «Die ganze Technologie müsste zuerst ins Hotel eingebaut werden.»

Lange Butler-Warteliste

Persönlichkeit, Reife, Erfahrung - das seien die wichtigsten Qualitäten für einen Butler, den man mit einem persönlichen Assistenten für den Gast vergleichen könne, meint Head Butler Peter McGinnis, ein 35jähriger Schotte. Er rekrutiert sein Team, das auch zwei Frauen umfasst, denn auch aus den verschiedensten Berufen, vom Schauspieler bis zum Ex-Piloten. Sein jüngster Butler ist 27, der älteste 58 Jahre alt, die Mehrzahl in den Vierzigern. «Der Job ist sehr begehrt - meine Warteliste enthält 30 Namen.» Salärmässig seien die Butler auf der Stufe eines Assistant Restaurant Managers angesiedelt; Trinkgelder gingen in einen Pool.

«Extra-Business-Day»

«Weil wir so viel für sie erledigen, können Geschäftsleute aus ihrem London-Aufenthalt einen ‹Extra-Business-Day› herausholen», erzählt Robert, unser Butler, früher als F&B-Manager tätig. Druck auf den Butler-Knopf (neben der Türe und auf der elektronischen, aus dem Nachttisch herausziehbaren Schalttafel zu finden) und der elegante Gentleman im makellosen Frack mit gestreifter Hose steht innert einer Minute im Hotelzimmer. - dank dem Vibrator in seiner Tasche, der Zimmernummer und Gastname anzeigt.



Head-Butler Peter McGinnis verwöhnt einen Gast mit dem gewünschten Whiskey. *Fotos: Eliane Meyer*

Robert hat uns nach der Ankunft alle Raffinessen unseres Zimmers erklärt und ist bereit unsere Wünsche zu erfüllen: Koffer aus- oder einpacken, Anzüge aufbügeln (der erste solche Service ist gratis), Schuhe putzen, die gewünschten CD's und Videos aus dem Hotelarchiv holen (gratis; eine Liste liegt auf), die Bar mit den Lieblingsgetränken bestücken (alkoholfreie Getränke sind gratis), ein in Paris vergessenes Dokument persönlich holen (schon vorgekommen), Tische in Restaurants und Plätze im Theater reservieren, die Faxe sortieren (jeder Gast erhält seine eigene Telefon- und Faxnummer, notiert auf seiner persönlichen Lanesborough-Visitenkarte), bei «Harrod's» einkaufen, Fitnessgeräte ins Zimmer bringen (gratis, vom Velo bis zum Stairmaster). Einiges erledigt der Butler nicht selber - Room-Service-Bestellungen etwa leitet er weiter, serviert wird von den Kellnern.

LES(E)BAR

«Schweinsjungfer im Schlafrock» leicht gemacht

In der Buch-Reihe «Küchen der Welt» bei «Gräfe und Unzer» wird der Band «Österreich» - für Nicht-Österreicher sogar im eigenen Lande als ausgesprochen kompetent gelobt. Ob «Schweinsjungfer im Schlafrock» oder «Saure Nierndln», ob «Tiroler Kletzenbrot» oder «Gailtaler Kirchtagssuppe» auch der erfahrene Gastronom wird in diesem Buch noch Anregungen für Abwechslungen in seinem Menü-Angebot finden. Die kleinen praktischen Hinweise über Ursprungsgegend des Gerichts sind nützliche Dreingaben. Herrliche Fotos und Histörchen über Land und Leute machen «Österreich» zu mehr als einem reinen Küchenratgeber. *GU*

«Österreich», von Adelheid Beyreder, Verlag «Gräfe und Unzer», 144 Seiten, Franken 39.90

«Kulturgeschichte des Essens»

«Wenn etwas den Chinesen zu völligem Ernst zwingt, so ist es weder die Religion noch die Bildung, sondern das Essen». So heisst es im Kapitel «Die Nudeln des Marco Polo» über Nachrichten vom chinesischen Kontinent des Geschmacks. Die Rede ist von einem besonderen Buch: «Speisen-Schlemmen-Fasten eine Kulturgeschichte des Essens». Ursprünglich als Radioserie konzipiert, ist dieses 450-Seiten-Buch auch da leicht verständlich und flott lesbar, wo die Thematik sich eher in kompliziertere Bereiche begibt. Mehr als zwei Dutzend Autoren haben sich für die Serie und das Buch zusammengefunden und vom ägyptischen Totenmahl bis zur Kulinarik des Barock, von den Gewürzen des Islam bis zur Teekultur in Japan, von der Festtafel der Medici bis zum Hamburger unserer Tage die gesamte Geschichte des Essens, Trinkens und Fastens ausgeleuchtet. Was Heinrich Heine mit bekannter Boshaftigkeit als «Schalet, schöner Götterfunken, Tochter aus Elysium» besungen hat, wird in diesem Buch verständnisvoll nachgezeichnet: Die koschere Küche - zur Geschichte der jüdischen Speisegesetze. Nicht nur das Was, auch das Warum wird auch dem Laienleser nahegebracht. Und im Kapitel «Fast Food - das schnelle Glück am Stand» wird auch der Erfindung der Suppen- und Bratenwürze durch Julius Maggi im deutschen Singen am Hohentwiel gedacht. Auch dass es der Dichter Frank Wedekind war, der dieses Maggi-Werk in gebildete Werbung umsetzte, erfährt der Leser aus diesem Buch. Im Kern dreht sich alles in diesem ungemein spannenden Buch um die Grundidee vom Essen als einer Kombination von Sättigung und Geniessen. *GU*

Speisen-Schlemmen-Fasten, Eine Kulturgeschichte des Essen, Insel-Verlag, ISBN 3-458-16566-5, Franken 40.80

Marketing-Idee

Deutschlands erstes «Du-Hotel»

Du oder Sie? Im Hotel Alpen-Gasthof Krone in Unterjoch bei Hindelang (Allgäuer Alpen) stellt sich diese Frage nicht mehr. Es präsentiert sich als Deutschlands «erstes Du-Hotel».

Interview:
MARIA PÜTZ-WILLEMS

Werner Probst, Inhaber des Ferienhotel Alpen-Gasthof Krone begründet das Duzen in seinem Betrieb mit der Erklärung, dass dies in den Bergen auf über 1000 Höhenmeter üblich sein. Die Gäste und Angestellte reagieren unterschiedlich darauf.

Wie bist Du auf diese Idee gekommen?
Werner: Wir hatten schon immer eine persönliche Beziehung zu unseren Gästen. Jetzt wollen wir das auch durch den Namen dokumentieren. Das «Du» tut nicht weh und kostet kein Geld.

Wie reagieren die Gäste?
Bisher positiv bis auf einen. Der will das einfach nicht. Was soll man da machen? Inzwischen duzen sich aber auch schon die Gäste untereinander.

Wie hast Du das den Gästen klargemacht? Per Schild?
Das Schild kommt erst noch. Man muß es vorsichtig angehen, weil es ungewohnt ist.

Wie reagiert das Personal?
Meine 24 Mitarbeiter gehen oft auf die Halbform «Ihr, Euch» über. Im bayerischen Dialekt ist das ja leichter zu machen. Den Gästen stellen wir die Mitarbeiter nur noch mit Vornamen vor. Die meisten Gäste sind mit dem Personal per Du. Aber nicht das Personal mit dem Gast. Da muß man auch vorsichtig sein.

Duzt Du Dich jetzt auch mit Deinen Angestellten?
Langsam gewöhne ich mich dran, obwohl mich die meisten schon immer vertrauensvoll mit «Chef» angesprochen haben. Aber ich ermutige eben auch der 15 jährigen Auszubildenden zum Duzen. Den reservierteren Tonfall soll er schon behalten, aber die persönliche Note darf halt doch sein.

Wie verhaltet Ihr Euch am Telefon und im Briefverkehr?
Am Telefon kommt das erst noch. Man weiß ja nie, wer dran ist. Außerdem kann nicht jeder die Vornamen von 4000 Gästen im Kopf haben, wenn sich einer üblicherweise nur mit seinem Nachnamen meldet. In den Briefen sprechen wir Einzelpersonen direkt mit «Du» an, Familien mit«Euch».

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 19. bis 25. 11. 1993

Schweinshals
geräucht
ohne Bein VAC
per Kilo 11.90

Wienerli
Paar 200 g
5, 10 oder 5 x 2 Pr. VAC
per Paar –.98

Die Butter/ Kochbutter
Block 1000 g
9.29

Sauerkraut
roh
Kessel 10 Kilo
per Kilo 1.69

Hero Konfi-Portionen
assort. 120 x 30 g
per Karton 24.90

Nestea Apfelpunsch
50 Beutel à 2 dl
per Beutel –.49

Veuve Clicquot
Champagne Brut
Flasche 75 cl
27.35
+ Wust

Calgonit
Trommel 15 Kilo
42.90

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

Schweizer Gastgewerbe

27 000 Betriebe mit 20 Milliarden Umsatz

Der Umsatz im Gastgewerbe wurde bisher mit 15 Milliarden Franken pro Jahr weit unterschätzt. Die Untersuchungen der Treuhand- und Beratungsgesellschaft Katag zeigen, dass der Umsatz um fünf Milliarden höher ist. Katag-Vizedirektor Michael Hostmann kommentiert für die hotel + touristik revue die Studie und die überraschenden Resultate.

SILVIA PFENNIGER
RICCARDA SCHÖN

Worauf basiert die mit 20 Milliarden überraschend massiv nach oben korrigierte Umsatzzahl des Schweizer Gastgewerbes, welche die Katag rechtzeitig für die Igeho in Basel veröffentlicht? Mit dieser Frage haben wir Katag-Vizedirektor *Michael Hostmann* konfrontiert, der bereitwillig über das Zustandekommen der einzelnen Posten (vergleiche Kasten «Umsatz im Schweizer Gastgewerbe») Auskunft gab.

Als Basis für den auf 2,15 Milliarden berechneten Umsatz der Schweizer Hotellerie (ohne Restauration!) dienten die 1500 Hotelbetriebe mit mindestens 50 Betten plus die 41 grössten Schweizer Hotels (Hotelführer 1993 des Schweizer Hotelier-Vereins). «Wir haben bei der Liste der grössten Hotels alle diejenigen Häuser berücksichtigt, die 300 und mehr Betten offiziell angeben und in denen ein einzelner Gast übernachten kann», erklärt Hostmann.

Aufgrund seiner Erfahrungen schätzt er die effektive Zahl etwas höher. «Hotels, die mehr Zimmer haben, als sie angeben, werden wir bei unserer nächsten Untersuchung gerne auch namentlich berücksichtigen», sagt er. Bei der Liste der 41 grössten Hotels (siehe Kasten) fällt zudem auf, dass acht (!) Häuser angeblich eine runde Zahl von 300 Betten haben und nicht eins mehr oder eins weniger. Ein Zufall? «Wir haben die Betten nicht nachgezählt», erwidert Hostmann schmunzelnd. Die 450 Umsatzmillionen, die Katag den 41 namentlich erwähnten Grosshotels zuschreibt, seien aber ziemlich genau belegbar. Per Definition ausgeschlossen von der Grössten-Hit-Liste der Katag sind Hotels, die ihre Zimmer ausschliesslich Clubmitgliedern vorbehalten (zum Beispiel Club Méditerranée).

Der von den 1541 Hotels erreichte Umsatz wird mit 2,15 Milliarden beziffert. Er wurde durch Hochrechnungen, statistische Werte von offiziellen Geschäftsberichten und der Katag-internen Buchhaltung ermittelt.

«Vergleichbare Zahlen»

Bei den 900 Personalrestaurants deren Zahl auf der eidgenössischen Betriebszählung von 1991 beruht, handelt es sich nicht um den effektiven Umsatz. Die 1,3 Milliarden basieren auf den üblichen Restaurationspreisen, «um Gleiches mit Gleichem zu messen». «Der Unterschied beträgt knapp die Hälfte, die in Form einer Subvention von den Firmen beigesteuert wird», erklärt Hostmann und ergänzt: «Diese werden in Zukunft geringer werden.»

Mit 3,7 Milliarden Umsatz sind Fast Food und Systemgastronomie (inklusive Ketten- und Kleinkettenbetriebe) vertreten. «Da verfügen wir über die genauesten Zahlen», sagt Hostmann. Einen happigen 645 Millionenumsatz (1992) steuert die Migros-Restauration (inklusive den Gourmesa-Läden) bei. Das entspricht rund 100 Franken pro Schweizerin und Schweizer.

Gut belegt durch «Geschäftsberichte und Betriebe, die wir kennen» ist laut Hostmann, auch der 1,2 Milliardenumsatz, der 200 Bahnhof-Buffets, Flughafen- und Autobahnrestaurants und der Schiffsrestauration.

Am grossen Brocken des 11,65 Milliardenumsatzes der «Individualgastronomie» sind die Feinschmecker- und Spezialitäten- sowie die Hotelrestaurants beteiligt.

Kleinbetriebe dominieren

Bei der Anzahl der Beschäftigten pro Betrieb dominieren die Kleinbetriebe: 82 Prozent aller gastgewerblichen Betriebe haben höchstens neun Mitarbeiter inklusive Wirt und Wirtin. Der schweizerische Durchschnitt beträgt pro Betrieb, sieben Mitarbeiter inklusive Chef. Es gibt in der Schweiz nur 330 Gastgewerbe-Betriebe, die über 50 Mitarbeiter beschäftigen. Und der Anteil der Kleinstbetriebe nahm seit dem Einbruch zwischen 1975 und 1985 wieder zu (vergleiche Grafik Beschäftigungsgrössen).

Diese von der Katag bearbeitete eidgenössische Statistik sieht Hostmann als Beweis, «dass vor allem Wirt und Wirtin sowie die freundlichen Mitarbeiter den Umsatz erbringen». «Es ist eine alte Weisheit, aber viele leben nicht danach», gibt er zu bedenken. Im Rahmen der Untersuchung stellte die Katag fest, dass infolge der neuen Bestimmungen des Landesgesamtarbeitsvertrages (LGAV) bei den Grossbetrieben rationalisiert wurde. «Das Gastgewerbe hat gegenüber den Industriebetrieben den Vorteil, dass nicht entlassen , sondern bloss weniger Personal eingestellt werden muss», sagt Hostmann. Deshalb könnte auch viel flexibler reagiert werden. «Leider gibt es noch viele Hoteliers und Wirte, welche die Vorteile des neuen Vertrags nicht ausnützen», sagt er.

«Gute Überlebenschancen»

«Viele Wirte haben die Vorteile des LGAV noch nicht erkannt und bleiben bei ihrer sturen Arbeitszeit für das Personal. Dabei wäre eine flexible Arbeitszeit von täglich elfeinhalb Stunden bis nur vier Stunden vertraglich möglich.» «Soll man dies den Grossbetrieben überlassen, oder sollten, nein müssten, nicht jeder Hotelier und jeder Wirt darüber nachdenken, wenn er wirtschaftlich überleben will», gibt Hostmann zu bedenken. An Mut zur Kleinheit könne es mit 3774 Betrieben gewiss nicht fehlen. Diese eindrückliche Zahl sei ja ein deutliches Zeichen, dass die Überlebenschance für ein Kleinhotel oder ein Bergrestaurant zugenommen habe.

Wer ist die Katag?

Die Katag ist eine Treuhand- und Beratungsgesellschaft für das Gastgewerbe. Sie beschäftigt 55 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in ihrem Hauptsitz in Kriens bei Luzern und der Filiale in Fribourg.

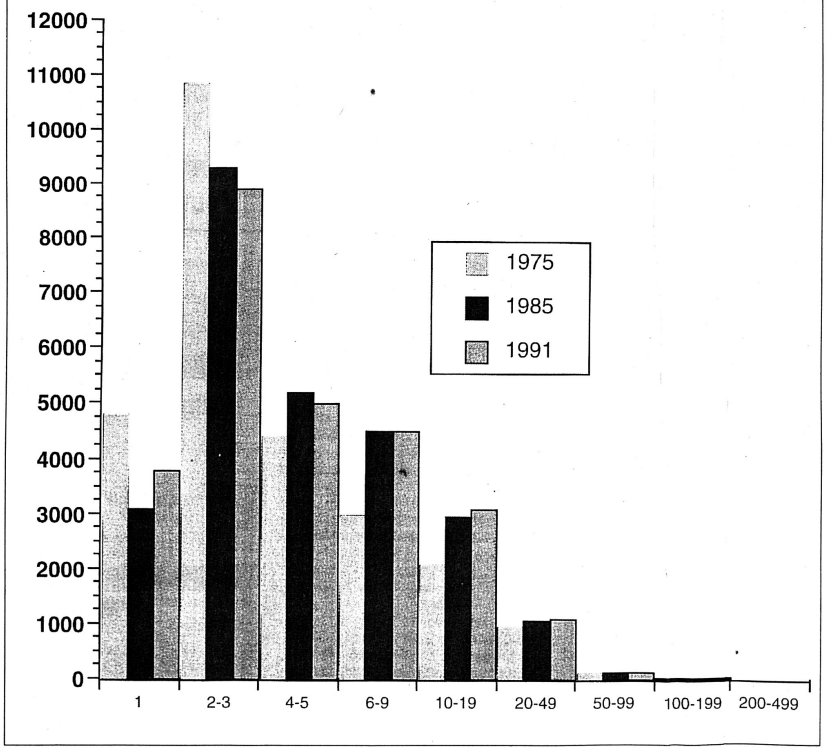
Ihre letzte grosse und öffentlich publizierte Studie hat die Katag vor acht Jahren zum 25. Jubiläum publiziert. Jetzt hat sie sich entschlossen, bisher nur Kunden zugängliches Material zu veröffentlichen. «Wir finden es nicht richtig, dass diese Informationen in der Schublade zurückbehalten werden», sagt Vizedirektor *Michael Hostmann.* «Schliesslich sitzen wir, die wir alle am Gastgewerbe beteiligt sind, in einem Boot.» *SPF*

Entwicklung der Löhne und Sozialleistungen 1975 bis 1993

Jahr	Beruf	Bruttolohn in Fr.	Arbeitszeit. pro Woche in Std.	Naturallohn in Fr.	Ferientage	Freie Tage pro Woche	Arbeitsstunden pro Jahr	Lohnkosten pro Arbeitsstunde in Fr.
1975	Servicemitarbeiter	2095.–	54	390.–	21	1,5	2592	9.70
	eidg. dipl. Küchenchef	3184.–	45				2164	17.65
1984	Servicemitarbeiter	2965.–	47	540.–	28	1,75	2236	15.90
	eidg. dipl. Küchenchef	3947.–	44				2087	22.70
1989	Servicemitarbeiter	3200.–	44	660.–	28	2	2089	18.40
	eidg. dipl. Küchenchef	4300.–	43				2038	25.30
1993	Servicemitarbeiter	3400.–	42	810.–	32	2	1991	22.20*
	eidg. dipl. Küchenchef	5400.–	42				1991	35.25*

* inkl. vollen 13. Monatslohn

Beschäftigungsgrössen-Klassen 1975 bis heute



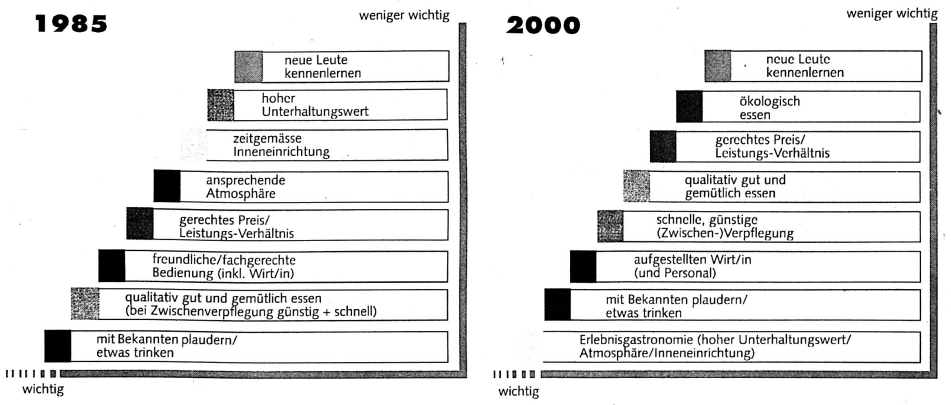
Umsatz im Schweizer Gastgewerbe nach Betriebssparten

Anzahl Betriebe	Betriebssparten	Umsatz in Milliarden Franken
680	Handels/Systemgastronomie (Migros, Coop, Merkur, EPA, McDonalds, Maus Frères, UTC)	1,90
850	weitere Kettenbetriebe und Kleinketten (Mövenpick, SSG, Gastrag, Bindella, Gamag, Feldpausch, CEM, CDM, Fred Tschanz etc.)	1,80
200	Bahnhofbuffets, Flughafen- und Autobahnrestaurants, Schiffsrestauration	1,20
2100	Feinschmecker-Restaurants	1,60
7400	Spezialitäten-Restaurants (Pizzerien, Chinesen, Fischrestaurants etc.)	5,20
3300	Pubs und Bars	1,40
3500	Cafés/Cafeterias/alkoholfreie Gaststätten	0,75
6600	Traditionelle Restaurants/Beizen	2,70
41	Hotels mit 300 und mehr Betten	0,45
1500	Hotels mit mehr als 50 Betten	1,70
900	Personalrestaurants	1,30
Total rund	**27 000**	**20,00**

Motive für Restaurantbesuche

Der Wunsch des Gastes sei die Devise

Motive der Gäste zum Besuch eines Restaurants



Mit Essen und Trinken allein lässt sich vor allem der junge Gast kaum mehr ins Restaurant locken. Aber sehr gefragt ist «ein aufgestellter Wirt oder eine aufgestellte Wirtin». Zwei Katag-Umfragen zeigen die wichtigsten Motive der Gäste auf und deuten richtungsweisend in die Zukunft.

SILVIA PFENNIGER

Wie sehen 20jährige das Gastgewerbe? Um dies herauszufinden hat *Michael Hostmann*, Vizedirektor der Katag, verschiedene Umfragen durchgeführt. «Im Rahmen von Vorträgen, die ich im Auftrag der Zürcher Handelskammer in kleineren und grösseren Schweizer Städten vor jungen Menschen hielt, gab ich ihnen eine leere Liste», erzählt er. Die jungen Zuhörer schrieben ohne einen Anhaltspunkt spontan auf, was sie zum Restaurantbesuch reizt und was ihnen am Restaurant nicht gefällt.

«Unter den Stichworten der 20jährigen tauchte der Vermerk ‹unfreundliche Bedienung› erschreckend häufig auf», berichtet Hostmann. Oft wurde zudem die schlechte Behandlung angeprangert, die junge Menschen in Restaurants erwarte. Mit 42,6 Prozent schwingt unfreundliche, schlechte Bedienung und schlechte Behandlung von jungen Gästen auf der negativen Seite weit oben aus.

Gemütlichkeit ist Trumpf

Fehlende Atmosphäre, Preise, zuviel Rauch, lange Wartezeiten, Massenabfertigung scheinen im Vergleich nur ein kleines Problem. Und schlechtes Essen wird erst an elfter Stelle von gerade noch zwei Prozent der Befragten erwähnt.

Auf der positiven Seite sind Gemütlichkeit und lockere Atmosphäre für die befragten jungen Menschen das Wichtigste, das sie zu einem Restaurantbesuch animiert, gefolgt von gutem Essen und netter, freundlicher Bedienung. Auf perfekte, sehr gute Küche wird verhältnismässig wenig Wert gelegt (4,9 Prozent). Hingegen motivieren feine Glacen und Desserts allein 3,5 der jungen Gäste zum Restaurantbesuch. Vom günstigen Preis lassen sich immerhin 7,2 Prozent der Befragten verführen.

Atmosphäre gibt Ausschlag

Aufschlussreich ist auch die Katag-Umfrage, die unter Gästen verschiedener Altersgruppen den Trend im Jahr 2000 herzukristalisieren versuchte. Im Jahre 1985 war noch das «Plaudern mit Bekannten» und «etwas Trinken» der wichtigste Grund um ein Restaurant zu besuchen: Fürs neue Jahrtausend wird auf hohen Unterhaltungswert, Atmosphäre und Inneneinrichtung mehr Wert gelegt. An dritter Stelle, statt «freundlicher, fachgerechter Bedienung» (1985), wünscht sich der Gast in Zukunft einen «aufgestellten Wirt oder eine aufgestellte Wirtin (und Personal)».

Ein «Maître de plaisir»

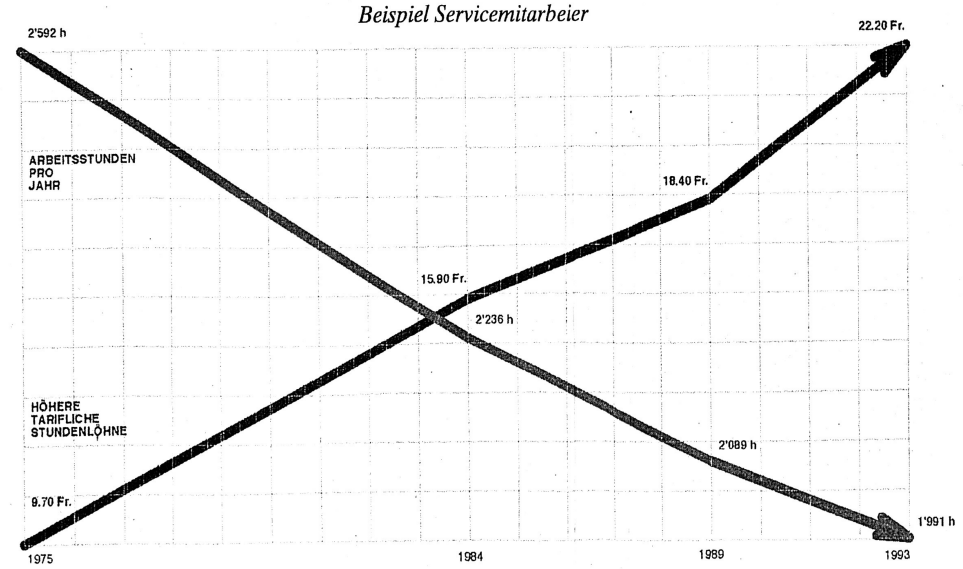
«Um die Wünsche der Gäste in Zukunft zu erfüllen braucht es nicht unbedingt einen grossen Hotel-Umbau, sondern eine gute Idee», stellt Hostmann fest und rät zu «Happenings» in den vielfach verwaisten Hotelhallen. «Im Gastgewerbe muss ein völliges Umdenken stattfinden, «wenn man allfällige Gäste von ihren gemütlichen Stühlen und den Shows, die ihnen das Fernsehen ins Heim liefert, zum Ausgehen verlocken will», betont Hostmann. Er ruft «den Maître de Plaisir» in Erinnerung, «der im 19. Jahrhundert zum Hotelstaff zählte und «den Gästen noch tatsächlich etwas geboten hat». «Freude am Gast, Aufgestelltheit, Freundlichkeit und Freundlichkeit und Freundlichkeit», betrachtet Hostmann heute als wichtigste Voraussetzung für erfolgreiches Service-Personal. Und den Küchenchefs rät er: «Vergesst den Pauli und lernt von Betty Bossi.» Das Gastgewerbe müsse besser als Benetton und Game Boys zusammen sein, das heisst Show, Ambiente und Neuheiten in Einem bieten, findet er. «Hoteliers und Wirte müssen sich noch mehr auf den Gast konzentrieren, sie müssen noch mehr für den Gast tun, sonst geht er in die Waldhütte», warnt Hostmann, der im Zusammenhang mit der Katag-Studie auch hunderte von Gesprächen mit «Gästen» geführt hat.

Beschäftigungsgrössen-Klassen Schweiz

Anzahl Beschäftigte pro Betrieb	Arbeitsstätten	%	Beschäftigte total	%
1	3774	14,0	3774	2,0
2–3	8963	33,3	21534	11,5
4–5	5110	18,9	22525	12,0
6–9	4481	16,6	32194	17,2
10–19	3022	11,2	39466	21,1
20–49	1273	4,8	36405	19,5
50–99	239	0,8	16095	8,6
100–199	71	0,3	9604	5,1
200–499	20	0,1	5602	3,0
Total	**26953**	**100,0**	**187199**	**100,0**

DieKostenschere im Gastgewerbe

Beispiel Servicemitarbeier



Die 41 Schweizer Hotels mit mehr als 300 Betten

	Anzahl Betten
Nova Park, Zürich	740
Swissôtel International, Zürich	700
Intercontinental, Genf	668
Noga Hilton, Genf	582
Mövenpick Hotel Airport, Zürich	570
Zürich Airport Hilton	550
Novotel Zürich Airport	550
Le Montreux Palace, Montreux	500
Penta, Genf	496
Mövenpick Radisson, Lausanne	470
Swissôtel Le Plaza, Basel	440
Holiday Inn, Genf	433
Mövenpick Radisson, Genf	427
Hotel Renaissance, Zürich	408
Viktoria Jungfrau, Interlaken	400
Motel de Chavannes-de-Bogis	384
Sunstar-Park, Davos	382
Badrutt's Palace Hotel, St.Moritz	380
Cadettt Mövenpick, Genf	378
Président, Genf	360
Hilton, Basel	354
Suvretta House, St.Moritz	350
International, Basel	350
Zürich, Zürich	350
Adler+Sunstar, Grindelwald	345
Forum, Genf	337
Pullmann Continental, Zürich	337
Parkhotel, Zurzach	335
Du Rhône, Genf	330
Epsom Manotel, Genf	330
Le Warwick, Genf	325
Beau-Rivage Palace, Lausanne	320
Atlantis Sheraton, Zürich	310
Axenfels, Morschach	300
Club Hotel, Davos	300
Park Hotel Waldhaus, Flims	300
Royal, Genf	300
Europe Grand Hotel, Luzern	300
Kulm, St.Moritz	300
Laudinella, St.Moritz	300
Dolder Grand Hotel, Zürich	300

Die neue Katag-Statistik kann gegen einen Unkostenbeitrag von zehn Franken pro Exemplar bei folgender Adresse bestellt werden: Katag Luzern, Arsenalstrasse 40, 6010 Kriens-Luzern oder Fax 041 41 72 04.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich. **Chefredaktor/Rédacteur en chef:** Andreas Netzle (AN).

Verlag/Edition

Marketing: Stefan Sarbach.

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot.

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

Zwei interessante

und wertvolle

Abwechslungen

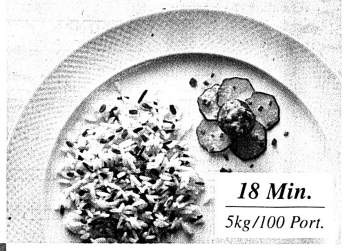
für Ihre Gäste!

NEU

TriColoRice

Uncle Ben's

Langkorn-, roter Camargue- und Wildreis



18 Min.

5kg/100 Port.

NEU

BiColoRice

Uncle Ben's

Langkorn- und roter Camarguereis



18 Min.

5kg/100 Port.

TriColoRice und **BiColoRice** von **Uncle Ben's** sind zwei ausgesuchte, neue Kompositionen aus erstklassigem Reis, mit denen Sie Ihre Gäste noch besser verwöhnen können.

Beide Mischungen sind schnell zubereitet und erlauben Ihnen noch mehr Abwechslung in Ihrem Menuplan.
Der Camargue- bzw. Wildreis ist auf die Kochzeit des Langkornreises abgestimmt. **Uncle Ben's TriColoRice** und **BiColoRice** passen hervorragend zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten und sind in nur 18 Minuten servierbereit. Sie eignen sich auch bestens zur Zubereitung im Steamer und Mikrowellengerät.

Ein weiterer Vorteil ist, dass **Uncle Ben's TriColoRice** und **BiColoRice** portionenweise der Packung entnommen werden können, da die erstklassigen Mischungen in Ihrer Zusammensetzung konstant bleiben.

Uncle Ben's TriColoRice und **BiColoRice** gelingen immer, setzen Ihren kreativen Ideen keine Grenzen und bieten Ihren Gästen eine interessante und wertvolle Abwechslung.

Uncle Ben's
von konstanter, hochwertiger Qualität

Alle Kerzen

für Ihr Restaurant / Hotel – passend zu Ihrem Service

- über 60 Standardgrössen
- 30 Standardfarben (Spezialfarben möglich)
- direkt ab Fabrik

Verlangen Sie unsere Dokumentation

Telefon 055 53 23 81

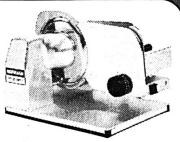
GEBR. LIENERT AG, KERZEN- UND WACHSWARENFABRIK, 8840 EINSIEDELN

LIENERT KERZEN

HOFMANN®

WALTER HOFMANN AG

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





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

LANGENTHAL ✆ 063 22 19 37

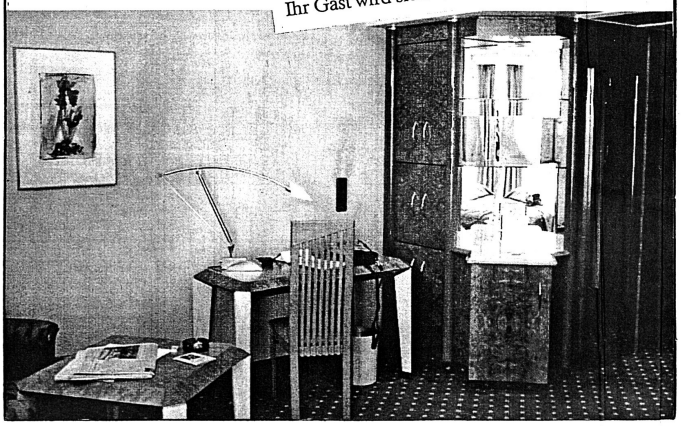
MÖBELWERKSTÄTTE

H

FÜR GUTE MÖBEL · INNENAUSBAU
HOTEL- UND RESTAURANTEINRICHTUNGEN

WALTER HARTMANN AG
CH-9436 BALGACH
TELEFON 071-72 74 74
TELEFAX 071-72 73 48

Mit modernster Technik und langjähriger Erfahrung planen wir Ihre Räume. Ihr Gast wird sich wohlfühlen.



Besuchen Sie uns an der IGEHO C25/Halle 101



Marmot Kellerei

Marmot Kellerei AG 8832 Wollerau Tel. (01) 784 50 50

Organische Abfälle in der Hotellerie

Sinnvolle Entsorgungswege für Grünzeug gesucht

Rüst- und Essensreste sind jene Abfallfraktion, die von den Hotels und Restaurants am wenigsten geschätzt werden: Das organische Material ist schlecht lagerbar und oft nur mühselig zu entsorgen. Neben der traditionellen Verwertung in der Schweinemast kann jetzt aber auch auf die «Kompogas»-Technik gehofft werden.

PIETER POLDERVAART

Die Statistik des Ingenieurunternehmens Gruner AG für die Stadt Basel zeigt es deutlich: 37,5 Prozent aller Abfälle aus Hotel und Restaurants sind Rüst- und Essensreste. Rechnet man Kaffeesatz und Gartenabfälle dazu, kommt man sogar auf mehr als 42 Prozent Organisches. Insgesamt, so die Gruner-Studie im Auftrag des Hoteliervereins beider Basel und des kantonalen Gewerbeverbands, kommen jährlich pro Bett drei Kubikmeter Abfälle zusammen. Deren Entsorgung kostet pro Nächtigung 58 und pro Gedeck 17 Rappen.

Schweinemäster am Limit

Im Fall der organischen Abfälle ist die Situation in Agglomerationen besonders prekär. «Viele Schweinemäster sind mit Material völlig ausgebucht», so *Urs Klemm*, der bei der Gruner AG für die Basler Massnahmen zur besseren Abfallvermeidung und -verwertung zuständig ist. Der Entsorgungsnotstand habe sich zusätzlich verschärft, weil viele Hotels und Restaurants dank genügend Personal wieder vermehrt frisches Gemüse statt Konserven verwenden - was wiederum mehr Rüstabfall gibt.

Die meisten Basler Gastronomiebetriebe entsorgen Küchenabfälle heute individuell über Bauern. Doch die potentiellen Abnehmer - die Schweine - werden immer weniger. Zwischen 1980 und 1990 hat der Schweinebestand in den beiden Basler Halbkantonen kontinuierlich von 26 000 auf 19 000 abgenommen, die Bestandesdichte liegt deutlich unter dem schweizerischen Durchschnitt. Das könnte mittelfristig wieder anders werden. *Werner Mahrer*, Leiter des Baselbieter Amts für Landwirtschaft, denkt laut über die Möglichkeit nach, Bauern neu zur Schweinemast und damit zur Abnahme von «Säulitränke» zu motivieren. «Möglich wäre ein zentrales Einsammeln und Abkochen der Abfälle, die nachher an die Bauern verteilt würden», so Mahrer.

Abhängig ist aber vieles auch von den Preisen für das eiweissreiche Schweine-Kraftfutter. Abzusehen ist, dass der Bundesrat die Preise freigibt und damit einen Sturz auf das halb so hohe EG-Niveau auslöst. Längerfristig wäre dann damit zu rechnen, dass das Gastgewerbe deutlich mehr als die heute 3 bis 20 Franken pro 50 Liter berappen müsste, um das aufwendige Einsammeln und Kochen der Abfälle zu finanzieren.

Vergären statt verfüttern

Bei diesen düsteren Aussichten stellt sich die Frage, ob Schweinemägen tatsächlich die einzige Alternative zur Kehrichtverbrennungsanlage sind. Zumindest im Raum Zürich ist das nicht mehr so. Seit zwei Jahren funktioniert in Rümlang eine sogenannte «Kompogas-Vergärungsanlage». Dabei wird organisches Material - sei dies aus kommunalen Grünzeugsammlungen, aus lebensmittelverarbeitenden Betrieben oder eben aus Hotels, Restaurants und Heimen - innert 20 bis 30 Tagen vergoren. Die Temperatur steigt auf über 50 Grad und tötet Unkrautsamen, aber auch pathogene Keime zum Beispiel in Küchenabfällen ab. Als Resultat entwickelt sich Gas, das zu Heizzwecken und zur Stromerzeugung genutzt wird. Das organische Material wird als hochwertiger Kompost abgegeben. Der Vorteil im Vergleich zur Verfütterung: Auch hier müssen zwar Plastik und andere Fremdstoffe aussortiert werden, doch Zahnstocher oder auch Papierservietten stören überhaupt nicht. Auch Kaffeesatz oder Blumen sind erwünscht.



Weniger Küchenabfälle, weil das Gemüse sorgfältig geputzt geliefert wird: Jörg M. Schwendinger vom Hotel Stoller Zürich ist zufrieden. *Foto: Pieter Poldervaart*

Tonnenpreis: 120 Franken

Werner Stoller, ab 1994 Alleinbesitzer des Zürcher Hotels Stoller, der als einer der ersten diesen Entsorgungsweg gewählt hat, ist jedenfalls zufrieden: «Nachdem die Schweinemäster immer mehr Geld für die Abnahme des Küchenabfalls wollten, ist Kompogas für uns die günstigste Entsorgung.»

Pro Woche sind es bis 200 Kilogramm, die das Hotel Stoller nach Rümlang bringt, ein Pfund pro Gedeck. Während viele Abfälle kostenlos an die Lieferanten zurückgegeben werden, muss für Küchenabfall zwischen 120 und 150 Franken pro Tonne ausgelegt werden. Der Preis hängt davon ab, ob das Material noch von Hand sortiert werden muss.

Das System Kompogas hat Erfolg: Im Januar wird in Bachenbülach eine zweite Anlage eröffnet, weitere zukünftige Standorte sind Samstagern, Hittnau, der Raum Baden sowie der Flughafen Kloten, wo die Flughafenentsorgung in Zukunft per Kompogas erfolgen soll. Und vor wenigen Wochen hat der baselstädtische Regierungsrat dem Parlament die Vorlage eines 14-Millionen-Franken-Projekts für den Stadtkanton zugestellt, das den Betrieb 1996 aufnehmen soll.

Bis es soweit ist, machen sich aber gerade im Raum Basel einzelne Betriebe Gedanken, die Entsorgung mit der Versorgung zu kombinieren. *Hanspeter Rebeschini* vom Restaurant Schifferhaus, der schon heute selbst kompostiert, will ein eigenes Schwein bei einem Bauern durchfüttern. Gleich drei oder vier «persönliche Schinkenlieferanten» wünscht sich *Urs Kläy*, Leiter Technik und Sicherheit vom Hilton Basel: «Bis jetzt habe ich sieben Absagen eingefangen, doch ich suche weiter.» Kläy will aber nicht nur die monatlich 2400 Liter (Kostenpunkt heute: 400 Franken) «Sauträn-ke» abbringen, sondern kann sich auch vorstellen, im Gegenzug beim selben Bauern Kartoffeln und Gemüse einzukaufen.

Vorbilder dazu gibt es schon heute. So hat etwa *Jost Troxler* vom Berner Hotel «Zum Goldenen Schlüssel» mit einem Bauern seit zehn Jahren einen derartigen Deal: «Zwei bis drei Mal wöchentlich holt er gratis meine Resten, dafür beziehe ich Früchte, Kartoffeln, Zwiebeln und anderes Gemüse von ihm.» Immerhin die Kartoffeln nimmt *Hans Ruedi Haller* vom Bahnhofbuffet Bern von jenem Landwirt, der ihm die täglich zehn Tansen Grünzeug gegen ein paar hundert Franken pro Woche abholt. Sparen lässt sich beim Küchenabfall aber noch ganz woanders: «Vor einem Jahr analysierten wir die Resten und haben festgestellt, das oft zuviel produziert, zu grosse Portionen ausgegeben wurden», erzählt Haller. Seitdem dies korrigiert ist, gibt es beim Bahnhofbuffet ein Drittel weniger Essensreste.

«Nur kein Fritier-Öl»

Für die Qualität der «Restaurations-Nebenprodukte», wie Küchenabfälle schönfärberisch genannt werden, sind vor allem die Faktoren Frische und pflanzliche Fette entscheidend. So müssen die vollen Gebinde bis zum Abholtermin in einem Kühlraum gelagert werden, und zwar getrennt von noch zum Verzehr vorgesehenen Lebensmitteln. Die eigentliche Zusammensetzung spielt dann weniger eine Rolle, auch wenn Unterschiede von Nobelrestaurants (viel Fleischresten) und «Schniposa-Restaurants» (vor allem Pommes-Frites und Gemüse) klar zu erkennen sind.

«Auf keinen Fall dürfen aber Fritieröl oder sehr fettreiche Resten ins Sammelgut», betont *Roland Künzler*, Geschäftsführer des Schweineproduzenten-Verbands «Suisseporcs». Sonst steigt im Schweinefleisch die sogenannte Polyensäure, was zu minderwertigem Fleisch und demnach zu Abzügen führt. Im Extremfall weisen die Schlachthöfe, die den Polyensäuregehalt systematisch überprüfen, entsprechendes Fleisch sogar ab.

An den Schweinemästern ihrerseits liegt es, die vorgeschriebene «Hygienisierung» der Küchenreste ordnungsgemäss durchzuführen. Was blühen kann, wenn man es mit dem Abkochen nicht so genau nimmt, zeigten dieses Jahr zwei Fälle von Schweinepest im Kanton Bern, die auf das unsachgemässe Kochen von Abfällen aus Hotelküchen zurückzuführen sind. *pld*

Modell Zürich: Koordiniert entsorgen

Im «Verband Küchenabfallentsorgung des Kantons Zürich» sind 40 Schweinemäster organisiert, 26 davon haben ihre Betriebe ausserhalb des Kantons. Die lockere Zusammenarbeit soll mittelfristig dazu führen, dass Stadt und Agglomeration Zürich effizienter entsorgt werden. Heute gibt der Verband Richtlinien für die Entsorgungsgebühren heraus, «drei bis sechs Franken kostet das Auswechseln eines 80-Liter-Kübels», so Verbandspräsident *Eduard Hegglin*, der selbst auf Stadtzürcher Boden 250 Schweine mästet. Insgesamt fressen die 12 500 Schweine der angeschlossenen Betriebe täglich 90 Tonnen Speise- und Rüstreste.

Noch unzureichend ist laut Hegglin die Kühlung der Speisereste, «trotz Vorschrift haben nur etwa fünf Prozent der Küchen einen entsprechenden Kühlraum». Weil mittlere und grössere Gaststätten zweimal wöchentlich, kleine gar nur einmal entsorgt werden, schlägt sich die ungekühlte Lagerung auf die Qualität des Futters nieder.

Ein spezielles Problem, das auch in anderen Hotels und Restaurants offenbar nicht auszurotten ist, sind Besteckstücke in den Küchenabfällen. Für die Tiere besteht zwar keine Gefahr, denn die Suppe wird vor dem Verfüttern gekocht und gemixt. Schaden nehmen vielmehr die Messer der Industriemixer - und das Portemonnaie der betroffenen Gastbetriebe: «Pro Woche kommt allein bei mir Besteck im Wert von mehreren hundert Franken zusammen», erzählt Eduard Hegglin. Was angeschrieben sei, werde zurückgebracht, doch vieles wird durch die massiven Mixer unbrauchbar gemacht. *pld*

REKLAME

DIE
ENTDECKUNG
DES
SINGLE MALT
WHISKYS



DAS VOLLE, REICHE
AROMA. STARK
RAUCHIG, TORFIG.
EIN HAUCH VON
SÜSSE. SALZIGE
MEERESBRISEN UND
SEETANG.
UNVERGLEICHLICH,
UNVERGESSLICH,
WIE DIE INSEL ISLAY
SELBST.

LAPHROAIG®
SINGLE ISLAY MALT
SCOTCH WHISKY
10
Years Old



Produktinformation:
Bols-Cynar AG, Postfach, 8023 Zürich

therma Kälte + Klima

Für die Bereiche «Cook&Chill» und «Sous-vide» wurde ein neues Schockkühler - und Schockfroster - Programm entwickelt.
Der Hygiene und mühelosen Reinigung wurde bei dieser Gerätefamilie grosse Bedeutung beigemessen.
Daneben findet am Stand ein multifunktionales Eiswasserbad und eine Kühlraumsteuerung, die kostensparend funktionieren.
therma Kälte + Klima
Halle 204, Stand M22

Haefliger AG

Die Haefliger AG präsentiert ihre neuen Prodkukte aus der Convenience-Linie. Der beliebte Melio-Gourmet Getreide-Risotto ist neu mit einer Kochzeit von 20 Min. erhältlich. Die Getreide Risotto-Vollwertmischung ist bereits schonend vorgekocht und lässt sich einfach und schnell zubereiten. Mit Ceri-Burger - unserem Getreide-Mix in verschiedenen Geschmacksrichtungen - bereiten Sie im Nu schmackhafte und vollwertige Burger, Croquetten, Klösse und Spätzli zu. Ceri-Burger werden mit Wasser angerührt, kurz quellen gelassen, geformt und gebraten. Diese Produkte sind cholesterinfrei und enthalten keine Konservierungsstoffe.
Haefliger AG c/o Bieri AG
Halle 105, Stand E10

B&N Service AG

Als Neuheit zeitgt B&N Service eine Bar, für welche es keine Bewilligungen mehr braucht und welche überall einsetzbar ist.
Unter der Bezeichnung Tooters zeigt B&N ein günstiges und werbewirksames Produkt welches zu einer grossen Umsatz-Steigerung im Getränke-Verkauf beiträgt.
B&N ist der Spezialist für Artikel aus Mexico. Gezeigt werden Artikel für den gedeckten Tisch und den Getränke-Verkauf. Aus den USA werden sämtliche Systeme für die Herstellung von Cocktails angeboten. Als einziges Fachgeschäft der Schweiz für den Bar- und Nachclubbedarf, sind alle Artikel aus diesem Bereich am Stand zu sehen.
Rundum ein Feuerwerk für die Erlebniss-Gastronomie.
B&N Service AG
Halle 212, Stand A51

Electrolux Systemtechnik AG

Libo stellt aus ihrem Programm Gläserspülmaschinen, Untertischgeschirrspülmaschinen, Korbdurchschiebemaschinen, Kasserollen-, Geräte-, Metzgerei- / Bäckereispülmaschinen vor. Hervorzuheben ist der neue Gläserspülautomat A4-40. Ebenfalls neu im Programm sind Durchschiebemaschinen.
Libo Gewerbliche Geschirrspülautomaten und- Systeme
Halle 204, Stand M32

Bieri's Nudel-Neuheit

Teigwaren präsentieren sich auf dem-Teller wie «Heuhaufen vor der Ernte», aber auch bei jedem gepflegten Service, sollten die Nudeln nicht kleben und sich beim Servieren gut drehen lassen. Die Dorfmühle-Bankett-Nudeln, sind von längsseitigen, reliefartigen Rippen durchzogen. Bei der Zubereitung bleiben diese erhalten, dank der guten Kochfestigkeit, und bilden «Luftkanäle», welche das lockere Liegen beim Servieren sichern. Geliefert wird dieses Qualitätsprodukt in lagerfreundlichen «Spaghetti-Schachteln».
Bieri AG
Halle 105, Stand E10

Buchecker International

Speisen wie «Gott in Frankreich» oder wie der «Zar in Moskau», «Viva Italia» und «Sayonara» - am Stand der Buchecker AG erwartet Sie ein Potpurri internationaler Tischgedecke - machen Sie einen Abstecher nach Wien, ins Appenzeller oder nach Mexico! Wir zeigen auf, wie Spezialitäten-Restaurant ihr Konzept auch im Bereich des gedeckten Tisches verwirklichen können. Am 21. November um 15.00 Uhr empfängt Sie der norwegische Botschafter sowie die norwegische Koch-Nationalmanschaft zum «Norweger-Tag» und informiert Sie über das kulinarische Grossereignis WACS '94. Wir heissen sie zu einem Drink an unserem Stand und an der Sonderschau Tavol'Arte herzlich willkommen!
Buchecker AG
Halle 212, Stand B72

Egetaepper AG

Mit dem Programm der ege Highline Express Serie, kann der Bauherr selber fast unbeschränkt kreativ tätig sein. Asu dieser Standart-Serie von dessinierten Bodenbelägen können rund 8,4 Mio. Möglichkeiten individuell hergestellt werden. Auch Ihr Firmenlogo können Sie problemlos und preisgünstig integrieren. Als Neuheit präsentieren wir zwei Wollqualitäten, die garantiert kein Shading (Schattenbildung) zulassen.
Egetaepper AG
Halle 214, P46

Falcomat AG

Die Falcomat AG Basel hat die bisherige Standfläche vergrössert und zur optimalen Präsentation neuer Vertretungen einen zweiten Stand gemietet. Unter vielen Neuheiten finden sich das Teigwaren-Kochkonzept, ein kleiner Pizza-Ofen, einen Combidämpfer für Klein- und Mittelbetriebe, Salatbuffets, Gastronorm-Kühlschränke, Pizzakorpusse und Weintemperierschränke. Im Weiteren wird das Chromnickelstahlprogramm von Eurinox präsentiert.
Falcomat AG
Halle 204, Stand P53 und P62

Geld sparen – und Umwelt schützen

Die Florin AG bietet seit einigen Jahren Speiseöle in Kartonboxen an, die mit Erfolg die Blechkannen allmählich ablösen. Die Florin AG geht noch einen Schritt weiter: Der Jumbolino, ein Container à ca. 290kg, leistet mit einem Abfallrückstand von 0% und der damit verbunden Einsparung an Entsorgungskosten einen Beitrag an die Umwelt.
Wir informieren Sie gerne und unverbindlich.
Florin AG
Halle 101, Stand A55

Franz Baumgartner AG

Unsere Unternehmung umfasst eine Bau- und Möbelschreinerei sowie ein kreativ tätiger Kulissen- und Dekorationsbaubetrieb. In unseren Geschäftsräumlichkeiten sind bereits einige bekannte Produktionen hergestellt worden, wie z. B. die Dekorationen «Carmen» und «Nabucco» für die Bregenzer Festspiele, oder die Filmbauten zu den Serien «Marienhof» und «Rote Erde».
In diesem Jahr wurde uns anlässlich einer Sonderausstellung die Auszeichnung «In Anerkennung besonderer gestalterischer Leistung im Handwerk» verliehen.
Franz Baumgartner AG
Halle 214, Stand L12

AGAB

Fünf Organisationen, eine gemeinsame Idee, symbolisch dargestellt durch fünf Säulen, die das verbindende Dach tragen.
Das klassische Gebäude widerspiegelt das Credo an klassische Gastfreundschaft, wie sie von den fünf Mitgliederorganisationen tagtäglich sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung als auch in der traditionellen Gastronomie unter Beweis gestellt wird.
Eine kleine Kostprobe finden Sie an unserem Stand, an dem wir Sie gleichzeitg informieren möchten.
Schweiz. Arbeitsgemeinschaft der Vereinigung alkoholfreier Betriebe
Halle 221, Stand K13

Hugentobler AG

Der doppelstöckige T CAP von FRANKE bringt feine Produktions- und Aufbereitungstechnik verbunden mit grosser Kapazität. 80 Teller Ø 28 cm pro Beschickungseinheit, d.h. 240 Personen innert 10 Minuten banketierbereit. Induktion- und Ceranheiztechnik mit Topferkennung eingebaut in bestehenden Herd können 50 - 70 % Strom einsparen. Unsere Spezialequipe baut Ihren bestehenden oder revisionsbedürftigen Herd während des Wirtesonntags investitionsbewusst um. Die Kälte- und Wäremetechnik, Belp zeigt Planung und Bau von Gesamtenergiekonzepten der Haustechnik im Verbundsystem der Hotelerie. Wärmepumpen und Wärmerückgewinnung ermöglichen Energieeinsparungen von über 50 %.
Hugentobler AG
Halle202, Stand A50

Delinat AG

Weine aus Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland und der Schweiz.
Wir sind das führende Weinhaus für biologische Weine. Alle Weine stammen aus biologischem Anbau und unterliegen den strengen DELICA-NATURA Richtlinien.
Seit 1980 bieten wir Weine aus gesunder Natur an.
Delinat AG
Halle 111, Stand A54

*«Sagen Sie mir welches Brot serviert wird...
Und ich sage Ihnen an wessen Tisch Sie essen!»*



Restaurateure, Hoteliers und Gastronomen messen dem Brot, einem Grundelement der Gastronomie, wieder vermehrt den Stellenwert zu, der ihm auch wirklich gebührt... mit Recht!

Keine Mahlzeit, kein Menu, das nicht durch den Genuss von ofenfrischem Brot, einer knusprigen, goldbraunen Baguette vielleicht, noch ungleich erhöht würde!

Délifrance, in führender Marktposition für tiefgekühlte Brotwaren, Gebäck, Pâtisserie und Traiteur-Produkte, greift auf die berühmtesten gastronomischen Rezepte zurück. Das breite Angebot von Délifrance wurde in der Schweiz erarbeitet und bietet Hotels und Restaurants nebst hoher Qualität und Frische-Garantie auch ideale Platzausnützung bei der Aufbewahrung sowie einfache Verarbeitung, minimalen Ausschuss und rasche Verfügbarkeit bei unvorhergesehener Nachfrage. Den ganzen Tag – oder mitten in der Nacht – ofenfrische Produkte. Unverwechselbar Délifrance.

Wir tragen massgebend zum guten Ruf Ihres Hauses bei.

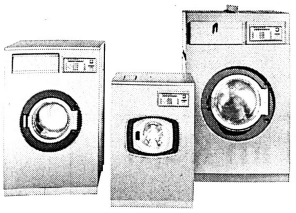
Délifrance

Für weitere Information können Sie folgende Adresse anschreiben, Ihre Visitenkarte schicken oder einfach anrufen:

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

IGEHO
Halle 105
Stand D51

Iäer & Suter, Genève-Bruxelles



UNSERE WASCHMASCHINEN GIBT ES IN DEN GRÖSSEN L, XL, UND XXL. NUR DIE PREISE SIND M.

Wenn Sie nicht in der Grösse S denken, zahlt sich die Investition in eine unserer robusten Gewerbe-Waschmaschinen aus: Wegen der hohen Lebensdauer und den langfristigen Kosten aus Verbrauch, Service und Abschreibungen. Die sind L (10 kg), XL (20 kg) oder XXL (40 kg) genauso tragbar wie bei Chip-Steuerung und freier Programmierung. Schliesslich achten wir darauf, dass jedes Modell unserer Kollektion technologisch absolut in ist. Weshalb es ziemlich out ist, den Coupon nicht zurückzusenden.

☐ *Mehr Gesprächsstoff: Bitte rufen Sie mich an.* ☐ *Mehr Lesestoff: Bitte schicken Sie mir detaillierte Unterlagen.*

Einsenden an: Schulthess AG, 8633 Wolfhausen

Name

Firma

Strasse

PLZ/Ort *Tel.*

SCHULTHESS

WÄSCHEPFLEGE MIT KOMPETENZ.

RATA-STOP 875
by ELECTRONICASA®

Fr. 420.–

SWISS MADE



umweltfreundlich mit Ultraschall gegen:
Mäuse – Ratten – Marder usw.
- Wirkung bis 350 m²
- kaum hörbar für Menschen, Haus- und Nutztiere
- Beseitigt die Schädlinge sicher und für immer innert wenigen Wochen!
- 220 V, 12 – 24 V= ~

MEGA-TRADING

Centralstrasse 8 CH-9444 Diepoldsau Telefon 071 732 732

Umweltschutz beginnt im Kopf

und zahlt sich (sehr gut!) aus.

PREVAL – Wasserspareinsätze

INT.EXE STAND 222/B24

La protection de l'environnement commence dans la tête et se paye très bien!

PREVAL - L'élément d'économie pour l'eau et l'énergie



Dyhrberg an der IGEHO '93

Sie finden uns wie gewohnt in Halle 101, Stand A 60

An unserem zusätzlichen Informationsstand im Centre Gastronomique (Halle 115, Stand C 12) laden verschiedene Kochmannschaften ihre Freunde und Bekannten zum Apéro:

Donnerstag, 18. Nov. 1993	Aargauer Kochgilde	11.00–14.00 Uhr
Sonntag, 21. Nov. 1993	Amicale des Chefs de cuisine ACCGL Glarus	15.00–17.00 Uhr
Montag, 22. Nov. 1993	Cercle des Chefs de cuisine Luzern	10.30–13.30 Uhr
Dienstag, 23. Nov. 1993	Schweiz. Kochverband Sektion Biel-Seeland	10.00–12.00 Uhr
Mittwoch, 24. Nov. 1993	Les copains des Alpes	11.00–14.00 Uhr
Täglich, 18.–24. Nov. 1993	Int. Fédération cuisinier Exclusive d'Europe e. V.	10.00–18.00 Uhr

Wir haben immer Zeit für Sie, auch wenn es hektisch aussieht!

Dyhrberg AG

Erste Lachsräucherei in der Schweiz

4710 Klus / Balsthal Telefon 062 71 40 71 Fax 062 71 37 75

59371/102741

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	☐ Fr. 110.–	☐ Fr. 66.–	☐ Fr. 35.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 146.–	☐ Fr. 87.–	☐ Fr. 48.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 200.–	☐ Fr. 120.–	☐ Fr. 66.–
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 279.–	☐ Fr. 166.–	☐ Fr. 92.–

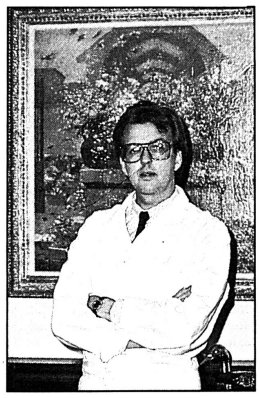
☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Stamm & Partner

Wir dementieren das Gerücht nicht.

Um den steigenden Erfolg der LaCimbali-Vollautomaten kursieren die wildesten Gerüchte. Irgendwie auch verständlich! Die erfolgreichen Vollautomaten aus Mailand übernehmen weltweit den triumphalen Platz der berühmten Kolben-Kaffeemaschinen, welche auch von vielen Konkurrenten als die weltbesten gelobt werden. Wir haben etwas gegen Gerüchte und lassen Tatsachen sprechen:



Die Fischerzunft und ihr Kaffee

André Jaeger von der Fischerzunft Schaffhausen sagt: *«Treue ist nur ein Wort! Beinhaltet es nicht Qualität, Image, Service und Kontinuität? Seit 25 Jahren sind wir deswegen LaCimbali treu geblieben. Schon lange hätten wir unseren Mitarbeitern die Arbeit gerne mit einem Vollautomaten erleichtert. Jedoch nicht auf Kosten der Kaffee-Qualität und somit zuungunsten des Gastes. Heute sind unsere Gäste, unsere Mitarbeiter und wir mit einem Vollautomaten glücklich. Die Antwort heisst:* ***DOLCEVITA von LaCimbali.«***

Reden Sie mit uns, wenn Sie vollautomatisch einen überdurchschnittlichen Kaffee und weltberühmten Espresso anbieten wollen. Die Umsatzsteigerung lässt grüssen! Wir führen Ihnen diesen Vollautomaten – auch in unseren Cafeterias – gerne und unverbindlich vor.



DOLCEVITA von Könnern für Kenner

Vassalli Vertriebs AG
8050 Zürich
Telefon 01 302 64 65
Telefax 01 302 81 61

Vassalli Vertriebs SA
1213 Petit-Lancy 1 – Genève
Téléphone 022 792 29 18
Téléfax 022 793 82 19

"Orbies Feuertopf"

Der neuste Hit! an der IGEHO

Ein Super-Gaudi, auch in Schnee und Eis, an der Skipiste, Eisbahn etc. etc.



Bewirten und verpflegen auch Sie Ihre Gäste speditiv, originell und rationell!
Besuchen Sie uns in der Halle 224/Stand P44 an der IGEHO

Orbie Switzerland
Aehrensiedlung 8 CH-8556 Wigoltingen
Tel. 054 / 63 16 64 Fax 054 / 63 18 71

Mehrwertsteuer Frankreich

«Pas de problème» mit der Mehrwertsteuer

Aus der Mehrwertsteuer würde ein beträchtlicher administrativer Mehraufwand erwachsen, so befürchten zahlreiche Hoteliers in der Schweiz. Rund um die Schweiz herum lebt man seit langem mit der Mehrwertsteuer, so auch in Frankreich und Deutschland. Wie beurteilen dort die Hoteliers den Aufwand? Die hotel + touristik revue besuchte Jürg Küng, EHL-Absolvent, der seit drei Jahren ein Hotel in Obernai/Elsass führt und sprach mit ihm über seine Erfahrungen.

SUSANNE RICHARD

Erst vor drei Jahren hat der Schweizer *Jürg Küng*, zusammen mit seiner elsässischen Frau, das Hotel «A la cour d'Alsace» (siehe Kasten) im malerischen Städtchen Obernai südwestlich von Strasbourg übernommen. Zuvor war er im Hotel Cresta Kulm in Celerina engagiert. Inzwischen kennt sich Jürg Küng im französischen Mehrwertsteuersystem (TVA) aus, insbesondere darin, wie hotelspezifische Kosten belastet bzw. entlastet werden.

Die französische Mehrwertsteuer eignet sich gut als Vorbild für eine zukünftige Schweizer Mehrwertsteuer. Denn in Frankreich gilt für das Logement in der Hotellerie ein deutlich reduzierter Mehrwertsteuersatz, genauso wie es sich der Schweizer Hotelier-Verein aufgrund des Exportcharakters der Hotellerie auch für die Schweiz wünscht. Der allgemeine Mehrwertsteuersatz liegt in Frankreich allerdings wesentlich höher, als in der Schweiz vorgesehen, nämlich bei 18,6 Prozent, der Logementsatz hingegen bei 5,5 Prozent.

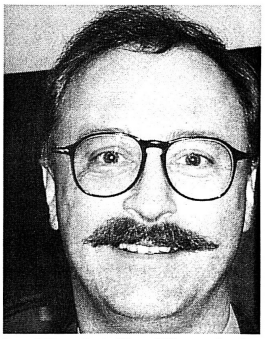
Hohe Steuern für Luxushotels

Küngs Hotel hat eine starke Restauration. Die Restauration wird mit dem normalen Mehrwertsteuersatz von 18,6 Prozent belegt. Auf der Speisekarte sind die Preise für Essen und Getränke inklusive Mehrwertsteuer und Service aufgeführt; der Gast weiss also, was ihn letztlich auf der Rechnung erwarten wird. Die Aufschlüsselung in Produktpreis und Mehrwertsteuer sieht er erst auf der detaillierten Rechnung.

Das Logement wird in Frankreich mit einer reduzierten Mehrwertsteuer von 5,5 Prozent besteuert, mit Ausnahme der 4-Stern-Luxus-Hotels (entspricht den 5-Stern-Hotels in der Schweiz), wo das Logement mit dem vollen Satz von 18,6 Prozent besteuert wird. Gegen diese hohe Besteuerung der Luxushäuser wollen die Hoteliers jetzt aktiv werden. Lebensmittel werden in Frankreich übrigens ebenfalls mit einem reduzierten Satz von 7 Prozent belastet, Einkäufe direkt beim Bauern sogar nur mit 5,5 Prozent.

«Steuerorientiert» wirtschaften

Einen etwas problematischen Einfluss hat der tiefere Logementsatz bei der Berechnung der Halbpension: Tendenziell würde der Hotelier natürlich einen möglichst hohen Anteil der Halbpension dem Logement zurechnen. Der Staat schreibt aber vor, dass mindestens ein Drittel der Restauration zugeteilt werden muss. «Wenn der Hotelier nun allzu «steuerorientiert» wirtschaftet, können dadurch die Zahlen verzerrt werden», befürchtet Küng. Er hofft, man finde in der Schweiz eine günstigere Lösung.



Im Alltag hat Jürg Küng mit der Mehrwertsteuer kaum mehr zu tun.
Foto: Susanne Richard

Abziehbare Vorsteuern

Mit der Mehrwertsteuer belegt werden die Einnahmen. Damit aber nur der erwirtschaftete Mehrwert besteuert wird, können bei vorgelagerten Stellen bereits bezahlte Steuern (Lieferanten) als Vorsteuern wiederum abgezogen werden.

Ein Beispiel: Der Hotelier wird vom Metzger beliefert und für diese Einkäufe bezahlt der Hotelier Mehrwertsteuer an den Metzger, welche dieser an den Staat abliefern muss. Auf der Rechnung des Metzgers ist der Mehrwertsteuer-Betrag sichtbar.

Der Hotelier schuldet nun auf seinen Einnahmen ebenfalls eine prozentuale Mehrwertsteuer. Davon abziehen kann er aber jene Mehrwertsteuern, die bereits aus seiner Tasche via Metzger an den Staat geflossen sind. Ende Monat muss nun der französische Hotelier die von ihm an Lieferanten bezahlten Mehrwertsteuern auf den eingegangenen Rechnungen addieren, um diese Beträge später als bezahlte Vorsteuern wieder in Abzug bringen zu können.

Formulare monatlich ans Amt

In Frankreich wird die Mehrwertsteuer ebenso wie in Deutschland monatlich abgerechnet. In der Schweiz ist übrigens eine vierteljährliche Abrechnung vorgesehen. Das ausgefüllte Formular mit den erzielten Einnahmen, der darauf fälligen Mehrwertsteuer und mit den abzuziehenden Vorsteuern muss zwischen dem 16. und 20. Tag des nachfolgenden Monats bei der Behörde eintreffen, zusammen mit dem geschuldeten Betrag. Einmal im Jahr kommt in Frankreich ein Steuerkommissar für eine Prüfung der Bücher vorbei.

Nicht steuerpflichtig ist in Frankreich beispielsweise die Kurtaxe. Steuerpflichtig sind hingegen der Eigenverbrauch der Hoteliersfamilie, (Reisebüro-)Kommissionen, Einnahmen aus Minibar, Telefon, Zapfengeld, Saalmiete, Musikvorführungen (Urheberrechte) etc.



Das Hotel «A la Cour d'Alsace» liegt im Zentrum von Obernai/F.
Foto: Hotel «A la Cour d'Alsace»

Nur bescheidener Zeitaufwand

Küng beschäftigt die Mehrwertsteuer im Alltag kaum. Er benützt eine EDV-Software, die auch in der Schweiz bereits stark verbreitet ist. «In meinem EDV-System kann ich für die verschiedenen Konten die entsprechenden Mehrwertsteuersätze eingeben und sie jederzeit anpassen. Der Aufwand ist höchstens bei Umstellungen relevant, der Rest ist Routine und zumindest bei computergeführten Buchhaltungen vernachlässigbar. Eine detaillierte Buchhaltung ist die Basis für eine rasche Berechnung der Mehrwertsteuer, aber für einen gut geführten Betrieb ist dies ohnehin eine Selbstverständlichkeit.»

«A la Cour d'Alsace»

Klassifikation im Michelin:
3 rote Häuser («sehr komfortabel»)
44 Zimmer mit 86 Betten
Zimmerpreis exkl. Frühstück: 670 bis 780 FF pro Doppelzimmer
Zimmerauslastung: 60 Prozent
Restauration : Logement = ca. 50 : 50
Anzahl Mitarbeiter: 26 Mitarbeiter
Personalkosten: 41 Prozent *SR*

Frauen-Forum SWV

Erfahrungs-austausch

Mehr denn je braucht das Schweizer Gastgewerbe weibliche Führungskräfte. Der Schweizer Wirteverband (SWV) führt aus diesem Grund vom 9. bis 14. Januar 1994 in Saanen-Gstaad bereits zum achten Mal sein Forum für weibliche Führungskräfte im Gastgewerbe durch. Das kommende Seminar, das ausschliesslich Frauen im Gastgewerbe anspricht, behandelt aktuelle Themen wie Öffentlichkeits- und Pressearbeit im Gastgewerbe, Wendezeit in der Gast-Wirtschaft, sowie Arbeitsmarkt 2000. Da heutzutage immer mehr Wirtinnen eine aktive Rolle im Betrieb innehaben, sind Weiterbildung und kritische Fragestellungen zu aktuellen Problemen wichtig. Das Forum Saanen-Gstaad soll indes nicht nur zur Weiterbildung dienen: Wie bei jeder Veranstaltung gibt es zusätzliche Aktivitäten, die frei wählbar sind. *r.*

Privathandbuch

Sparen ist «in»

Gut jeder achte Franken der privaten Haushalte in der Schweiz wurde 1992 gespart. Vom durchschnittlich verfügbaren Haushalteeinkommen pro Einwohner von 32 836 Franken wurden 4300 Franken oder 13, 1 Prozent auf die Seite gelegt. Dies stellt die Wirtschaftsförderung (Wf) aufgrund der nationalen Buchhaltung der Schweiz fest. In den vergangenen sieben Jahren legten die Privathaushalte einen ständig grösseren Teil ihres Einkommens auf die hohe Kante. Einen Höhenflug hatte die Spartätigkeit zwar auch zu Beginn der siebziger Jahre erlebt, ohne aber die Werte ab 1990 zu erreichen.

Zu Beginn der neunziger Jahren hatten das hohe Zinnsniveau, die grössere Auswahl an attraktiven Anlagemöglichkeiten und die allgemeine Wirtschaftsentwicklung offenbar einen positiven Einfluss auf das Sparen. Hohe Inflationsraten schwächen dagegen die Sparmotivation der privaten Haushalte *r.*

Mehrwertsteuer Deutschland

Schwarzwaldschinken mit Mehrwertsteuer

Wirklich nichts Neues ist die Mehrwertsteuer in Deutschland. Sie löste die Warenumsatzsteuer bereits im Jahre 1954 ab. Wie die Familie Zumkeller im Hotel Adler in Häusern/Schwarzwald, das zur Gruppe der Ringhotels gehört, mit der Mehrwertsteuer lebt, schilderte sie der hotel + touristik revue.

SUSANNE RICHARD

Nur 20 Kilometer nördlich vom schweizerischen Koblenz liegt der kleine Feriennort Häusern. Mitten im Dorfkern des Schwarzwalddorfes steht das von der Familie Zumkeller - Mutter, Sohn und Schwiegertochter - geführte traditionsreiche Hotel Adler. Hier werden noch eigene Schwarzwaldschinken geräuchert. Rund 50 Prozent der Ausflugsgäste kommen aus den Kantonen Aargau und Zürich. Bei den Übernachtungen sind allerdings mehr als 80 Prozent der Gäste Deutsche.

Die deutsche Mehrwertsteuer enthält keinen Sondersatz für das Logement in der Hotellerie; der Tourismus hat in der Gesamtwirtschaft Deutschlands wohl zu wenig Gewicht gehabt. Somit bezahlt man im Hotel den normalen Mehrwertsteuersatz von 15 Prozent.

Monatliche Abrechnung

Wie in Frankreich wird die Mehrwertsteuer auch in Deutschland monatlich abgerechnet. Die ausgefüllten Formulare und Checks müssen allerdings bereits bis am 10. Tag des folgenden Monats bei den Behörden eintreffen. Wer hier aufgrund der Steuerzahlen vom Vorjahr im voraus jeweils einen Zwölftel anzahlt, kann eine längere Frist beanspruchen.

Besteuert werden ebenfalls Telefon, Minibar, Kommissionen, Saalmieten, Musikaufführungen, Zapfengeld etc. Ausgenommen sind auch in Deutschland die Mitarbeiterlöhne und Kurtaxen. Noch nicht steuerpflichtig – aber vielleicht schon bald - sind Sonntags- und Nachtzuschläge. Hauslieferungen unterliegen einem tieferen Mehrwertsteuersatz von 7 Prozent.



Lisa Zumkeller senior, ihr Sohn Winfried Zumkeller und seine Frau Zita Zumkeller führen den Adler.
Foto: Susanne Richard

Der Eigenverbrauch wird, wie im Nachbarland Frankreich aufgrund von vorgegebenen Werten der Behörden geschätzt und entsprechend belastet.

Pünktlichkeit spart Strafzinsen

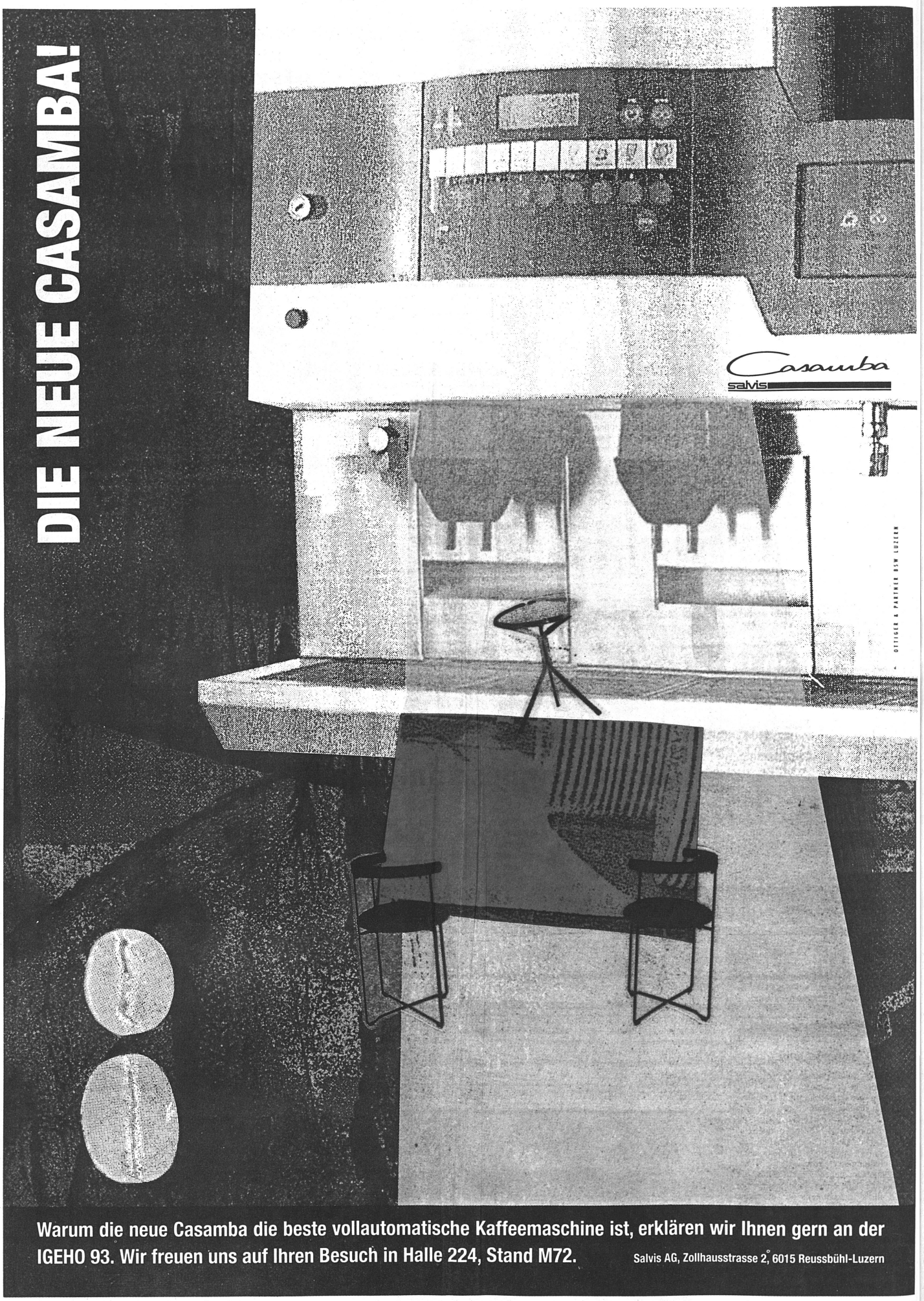
«Viel zu tun haben wir mit der Mehrwertsteuer nicht,» erklärt Frau Zumkeller senior. «Wichtig ist bloss, dass die Formulare und Checks rechtzeitig abgeschickt werden, so dass Strafzinsen vermieden werden können.» Die periodische Prüfung der Bücher erfolgt nur alle vier Jahre. Dafür bleibt der Steuerbeamte dann gleich drei Wochen im «Adler» zu Gast....



Das Hotel Adler in Häusern im Schwarzwald richtet sich an Feriengäste.
Foto: Hotel Adler

Hotel Adler

Klassifikation im Michelin:
3 rote Häuser («sehr komfortabel»)
44 Zimmer mit 76 Betten
Zimmer inkl. Frühstück: 77 bis 180 DM pro Person
Zimmerauslastung: 88 Prozent
Restauration : Logement = ca. 67:33
Anzahl Mitarbeiter: 65 Mitarbeiter
Personalkosten: ca. 42 Prozent *SR*


DIE NEUE CASAMBA!
Casamba
salvis
OTTIGER & PARTNER BSW LUZERN
Warum die neue Casamba die beste vollautomatische Kaffeemaschine ist, erklären wir Ihnen gern an der IGEHO 93. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Halle 224, Stand M72.
Salvis AG, Zollhausstrasse 2, 6015 Reussbühl-Luzern

Ein attraktives Angebot, verkaufskräftig präsentiert. Mit den STUTZ MENUEBOARDS

Das STUTZ MENUEBOARD ist mehr als nur ein übersichtliches Informations-System für hungrige Gäste: Die Praxis hat bewiesen, dass das attraktive, elegante MENUEBOARD das umsatzsteigernde Werbemittel am Verkaufspunkt ist. Klar gegliederte Informationen und Preise, verbunden mit brillanten, leuchtenden Farbbildern, präsentieren Ihre Angebote auf sympathische und zugleich unübersehbare Weise. In unserem umfassenden **GASTRO-BILDARCHIV** finden Sie zu jedem Thema unzählige Fachfotografien in Spitzenqualität. Verlangen Sie detaillierte Unterlagen.

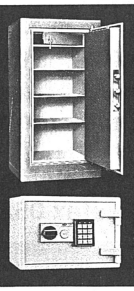


An der IGEHO, Halle 222 - Stand A21
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

...die richtige Adresse für Verkaufsförderung in der Gastronomie:

STUTZ

STUTZ FOTO COLOR TECHNIK AG
Am Bogen 10 – 5620 Bremgarten Tel. 057 / 33 30 51 Fax 057 / 31 82 12



Schutz und Sicherheit für Gastgeber und Gäste mit den geprüften FIRESAFE*-Schränken *Braunschweig Feuer- u. Sturztest Nobel-Sprengtest

Panzerschränke für Büro, Réception und Zahlstellen
Hotelzimmer-Safes vom Gast geschätzt, das Sekretariat entlastend. Grosse Auswahl. Günstige Preise. Objektive Beratung. Service.
Verlangen Sie die Dokumentation vom seriösen, erfahrenen Fachmann

Aeschimann + Co.
Dalmazirain 11
3005 Bern
Tel. (031) 352 26 38

aeschimann FIRESAFE

Ueberzeugend in Funktion und Leistung!

Das neue Restaurantsystem NCR 2170

* Modularer Aufbau - jederzeit erweiterbar
* Minimaler Platzbedarf
* Optimale Bedienerführung
* 176 Direkttasten
* Drucker nach Wahl
* Belegsteuerung nach Mass
* PC-/Modem-Anschluss
* Verbund mit maximaler Sicherheit



Besuchen Sie uns
Halle 222 - Stand C43
an der IGEHO 93

AT&T | NCR An AT&T Company

IGEHO Basel 18. - 24. November 1993

Classic-Line Ihr Partner
Software & Hardware
für EDV (Computerlösungen) in der Hotellerie & Restauration.
Beratung/Schulung/Installation/Service
Ein Schweizer Produkt VON und FÜR Fachleute der Hotellerie und Restauration!
Wir bieten unsere benützerfreundlichen Gesamtlösungen als Einplatz- oder Mehrplatzsystem zu freundlichen Preisen an.
- Hotel Front-Office (seit 1985)
- Verbund zu Telefonzentralen
- Back-Office (Lohn Fibu, Kredi)
- Kasse (einzel oder im Verbund)
- F & B (Lager und Renditen)

Wir sind für Sie da, um Ihnen unsere Dienste anzubieten!

Classic-Line
Heckenweg 3
3270 Aarberg
Tel. 032 / 82 22 82
Fax 032 / 82 54 66

INFOTEL 1993
Halle 222 Stand C82

Angebot nur während IGEHO gültig

Hotel Front-Office & Marketing Lösung als Einplatzsystem

Hardware

1 PC Mini-Tower 386 SX / 33Mhz
- 170Mb Harddisk
- 4Mb RAM
- 2 serielle- und 1 parallele Schnittstellen
- 1 Diskettenlaufwerk 3 1/2" (1,44Mb)
- Grafikkarte SVGA 1Mb
- 1 VSM-AT-Tastatur CH
- 1 Farbbildschirm Super VGA 14"
- 1 Maus mit Matte

1 Laserdrucker Sharp JX-9500 H
- 512Kb RAM (zu weiterbar auf 4,5Mb)
- 9 Seiten pro Minute
- 1 Schacht zu 250 Blatt / Einzelblatt
- Emulationen HP LaserJet,IBM,Epson Diablo

1 Druckerkabel Centronics 2M

Software

1 Betriebs-System MS-DOS & 1 Windows 3.1

1 Classic-Line Hotel Front-Office
Karteien, Textverarbeitung, Reservationen, Gästebuchhaltung, Verkaufspunkte, Abschlüsse & Zusammenfassungen, Statistiken, Artikelkarter, Stammdaten

1 ALFAC - GRAPHIK Presentations Software
Für die Gestaltung von Speise-, Getränkekarten, Mailings und Hotel-Informationen etc.

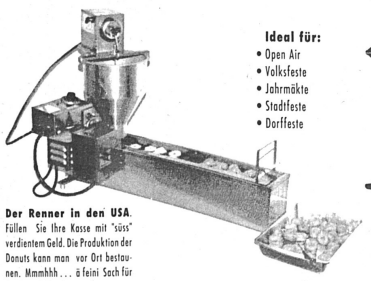
Papier

5 Pakete nach Ihrer freien Wahl
Die Druckfarben und Papiere wurden speziell für Laserdrucker und Fotokopiergeräte entwickelt. Auswahl von 125 Sujets! Verlangen Sie den Prospekt!

Parameterisiert Installiert und Eingeführt **Total Fr. 12'990.–**

An der IGEHO finden Sie weitere interessante Angebote. Bis bald !

MIT ORBIE VERKAUFEN SIE EINE ATTRAKTION!



Der Renner in den USA. Füllen Sie Ihre Kasse mit "süss" verdientem Geld. Die Produktion der Donuts kann man vor Ort bestaunen. Mmmhhh . . . a feini Sach für Gross und Klein!

Ideal für:
- Open Air
- Volksfeste
- Jahrmärkte
- Stadtfeste
- Dorffeste



Der mobile Nostalgiker Diese POPCORN "Minifabrik" ist bei jedermann beliebt. Frischer kann das Produkt nicht präsentiert werden. Der 2-Rad Wagen ist in Sekunden betriebsbereit und auf engstem Raum ein Anziehungspunkt. Ein altbewährter ewiger Hit . . .

ORBIE'S DONUTS THE REAL AMERICAN DONUT

- Grossveranstaltungen
- Ausflugsziele
- Stadionanlässe
- Sportanlässe
- Shopping-Zentren
- Freizeitparks
- Fussgängerzonen
- Bergbahnen
- Skigebiete

etc. etc. etc. . .

Besuchen Sie uns an der IGEHO Halle 224/Stand P 44

ORBIE'S POPCORN

ORBIE Aehrensiedlung 8, 8556 Wigoltingen, Tel. 054 63 16 64, Fax 054 63 18 71

Sensationeller
Dekomaterial Verkauf



Auf über 900 m² präsentieren wir Ihnen Dekorationsmaterial zu Tiefstpreisen

Über 5000 verschiedene Artikel am Lager (Verkaufssortiment wird ständig gewechselt)

- die schönsten Weihnachtsbäume von 30 cm bis 450 cm, geschmückt, ungeschmückt, mit oder ohne Beleuchtung, über 40 Modelle
- grösste Auswahl an Weihnachtsdekorationen aller Art (auch Samichläuse)
- Exclusive Skulpturen
- Früchte und Gemüse
- riesige Auswahl an Blumen
- Körbe und Korbwaren
- Schaufensterpuppen, Torsi, Büsten und Köpfe
- verschiedenste China-Artikel
- Plüschtiere bis 2 m gross
- Vögel
- ... und unzählige Einzelstücke und Gags

Wir vermieten auch: für Restaurants, Geschäfte, Parties, etc.

Der verrückteste Laden, den Sie je gesehen haben!

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 09.00 bis 11.45
und 13.30 bis 18.30 Uhr
Sa 09.00 bis 16.00 Uhr

URMAX
DER VERRÜCKTE LADEN
Niederlenzerstr. 29 • 5600 Lenzburg
Telefon 064/52 04 90

Einrichtungen und Bettwaren für Touristen-, Personal- und Gruppenunterkünfte

Schaumstoff-Matratzen und Matratzenhüllen nach Mass

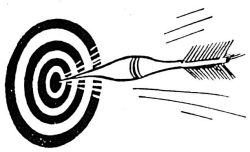
Equipements et literie pour abris et dortoirs pour touristes, personnel et groupes

Matelas en mousse et housses de matelas sur mesure

ARTLUX



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



Attraktionen

für jeden Anlass zu vermieten (auch Dauermiete):
Bull-Riding-Rodeo-Spass / Kindersprungburgen / Flugsimulator / Mini-Motorradrennen / Bungee Run-Gummiseil-Stafette/Tele-Bike/ Le Mans 24 / Mini Cars / Formel 1 Echtbild-Rennsimulator / und vieles mehr. . .

Verlangen Sie Unterlagen: Telefon 01 836 85 10
oder 052 44 28 00 oder **Telefax 052 44 28 01**

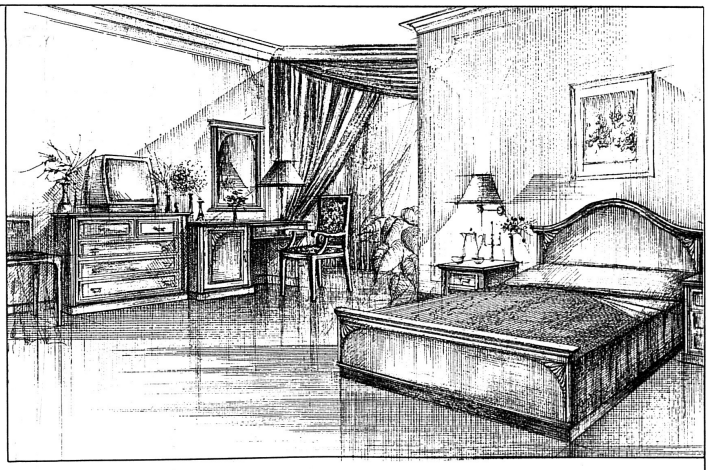
Selva:
Objekteinrichtung
à la carte

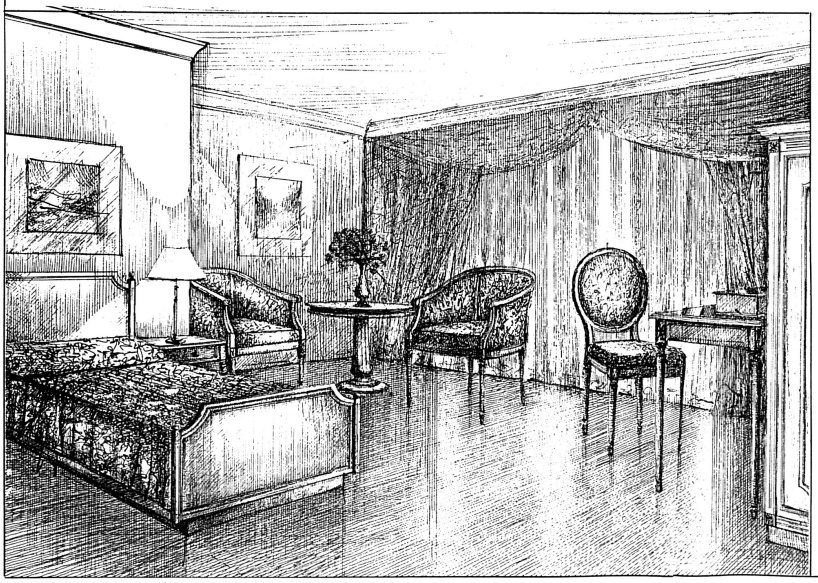
Sie finden uns in den guten Hotels der Welt, in Pensionen, Gaststätten, Restaurants und Cafés, in Stadt-, Ferien- und Kurhotels.

Überall da, wo individuelle Objekteinrichtung, Modellvielfalt, internationale Erfahrung und professionelle Beratung gewünscht werden.

Besuchen Sie uns auf der IGEHO
in Halle 213
am Stand E 82

Selva AG Objekt-Abteilung
Beda Schmucki
Mühlebühl 15 a - 9100 Herisau
Tel. 07152 31 08 • Fax 071 52 30 94







SELVA
Style International
Contract Division

British Airways

Ein Abend voller Träume

Unter dem Titel «Turning Dreams to Reality» hat British Airways am Montag ausgewählte Basler- und Zürcher-Kunden, vor allem aus dem Commercial-Bereich, zu einem Info-Abend in Miller's Studio eingeladen.

Vor über hundert Gästen konnte *Mike Lewin*, Area Manager Central Europe von British Airways, unter anderem auf das gute Geschäftsergebnis der letzten drei Monate hinweisen. Der Britische Carrier flog einen Gewinn von 173 Millionen Pfund ein, was gegenüber dem Vorjahr ein Plus von 27 Prozent entspricht.
Unter Einbezug der British-Airways-Partner Hertz und Edwardian-Hotels wurde den Anwesenden die grösste je von British Airways lancierte Kampagne «The Dream Ticket» näher vorgestellt und auch die vier British-Airways-Partner-Airlines hatten ihren Auftritt.
Nicht weniger als drei Wettbewerbe, respektive Verlosungen sorgten für einen spannenden Abschluss der Veranstaltung. *HU*

Hotelplan

Glänzender Herbst: 30 Prozent Zuwachs

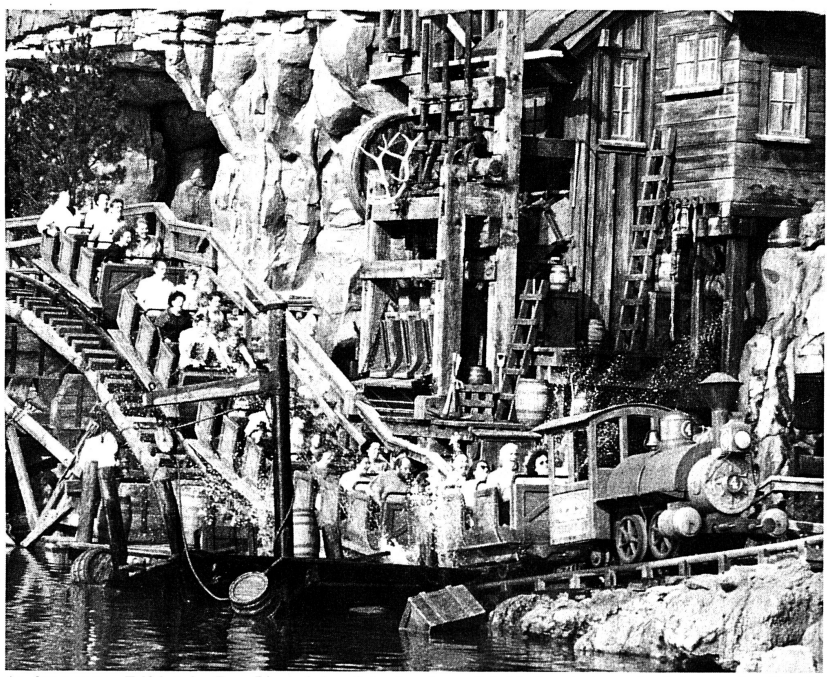
Gegenüber dem Vorjahr kann Hotelplan einen sonnigen Herbst vermelden: Der Zuwachs beträgt passagiermässig rund 30 Prozent. Wie auch bei anderen Reiseveranstaltern zu beobachten, waren die Herbstschulferien, selbst mit grossen Zusatzkapazitäten im Flug- und Hotelbereich, restlos ausverkauft. Leicht überrascht zeigen sich die Hotelplaner, dass selbst die Novemberdaten gut gebucht sind und für die kommenden Festtage eine sehr starke Nachfrage registiert wird.
Am Hotelplan-Hauptsitz wird zudem die Meinung vertreten, dass die Kurzfristigkeit an Bedeutung abnehme und frühzeitigeres Buchen langsam wieder Fuss zu fassen scheine. Die guten Zahlen seien nicht auf einzelne boomende Destinationen zurückzuführen, heisst es weiter, vielmehr ziehen sie sich wie ein roter Faden durch das gesamte Winterangebot.
Als Repeater-Hit könnten höchstens die Kanarischen Inseln bezeichnet werden und als erfreulich bewertet wird die Tatsache, dass sich Aegypten wieder einer steigenden Beliebtheit erfreut.
Bei den Ferndestinationen liegen die Karibik, sowie schon fast «Normalzustand», Bali, Sri Lanka und die Malediven weiterhin im Trend. *HU*

Euro Disney, Paris

Mickey fehlen Millionen von Mäusen

Mit einem Jahresverlust von 1,4 Milliarden Franken hat Euro Disney erneut für Negativ-Schlagzeilen gesorgt. Dass selbst eine Schliessung des Vergnügungsparks in Erwägung gezogen wird, bleibt ein Gerücht. Tatsache ist, dass zwei bedeutende britische Veranstalter Euro Disney kürzlich aus dem Programm gekippt haben - was bei Schweizer TO's kein Thema ist, ganz im Gegenteil.

MICHAEL HUTSCHNEKER



An der rasanten Talfahrt des Euro Disney haben Schweizer kaum Schuld. Zu zehntausenden haben sie den Vergnügungspark bereits besucht. *Foto: Rolf Bühler*

Nichts wünschten sich die Verantwortlichen des Euro Disney Resorts bei Paris derzeit mehr, als dass sich Dagobert Duck für einmal von der Fiktion in die Realität verwandeln liesse. Selbst der kürzlich bekannt gewordene Jahres-Verlust per Ende September von etwa 1,4 Milliarden Schweizer Franken hätte, wie sich ein jedes Comic-Kinder-Herz erinnert, der schwerreiche Onkel mit Links beglichen. Hätte... aber Dagobert scheint für den Ernstfall nicht gerüstet und als ernst wird die Lage allemal bezeichnet.
Die Geduld der erfolgsverwöhnten US-Mutter scheint arg strapaziert und dringende Massnahmen sind gefordert und angesagt. So sind von ehemals 11 100 Angestellten die ersten 950 bereits verabschiedet worden und vorliegende Ausbaupläne werden vorerst einmal aufs Eis gelegt. Weitere Restrukturierungsmassnahmen sollen bis im kommenden Frühling zu einer Verbesserung der finanziellen Lage führen, ansonsten sich die mit 49 Prozent an Euro Disney beteiligte Walt Disney Company zu ungemütlichen Massnahmen veranlasst sehen könnte.
Die trotz befriedigenden Besucherzahlen missliche Finanzlage gipfelte im Gerücht, dass der Vergnügungspark bei ausbleibendem Erfolg gar von einer Schliessung bedroht sei.

Nicht mehr wegzudenken

Mit Entscheiden dieser Art scheint sich aber die Schweizer Reiseszene nicht auseinandersetzen zu müssen, ganz im Gegenteil. Bei den angefragten Touroperators wird nicht ernsthaft mit einer Schliessung des Vergnügungsparks gerechnet. Bei Kuoni, der erst im Herbst bei Euro Disney eingestiegen ist, glaubt niemand an grössere negative Auswirkungen und übereinstimmend vertreten *Carolin Straubinger* von Frantour und *Dino Ferrara* von Hotelplan die Meinung, dass bei derart hohen Investitionen die in Paris getätigt wurden, eine Schliessung für Disney kein Thema sein könne. Drastische Massnahmen, wie etwa ein möglicher Verkauf von Hotels oder ähnliches, liegen für Ferrara jedoch durchaus im Bereich des Möglichen. «Für uns ist es ein Superprodukt», hält Hotelplans Product Manager fest, «und wir verdienen Geld damit!» Die Buchungseingänge lägen derart hoch, dass Euro Disney mittlerweile zum führenden Produkt im Städtereisen-Segment avanciert sei.

30 000 Disney-Kunden

Töne ganz ähnlicher Art sind auch aus dem Hause Imholz zu vernehmen. Beim Städtereisen-Pionier liegt Euro Disney in Sachen Passagierzahlen für City-Trips hinter Paris bereits an zweiter Stelle. Nicht ganz ohne Stolz fügt Abteilungsleiter *Walter Kunz* an, dass in wenigen Tagen der 30 000. Imholz-Euro-Disney-Kunde gefeiert werden kann. Auch im zweiten Jahr könnte, so Kunz, das hohe Niveau aus dem Eröffnungsjahr gehalten werden. Wenngleich auch keine Steigerung zu verzeichnen gewesen sei, das Minimalziel konnte immerhin erreicht werden. Und eine Schliessung von Euro Disney ist auch bei Imholz kein ernsthaftes Thema. Kunz: «Allein schon beim Betrachten dieses Passagier-Volumens ist dieses Produkt aus dem Angebot nicht mehr wegzudenken...»

Auch auf Schiene gute Miene

Beim Bahnreisenspezialist Frantour/Eurotour liegen die Reservationszahlen (1.1. - 31.12.93) anfangs dieser Woche bei 16 735 Buchungen, davon rund 7500 mit einer Uebernachtung im Resort selbst. Für das Hotel Frantour Marne-La-Vallee haben sich weitere 13 Prozent, also knapp 2200 Frantour-Kunden entschieden und 42 Prozent (7000) wählten eine Unterkunft in der Stadt Paris selbst. Das Total entspricht gegenüber dem Vorjahr einem Plus von 16 Prozent und so will man denn auch in Genf, trotz der eingangs erwähnten Probleme des Resorts, von einem allfälligen Krisenszenario nichts wissen.
Paris ist zwar auch bei Railtour die wichtigste Destination, aber nicht wegen Euro Disney. Im Programm werden «nur» Tagesausflüge in den Vergnügungspark und keine Resort-Hotels angeboten. Und wenn schon Dagobert für einmal seine Kumpels kläglich im Stich lässt, vielleicht könnte Aladdins Wunderlampe...

Thomson stampft EuroDisney -Katalog ein

Thomson, der grösste britische Reiseveranstalter, hat beschlossen, den geplanten EuroDisney-Katalog für das kommende Jahr nicht zu publizieren. Der Entscheid sei gefallen, nachdem die Buchungen im vergangenen Sommer weit unter den Erwartungen gelegen hätten, meinte Thomson-Marketingdirektorin *Rosemary Astles*. Nach British Airways Holidays ist der Reiseriese Thomson bereits der zweite Tour Operator, der den finanziell angeschlagenen Themen- und Vergnügungspark bei Paris fallenlässt. *SW*

Kreuzfahrten USA

Discounts unter Kontrolle

Die Epidemie der Last-Minute-Discounts, welche im Charterflug-Geschäft ausgebrochen war und später auf andere Bereiche übergriff, scheint zumindest im amerikanischen Kreuzfahrtenbusiness wiederum unter Kontrolle zu sein.

Eine Industrie, die nichts anderes kennt als jährlich zweistellige Wachstumsraten, musste sich plötzlich in die Niederungen der Preiskämpfe, Aktionen und Schleuderpreisen begeben. Das ging der mit ihrem Image sorgsam umgehenden Kreuzfahrtindustrie ans Mark. Entsprechend resolut suchte man nach Lösungen. Im Januar 1992 führte Royal Caribbean Cruise Lines die «Breakthrough Rates» ein. Holland America folgte mit dem Kis-Konzept (Keeping It Simple). Und wenig später brachte Costa Cruise Line die «Fettucini Fares», Princess Cruises die «Love Boat Savers», Carnival Cruise Line die «Super Savers», Dolphin/Majesty Cruise Lines die «Advan-Savers» und Norwegian Cruise Line die «Dream Fares» auf den Markt. Alle diese Programme bevorzugen die Frühbuchenden. Entsprechende Rabatte sind beileibe nichts Neues. Doch im Falle der amerikanischen Kreuzfahrtgesellschaften vermochte man mit einer gezielten Vermarktung dieser Programme die Last-Minute-Discounts wenn nicht auszurotten, so doch in Grenzen zu halten. Ausserdem traf man mehrere Fliegen auf einen Schlag: Erstens gibt die neue Preisstruktur grossen und kleinen Reisebüros die gleichen Chancen. Zweitens riskiert man weniger unzufriedene Passagiere, die sich ob der grosszügigen Last-Minute-Rabatte ihrer Tischnachbarn geprellt fühlen. Und drittens ist auch den Travel-Agents gedient, wenn sie weniger oft die Tickets neu schreiben müssen als in Zeiten turbulenter Preiskämpfe.
Dass schliesslich die Carnival Corporation wie auch Royal Caribbean Cruise Lines im zweiten Quartal 1993 Rekordgewinne schrieben, wird nicht zuletzt dieser neuen Preispolitik mit dem vereinfachten Yield-Management zugeschrieben. Bei einem grossen Anteil von Last-Minute-Buchungen profitieren in erster Linie die auf Kreuzfahrten spezialisierten Reisebüros. Mit der Einführung all dieser Programme erhält nun auch der kleinere Agent eine bessere Möglichkeit, gegenüber der Konkurrenz zu bestehen. *CC, New York*

Siehe Schwerpunkt Schiff, Seite 27

Kuoni Zwischenbilanz

Umsatz- und Gewinnrückgang

Nach Abschluss der ersten neun Monate des laufenden Jahres muss der Kuoni-Konzern gegenüber dem Vorjahr Umsatz- und Gewinnrückgänge in Kauf nehmen. Insgesamt wird am Hauptsitz ein befriedigender Jahresabschluss erwartet.

Zwar wird am Kuon-Hauptsitz der erwartete Jahresabschluss als insgesamt befriedigend bezeichnet, dennoch muss der Reiseriese gegenüber dem Vorjahr einige Abstriche in Kauf nehmen. So hat der Konzern in den ersten neun Monaten des laufenden Jahres weltweit mit einem konsolidierten Umsatz von 1822 Millionen Franken sechs Prozent weniger als in der Vergleichsperiode des Rekordjahres 1992 erzielt. Beim Gewinn musste ein Rückgang um 20 Prozent auf 35 Millionen Franken und bem Cashflow mit noch 48 Millionen Franken ein Minus von 19 Prozent verzeichnet werden. An der Neuen Hard nimmt man an, dass der Vorjahresumsatz bis Ende Jahr knapp erreicht wird. Es wird mit einem Reingewinn in der Grössenordnung von 40 Millionen Franken und einem Cashflow von rund 55 Millionen Franken gerechnet.
Das Gesamtergebnis von Kuoni Schweiz wird, wie es heisst, dem Markt entsprechend befriedigend ausfallen, liegt aber tiefer als 1992. Einen Rückgang per Ende September muss auch das Filialgeschäft vermelden, welches mit rund 400 Millionen Franken 4,3 Prozent hinter dem Vorjahresergebnis liegt. Mit lediglich 3,1 Prozent ist die Umsatzeinbusse im Commercialbereich erstaunlich gering ausgefallen, trotz des starken Einbruchs der Flugtarife und der vor allem rezessionsbedingten eher rückläufigen Buchungen von Geschäftsreisen. Bis Ende September betrug der Umsatz im Geschäftsreisenbereich 155 Millionen Franken.

«Fussball-Kuoni»

Die Reisebüro Kuoni AG ist neu das «Offizielle Reisebüro des Schweizerischen Fussballverbandes» und ausgestattet mit einem Dreijahres-Vertrag. Diese Funktion gibt Kuoni das Recht, ab sofort die Reisen aller Schweizer Fussball-Nationalmannschaften und deren Betreuerstab zu organisieren. Dabei handelt es sich neben dem Herren-Fanionteam um die Damenequipen und alle Nachwuchsmannschaften. Zudem hat Kuoni als «Authorized Tour Operator» Zugriff zu den nötigen Eintrittskarten für alle wichtigen Spiele der Weltmeisterschaften 1994 in den USA und hat – bei einer allfälligen Schweizer Teilnahme – bereits die nötigen Verträge für Flug- und Landarrangements abgeschlossen. *HU*

Plus im Touroperating

Eine Umsatzzunahme kann Kuoni hingegen im Touroperating verzeichnen. In den ersten neun Monaten betrug die Steigerung 4,5 Prozent und dank dem starken vierten Quartal wird noch mit einer Verbesserung dieses Ergebnisses bis Ende Jahr gerechnet.
Der Afrikaspezialist Privat Safaris AG, eine Kuoni-Tochtergesellschaft, erwartet einen Abschluss auf Vorjahresniveau. Massgeblich zum Konzerngewinn soll Kuoni England beitragen, welches den Umsatz bis Ende September trotz einer 16 prozentigen Abwertung der Landeswährung gegenüber dem Schweizer Franken den Umsatz halten konnte. Das Gesamtergebnis des Konzern ebenfalls positiv beeinflusst haben die Kuoni-Tochtergesellschaften in Deutschland, Frankreich, Griechenland und den USA. *HU*

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

Marriott HOTELS · RESORTS · SUITES

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

155 01 22

Improve your English in a sunny, relaxed atmosphere!

Fort Lauderdale, das "Venedig" Floridas, erwartet Sie!



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

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

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

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

LAL LANGUAGE AND LEISURE SPRACH REISEN

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

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

Ihre Weiterbildung in der Reisebranche

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

SRF SSV SSC

Schweizerische Reisefachschule Aarau

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

Reiseleiterin Reiseleiter

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

Verlangen Sie das Gratiskursprogramm!

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

vom Schweizerischen Reisebüro-Verband empfohlen

TOURISTIK-STELLENMARKT

Planen Sie Badeferien oder eine Rundreise in

BRASILIEN Süd-amerika

Comet-Reisen – Ihr erfahrener Spezialist für Badeferien, individuelle Reisen und Rundreisen

Comet Reisen

Comet-Reisen AG
Birmensdorferstrasse 65
CH-8036 Zürich
Telefon 01-2420707

Comet-Reisen GmbH
Münchnerstrasse 26
D-8905 Mering
Telefon 08233/4834

Werbung

macht Sie heiss auf Tee.

TEA BASEL

Die junge schweizerische Ferien-Fluggesellschaft sucht vom 15. März bis 30. Okt. '94

Flight Attendants

Sie sind eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre oder gleichwertiger Schulausbildung und verfügen zudem über eine gute Allgemeinbildung, Flexibilität und Teamfähigkeit.
Die Internationalität dieser Aufgabe verlangt nicht nur die Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit, Reisetätigkeit und Selbständigkeit, sondern auch Gewandtheit im Auftreten und gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch.
Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 25. November 1993, die Sie bitte an folgende Adresse richten:

TEA Basel AG, z.H. P. van der Nat
Postfach 238, 4030 Basel-Flughafen

60058/27325

Happy Landing bei uns als

Flight Attendant

und Gastgeberin auf höchster Ebene.

Wenn Sie diese Anzeige ausgerechnet in einem Augenblick lesen, wo wieder einmal eine Brise Fernweh Ihre Gedanken durchkreuzt, so haben wir vielleicht die Lösung, wie Sie Ihrem Ziel ein Stück näherkommen können.

Sie

– Sind 20 bis 28 Jahre jung, nicht über 1,71 m gross, hübsch, gepflegt, charmant und voller Tatendrang
– sind Schweizerin, haben eine Niederlassungs-Bewilligung «C» oder wohnen im benachbarten Ausland um Basel
– sprechen fliessend Deutsch, Französisch und Englisch, e forse anche l'italiano
– bleiben auch in Situationen ruhig, die schnelles Handeln erfordern

kurzum, **Sie sind die wunderbare Gastgeberin,** denn Kontakt zum Kunden und perfekter Service stehen bei uns an erster Stelle.

Bald gehen Sie vor Freude in die Luft, denn wir bieten Ihnen

– eine äusserst abwechslungsreiche, interessante und selbständige Tätigkeit auf unseren Europaflügen
– gutes Salär sowie obendrein weltweite Flugvergünstigungen
– eine hochinteressante und lehrreiche Ausbildung
– unregelmässige Arbeitszeiten, die Ihnen trotz allem ein normals Familienleben erlauben; Sie kehren nämlich fast täglich an Ihren Dienstort Basel oder Zürich zurück.

Ready for take off ??? Dann schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Wir senden Ihnen das Anmeldeformular und weitere
Informationen - gegen das Fernweh.

crossair

crossair
Aktiengesellschaft für
europäischen Regionalluftverkehr
Frau C. Vetter
Postfach
4002 Basel
Telefon 061 325 25 25

601257/269352

VZR-Generalversammlung

Die doppelte Wahl des Präsidenten

Die Vereinigung Zürcher Reisebüros (VZR) lud ihre Mitglieder vergangene Woche zur 39. Generalversammlung nach Florenz ein. Nebst den ordentlichen Traktanden standen die Wiederwahl des Präsidenten sowie eines Vorstandmitgliedes und die Aufnahme von fünf Reisebüros an. Viel Zeit wurde der Lehrlingsausbildung gewidmet.

SAM JUNKER

28 Aktivmitglieder, 9 provisorische Mitglieder und 14 Gäste – Passivmitglieder und Sponsoren – waren an der Generalversammlung der Vereinigung Zürcher Reisebüros (VZR) vertreten. Sie gilt als historisch, fand die GV der grössten regionalen Reisebüro-Vereinigung der Schweiz doch erstmals seit ihrer Gründung 1955 im Ausland statt.

Lehrlingsausbildung

Der VZR weist für das per 30. September 1993 abgeschlossene Geschäftsjahr einen Gewinn von 150 Franken aus. Mit gut 140 000 Franken ist die Ausbildung der Lehrlinge grösster Posten in der Erfolgsrechnung und natürlich wichtiges Anliegen der Vereinigung. Verantwortlich für die Lehrlingsausbildung zeichnet *Herbert Schweizer*. Seit er das Amt vor drei Jahren übernommen hat, wird das Ausbildungsprogramm laufend den neuen Bedürfnissen angepasst. Schweizer legt grossen Wert auf ein Feedback und bittet die Lehrlinge per Fragebogen um ihre Meinung, die ihm neue Ideen und Anhaltspunkte liefern. Die Beurteilungen seien vorwiegend positiv jedoch würde die grosse Menge des Lehrstoffes beanstandet. Das Zürcher-Ausbildungsprogramm kommt bereits in den Kantonen Aargau und Basel, bald auch Bern zur Anwendung. Bei der Erarbeitung eines einheitlichen Ausbildungsprogrammes in der Schweiz dürfte jenes des VZR als Grundlage dienen. Schweizer ist für weitere «Schützenhilfe» bereit.
Geprüft wird, ob die Swissair-Schulung am Bildschirm künftig bereits auf Ende des ersten Lehrjahres vorverschoben werden soll. So könnten die Lehrlinge ab zweitem Lehrjahr besser eingesetzt werden.

Vereitelter Antrag

Passepartout Reisen AG hat zur diesjährigen GV einen Antrag betreffend Änderungen in der Lehrlingsausbildung eingereicht. Der Vorstand hielt eine zu detaillierte Diskussion und eine entsprechende Abstimmung während der GV für ungünstig und bat, den Antrag zurückzuziehen. Offen für neue Ideen, liess er aber das Anliegen vortragen. So forderte *Daniel Peter* vom Airboker Passepartout: -die Integration der BSP-Schulung, da diese Abrechnungen typische Lehrlingsarbeit sei; -die Graumarkttarife innerhalb der Flugtarif-Schulung zu berücksichtigen, um die kostengünstigsten Flugvarianten für den Kunden zu finden; -drei Tage SBB-Schulung zugunsten von neu fünf Tagen Flugverkehrs-Schulung zu reduzieren.
Der als Gast anwesende Geschäftsführer des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes SRV, *Peter Koch*, warnte jedoch vor einer Reduktion der Bahn-Ausbildung, auch sie werde immer wichtiger. Und *Stefan Römer*, Tourasia, war der Ansicht, dass die Schulung der Graumarkttarife nicht nötig sei, da diese ohnehin angefragt werden müssten.

Eine GV im Ausland

Die Mitglieder des VZR hatten die Wahl, am Mittwoch Abend per Bahn oder am Donnerstag morgen mit der Swissair nach Mailand und dann mit dem Bus nach Florenz zu reisen. Die Rückreise erfolgte mit dem Alitalia Airport Train nach Rom und anschliessendem Alitalia-Flug nach Zürich. Gut 70 Personen insgesamt – die Begleitpersonen mitgezählt – folgten der Einladung.
In Zusammenarbeit mit lokalen Fremdenverkehrsvereinen hatte die ENIT unter der Leitung von Schweiz-Direktor *Italo Somariello* ein ausgewogenes Programm zusammengestellt. Am ersten Tag besuchte man beispielsweise die Borsa del Turismo Congressuale ed Incentives in Florenz.
Diese GV im Ausland soll nicht die einzige bleiben. Die VZR-Vorstandsmitglieder betonten unisono, dass ein Zwei-Jahres-Rhythmus angestrebt werde. An Angeboten mangelt es kaum. Eines kommt aus Österreich und vor Ort formulierte *Walter Finkbohner* von der SBB ein weiteres: Mit dem Spezialzug nach Osten und per Schiff über das Schwäbische Meer...
SJ

Fünf neue Mitglieder

Colibri Reisen in Männedorf, Corona Holidays AG in Dübendorf, Image Travel AG in Zürich, Tourasia Römer AG in Wallisellen und Zeilinger Reisen AG in Stäfa – das sind die fünf neuen Mitglieder des VZR. Sie alle wurden von der GV einstimmig im Verband aufgenommen. So einmütig sei das Resultat bei Neuaufnahmen noch nie gewesen, freute sich Vizepräsident *Edi Dietrich*. Während des vergangenen Geschäftsjahres hatte der VZR total 35 Aufnahmegesuche zu prüfen. In der VZR würden dabei strenge Massstäbe angelegt und Rückstellungen seien oft.
Die Mitgliederbeiträge bleiben unverändert pro Aktivmitglied 100, pro Passivmitglied 50 und pro Filialbetrieb 25 Franken. Auch der Beitrag provisorisch aufgenommene Reisebüros beträgt 100 Franken. Die Eintrittsgebühr bleibt bei 250 Franken.

Die doppelte Wahl

Der VZR-Präsident *Robert Meier-Kienast* und das Vorstandsmitglied *Beat Hiestand* mussten sich der Bestätigungswahl für eine weitere Amtsperiode von zwei Jahren stellen. In einem einzigen Wahlgang war die Bestätigung klar. Da gemäss Statuten jedoch der Präsident in einem separaten Wahlgang bestätigt werden muss, war eine zweite Runde trotz Resultat nicht zu umgehen. So wurde Robert Meier-Kienast zum doppelt gewählten Präsidenten des VZR.
Meier machte auf das neue Reiserecht ab 1994 aufmerksam. Es werde Ruhe in die Branche bringen. Stolz präsentierte er die neuen VZR-Kleber, die die Mitglieder gegenüber dem Kunden als besonders vertrauenswürdig auszeichne. In seinem Jahresbericht hob er als negative Ereignisse den Break Down von Max Tours, die Ueberkapazitäten, Aktionen mit geringen Kommissionen und den einreissenden Direktverkäufen der Tour Operators und auch die zunehmenden Last-Minute-Buchungen hervor.



Beim Gala-Dinner freut sich der VZR-Vorstand über die gelungene GV. v.l.n.r. Herbert Schweizer, Bernhard Wiederkehr, Hanspeter Geiger, Robert Meier-Kienast (Präsident), Otto Holenweger, Edi Dietrich, Beat Hiestand.
Foto: Sam Junker

Klar, eine Generalversammlung einer regionalen Reisebüro-Vereinigung, die nur wenige Stunden dauert, muss nicht im Ausland stattfinden. Der VZR-Anlass, der übrigens nur dank grosszügigen Sponsoren zustande kam, darf aber als durch und durch gelungen bezeichnet werden. Denn ein Zusammenkommen der Mitglieder soll auch den Erfahungs- und Gedankenaustausch fördern. Hätte die GV in der Umgebung von Zürich stattgefunden, wären vielleicht ein paar Mitglieder mehr aufgekreuzt. Viele jedoch hätten nicht einmal am gemeinsamen Abendessen teilgenommen und wären, weil es so nah ist, sofort ins Büro oder nach Hause geeilt. Die GV fern von zuhause jedoch erlaubte schon während der Reise aber auch den gemeinsamen Ausflügen und Abenden mehr als nur das flüchtige Grüezi und wie gehts.
Sam Junker

ENIT

Bald das Aus für Ausland-Büros?

Die Ente Nazionale Italiano per il Turismo ENIT, Italiens Fremdenverkehrsamt, wird restrukturiert. Seit rund drei Wochen ist *Giancarlo Lunati* neuer Kommissar der ENIT. Er rapportiert direkt dem Vicepräsident der Ministerialverwaltung, *Antonio Maccanico*. «Die ENIT braucht neue Energie, neue Technologie und vorallem ein neues Image», sagt *Franco Demarinis* vom Hauptsitz in Rom. Es gelte nun, eine neue Generation auf neue Aufgaben vorzubereiten. Die Mitarbeiter seien aufgefordert, bis Ende November Vorschläge zu unterbreiten. Im Frühling soll die neue ENIT präsentiert werden. Heute betreibt die ENIT 25 Niederlassungen in 16 Ländern. Dass einige davon geschlossen werden und ihre Aufgaben vom Institut für Aussenhandel ICE übernommen werden, gilt als ausgemacht. Der Name der ENIT soll aber weiterbestehen und das Unternehmen momentan nicht privatisiert werden.
In der Schweiz betreibt die ENIT Büros in Zürich und Genf. Ob eines davon über die Klinge springen muss, ist laut Demarinis nicht entschieden. Es dürfte den Verantwortlichen jedoch bewusst sein, dass hauptsächlich Individual-Reisende auf die Dienstleistungen der ENIT angewiesen sind und nach wie vor jährlich Schweizer zu Tausenden individuell ins südliche Nachbarland reisen. Zumindest eine ENIT-Niederlassung braucht die Schweiz. *SJ*

REISE NEWS

Flug nach Brasilien für 450 Franken

Die brasilianische Fluggesellschaft Varig bietet Schweizer Reisebüromitarbeitern die Möglichkeit, für 450 Franken nach São Paulo oder Rio de Janeiro und natürlich wieder zurückzufliegen. Eine Reisepartnerin oder ein Reisepartner hat für den Flug 750 Franken zu bezahlen. Das Angebot gilt für die Abflüge vom 19. und 26. November und die Rückflüge vom 2., 9. und 16. Dezember. *pd*

Deutscher Reisebüro-Verband DRV

Kooperationen sollen die Branche retten

Anlässlich der Jahrestagung des Deutschen Reisebüro-Verbandes mahnte Präsident Otto Schneider, dass das mittelständische Reisegewerbe nur mit Kooperationen Ueberlebenschanden habe. Lufthansa Verkaufsvorstand Hemjö Klein erhob Anspruch auf europäische Führerschaft im Schulterschluss mit geeigneten Partnern. Die Sicherung der Kundengelder und die Gründung eines Dachverbandes waren die zentralen Themen.

SYBILL EHMANN

Wer sich nach der diesjährigen Jahrestagung des DRV im tunesischen Sousse immer noch der Illusion hingibt, die verschlechterten Marktverhältnisse und veränderten Strukturen seien nur vorübergehender Natur, der gräbt sein eigenes berufliches Grab. Wer glaube, so das Lufthansa-Vorstandsmitglied *Hemjö Klein*, die Flugpreise würden später wieder ansteigen, der gebe sich ebenfalls einer Illusion hin.

Aufruf zum Zusammenschluss

Nicht die Wiedervereinigung und nicht die gegenwärtige Konjunkturschwäche, sondern das Vorstossen in industrielle Grössenordnungen führt zur Auflösung der traditionellen Aufgabenteilung und lockert traditionelle Partnerschaften, hob DRV- Präsident *Otto Schneider* in seiner Grundsatzrede hervor. «Auf Seiten der Veranstalter werden die Grossunternehmen die Gewinner, die Mittleren und Kleinen die Verlierer sein. Und auf der Vertriebsseite wird es nach einer Übergangszeit eine Bereinigung geben. Die Buchungsschwächsten werden aus den Agenturlisten gestrichen».
Wirtschaftliche Stärke von Veranstaltern und von Reisebüros wird ausgespielt – ob über Anzeigen, Einkaufskonditionen oder Vertriebseinfluss. Das düstere Szenario des DRV-Präsidenten gipfelte in dem erneuten Aufruf an die Mitglieder, sich mit gleichgearteten Unternehmen zusammenzuschliessen.

Sicherung der Kundengelder

Nach dem derzeitigen Stand der Vorbereitungen zur Kundengeld-Absicherung wird der DRV gemeinsam mit einigen kapitalstarken Mitgliedern, einem Versicherungsmakler namens VVWD und der Europäischen Reiseversicherungs AG einen «Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit» gründen. Das Gründungskapital wird voraussichtlich vier Millionen DM betragen. Mitglieder kann jedes Reiseunternehmen werden, das erfolgreich eine Bonitätsprüfung durchlaufen hat. Diese soll keine unzumutbare Hürde sein, damit sich möglichst viele am Versicherungsverein beteiligen.
Die Mitglieder werden eine Bankbürgschaft von zwei Prozent ihres Jahresumsatzes stellen und wahrscheinlich 0,3 Prozent vom Reisepreis als Prämie pro Reisenden abführen müssen.

Verwirrung und Verzögerung

Ein Angebot des Bundesjustizministeriums vor wenigen Tagen stiftete Verwirrung. Jetzt solle auch ein Sperrkonto bei einer Bank als Sicherheit genügen, auf das die Kunden eines Veranstalters ihre Zahlung leisten würden. Der Haken dabei ist nur, dass diese Kundengelder dem Veranstalter erst zwei Wochen nach Rückkehr freigegeben werden sollen. Dies würde bedeuten, dass der Veranstalter über eigene Mittel in Höhe der durchlaufenden Kundengelder verfügen muss, was selten der Fall ein dürfte, oder die Lieferanten, Hotels, Transportunternehmen etc. müssten entsprechend lange auf ihr Geld warten.
Der DRV muss nun also auch diesen Vorschlag prüfen, wodurch eine erneute Verzögerung eintritt. Man merkte dem auf Einladung des DRV in Sousse anwesenden Präsidenten des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes SRV, *Peter Eberschweiler*, seine Zufriedenheit deutlich an, dass das Problem in der Schweiz inzwischen vom Tisch ist.

Dachverband hat mehr Gewicht

Im übrigen machte Schneider den Vorschlag, dass sich alle im deutschen Tourismus Tätigen unter ein gemeinsames Verbandsdach begeben sollten. Die Eigenständigkeit der Einzelverbände soll erhalten bleiben, wichtige politische Anliegen jedoch durch einen Oberverband vertreten werden. Dieser könnte beispielsweise anstatt von 50 000 bei deutschen Reisebüros und Veranstaltern Beschäftigten dann von 1,2 bis 2 Millionen sprechen, was dem Tourismus zu mehr Gewicht verhülfe.
Beteiligen an einem solchen Dachverband sollten sich die beiden Reisebüro-Verbände, die Charter- und Linienfluggesellschaften, die Busverbände, Fähr- und Kreuzfahrtenreedereien, Flug- und Seehäfen, Hotels und Gaststätten (DEHOGA), die DZT und auch die deutschen Ferienregionen und -länder. (DFV)

Anspruch auf Führerschaft

Hohe Ziele hat sich die Lufthansa gesteckt. Man wolle den deutschen Carrier zur Nummer 1 in Europa mit weltweitem Netzwerk machen. Europa mit seinen 700 Millionen Einwohnern gelte als Wachstumsmarkt von morgen; besonders im Osten seien überproportionale Entwicklungen zu erwarten. Dazu Lufthansa-Verkaufsvorstand *Hemjö Klein*: «Wachstum durch kooperative Allianzen mit europäischen Partnern unter Ausbau der Markführung der Lufthansa und Stärkung der LH-Kompetenz!».
Lufthansa sucht also nach Partnern, die bei voller Wahrung ihrer unternehmerischen Identität mit ihr gemeinsam verbesserte Marktbedingungen vereinbaren. In Europa bestänben bereits gut funktionierende Partnerschaften mit Luxair, Lauda Air und Finnair, die ausgebaut werden. «Ein besonderer Wunschpartner ist AUA, von der wir uns wünschen, dass sie sich für unser Angebot einer kooperativen Allianz entscheidet». Aber auch an weitere Partnerschaften ist gedacht, wie beispielsweise mit Olympic Airways, Turkish Airlines, vor allem aber mit grossen europäischen Carriern. «Unter der Markenführung Lufthansa einen starken Verbund eigenständiger europäischer Gesellschaften: das ist unser Ziel!»
Im Rahmen kooperativer Allianzen werden neben der eigenen Firmierung ab 1994 auf den Flugzeugen die Kennung «Partner of Lufthansa» prangen. Dazu gehören Eurowings, Cimber Air, Contact Air, Lauda und Finnair – und, wenn es klappt, auch AUA.
Schliesslich das Bekenntnis der Lufthansa zum Automatenbetrieb, das heisst zur Selbstbedienung durch den Kunden. Lufthansa beteuert, den Automatenbetrieb nicht als eigenen Vertriebsweg zu sehen, er wird den Partnern als ergänzendes Instrument ihrer Verkaufsmöglichkeiten angeboten. Die Frage nach der Kommissionierung beantwortete Klein eher mürrisch: Man solle erst einmal die Entwicklungen abwarten und dabei die Vorteile ausloten. Das Konzept der Lufthansa City Centers, an denen die partizipierenden Reisebüros zu 50 Prozent beteiligt werden, will Lufthansa konsequent in ganz Europa ausbauen. Dies soll zum einen durch Aufgabe der bisherigen LH-Stadtbüros geschehen und zum anderen durch Aufbau eines vergleichbaren Partnerkonzeptes in den Nachbarländern.
SE

ANSCHLAGBRETT

Ausbildung zum
dipl. Reiseleiter
(Keine Vorkenntnisse notwendig)
Wir suchen einige jüngere Damen und Herren, die das **Reiseleiter-Diplom** erwerben möchten.
Während der Ausbildungszeit können Sie Ihrer jetzigen Tätigkeit weiterhin voll nachgehen.
Gegen Einsendung dieses Inserates und Angabe Ihrer Personalien, jetzigem Beruf und Telefonnummer erhalten Sie sofort nähere Informationen.



INTERSAFETY AG
Reiseorganisationen
Zwischenbächen 139
8048 Zürich 13

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

Folgende Themen werden in unserem praxisnahen
Food and Beverage Kurs
vom 21. November - 4. Dezember 1993
erarbeitet: Betriebskonzept, Angebotsplanung, Preispolitik, Einkauf, Verkaufsförderung, F&B Kontrolle, Budgetieren.
Dieser Intensivkurs wird in Engelberg durchgeführt. Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen.

Sich bewerben,
heisst für sich selber werben
Keine so einfache Angelegenheit, wenn man weiss, dass die Gelegenheit, einen ersten Eindruck zu machen, nicht zweimal geboten wird.
Lernen Sie mit dem Buch
SICH ERFOLGREICH BEWERBEN
wie Sie sich auf Anhieb von der besseren Seite zeigen können. **Preis 24.– + Porto**
Bestellen Sie bei:
JCW Services, Waldhofstrasse 43,
4310 Rheinfelden, Telefon 061 422 06 55.
60230/304913

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

Ihr eigener Chef sein!
Holen Sie sich das Wissen für die
Wirtefachprüfung
– ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall – durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Unterricht.
Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses melden wir Sie zur entsprechenden Prüfung bei der Behörde an.
Ein Lokal unter Ihrer Führung!
Gegen Einsendung dieses Inserats, mit Angabe von Beruf, Alter sowie Adresse und Tel.-Nr. an
Hotel- und Wirtefachschule
ALFARING AG, Geerenweg 2, 8048 Zürich
erhalten Sie kostenlos weitere Informationen. 13

---

ozeania reisen ag
Englisch lernen in:
Westaustralien
als Gast einer Familie im pulsierenden PERTH! **Verlangen Sie unsere Sprachschul-Unterlagen**
PHOENIX
English Language Academy
für fernreisen 123591
Ozeania Reisen AG **Inh. Bruno Böckli**
Badenerstrasse 12
5442 Fislisbach
Abteilung «Reisen bildet» **Tel. 056/84 01 65**
Fax 056/83 56 03

Englisch lernen in Australien
– Moderne, neurenovierte Sprachschule in Perth, West-Australien
– Anfänger- bis Diplomkurse (First, Proficiency usw.)
– Grosses Freizeit- und Sportangebot
– Familienunterkunft
– Schweizer Betreuung an Ort
Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen
ST. MARK'S
INTERNATIONAL COLLEGE
André Gobat
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 30 13
Fax (041) 94 43 28
51710/328405

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

Internationale Sprachschulen
Agentur Metzenbauer & Co.
14 Sprachen in 24 Ländern
Senden Sie bitte gratis Prospekte an:
Name: _____
Strasse: _____
Ort: _____
Telefon 028 24 30 00, Fax 24 34 04
Rhonesandstr. 13, CH-3900 Brig
Damit Ferien doppelt zählen! 52827/264652

Collège rti Lucens
CH-1522 Lucens / VD
Téléphone 021 906 81 25
Fax 021 906 81 17

Collège Lucens

Überlassen Sie Ihre Zukunft nicht dem Zufall!

Für Schülerinnen von 14-17 Jahren bieten wir:

9. Schuljahr
· obligatorisches Schulprogramm für Primar- und Sekundarschule
· intensiver Französischunterricht
· Berufswahl
· Berufsvorbereitung

10. Schuljahr
· vertiefen und erweitern der Basiskenntnisse
· Berufsvorbereitung für Pflege-, Hotel- und kaufm. Berufe

Sprachdiplome
· Alliance française
· Preliminary
· First Certificate of Cambridge

rti **Breites Angebot an Sport- und Freizeitmöglichkeiten**

TERRA QUARTEN
HOTEL & TOURISMUS CONSULTING

Ihr kompetenter Ansprechpartner für die Ostschweiz und Graubünden.

Wir helfen Ihnen bei der Lösung Ihrer innerbetrieblichen Probleme.

Verkäufe und Vermittlungen, Kaderselektion.

Gerne informieren wir Sie über unser Dienstleistungsangebot.

Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte.

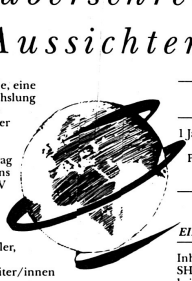
Lothar Schudt
dipl. Hotelier/Restaurateur SHV/VDH

TERRA QUARTEN
HOTEL & TOURISMUS CONSULTING
Geschäftshaus Boden
8882 UNTERTERZEN
Telefon 081 738 27 34
Fax 081 738 28 64
56952/353140

AKAD
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-anerkannten Hotel-Handelsschule.
Die AKAD führt im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins die Hotel-Handelsschule SHV Zürich.
Die Lehrgänge sind geeignet – als Erstausbildung für Schulentlassene (Sekundar- oder Bezirksschüler, gute Realschüler) oder – als Zweitausbildung für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe (Kellner, Servicefachangestellte, Köche, Hotelfachassistentinnen usw).



SHV Schweizer Hotelier-Verein

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT DIPLOM SHV
1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS
Inhaber/innen des Diploms SHV erreichen das Eidg. Fähigkeitszeugnis für Kaufleute («KV-Abschluss») durch ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.

NÄCHSTER UNTERRICHTSBEGINN: 28. FEBRUAR 1994
ANMELDESCHLUSS: 5. JANUAR 1994

AUSKUNFT:
TELEFON 01/307 33 33
Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

Hotel-Handelsschule SHV, Ganztagesschule der AKAD,
Postfach, 8050 Zürich, oder Fax 01/302 57 37.
Senden Sie mir das Unterrichtsprogramm der Hotel-Handelsschule SHV.
Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
053/091

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: _____

Karriere im Gastgewerbe?
Machen Sie jetzt das
Hotelfachschul-Diplom

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, ohne Verdienstausfall. Hochentwickelter Fernunterricht ermöglicht Ihnen eine umfassende Ausbildung im Hotel- und Restaurationsgewerbe bis zum krönenden Abschluss, dem Hotelfachschul-Diplom.

Es geht ganz einfach: Der ganze Lehrstoff wurde von ausgewiesenen Fachleuten in Form von leichtverständlichen, sorgfältig aufgebauten und abwechslungsreichen Anleitungen schriftlich dargelegt. Sie erhalten monatlich eine Anzahl Lehrstoffeinheiten, die Sie in aller Ruhe durcharbeiten. Sollten Sie einmal zusätzliche Fragen haben, können Sie unsere freundlichen Dozenten jederzeit telefonisch oder schriftlich kontaktieren. Am Ende jedes Heftes finden Sie Aufgaben, die Sie lösen und uns zur Korrektur einsenden. Um dann das begehrte Hotelfachschul-Diplom zu erhalten, legen Sie am Schluss des Kurses eine Prüfung unter Aufsicht von Experten ab.

Beginnen Sie jetzt mit dem Aufbau Ihrer Karriere. Der gesamte Lehrgang dauert insgesamt 3 Jahre. Er darf aber auch schneller absolviert (z.B. in 2 oder 1 Jahr) oder vorzeitig gekündigt werden. **Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 198.–.**

Verlangen Sie mit untenstehendem Gutschein die Studienbroschüre, die Sie über den Kursablauf detailliert informiert. Gleichzeitig erhalten Sie die erste Monatseinheit als Schnupperlektion. Sollte Ihnen die Ausbildung nicht zusagen, retournieren Sie uns die Hefte einfach innert 10 Tagen, und der Fall ist für Sie erledigt.

Wir garantieren Ihnen, dass Sie alle Unterlagen gratis und unverbindlich erhalten. Als Dank für Ihr Interesse an einer sinnvollen Weiterbildung legen wir Ihnen erst noch ein praktisches Geschenk bei.

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

GUTSCHEIN
für kostenloses Probestudium und Geschenk

Ja, ich möchte Karriere machen und das Hotelfachschul-Diplom erwerben. Senden Sie mir deshalb bitte per Post die illustrierte Kursbroschüre und mein Geschenk (beides darf ich auf jeden Fall behalten) sowie das instruktive 1. Monatspensum als unverbindliches und kostenloses Probestudium. Sollte ich, nach eingehender Prüfung der Unterlagen, den Kurs nicht absolvieren wollen, retourniere ich die Hefte kommentarlos innert 10 Tagen, und der Fall ist für mich erledigt. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe Kursteilnehmer für 3 Jahre. Ich darf den Kurs auch schneller absolvieren oder vorzeitig kündigen (mit dreimonatiger Frist auf Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 198.–, ich bezahle es monatlich mit Einzahlungsschein, den Sie mir schicken.

Name _____ Vorname _____
Strasse _____ PLZ/Ort _____
Schulbildung _____ Geb.-Datum _____
Ort und Datum _____
Unterschrift _____ 6756
(bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters)
Kein Vertreterbesuch

«MS Majestic»

Italiens Quantensprung für Fährenreisende

Man nehme eine Italienkarte, eine Schnur, spanne sie zwischen Genua und Palermo und schon liegt der Kurs der Fährenverbindung fest - nahe an einigen Inseln vorbei, die grösste davon Elba. Auf dieser Direttissima lädt ein neues, ultramodernes Schiff zur nur noch zwanzig Stunden dauernden Fahrt nach Sizilien ein. Und die Ferien beginnen schon auf dem Schiff...

JOHANNES VON ARX

MS Majestic: So heisst das 188 Meter lange und derzeit schnellste Fährschiff im Mittelmeer. Ein Komfortliner der zur Grimaldi-Gruppe gehörenden Reederei «Grandi Navi Veloci». Zu dessen jüngst erfolgter Jungfernfahrt lud die Generalagentur Cosulich Reisebürovertreter und Presseleute ein. Etwas Spezielles muss die «Majestic» also an sich haben. Wenn es stimmt, was Fährenprofis berichten - die vorgängigen Fährenerfahrungen des Schreibenden reichen nicht viel über Fahrten im schwimmenden Eisenbahnwagen zwischen Hamburg und Kopenhagen hinaus - dann stellt dieses Schiff einen Quantensprung ganz allgemein im Fährverkehr dar: Freundliches, helles Interieur, gepflegtes Design, Salon, Unterhaltung, maritime Küche, vor allem aber komfortable, saubere Aussen- und Innenkabinen. Alle mit Dusche/WC ausgerüstet, verwandeln sie das Transportfahrzeug zur ersten Station der Ferien.

Schlaf- oder Konferenzsaal

Mit zu einer unterhaltsamen, stimmungsvollen Fähr-Reise tragen Swimming-Pool, Sprudelbad, Fitnessraum, fünf Bars und selbstverständlich geräumige Sonnendecks bei. Wer besonders günstig nach Sizilien reisen will, findet ein Schlafplätzchen auf 256 Pullmannsesseln in einem Saal, der tagsüber als Konferenz und Kinosaal genutzt werden kann. Da die Preise insgesamt recht moderat angesetzt sind, bietet sich die «Majestic» durchaus auch als Alternative an für Reisende ohne Auto, speziell für Biker. Bekanntlich ist ja die weiträumige Spedition von Velos mit der Bahn unbezahlbar. Der Weg vom Bahnhof Genua zum Hafen ist recht kurz. Und wer Zeit hat, schaltet ohnehin noch eine Rast in dieser wundervollen Hafenstadt mit der grössten Altstadt Europas ein.

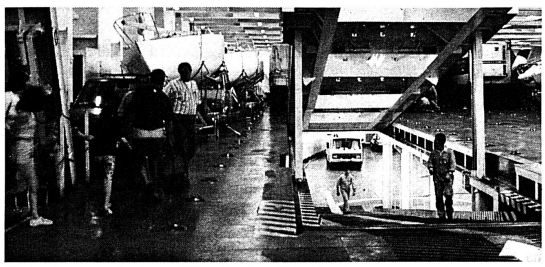
Gross, aber wendig

Gross geschrieben auf einem solchen Schiff sind selbstverständlich Sicherheit und modernste Technik. Eher ungewöhnlich für ein Fährschiff: Ein Herr Doktor fährt mit. Sodann steht den Passagieren ein Satellitentelephon zur Verfügung (Kostenpunkt 11.80 Franken pro Minute). Der «Majestic-Bremsweg» aus 23 Knoten Reisegeschwindigkeit (43 km/h) beträgt zwei, im Noffall gar nur einen Kilometer. Würde also unvermittelt ein Hindernis vor dem Schiff aufkreuzen, könne es bei vollem Tempo seine Fahrtrichtung ändern. Und zwar auf einem Kreisbogen mit eine Durchmesser von nur gerade 300 Metern! Wohl mit gutem Grund war der Kapitän nicht bereit, das Manöver zu demonstrieren, denn es dürfte sich für die Passagiere wie ein mittleres Erdbeben anfühlen...

In den engen Häfen des Mittelmeers kann die «Majestic» dank zwei Verstellpropellern, Doppelruder und Bugstrahlruder gar an Ort und Stelle wenden. Auffallend auch das ruhige Gleiten durchs Meer. Lediglich auf dem obersten Deck, von wo das mächtige Maschinenhaus herausragt, macht sich das kräftige Brummen bemerkbar. Praktisch fehlende Bug- und Heckwellen zeugen von energiesparenden Rumpf- und Antriebskonstruktionen.



Der Komfortliner «MS Majestic» der Grimaldi-Gruppe beim Ablegen in Genua. *Fotos: Hans H. Baer*



Die Parkgarage des Kreuzfährschiffs «MS Majestic».

Schöpfen tut der Kellner

Der Ferienbeginn auf der Fähr-Reise lässt sich krönen beim Dinner im luxuriösen Ristorante «La Fontaine» - leider ohne Blick aufs Meer. 15000 bis 25000 Lire für Antipasti (oder Caviale Molossol Sevruga con guarnizione classica e Wodka ghiacciata zu 80 000 Lire für zwei Personen), 5000 bis 9000 für Zuppe e farinacei und 14 000 bis 45 000 für Piatti del giorno.

Sehr geräumig bietet sich das Selbstbedienungsrestaurant dar. Hier dringt das Tageslicht herein, allerdings durch seitliche Korridore gedämpft. Das gewählte Konzept vermag nicht zu befriedigen, denn geschöpft wird durch Kellner. Bei Grossandrang können Engpässe entstehen. Das Passieren bei der Kasse trägt zu einem weiteren Verzögern bei. Schade um die hervorragend zubereiteten, aber beim Servieren bereits halb erkalteten Speisen. Hier müsste das Schiffsunternehmen etwas grosszügiger denken, die Passagiere etwas mehr für à discretion bezahlen und der Weg zum Goutieren der Köstlichkeiten nach dem Motto von allém ein bisschen wäre frei.

Die «Majestic» in Zahlen

30 000 Bruttoregistertonnen, 8 Decks Länge 188, Breite 27,6, Tiefgang 6,7 Meter Reisegeschwindigkeit: 43 km/h Inbetriebnahme 1993 (ein Schwesterschiff geht im Frühjahr 1994 auf Jungfernfahrt)
Transportkapazitäten: insgesamt 1500 Passagiere, 324 Passagierkabinen, 256 Schlafsessel, rund 800 Autos und 450 Lastwagen. *JVA*

Carnival Cruise Lines

Eine klassische One-Man-Show

Carnival Cruise Lines ist die grösste Reederei der Welt. Als erste stellte sie die Gleichung Kreuzfahrt = Langeweile in Frage. Dank zugekauften Gesellschaften kann ein grundverschiedenes Publikum angesprochen werden. Wer steckt dahinter? Ein Mann - Ted Arison.

ROLF BÜHLER

1972 schickte sich *Ted Arison* an, eigene Geschäfte zu machen. Einschägige Erfahrungen im Kreuzfahrtbusiness hatte er sich in Florida geholt. Via American International Travel Service (AITS) organisierte er den Kauf der «Empress of Canada».

Der Liner gehörte ehemals zur «Canadian Pacific». Flugs in «Mardi Gras» umbenannt, missriet die übereilt anberäumte Jungfernfahrt gründlich. Noch vor Verlassen des Hafengeländes von Miami lief das Schiff auf Grund! Ein für die Reederei, nicht nur die Passagiere schmerzliches Ereignis. Schmerzlich, da (hochnot)peinlich: An Bord waren 300 Reiseböroleute...

In 50 Tagen widerfuhr dem aufgebockten Schiff ein gründliches Lifting. Doch nun machte der Geldgeber AITS schlapp: *Die* Chance für Ted Arison! Mit einem Kredit von fünf Millionen Dollar und einem einzigen, symbolischen Buck an cash (!) in der Tasche war er nun, 1974, Besitzer von Carnival. Bereits im ersten Kreuz-Monat war die «Mardi Gras» profitabel. Das herkömmliche Kreuzfahrten-Konzept wurde kopfgestellt: bore is out, fun is in (Schluss mit Langeweile - her mit dem Spass).

Pyjama- statt Steh-Parties

Pyjamaparties oder Biertrink-Wettbewerbe waren plötzlich salonfähig. 1975 bereits gesellte sich das Schwesterschiff «Anna Maria», bald in «Carnivale» umbenannt, dazu. Auch sie war in ersten Schiff schon zu 95 Prozent ausgelastet.

1978 erklommen die Kosten für Treibstoff und Schiffbau Rekordhöhen. Die Kreuzfahrtenbranche sah schwarz. Grund genug für Arison, die «Tropicale» zu bestellen. 1981 übernahm sie Sohn *Micky Arison*. Um Carnival Cruises 1987 zur grössten Kreuzfahrtengesellschaft zu machen, mit beinahe doppelt so vielen Passagieren zum Rangnächsten im Geschäft.

Ende 1996 wird ein Mega-Liner mit 95 000 BRT in Dienst gestellt, gut drei Fussballfelder lang, für knapp 3000 Passagiere.

Vier Standbeine der Carnival Cruise Line

Carnival Cruise Lines
9 Schiffe (4 zusätzliche in Konstruktion, davon eines mit 95 000 BRT und 3 000 Passagieren!); total 410 000 BRT
Publikum: jung/Mittelalter, fun-orientiert, preisbewusst
Programmschwerpunkt: Kurzkreuzfahrten ex Florida
Holland America Line
5 Schiffe (2 zusätzliche in Konstruktion) total 215 000 BRT
Publikum: traditionell, gesetzt, oberer Mittelstand
Programmschwerpunkt: Alaska, Karibik
Beförderte Pax 1992: 109 000
Seabourn Cruises
2 Schiffe (Seabourn Pride und - Spirit) total 20 000 BRT
Publikum: Ultra Luxus
Programmschwerpunkt: Seabourn Pride: Karibik, Mittelmeer, Südamerika; Seabourn Spirit: Mittelmeer, Südostasien
Windstar Sail Cruises
3 Schiffe; total 15 900 BRT
Publikum: sportlich-gediegenes Nischenpublikum
Programmschwerpunkt: Tahiti (Wind Song), Karibik und Mittelmeer *RB*

Corsica Ferries/Tourship Group

Von Korsika in die Karibik

1968 nahm die «Corsica Express» den Dienst zwischen Genua und Bastia auf. 25 Jahre später kann ihr Reeder Pascal Lota eine erfolgreiche Bilanz ziehen: Acht Schiffe verbinden Italien mit den Inseln Korsika, Sardinien und Elba. Damit gibt er sich jedoch noch nicht zufrieden. Lota - «Ich bin 100prozentiger Korse» - wagt mit 60 Jahren den Sprung über den Atlantik: Im Oktober nahm die «Caribia Viva» den Liniendienst zwischen den französischen Inseln Martinique und Guadeloupe auf.

NORBERT NEPASCHINK

«Lota ist der Mann, der spürt, was die Konsumenten künftig wünschen», schwärmt der Vizedirektor der «Tourship Group», *Pierre Mattei*, von seinem Chef. 35 Jahren jung war *Pascal Lota*, der Mann aus Bastia, als er jene Idee realisierte, die sich bis heute bewährt: Der Inselurlaub muß mit der Überfahrt beginnen. Dank dieses Konzepts darf er sich mit «Corsica Regina», «Corsica Victoria», «Corsica Sirena II» und «Corsica Marina II» den größten Privatreeder auf Korsika nennen (1992: 800000 beförderte Passagiere).

Auch in Sardinien

Auch in Sardinien stellt er mit «Sardinia Vera», «Sardinia Nova» und «Sardinia Viva» die Nummer Zwei dar (1992: 250 000 Passagiere). Der Ruf verpflichtet: Daß die «Elba Nova» 1992 in ihrem ersten Jahr 100 000 Passagiere nach Elba transportierte, dient weniger der Unternehmensbilanz als dem Wunsch des Korsen, auch auf dieser Insel Flagge zu zeigen.

Die Stars der Flotte sind «Corsica Regina» und «Corsica Victoria». Sie beweisen ihr Niveau nicht nur im Liniendienst, sondern auch auf Kreuzfahrten in Exklusiv- und Teilcharter. Überdies nennt ihr Eigner sie stolz «schwimmende Kongreßzentren». Zu diesem Zweck sind beide Schiffe erheblich verlängert worden, um Platz für komplett ausgestattete Auditorien und Konferenzräume zu schaffen.

Alle Schiffe der Reederei blicken auf eine skandinavische Vergangenheit zurück und wurden alle für den Mittelmeerbetrieb umgerüstet, teilweise überdies vergrößert. Kein Wunder, daß die Passagiere mit eingebautem Komfort rechnen können. Für das Wohl der Reisenden sorgen insgesamt 600 See- und Serviceleute - allesamt Italiener. «Wir glauben», meint Pierre Mattei, «daß die Passagiere wirklich zufrieden sind mit der italienischen Gastfreundschaft».

Chaîne des Rôtisseurs

Nicht nur sie: Die Bordrestaurants sind in die «Chaîne des Rôtisseurs» aufgenommen worden, eine französische Organisation, zu der die besten Feinschmeckerrestaurants der Welt zählen. Mediterrane Lebensart verbindet sich mit skandinavischer Schiffsbautradition und Schweizer Präzision. «Die Fahrgäste wollen Sicherheit und Pünktlichkeit», weiß der Reeder. Er verweist auf die Auszeichnung seines Unternehmens zur «Ferry des Jahres 1993» in der Schweiz und auf die Tatsache, daß er allein im Jahr 1992 den Betrag von rund 15 Millionen Franken für die Erhöhung des sicherheitstechnischen Standards der Flotte einsetzte. Die Stempel von Norsk Veritas und Germanischer Loyd auf den Sicherheitzertifikaten beruhigen auch skeptische Passagiere.

Daß gleichwohl die Flagge Panamas am Heck der Schiffe weht, hat seinen Grund in den spezifisch Bedingungen, unter denen der Korse seine Flotte aufbaute. So zwang ihn das Monopol der französischen Staatsreederei SNCM, die Insel Korsika mit Italien zu verbinden (Genua, La Spezia, Livorno). Arbeitsrechtliche Konsequenzen legten die Beschäftigung von Italienern nahe. Bei der Finanzierung der Flotte üben französische Banken und der Staat Zurückhaltung: «Jedes Schiff muß das Geld für das nächste verdienen», erklärt Pascal Lota deren allmähliches und nicht subventioniertes Wachstum.

Seit Oktober täglich Martinique - Guadeloupe

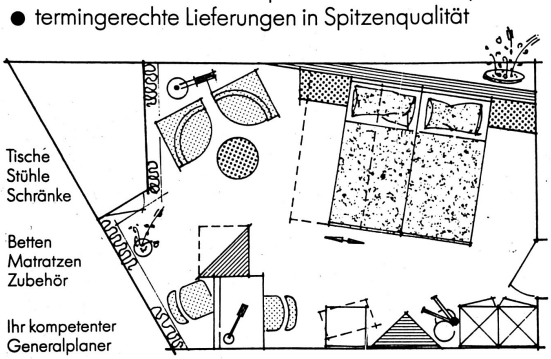
Die Expansion betrifft tatsächlich nicht nur die Flotte, sondern auch das Unternehmen. Es bedient seit Mitte der 70er Jahre auch Sardinien, seit 1992 Elba und vereinigt inzwischen als «Tourship Group» die «Corsica Ferries», die «Sardinia Ferries» und die «Elba Ferries». Die «Sardinia Viva» sprengt seit Oktober als «Caribia Viva» sogar den Rahmen, den das Mittelmeer Pascal Lotas Schiffen bisher setzte. Das markante Gelb der Reederei ist seit kurzem in die Karibik getragen. Am 21. Oktober 1993 eröffnete sie die tägliche Fährverbindung zwischen Fort de France auf Martinique und Pointe-à-Pitre auf Guadeloupe.

Das Fährschiff ist nicht das größte der Tourship-Group, setzt aber ein Anliegen ihres Reeders besonders deutlich um: «Touristisch attraktive Angebote und Fährservice sind eigentlich nicht voneinander zu trennen». Es verbindet mehrmals wöchentlich die Inseln St. Lucia und Dominica in «Tageskreuzfahrten».

Abzuwarten bleibt, ob sich das Unternehmen auch jenseits des Atlantiks über das Fährgeschäft hinaus im Reisemarkt engagieren wird. Mit «Tourship Reisen» ist es auf Korsika und Sardinien bereits im Incoming-Geschäft tätig. *NEP*

Zeitgemässe Hotelmöblierung

● fantasievoll ● unkompliziert ● kostensparend
● termingerechte Lieferungen in Spitzenqualität



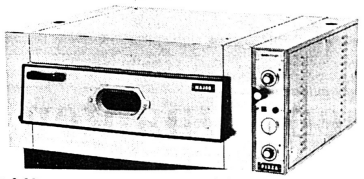
Tische
Stühle
Schränke

Betten
Matratzen
Zubehör

Ihr kompetenter
Generalplaner

KLEINER HOLZMANUFAKTUREN AG
Ossingerstrasse Telefon 054/45 25 25
CH-8526 Oberneunforn TG Telefax 054/45 18 53

PIZZA AUF SCHAMOTTE-PLATTEN.
MLB-PIZZA-BACKOFEN



Für 8–9 Pizzen von 24 cm Durchmesser in nur 4–6 Minuten. Leistungsstark und energiesparend dank guter Isolation. Separate Ober- und Unterhitze mit stufenloser Temperaturregulierung. Auch zum Backen, Überbacken, Gratinieren und Rösten verwendbar.

bertschinger®
Das innovative Unternehmen

MLB Max Bertschinger AG
Allmendstrasse, CH-5612 Villmergen
Telefon 057 22 53 53, Telefax 057 22 91 81

Wollen Sie mehr erfahren?
Wir schicken Ihnen gerne den Prospekt.

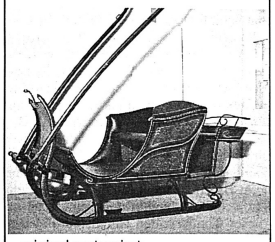
Name
Strasse
PLZ/Ort
5 PO

Besuchen Sie uns an der IGEHO Halle 204, Stand P 31

Annonces par téléfax
031 372 23 95



Zu verkaufen
Pferdeschlitten



original restauriert.
Z. B. als Attraktion in Hotelhalle.
Telefon **065 71 19 90** oder
065 71 26 58. 60270/373281

Zu kaufen gesucht
Alte Heriz-Teppiche
Telefon 01 451 00 51, 071 58 12 78 165484

WERB ung

sorgt dafür, dass Ihnen nichts entgeht.

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
59390/350354

Gesucht
Kajütenbetten (190 x 80 cm)
sowie
Geschirr (günstig).
Jugendherberge Flumserberg,
Telefon 081 733 10 47. 60232/220612

LIEGENSCHAFTENMARKT

Unternehmensberatung

Wir sind beauftragt, ein fachlich bestausgewiesenes Mieter-Ehepaar für den 1985/1986 umgebauten

Gasthof zum Bären, Nüfensdorf

zu suchen.

Der renommierte Gasthof umfasst unter anderem zwei Restaurationsräume, einen Bankettsaal, Gartenterrasse, 14 grosszügige Doppelzimmer, einen grossen Parkplatz und eine Einstellhalle im Untergeschoss.

Eine sehr schöne 3½-Zimmer-Wirtewohnung und Personalzimmer stehen ebenfalls zur Verfügung. Kulante Mietbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Fotos, usw.) an:

Kurt O. Winkler
Treuhand SWV
Abteilung Unternehmungsberatung
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich.

Treuhand SWV
für Gastgewerbe + Hotellerie

60079/44636

Hotel an der Côte d'Azur zu verkaufen

Neu renoviertes Hotel im Villenquartier von Ste-Maxime, 5 Min. zu Fuss vom Stadtzentrum und vom Strand entfernt **(Golf von St Tropez).**

Das Hotel verfügt über 21 kleine Appartementzimmer, alle mit Dusche/WC und Küche eingerichtet.

Daneben Aufenthaltsraum/Empfang, Swimming-Pool mit Garten, Bar und Grillbar.

Zu verkaufen ab sofort, Preis nach Vereinbarung.

Interessenten wenden sich bitte in englisch oder französisch an:

Gerth Wassmann
Lou Paouvadou Club Hotel
6–8 Boulevard de la Paix
83120 Ste-Maxime
Tél. 0033 94 96 02 31
Fax 0033 94 43 95 17

60300/373419

Einmalige Gelegenheit

Zu verkaufen im Zentrum der Stadt Lugano als Stockwerkeigentum erstklassiges

Restaurant

Das Restaurant ist sehr grosszügig konzipiert und beschäftigt zirka 20 Angestellte. Das Restaurant macht einen grossen Umsatz.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre S 24-8283, Publicitas, 6901 Lugano.

P 59933/44300

Ontario/Kanada

Zu verkaufen rustikalisches

Restaurant

110 Sitzplätze, 47 Carnotzet, 5,66 ha Grundstück, grosser Parkplatz direkt am HWY # 6 nördlich von Kitchener.

Verkaufspreis: Can. $ 375 000.–.
Inventar $ zirka 29 000.–.

Interessenten melden sich bitte unter Telefon 519-794-3102; Anschrift: P/H. Hess Williamsford, Ontario NOH2VO Canada.

60241/373214

Ganzjahresbetrieb

in der Trockenzone von

Ascona

zu vermieten an zentraler Lage, mit 45 Innen- und 50 Aussenplätzen, gediegener Café-Bar mit Alkoholpatent.

Auf Wunsch können sechs Ferienwohnungen mitgemietet werden. Geeignet für initiatives und dynamisches Wirtepaar mit guten Ideen. Inventar muss übernommen werden. Neun Jahre feste Miete inkl. Amortisation von Inventar. Erforderliches Einstandskapital Fr. 100 000.– und Bankgarantie Fr. 110 000.–.

Nur seriöse Anfragen sind erbeten an **Telefon 093 35 88 77, Fax 093 35 48 96.**

60264/342076

Pub/Restaurant

in **Grenchen** zu vermieten. Die Einrichtung und Inventar wird zur Verfügung gestellt, 90 Plätze, keine Bier-Verpflichtung, geeignet für Jungwirt mit viel Initiative und Unternehmergeist.

Gerne erhalten Sie weitere Auskünfte.
Telefon 036 23 35 25 P 60344/44300

Rossignano Marittima – Livorno

Zu verkaufen

Pizzeria-Restaurant

grosser Salon für Festessen. Terrasse mit Meersicht. Preis Lit. 180 000 000 (verhandelbar).
Telefon 0039 586 79 06 69 O 60227/199176

Zu verkaufen in Interlaken an zentraler Lage

Drei-Stern-Hotel

mit Restaurant und Umschwung.

Für weitere Auskünfte und Besichtigung steht Ihnen Herr R. Schwab zur Verfügung.

Telefax 031 829 29 78
Telefon 021 641 12 55

60244/332275

TERRA QUARTEN HOTEL & TOURISMUS CONSULTING

Wovon Sie schon lange träumten:

Auf der wohl schönsten Ferieninsel im asiatischen Raum

PHUKET/THAILAND

verkaufen wir noch einige luxuriöse 1-, 2-, 3- und 4-Zimmer-Eigentumswohnungen im neuerstellten ANDAMAN-BEACH-CONDOMINIUM in PATONG BEACH, PHUKET, THAILAND.
Die zentral, doch ruhig gelegene Anlage umfasst Restaurants, Bar, Swimmingpool, zwei Tennisplätze, Fitnesscenter, Geschäfte und bietet eine herrliche Aussicht auf den nur 200 m entfernten, 3,7 km langen weissen Sandstrand von PATONG BEACH.
BADESAISON ist das ganze Jahr hindurch!
Für GOLFER Spezialmitgliedschaft möglich im THAI-MUANG-GOLF-COURSE, 18 Löcher, par 72, 7028 yards.
Das ANDAMAN-BEACH-CONDOMINIUM liegt nur 40 Min./45 km vom internationalen Flughafen Phuket entfernt.
Günstige Direktflüge verbinden Europa mit Thailand.
Die Appartements können zu 100 % von Ausländern erworben werden und bieten Ihnen für die Zukunft eine KRISENSICHERE KAPITALANLAGE. Gelegenheit zur Weitervermietung mit Bewirtschaftungsvertrag.

Interessante Finanzierung mit nur 30 % Eigenkapital. Solvente Interessenten erhalten weitere Auskünfte und ausführliche Unterlagen bei:

TERRA QUARTEN
HOTEL & TOURISMUS CONSULTING
Lothar Schudt
Geschäftshaus Boden
CH-8882 Unterterzen
Telefon 081 738 27 34
Telefax 081 738 28 64

60228/353140

MARCHÉ IMMOBILIER

Région de St-Maurice

A vendre

petit immeuble

comprenant 4 app. de 3½ pces, café-restaurant, Rendement: 7 %.

Ecrire sous chiffre P 36-130742 à Publicitas, 1870 Monthey.

P 60265/44300

A vendre à **Ovronnaz VS,** à prox. du centre Thermalp, dans le complexe du Vieux Valais

café-restaurant

- avec terrasse, 350 m² env.
- bar et locaux commerciaux 210 m² env
- magasin 60 m² env.
- 8 studios et appartements.

Prix de liquidation.

Ecrire sous chiffre E 036-126957, an Publicitas, Postfach 747, 1951 Sion 1.

P 59929/44300

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Une vision du tourisme en 2010

Hansruedi Müller, directeur de l'Institut de recherches sur les loisirs et le tourisme, à Berne, nous propose sa vision du tourisme en Engadine en l'an 2010. Voilà ce qu'il a aperçu au cours de ce voyage imaginaire. Première surprise, le ski et les sports à sensations ne sont plus tellement à la mode. Des lieux comme Sils se sont spécialisés dans les activités sur la glace et le ski de fond. A tel point que certaines remontées mécaniques sont arrêtées. Mais d'autres ont été quand même perfectionnées pour améliorer le confort des skieurs. Un monorail parcourt la Haute-Engadine, dont l'unité touristique se trouve ainsi renforcée. Saint-Moritz est devenue une station sans voitures… **Page 2**

Tourisme de santé en plein boom

Le thermalisme connaît-il un boom dans l'hôtellerie traditionnelle? Pas tout à fait, répond *Max Nadig*, président de l'Association suisse des maisons de cure. En fait, on doit plutôt parler d'une croissance du tourisme de santé en général, dont profitent les établissements thermaux, mais aussi l'ensemble des entreprises actives dans le domaine de la santé. Ce secteur comprend aussi le fitness, par exemple; il est donc axé autant sur la prévention que sur les soins. Cela dit, l'association exige de ses membres qu'ils soient signataires du concordat des caisses-maladie. Elle se tient donc encore à l'écart du sport à l'état pur. **Page 3**

Fleurs «momifiées» dans les hôtels

Les fleurs dans les chambres d'hôtel, c'est beau, mais cela coûte cher et demande des soins. Utiliser des plantes artificielles? Ce n'est pas faire preuve de très bon goût. La solution: des fleurs qui ont subi un traitement spécial leur permettant de se conserver, en moyenne entre cinq et dix ans. Elles sont comme «momifiées» mais, contrairement aux fleurs séchées, elles conservent leur souplesse et même leur parfum. Un contrat peut être établi avec une entreprise comme Stauber Styling, à Rüstenschwil (AG), qui domine ce marché en Suisse. Les fleurs sont alors régulièrement changées. 400 entreprises, surtout des restaurants haut de gamme, ont opté pour cette solution. **Page 9**

Déchets organiques: le «compost gaz»

Plus de 42% des déchets provenant des hôtels et restaurants sont organiques, qu'il s'agisse de restes des repas ou de déchets de jardin. Selon des estimations bâloises, cela représente trois mètres cube par lit et par année. Le coût du traitement de ces déchets serait de 58 centimes par nuitée et de 17 centimes par couvert. La solution pour éviter la saturation des intallations de traitement des ordures: le «compost gaz» récemment développé. Les déchets sont traités à haute température, ce qui détruit tout germe pathogène. Du gaz est ainsi produit, utile pour le chauffage, par exemple. Le matériau transformé forme un compost de haute valeur. **Page 15**

Agences allemandes: vers la collaboration?

Pour le président de l'Association des agents de voyages allemands, les agences petites et moyennes peineront à survivre à la crise actuelle, si elles ne collaborent pas plus. La tendance à la concentration de la branche est en effet évidente. Autre proposition: créer une association faîtière qui regrouperait l'ensemble des intérêts touristiques du pays et fédérerait les institutions existantes. Cet organisme pourrait rassembler jusqu'à deux millions de membres. A noter que les agents de voyages allemands n'ont toujours pas mis sous toit leur projet de fonds de garantie. Lufthansa a de son côté affirmé ses ambitions de domination du marché européen, à l'aide de partenaires. **Page 25**

Etude et séminaire à Berne

Le golf d'accord, mais avec prudence

La politique d'expansion prudente du golf prônée par la Fédération suisse du tourisme (FST) et l'Association suisse de golf (ASG) se fonde désormais sur un appui scientifique. Une étude universitaire, présentée la semaine passée, lors d'un séminaire à Berne, dit en substance «oui au golf, s'il est compatible avec l'offre touristique, les exigences de la population et l'environnement».

PHILIPPE MASPOLI

«Les conditions requises pour une extension spécifique et prudente des possibilités de golf en Suisse, pays touristique, sont remplies et les qualifications peuvent être estimées comme bonnes», concluent *Stephan Hirt* et *Rudolf Kunz*, de l'ESCEA, au terme de leur étude prospective intitulée «L'importance du golf pour le tourisme en Suisse». Les deux auteurs ont oeuvré sur mandat de la FST et de l'ASG.

Nuitées supplémentaires

L'ouvrage abonde en chiffres prouvant les avantages économiques du golf. Les hôteliers se réjouiront de savoir qu'un parcours touristique, situé dans un lieu de villégiature et ouvert aux personnes non-membres du club local, génère 22 000 nuitées supplémentaires par année dans le cas d'un 18 trous, et 11 000 s'il s'agit d'un neuf trous. Le golf se démocratise dit-on. L'étude rappelle néanmoins que les adeptes de ce sport disposent en général de hauts revenus et que leurs dépenses profitent, entre autres, aux hôtels, restaurants et commerces. En tenant compte à la fois de l'effet de multiplicateur et des frais des entreprises mentionnées, le revenu final s'échelonne entre 2 et 3,7 millions par année. Ce qui n'est pas négligeable.

Vacances sportives

Le golf répond en outre à l'évolution du comportement des touristes. Les vacances sportives ont le vent en poupe et, au classement des taux de croissance dans ce secteur, le golf vient en deuxième position, derrière le tennis. Seule ombre au tableau, les golfeurs ont tendance à effectuer de plus courts séjours que les autres. La demande en Suisse n'a cessé de croître ces trente dernières années et les 44 parcours utilisables actuellement, dont huit à l'étranger, proches des frontières, présentent les symptômes de la saturation. En 1965, on comptait en moyenne 142 joueurs par terrain; en 1991, on en dénombrait 513. De 1980 à 1991, l'effectif des membres de l'ASG a grimpé de 255% (7850 à 20 000), alors que la capacité en terrains n'augmentait que de 36%, de 28 à 40.

Un «chèque en blanc»

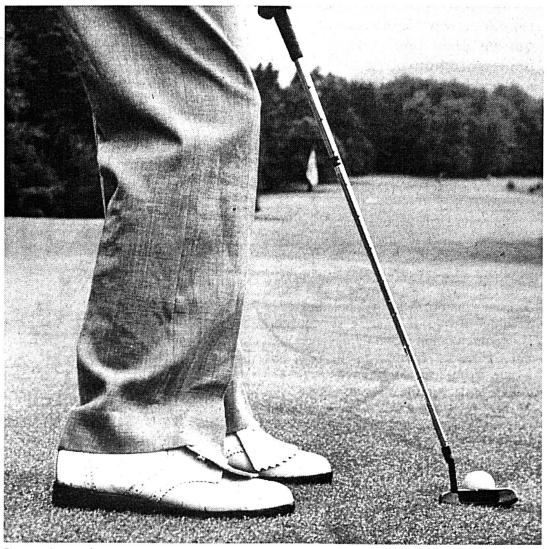
En se fondant sur les assertions d'experts, les auteurs de l'étude écrivent qu'il faudrait aménager entre 14 et 42 nouveaux parcours (une fourchette plutôt large, c'est le moins qu'on puisse dire!) afin de répondre à la demande non-satisfaite. Au moins dix de ces nouveaux terrains devraient être ouverts au public, dans le but de rendre le golf plus populaire et lutter contre son image élitaire. Une telle affirmation fait bondir les protecteurs de l'environnement: ce rapport «est comparable à la signature d'un chèque en blanc pour une construction massive de nouveaux terrains de golf en Suisse», a lancé *Raimund Rodewald*, directeur de la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage, lors du séminaire à Berne.

L'Autriche et ses 80 parcours, dont *Franz Schellhorn*, président de Golf Green Austria, est venu vanter le succès, a fait des envieux au sein du public du séminaire. Certains se sont déclarés partisans d'un laissez-faire total en matière de construction de terrains de golf. Les milieux «officiels» de ce sport se montrent en fait plus mesurés dans leurs ambitions. *Gottfried Künzi*, directeur de la FST, a rappelé que la Suisse possède le plus grand nombre de parcours en Europe par rapport à la superficie du pays. Et *Martin Hodler*, président de la Swiss Golf Foundation, membre du comité de l'Association suisse de golf, a souligné la nécessité de limiter les répercussions néfastes sur le plan écologique, d'informer la population locale et de collaborer avec les organisations de protection de l'environnement.

Stephan Hirt et Rudolf Kunz présentent un catalogue de mesures semblables dans leur étude. Ils ajoutent qu'un nouveau terrain de golf ne transformera pas une station simple de type familial en un lieu de vacances de première classe. Autrement dit, un tel investissement (qui peut aller de six à trente millions de francs selon le type, plus ou moins luxueux, de parcours) ne s'avèrera réellement profitable sur le plan touristique que dans un endroit déjà connu et présentant une offre diversifiée d'activités de loisirs. L'isolement, même à proximité d'un «hôtel de golf», signifie un échec assuré. En outre, l'hôtellerie doit répondre aux exigences des golfeurs, avec des établissements de quatre et cinq étoiles.

L'attrait du paysage joue bien entendu un rôle important, de même que la qualité des voies d'accès. L'étude suggère également de choisir des emplacements permettant aux touristes de jouer facilement, durant leur séjour, sur plusieurs terrains.

L'expansion maîtrisée du golf s'avérerait donc profitable au tourisme helvétique. Mais les auteurs de l'étude mettent en garde contre tout excès: «La Suisse ne deviendra certainement jamais une "grande puissance" en matière de golf, comme c'est le cas dans le domaine des sports d'hiver».



Le golf représente une chance pour le tourisme suisse, à condition de le développer en tenant compte des contraintes économiques et écologiques, ainsi que de l'opinion de la population locale. *Photo: Ö-W*

Commentaire

Où aménager les terrains de golf?

Le choix des emplacements des nouveaux terrains de golf représente l'enjeu le plus délicat. Stéphan Hirt et Rudolph Kunz prônent des aménagements proches des grandes stations, donc dans les régions de montagne. Ils suggèrent même la création d'une marque «Alpine Golf Switzerland». En même temps, ils affirment que la construction de parcours de golf dans les Alpes s'avère plus difficile que sur le Plateau. Les écologistes abondent dans ce sens, en soulignant les répercussions négatives pour le paysage que représentent l'aplanissement du terrain ou le gazon artificiel. En outre, rappellent-ils, les «utilisateurs» de la montagne sont nombreux: il faut satisfaire les golfeurs comme les adeptes du VTT ou les simples promeneurs. Pas simple!

On aurait tort également de négliger les besoins des villes. Pour des centres économiques comme Zurich, Bâle et Genève, des parcours de golf situés dans les environs représenteraient un atout supplémentaire, qui améliorerait leur position dans la dure concurrence caractéristique du tourisme d'affaires urbain. Aux difficultés posées par les contraintes écologiques s'ajoute donc encore le soucide rentabilité économique. Afin d'examiner tous ces aspects, la suggestion de Peter Kühler, spécialiste en marketing, de créer un groupe pilote «golf» associant les hôteliers concernés, pourrait être une voie à suivre.

Philippe Maspoli

Prix de l'UFT

Deux organismes récompensés

L'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) a décerné lundi son prix, qui récompense une contribution remarquable à l'essor touristique du canton. Les lauréats de 1993 sont le Cercle de la voile d'Estavayer-le-Lac et la Fondation du Chalet du Soldat de Fribourg.

Le prix de l'UFT a été attribué pour la première fois en 1985. Sa valeur est de 10 000 francs, mais son objectif est aussi d'ordre moral: l'UFT fait preuve ainsi de son soutien à toutes les personnes ou organisations qui, par les animations qu'elles mettent sur pied ou leurs créations, produisent un attrait touristique.

Inciter la population

Les destinataires du prix sont très diversifiés. «Cela permet de rappeler à la population l'importance de cette branche. Si l'industrie peut délocaliser sa production, le tourisme, lui, doit utiliser ce dont il dispose sur place», a expliqué le président de l'UFT, *André Genoud*, à l'*hôtel revue*. Il est vrai que de nombreux responsables touristiques tentent actuellement, en Suisse, de mieux faire comprendre aux habitants l'intérêt de ce secteur d'activité.

Le Cercle de voile d'Estavayer-le-Lac, créé en 1943, s'est fait connaître à l'étranger dans les années 80, en participant à plusieurs éditions du Tour de France à la voile. Mais le Cercle contribue au tourisme surtout par ses activités sur place: son riche programme comprend, entre autres, des compétitions et des camps de voile qui attirent des sportifs de la région bien sûr, mais aussi de Suisse et de l'étranger.

Le Chalet du soldat de Fribourg, lui, participe au développement d'un tourisme proche de la nature. Sa construction, dans les Préalpes, fut décidée en 1943, à des fins d'instruction militaire. Par la suite, il s'est fait connaître auprès des promeneurs et alpinistes. Maintenant, il est question d'y organiser, pourquoi pas, des séminaires pour cadres d'entreprise.

L'attribution d'un tel prix va aussi dans le sens de la politique menée par l'UFT. Le président André Genoud a ainsi évoqué la nécessité de fixer les objectifs, comme le fait n'importe quelle entreprise en situation de concurrence. Ces objectifs doivent guider la construction d'une offre touristique toujours plus cohérente et toujours plus attrayante, malgré le contexte économique actuel difficile. *PM*

IGEHO

85 000 visiteurs attendus

IGEHO, 15e Salon international de la restauration collective, de l'hôtellerie et de la restauration, a ouvert ses portes jeudi à Bâle. Les organisateurs s'attendent à recevoir quelque 85 000 visiteurs, dont 80% de professionnels. Le salon durera jusqu'au 24 novembre.

Sept cents exposants (5% de moins qu'en 1991) présentent l'offre d'un millier de firmes provenant de trente pays. Compte tenu de la conjoncture économique difficile, les organisateurs sont satisfaits de ces chiffres et relèvent que le recul du nombre d'exposants résulte principalement des changements structurels intervenus dans le secteur des boissons et des denrées alimentaires.

Regard futuriste

Ce salon, grand frère de Gastronomia et partant principale manifestation suisse de ce type, offre à nouveau diverses présentations spéciales très axées sur l'avenir.

Ainsi, la SSH met à nouveau sur pied sa présentation Bel Etage. Une présentation différente de la précédente, mais qui, comme en 1991, porte très loin son regard sur l'ameublement hôtelier de demain. Du pain bénit en quelque sorte pour l'entrepreneur à l'affût des tendances.

L'écologie dans l'industrie hôtelière fait aussi l'objet d'une représentation spéciale. Ce thème très à la mode est illustré par vingt exemples pratiques qui pourraient susciter des initiatives intéressantes. Quant à l'informatique, elle est à nouveau présente sous l'enseigne d'Infotel, une exposition organisée par l'EHL SSH.

Banque de données

A noter aussi que les exposants ont pour la première fois la possibilité de transmettre leurs informations de presse dans une banque de données à disposition des médias. Les journalistes auront-ils recours à ces nouveaux services offerts par l'organisateur? Il faudra sans doute attendre la fin de la foire pour le dire.

Qualifié par les organisateurs de «un véritable sommet gastronomique», le 3e Salon culinaire mondial accueille par ailleurs quelque 600 cuisiniers de 25 pays qui participeront aux diverses épreuves du concours. Quatorze équipes internationales et treize équipes nationales se sont annoncées. *MH*

Marchés touristiques

La Chine est en train de se réveiller...

Les délégations touristiques suisses qui prospectent, à intervalles réguliers, une région Asie-Pacifique en plein boom économique pour y promouvoir le lac Léman ou les Alpes devront ajouter une nouvelle destination à leur programme: la Chine.

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO



La Chine: un formidable réservoir de voyageurs... *Photo: Jürg J. Aregger*

L'empire de *Deng Xiaoping* se convertit peu à peu à la civilisation des loisirs. Et depuis 1991, de riches touristes chinois voyagent à l'étranger animés d'une ferveur religieuse. Des hommes dans leur écrasante majorité (80%) dont la moyenne d'âge est de 45 ans. Se servant de Hongkong comme point de passage obligé, ils ne s'aventurent guère, pour le moment, au-delà de Bangkok, Singapour, Kuala Lumpur et Penang. Avec sur le chemin du retour, via Hong-kong encore une fois, un petit crochet par les casinos de Macao, cet enfer du jeu capitaliste.

D'après New China News Agency, 136 000 touristes chinois ont voyagé à l'étranger au cours des quatre premiers mois de 1993 et 100 000 autres, en instance de départ, ont déjà payé rubis sur l'ongle leur prochain voyage organisé. On rencontre déjà des groupes de touristes chinois dans les grandes capitales européennes, en Russie, au Vietnam, en Birmanie, en Amérique du Sud.

Du Sud de la Chine

La plupart de ces touristes viennent du delta de la rivière de Perle dans le Sud de la Chine. Une région qui bat tous les records de croissance économique où, en l'espace d'une décennie, des entrepreneurs sont devenus millionnaires en dollars.

Ce sont les agences de voyages de Hongkong qui répondent aux besoins de ces nouveaux touristes. Elles ont ouvert des bureaux de liaison à Pékin, Shanghai et Guangzhou. Pas moins de 90% des billets d'avion sont émis dans la colonie britannique. Rien de plus normal: la bureaucratie chinoise maintient encore un contrôle très strict sur la vente de billets d'avion à l'intérieur du pays.

Déjà, les pays de la région se disputent l'accueil des touristes chinois. Pour *Aloysius Lee*, le président de l'Association des agents de voyages de Hongkong, la clé du succès est dans l'émission des visas. Les pays qui simplifient les formalités douanières le plus vite ont les plus grandes chances de recevoir des cohortes de riches touristes chinois. Depuis août dernier, Hong-kong laisse entrer les visiteurs chinois porteurs d'un passeport sans visa pour une durée de sept jours. Singapour ne requiert pas de visa non plus pour les millionnaires de Deng Xiaoping si leur séjour ne dépasse pas 36 heures. Au-delà, l'île-Etat accorde un visa moyennant le versement d'une garantie par l'agence de voyages de 1840 dollars pour chaque visiteur. Le délai d'attente est de trois semaines.

Depuis mars, les autorités de Pékin autorisent leurs ressortissants à quitter le pays avec 6000 renmimbi (l'équivalent de 1000 dollars). La plupart d'entre eux disposent de comptes dans des banques de Hong-kong et ne sont pas gênés par ces restrictions sur les sorties d'argent. Les autres portent dans leurs bagages des liasses de dollars convertis au marché noir. Certaines boutiques de Hong-kong acceptent les renmimbi chinois mais à des taux de change des plus punitifs.

Argent de poche inclu

Dans leur forfait, les agences de voyages incluent de l'argent de poche en devises étrangères pour leur éviter d'être victime de taux de change outrageusement défavorables. Ça ne les empêche pas de leur faire payer leurs services au prix le plus fort. Un tour Hongkong-Bangkok-Singapour-Hongkong qui coûte 1000 dollars dans la colonie britannique sera vendu à un touriste de Pékin 2200 dollars. Pourquoi une telle différence? Parce que les touristes chinois sont, le plus souvent, des hommes d'affaires, des présidents d'entreprises qui se servent des facilités offertes en matière de visas pour sortir plus vite de Chine et aller conclure des affaires dans les grands mégalopoles asiatiques.

D'autres touristes chinois moins argentés séjournent à l'étranger dans des hôtels d'une ou deux étoiles quand ce n'est pas dans des dortoirs appartenant à des agences chinoises. Il faut un début à tout. Mais la plupart ne sont pas réfractaires au confort.

Apprendre à voyager

Le plus grand hôtel de Hong-kong, le Panda, un trois étoiles, compte parmi sa clientèle de tours organisés un tiers de touristes chinois.

Joachim Burger, directeur de la chaîne Mega Hotels, propriétaire de l'Hôtel Panda, observe: «Nos hôtes chinois apprennent à voyager. Ils manquent encore d'informations pour comparer les prix. Et certains profitent de leur ignorance. Avec la clé de leur chambre, nous leur fournissons une petite brochure pour leur indiquer la manière de se comporter dans un hôtel international. Les Japonais sont passés par la même période d'éducation lorsqu'ils commencèrent à découvrir le monde. Les Chinois sont durs sur les prix des chambres mais ils ont les moyens de les payer, ils ne sont pas dépourvus d'économies et nous essayons de favoriser la communication entre eux et les autres clients de l'hôtel. Ils veulent voir le monde. Ce sont les voyageurs du futur».

Dans le cadre de **IGEHO 1993**

La Société Suisse des Hôteliers présente ses institutions sociales:

La Caisse de compensation AVS
La Caisse d'allocations familiales
La Caisse-maladie/accidents
Le Fonds de prévoyance

HOTELA

HOTELA, les assurances, service compris!

Nos spécialistes se feront un plaisir de vous accueillir à l'espace Bel Etage,

IGEHO '93 du 18 au 24 novembre 1993

Hotela
18, Rue de la Gare
1820 Montreux

Téléphone 021 962 49 49
Téléfax 021 962 45 45

60122/25399

Pic-Chaussy

Nouvelle vie ?

Pendant un quart de siècle à la pointe de l'attractivité des Alpes vaudoises, les remontées mécaniques du Pic-Chaussy sont tristement à l'abandon depuis 1987. Aujourd'hui, suite à la prolongation de la concession, tout pourrait néanmoins repartir pour le plus grand bien du Col des Mosses.

C'est en 1962 que cette superbe montagne des Alpes vaudoises, culminant à 2350 mètres d'altitude, a été dotée d'une télécabine, d'un téléphérique et d'un restaurant d'arrivée. Après quelques années de succès, il a toutefois fallu déchanter: la difficulté des pistes du tronçon supérieur retenait trop de skieurs, empêchant ainsi d'atteindre le seuil de rentabilité souhaité. La concurrence d'autres lieux puis l'arrivée des premières difficultés financières ont finalement eu raison de l'obstination du fondateur du site, le Bâlois *Hermann Bässler*, lequel prit sur lui pendant des années le comblement du déficit. Les remontées mécaniques ont cessé toute activité en 1987 et le personnel a été congédié.

L'homme du renouveau est un bon connaisseur de l'histoire du Pic-Chaussy: *Michel Mermoz*, responsable du restaurant du Lac Lioson, situé à la station intermédiaire. A l'enseigne d'une nouvelle entité intitulée «Etude de faisabilité Pic-Chaussy SA», il a repris les actifs de la famille Bässler et commencé à mettre un semblant d'ordre sur place. Estimation budgétaire: il faudrait 10 à 12 millions pour assurer le redémarrage. Celui-ci n'interviendra pas cet hiver mais bénéficie déjà d'un élément capital: la prolongation, par l'Office fédéral des transports, de la concession d'exploitation (pour deux ans). Il faudrait 200 000 passagers par année pour «tourner», selon certaines sources. Dans ce contexte, le développement du «fun ski», avec notamment l'extraordinaire engouement que connaît le snowboard, pourrait peser positivement dans la balance. *JCK*

Vacances rurales

Label de qualité pour les fermes

Un label de qualité fait son entrée dans le domaine des vacances rurales. L'Association vacances à la ferme l'a adopté récemment, après l'avoir élaboré en collaboration avec la Fédération suisse du tourisme et l'Institut de recherches sur les loisirs et le tourisme de l'Université de Berne. Les fermes qui veulent être gratifiées du label doivent répondre aux critères d'évaluation. Les concepteurs se défendent de toute volonté de standardisation de l'offre. Selon eux, le seul objectif du label consiste en l'amélioration des prestations générales des vacances rurales. Le profil des exigences met donc l'accent sur l'«expérience vécue», l'information aux hôtes et la «proximité de la nature» autant que sur la ferme elle-même et l'infrastructure de la maison.

Les premiers labels seront octroyés lors de l'assemblée générale de l'Association vacances à la ferme, en février 1994. Valables deux ans, ils peuvent être obtenus par les membres de l'association bien sûr, mais aussi par des indépendants. Les demandes sont traitées par un comité, qui compte la FST parmi ses membres. En cas de désaccord, une commission neutre tranche. *PM*

Fribourg

«Villes soeurs» dans le monde entier

Dans le but d'unir culturellement des peuples très éloignés géographiquement, l'Office du tourisme de Fribourg a lancé le projet «Villes soeurs». Les villes de Buenos Aires (Argentine), Stockholm (Suède) et Fribourg (Suisse) sont les cités choisies pour cette première étape; d'autres cités du monde devraient rejoindre ce premier noyau. Pour concrétiser ce projet, une présentation scandinave a été organisée en octobre et des maîtres de la guitare sont venus d'Argentine. L'an prochain, des artistes suisses se rendront à Stockholm et à Buenos Aires pour y montrer les réalisations les plus récentes de l'art helvétique. *JS*

Amélioration des transports urbains

Un cheminement lent et difficile

L'amélioration du transport urbain, problème clé des grandes cités, voire des localités plus petites, est un cheminement lent et difficile. C'est la principale conclusion que l'on a pu tirer du séminaire organisé la semaine dernière à Fribourg par la Société suisse des ingénieurs et des architectes (SIA) sur le thème «Quels transports urbains pour demain?».

MIROSLAW HALABA



Il est révolu le temps où la ville s'adaptait à l'automobile, a dit un des orateurs. *Photo: Comet*

Les orateurs invités à ce séminaire n'y ont pas fait allusion, ce n'était pas leur tâche, mais il est évident qu'un système de transports urbains efficace contribue à accroître l'attractivité touristique d'une cité. Un réseau routier bien organisé associé à des mesures de protection de l'habitat permet, par exemple, de créer des zones piétonnes, voies de communication idéales pour de découvrir une ville. Les divers exposés présentés à Fribourg ont mis en lumière quelques points de repère permettant aux responsables touristiques d'évaluer les probabilités de réalisation de projets d'aménagement de transports urbains favorables au tourisme.

Petits pas

Ainsi en Suisse, une chose est certaine (et pas très nouvelle): la nécessité d'améliorer les transports urbains et les conditions de vie des citadins, est reconnue partout. Mais, comme on le sait, la volonté politique de passer aux actes fait encore défaut. Résultat: les améliorations sont lentes et le processus difficile. Un exemple: le tronçon de 48,5 km Mattstetten-Rothrist du projet Rail 2000 a fait l'objet de 7000 oppositions…

Le rôle de la Confédération

D'autre part, «la Suisse n'a pas de politique en matière de transports urbains, mais vingt-six ou plus», devait dire le sous-directeur de l'Office fédéral des transports, *Philippe Gauderon.* Les transports urbains sont avant tout l'affaire des pouvoirs publics locaux (communes et cantons) et la Confédération ne joue qu'un rôle subsidiaire. Celui-ci est toutefois loin d'être négligeable. Il se manifeste notamment par des contributions financières, par une aide dans le domaine de la recherche (programmes européens et nationaux) et par l'octroi des concessions. «Mais c'est un atout aussi d'avoir un pouvoir de décision qui est proche des usagers», a ajouté M. Gauderon.

L'exemple zurichois

Qui dit transports urbains pense d'abord aux transports publics. Normal, ils constituent la composante d'avenir du transport urbain. Le succès du réseau express régional zurichois (RER) est là pour le prouver. «Sa mise en service en mai 1990 a fortement influencé la qualité du système de transport dans la ville, la région et la canton de Zurich», a déclaré *Franz Kissling,* ingénieur en transports à la Communauté de transport zurichoise. Le taux d'occupation des transports reliant les régions et la ville de Zurich a augmenté de 30%. Ce chiffre atteint même 50% pour les bus régionaux. De plus, on observe une stagnation du trafic routier en ville de Zurich. «Ce qui est déjà un succès», a dit M. Kissling.

Il a toutefois aussi précisé que les voitures délaissées des nouveaux usagers des transports publics ont assez rapidement repris du service grâce à un autre membre de la famille. En d'autres termes, le transfert modal (changement d'un mode de transport à un autre), souhaité par les pouvoirs publics, s'est accompagné dans e cas présent d'une augmentation de la nobilité.

Le RER zurichois, dont la réalisation a nécessité des investissements pour un montant de 2,4 milliards de francs et un esprit de collaboration élevé, montre qu'il est possible de résoudre des problèmes à grande échelle. A noter que d'autres régions ont également mis sur pied des communauté tarifaires, mais leurs conséquences ont été plus modestes.

Approche globale

«L'adaptation des villes à l'automobile à vécu», a dit pour sa part l'ingénieur lausannois *Pedro De Aragao,* auteur de l'exposé sans doute le plus pertinent de la matinée. Il a quasiment été le seul à insister sur la nécessité d'une approche globale des problèmes de transports urbains. Il faut, selon lui, tenir compte aujourd'hui de multiples facteurs (économiques, financiers, sociaux, politiques et d'environnement), et cela à chaque étape d'un projet. D'autre part, il s'agit de prendre en considération les interactions entre les différentes composantes des transports urbains. «C'est là que réside probablement l'une des difficultés majeures», a-t-il dit.

Sa thèse sur l'approche globale a trouvé toute sa justification dans les propos du directeur des Transports en commun de Neuchâtel et environs, *Henri-Peter Gaze.* Le tracé souterrain de la N5 qui traverse Neuchâtel est très favorable aux transports privés, mais il n'intègre pas les transports publics, ce qui, dans certains cas, pourrait conduire la compagnie de transports publics à réduire ses prestations…

Les finances

La réalisation de projets d'aménagement des transports urbains trouve cependant encore d'autres obstacles sur son chemin. Pour Philippe Gauderon, il s'agit avant tout de la définition des besoins, donc du choix des projets. Cela peut prendre beaucoup de temps. Les Genevois, qui planchent depuis des années sur un projet de traversée de la rade, en savent quelque chose. Les Biennois avec le contournement de leur ville par la N5 aussi.

Mais, il y a encore un élément qui est revenu tout au long du séminaire: le financement. Il apparaît en effet que la détérioration de la situation économique a réduit d'autant les moyens financiers destinés à l'amélioration des transports urbains, de même qu'elle tempère les ardeurs, réveillant les réflexes d'économie lorsqu'il s'agit de s'engager. On le voit, la marche est encore longue.

Arrivées en Europe

Le nord gagne, le sud perd

Les pays nordiques sont gagnants sur le plan touristique, mais on ne peut pas en dire autant de plusieurs pays méditerranéens, ni de la Suisse. C'est ce qui ressort des estimations du nombre d'arrivées pour les neuf premiers mois de l'année, communiquées par la Commission européenne du tourisme (CET).

La Finlande, après une année 1992 médiocre, connaît depuis le début de 1993 une progression de 20%, grâce notamment aux visiteurs américains (plus 30%) et aux Japonais (plus 20%). La Norvège s'en sort bien également, puisqu'elle enregistre un accroissement de 10% des arrivées. Les recettes augmentent dans ces deux pays, ce qui est rare en ces temps plus favorables à l'épargne qu'à la dépense.

Grande-Bretagne: progrès

La Hongrie et la Slovénie (plus 26%) se trouvent également en progrès, de même que l'Irlande (plus 5%) et la Grande-Bretagne, qui a bénéficié de la dévaluation de la livre. Dans ce dernier pays, l'augmentation des arrivées est notable en ce qui concerne les visiteurs européens et asiatiques. Tous les pays d'Europe du nord et du centre ne vivent pas une évolution aussi réjouissante. La Belgique (moins 3%), la Suisse (étrangers: moins 1,8%, indigènes: moins 4%), l'Allemagne (moins 3%) et le Luxembourg (moins 6%) figurent parmi les «perdants». Grande destination touristique sur le plan mondial, la France accuse un léger recul des arrivées; mais notre voisin se soucie surtout des recettes, en chute de 5 à 10%.

Pays méditerranéens

Du côté des pays méditerranéens, Malte connaît une nouvelle année record (plus 5%). D'autres sourient moins. L'Espagne pouvait difficilement égaler son résultat de 1992, année de l'exposition de Séville et des Jeux olympiques à Barcelone. Elle enregistre donc une diminution de 3% (Américains: moins 10%). Le Portugal a de son côté perdu 6% Deux destinations surtout font la grimace, Chypre et la Grèce, qui, après les bons résultats de 1992, connaissent cette année une diminution respectivement de 10% et de 9%; avec un espoir toutefois en Grèce, puisque le troisième trimestre semble se distinguer par une reprise.

L'Asie se porte bien

La CET remarque que les marchés d'outre-mer se portent bien, l'Asie surtout. En Suisse, par exemple, ce marché, notamment les «petits dragons», la Chine et le Pacifique, a connu une croissance des arrivées de 18%. Mais l'Australie (moins 2%) et l'Amérque latine (moins 2%) se trouvent en régression pour l'ensemble des destination européennes. *PM*

Gruyère

Un prospectus musical

Sur le thème «Un pays - une symphonie - quatre saisons», l'Association touristique de la Gruyère (ATG) a publié un prospectus… musical, «une première dans le monde touristique à notre connaissance», affirme *Jacques Berset,* son directeur. Cette brochure se présente sous la forme d'une mappe A 4 truffée de photos et appelée à contenir des fiches d'informations, des dépliants locaux, etc.

Le concept, réalisé par «Pub 2000 à Bulle», permet d'utiliser ce nouveau matériel pour promouvoir toutes les saisons à travers les paysages, les équipements et les aspects traditionnels et artisanaux de la Gruyère. Quant aux textes, ils seront rédigés en sept langues.

Le dossier a été édité en deux versions : la «VIP» (médias, groupes, tours-opérateurs et agences) et la «tout venant» (distribution grand public). Il vise une clientèle avant tout familiale cherchant une image «nature, grand air, liberté, authenticité».

Mais la grande originalité de ce document réside dans sa puce musicale qui permet, en soulevant un petit fromage en carton… d'écouter l'air du Vieux Chalet de l'abbé Bovet que l'on connaît dans le monde entier ou presque! Inutile de préciser que ce gadget ne concerne qu'une partie du tirage de la nouvelle brochure; le coût de la puce musicale n'a pas été révélée. Nul doute que ce nouveau moyen de promotion éveillera de l'intérêt. *JS*

Tourisme gruérien

Des opérations de charme

Dans le but de démontrer aux Fribourgeois l'importance économique du tourisme, dans la perspective du renouvellement de leurs deux télécabines, avec l'aide qu'elles espèrent substantielle de l'Etat, les stations de Charmey et de Moléson-sur-Gruyères ont organisé chacune des journées portes ouvertes et de libre parcours.

A cette occasion, l'Office du tourisme du Moléson a présenté des chiffres fort intéressants qui sont éloquents quant à la vie d'une station d'été et d'hiver et à son impact sur l'économie régionale.

La nouvelle localité de Moléson-sur-Gruyères compte 70 habitants, 1500 lits en chalets et appartements, 250 lits en hébergements collectifs, cinq restaurants (850 places), 6 commerces, une fromagerie d'alpage et un observatoire public. Ses cinq remontées mécaniques desservent un domaine skiable de 35 km de pistes balisées et un réseau de 40 km de chemins pédestres.

Le chiffre d'affaires total de la station dépasse les cinq millions de francs par an et ce ne sont pas moins de 35 millions de francs qui ont été investis dans la construction.

Le développement futur prévoit 2000 nouveaux lits en parahôtellerie, 120 lits hôteliers et 245 emplois. Ces données, concernant une station créée «ex nihilo» il y a 30 ans, ont étonné et favorablement impressionné les Fribourgeois eux-mêmes! *JS*

COURRIER DES LECTEURS

TVA: coup dur pour notre hôtellerie

Le 28 novembre, nous serons appelés pour la 4e fois à nous prononcer sur l'introduction d'une TVA à 6,5%, voire 7,5% (1% pour l'AVS). Notre branche est directement concernées.

Dans son message, le Conseil fédéral nous informe que 70 000 nouvelles entreprises seront sujettes à la TVA et que «ces entreprises répercuteront la taxe sur les prix et la feront donc payer, pour autant que la concurrence le permette, aux consommateurs». La suppression de l'ICHA, remplacé par la TVA, entraînera une augmentation générale des prix de 1,8%. Et dans les estimations des nouvelles recettes pour la Confédération, les services ont été soumis à une TVA de 6,2% ou de 6,5% ou de 7,5%. Nulle part ne figure un taux préférentiel pour l'hôtellerie si ce n'est dans les promesses qui ont été faites mais non confirmées par nos politiciens. (D'où l'intervention de M. *Delalay*, conseiller aux Etats valaisan, auprès du Conseil fédéral et dont il attend toujours la réponse). En Suisse, un hôtel disparaît chaque semaine. Dans un article paru dans l'*hôtel revue* du 4 novembre, concernant les voyages à l'étranger, il est dit: «La plupart des professionels pensent que les prix continueront à diminuer dans le secteur des voyages. Notamment en raison de la surcapacité de l'offre hôtelière et de celles des compagnies aériennes».

Dans la situation économique actuelle, nous ne pourrons pas répercuter la TVA sur nos prix. Elle sera donc entièrement supportée par l'hôtelier.

Indépendamment de l'inflation qu'elle entraîne, nos touristes verront tous leurs à-côtés tels que coiffeurs, taxis, remontées mécaniques, etc... augmentés de façon sensible. Avec une lire italienne dévaluée de 20% et les autres monnaies perdant du terrain face au franc suisse, nous ne serons plus compétitifs.

Pour toutes ces raisons, je devrai voter non à la TVA le 28 novembre.

Alain Duc
Hôtelier à Crans-sur-Sierre

MÉLI-MÉLO

Cave de Genève: filiale vendue

La Cave de Genève vend les Caves du Châtelet, sa filiale française implantée à Annemasse, en Haute-Savoie. Elle détenait 83% du capital des Caves du Châtelet, les 17% restant appartenant à la société Tailland, filiale d'un groupe viticole de Bordeaux. La coopérative genevoise a vendu 53% de ses actions à France-Boissons (une filiale des brasseries Heineken) et s'est engagée à céder les 30% supplémentaires dans un délai d'une année. *VT*

Etude sur le tourisme du troisième âge

Cibler les seniors sans créer de ghetto

La clientèle touristique des seniors va connaître un développement intéressant, mais les professionnels doivent éviter de créer un ghetto de «produits pour vieux». Telles sont les conclusions d'une étude sur «le marché européen du tourisme du troisième âge», présentées lors du salon Equip'Hôtel, à Paris.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS



En l'an 2000, le marché des aînés représentera 25% du marché européen total *Photo: Ex-Press*

Dans le cadre de l'Année des personnes âgées de la Communauté européenne, l'Association internationale de l'hôtellerie et la Commission européenne du tourisme ont rendu les conlusions de leur étude commune, qui commence par apporter un éclairage sur l'évolution du comportement des seniors.

Déplacements plus nombreux

Avec l'arrivée à l'âge mûr des baby-boomers de l'après-guerre, la population européenne des plus de 55 ans augmentera de 10% entre 1990 et l'an 2000.

Celle des plus de 60 ans augmentera de 22%, et celle des plus de 65 ans de 54%, faisant apparaître un nouveau «sous-marché»: celui du «quatrième âge». Les personnes âgées seront plus aptes physiquement et plus motivées psychologiquement à s'activer davantage. De ces deux points de vue, elles se comporteront comme des personnes plus jeunes. En outre, la première génération des «voyageurs» (qui en ont acquis l'habitude au cours des années antérieures) entre actuellement dans le troisième âge. Le voyage va donc désormais faire partie du comportement des seniors.

On estime donc que les déplacements des personnes âgées à l'intérieur de leur propre pays augmenteront de 30% entre 1990 et 95, et de 80% entre 90 et l'an 2000. Quant aux déplacements à l'étranger, ils croisseront de 35% de 90 à 95 et de 78% de 90 à l'an 2000.

25% du marché européen

En 1990, le marché du tourisme du troisième âge représentait 20% du marché total en Europe, avec un total de 183 millions de déplacements, dont 142 millions internes aux différents pays et 41 millions à l'étranger. En 1991, le total de voyages est évalué à 200 millions, soit 10% de plus qu'en 1988. En l'an 2000, ce segment représentera 25% du marché européen. L'Allemagne et la Grande-Bretagne sont les principaux pays pour le tourisme interne, mais aussi les principaux marchés émetteurs pour les déplacements à l'étranger. Quant aux pays récepteurs, l'Espagne, l'Autriche, la France, l'Allemagne et l'Italie raflent à eux seuls 55% du marché.

Voyages moins saisonniers

On constate que la proportion de femmes parmi les voyageurs du troisième âge est nettement inférieure à leur part dans la population âgée. On note également que le tourisme du troisième âge est beaucoup moins saisonnier que l'ensemble du marché. Malgré une hausse d'activité estivale, il permet aisément de créer une activité et un remplissage hors-saison.

Les goûts des personnes âgées se portent vers trois produits qui représentent 71% du marché: les séjours en bord de mer, les circuits, et les courts séjours en ville. Et les séjours sont achetés à 62% dans des agences de voyages, et à 42% sous forme de voyages à forfait.

Le marché américain est le segment le plus porteur. Les plus de 55 ans qui représentent 21% de la population effectuent en effet 28% des voyages internationaux. Et sur les 7 millions d'américains qui ont visité l'Europe en 1990, on estime que 2 millions étaient des seniors. Ce marché devrait croître de 78% pour atteindre 3,6 millions en l'an 2000. Le Japon est également un marché d'avenir à développer, puisque 200 000 seniors japonais ont visité l'Europe en 1990 (sur 1,3 million de Japonais au total) et ce chiffre devrait doubler d'ici l'an 2000.

Rôle moteur de l'hôtellerie

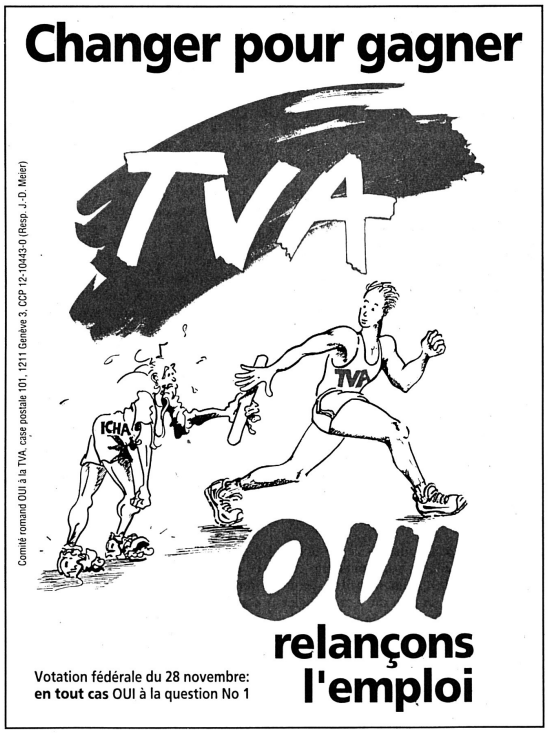
Mais on déplore que face à un tel potentiel, et malgré une amélioration, les informations concernant ce marché soient encore trop souvent confinées au cadre national et incompatibles au niveau international.

On note par ailleurs que l'hôtellerie (choisie comme mode d'hébergement par 64% des seniors) est une locomotive dans le développement du tourisme du troisième âge puisqu'elle consent depuis longtemps des tarifs spéciaux aux tours-opérateurs en basse saison, et parce qu'elle assure l'installation d'équipements spécialement adaptés. L'industrie touristique dans son ensemble doit lui emboîter le pas. La segmentation de ce marché selon des critères tels que l'âge, le sexe, les revenus, la santé, le mode de vie, est un facteur clé de la réussite de son développement. A chaque «sous-marché» correspondent des souhaits et besoins, donc des produits spécifiques à mettre en place, assortis d'une promotion systématique.

Pas de ghetto

Dans tous les cas, il faudra éviter de présenter ces produits comme des «produits pour vieux» et ne pas créer de ghetto. Il faut savoir que les goûts des seniors diffèrent peu de ceux de leurs cadets (mais qu'en revanche ils sont assujettis à certaines contraintes), et que les personnes âgées constituent une clientèle qui a le temps de comparer les rapports qualité/prix avant de choisir, mais qui est également très fidèle.

RÉCLAME



Votations

Les avis sont partagés

A quelques jours de la votation populaire sur la TVA et sur l'initiative jumelée demandant l'interdiction de la publicité sur le tabac et l'alcool, les associations touristiques partagent des avis différents. La SSH et la FST sont en faveur de la TVA, les cafetiers du pays s'y opposent avec vigueur.

La SSH a souvent eu l'occasion de le rappeler: elle est en faveur du remplacement de l'impôt sur le chiffre d'affaires par la taxe sur la valeure ajoutée et elle accepte un taux de 6,5%. Néanmoins, elle continuera de revendiquer un taux réduit pour le secteur de l'hébergement (nuités et petit déjeuner). Les interventions parlementaires y relatives se produiront durant la session de décembre.

La Fédération suisse du tourisme (FST), de son côté, est également favorable à l'introduction en Suisse de la TVA. Elle estime en effet que ce changement est nécesaire parce qu'il améliore nettement les conditions générales de l'économie suisse et qu'il représente un pas décisif vers un redressement des finances fédérales. La FST se dit consciente du fait que le nouveau système posera des problèmes à certaines entreprises touristiques notament, cela d'autant plus qu'il ne serapas facile de faire supporter les impôts au consommateur.

En revanche, tant la SSH que la FST sont clairement opposées aux initiatives jumelées qui demandent l'interdiction de la publicité pour le tabac et l'alcool. Les hôteliers ne veulent évidemment pas d'une interdiction qui touche directement une bonne partie de leurs revenus. Quant à la FST, elle estime que ces deux initiatives, si elles aboutissent, toucheront gravement les activités liées aux domaines de la culture, du sport et des médias.

Elles porteraient notamment un coup fatal au financement de nombreux événements directement liés au tourisme et habituellement sponsorisés par ces deux secteurs de l'économie. La FST met en garde contre un appauvrissement de l'offre touristique en général, aussi bien pour les hôtes que pour la population locale. Chaque année, en effet, 200 concerts au moins ainsi qu'une vingtaine de festivals de plein air et plusieurs festivals de films dépendent du soutien de l'industrie du tabac pour pouvoir être mis sur pied. Il faut ajouter à cela les milliers de manifestations régionales dont l'importance pour le tourisme dans ces régions n'est plus à démontrer, ajoute la FST.

Rappelons enfin que la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) se déclare quant à elle fermement opposée à l'introduction d'un régime de TVA. Elle estime en effet que la TVA engendrera une nouvelle poussée inflationniste et une charge fiscale plus élevée, qui ne pourra se répercuter sans plus sur les notes et les additions des établissements publics. Selon la FSCRH, la TVA est un coup bas contre les petits et moyens établissements qui seraient les premiers à faire les frais de l'opération. *JPF*

Musée olympique

Bientôt 100 000 visiteurs

La nouvelle n'est pas encore officielle mais vient d'être dévoilée par un responsable des lieux lors d'une rencontre tenue à Montreux: le Musée olympique de Lausanne devrait accueillir son 100 000e visiteur avant la fin de ce mois! Le fait témoigne du succès rencontré par la réalisation d'Ouchy depuis son ouverture au public, dans les derniers jours de juin. L'objectif avoué des responsables de la promotion du Musée lors de l'inauguration était d'ailleurs précisément d'atteindre 100 000 visiteurs par année. Il est vrai aussi que l'équipe du Musée ne lésine pas sur les efforts d'information et de promotion pour faire connaître loin à la ronde ce qui semble de plus en plus constituer un pôle d'attraction touristique de première valeur à l'échelle de toute la Suisse romande, voire du pays. *JCK*

Neuchâtel

Funiculaire de Chaumont sauvé

Il fallait trouver quelque trois millions de francs pour sauver le funiculaire La Coudre-Chaumont. Les cabines notamment doivent être remises au goût du jour, selon un rapport de l'Office fédéral des transports. On vient d'apprendre que le comité de soutien au funiculaire, formé d'habitants de la région, vient d'avoir gain de cause. En effet, le conseil d'administration des Transports publics du littoral neuchâtelois a accepté de débloquer la somme nécessaire au maintien du funiculaire. Les nouvelles cabines seront installée en 1995. *RJ*

Forum de Crans-Montana

Invitation aux cadres féminins

Après le succès remporté par les deux premières éditions, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) organise du 21 au 26 novembre prochains, à Crans-Montana, le 3e Forum romand des cadres féminins de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. Une fois encore, ce séminaire d'une semaine abordera toute une série de thèmes et de réflexions propres aux cadres féminins de la branche. Le but de cette rencontre est avant tout de permettre aux femmes qui assument des responsabilités, dans l'hôtellerie notamment, de se retrouver entre elles pour échanger des idées et des expériences et pour approfondir leurs connaissances sur des sujets d'actualité liés à leur profession. Des ateliers pratiques sont également inscrits au programme du Forum pour traiter de la communication, du look, des techniques de maîtrise du temps etc. Les participantes auront le privilège d'acueillir *René Felber,* ancien président de la Confédération. Cet événement mettra un terme à la manifestation, le jeudi 25 novembre. *JPF*

Genève

Nuitées en hausse

L'hôtellerie genevoise a-t-elle dépassé le creux de la vague? Les statistiques des nuitées présentées dans «Tapis Rouge», publication des hôteliers du bout du lac, le laissent supposer. Depuis le mois de mai en effet, la fréquentation augmente par rapport à l'an passé. Genève est même une des rares villes de Suisse à avoir vu ses nuitées hôtelières s'accroître en juillet de 1,8% , alors que la Suisse connaissait une diminution de 2,8%. L'analyse par catégorie sur les sept premiers mois de l'année montre toutefois que l'hôtellerie genevoise souffre toujours d'un grave déséquilibre. Les quatre étoiles ont le sourire (nuitées en hausse de 3,8%). En revanche, les une et deux étoiles font la grimace, leurs nuitées sont respectivement en baisse de 34,5 et de 16,1%. *PM*

Concours professionnel

Un Genevois «meilleur ouvrier de France»

Au mois de juin prochain, Jean-Paul Fantoni, directeur du restaurant de l'Ecole hôtelière de Vieux-Bois, à Genève, sera décoré par le président de la République française, François Miterrand. Motif? Il est l'un des sept «meilleurs ouvriers de France» dans la catégorie du service.

VÉRONIQUE TANERG

Alors qu'il existe depuis 1929, le concours du «meilleur ouvrier de France» a été lancé pour la première fois cette année dans la catégorie des maîtres du service de table. Cette distinction française a été créée dans le but de valoriser les professions artisanales et manuelles. Cette compétition est organisée conjointement par les ministères de l'éducation nationale et de l'emploi.

A la Sorbonne

Les épreuves éliminatoires ont eu lieu à l'Université de la Sorbonne à Paris, en juin. Plus de 70 candidats ont planché par écrit sur des problèmes de service (à leurs côtés, 350 candidats s'affrontaient dans la catégorie de la cuisine).
Au programme, la différence entre un «cuissot» et un «cuisseau», des questions d'oenologie (décliner l'appellation d'un vin et déterminer son cépage), égrener une composition culinaire ou celle d'un cocktail et donner l'origine de la Melba (un dessert ainsi nommé en hommage à une cantatrice australienne). Le second volet est pratique.
Le concours lui-même s'est déroulé à Saint-Quentin en Yvelines, en septembre; il a rassemblé une cinquantaine de candidats. Il se compose de trois épreuves orales: une argumentation commerciale en anglais sur la base de deux cartes (mets et vins), la connaissance de la législation française sur les débits de boissons, ainsi qu'une épreuve vidéo.
Les candidats devaient repérer les erreurs effectuées par un maître d'hôtel en plein service. «L'action se déroulait tellement vite et il y avait tellement d'erreurs que l'on ne pouvait pas écrire pendant le film sous peine d'en manquer», explique *Jean-Paul Fantoni*.
Les concurrents ont ensuite dû démontrer leur savoir-faire et leur dextérité dans un atelier pratique. Le programme n'a pas manqué de sel: décantation, découpe de poulet, de saumon fumé, découvert d'un plateau de fromages et découpe d'une poire, ainsi que la mise en place d'un banquet. Toutes les épreuves étaient chronométrées.

La finale

Il ne restait plus que dix concurrents en lice pour la finale avec, cette fois-ci, deux tables (de deux et de quatre) à servir. Organisation, mise en place, avant de s'attaquer aux préparations techniques: du jambon à découper sur socle au turbotin grillé, en passant par le canard à l'orange, le fromage et les crêpes suzette avec les vins à commenter. Des références bibliographiques ont été imposées pour toutes ces épreuves.
Sept lauréats ont été nommés «Meilleur ouvrier de France»: il s'agit du directeur de salle de Paul Bocuse, de celui du restaurant le Grand Four à Paris ainsi que quatre professeurs certifiés.

Expérience franco-suisse

Jean-Paul Fantoni travaille depuis quatre ans au restaurant de l'Ecole hôtelière de Vieux-Bois, à Genève. «J'ai quitté la restauration traditionnelle pour entrer dans l'enseignement, parce que je pensais que l'on y travaillait moins, explique-t-il en toute franchise. En fait, c'est le contraire: les étudiants sont beaucoup plus dépendants que le personnel diplômé». Ce Français de 34 ans dispose d'une expérience professionnelle franco-suisse. Il a fourbi ses premières armes à Sainte-Maxime sur la côte d'Azur, puis a travaillé dans quatre établissements genevois: le restaurant Canonica (à l'aéroport), au Beau Rivage, à la Récolte (au Penta), puis aux Cygnes (au Noga-Hilton).



Jean-Paul Fantoni: ses compétences professionnelles lui ont valu le titre de «meilleur ouvrier de France».
Photo: Ecole hôtelière de Vieux-Bois

Première promotion au label ES

Le 28 octobre, l'Ecole hôtelière de Vieux-Bois a remis les premiers certificats au label de l'Ecole Supérieure (ES), gratification qu'elle a obtenue au mois de mai 1993.
Les étudiants récompensés ont achevé leur troisième semestre en gestion et administration hôtelières. Ce diplôme de «cadre supérieur en restauration et hôtellerie ES» est reconnu par l'OFIAMT. Ces étudiants doivent encore accomplir un second stage pratique avant de recevoir leur diplôme.
Ce même jour, les lauréats du 83e cours ont reçu leur diplôme de la Fédération suisse (FSCRH) des cafetiers restaurateurs et hôteliers à l'issue d'un stage pratique de cinq mois. De plus, après deux semestres d'études théoriques et pratiques en restauration et en exploitation d'entreprise, les étudiants du 84e cours ont reçu leurs certificats.
L'Ecole hôtelière genevoise, organe de la FSCRH, est un centre de formation continue. Il s'adresse à des étudiants ayant déjà une expérience professionnelle de 3 à 5 ans dans l'hôtellerie. Les 110 étudiants proviennent pour moitié de Suisse, les 50% restant représentant 35 nationalités. La formation est généraliste au cours du premier semestre (cuisine/service), puis elle se concentre sur les tâches administratives dans la restauration et l'hébergement au cours du second semestre.
Les frais s'élèvent à 17 600 francs pour les étudiants suisses (ils coûtent 3000 francs de plus pour les étudiants étrangers).
Le troisième semestre est concentré sur la gestion. «L'une de nos particularités est de donner quelque 60 heures de cours pratiques, explique *Oskar R. Sykora*, directeur de l'Ecole de Vieux-Bois.
Car il ne faut pas s'en cacher: c'est ce qui les attend dans le métier». *VT*

AICR

M... comme motivation

S'il est un élément qui réunit les membres de l'Amicale internationale des sous-directeurs et chefs de réception des grands hôtels (AICR), c'est bien la motivation! L'assemblée générale annuelle, tenue à la fin de la semaine dernière à Montreux, a été un modèle d'engagement et d'enthousiasme, modèle particulièrement roboratif à l'heure où la morosité gangrène trop d'esprits.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Il est vrai que ces assises coïncidaient avec le vingtième anniversaire de la section suisse et que l'actuel président de l'AICR – le Tessinois *Egidio Marcato*, de l'Hôtel Spendide Royal, à Lugano – sait faire passer rapidement un courant de sympathie. Cela étant, c'est avec sérieux que les participants à l'assemblée de Montreux ont conduit leurs travaux, en présence de délégations de France (Côte d'Azur et Paris), d'Angleterre, de Tchéquie et d'Italie.

L'Italie à l'honneur

Ce dernier pays a particulièrement été à l'honneur car l'Italie faisait un peu défaut jusqu'à présent au sein de l'AICR internationale, une entité parallèle regroupant dans ce pays l'ensemble des employés de l'hôtellerie, sans distinction de fonctions et de hiérarchie. C'est dire avec quel intérêt a été reçu le message des collègues italiens reçus à Montreux, pour la plupart actifs dans les principaux hôtels de Milan. Les Chypriotes sont également intéressés à faire partie de l'AICR.

Nouveaux membres

L'assemblée générale 1993 a en outre accueilli officiellement les nouveaux membres suivants: *Florence Danhier-Staerkle*, Hôtel Ermitage am See, Küsnacht; *Hanneke De Geus*, Park Hôtel Delta, Ascona; *Francesco Dibitetto*, Hôtel Pricipe di Savoia, Milano; *Kirsten Freund,* Hôtel Ascot, Zurich; *Rainer Golke,* Le Grand Hôtel, Divonne les Bains; *René Gürtner*, Mövenpick Hôtel, Zurich Airport; *Katrin Lack*, Hôtel Zurich, Zurich; *Peter J. Lawrence*, Hôtel de la Paix, Genève; *Davide Maestripieri*, Hôtel Regina Isabella, Lacco Ameno; *Manuel P. Marmelo*, Hôtel Bristol, Genève; *Gisella Perozzi*, Grand Hôtel, Locarno; *Patrick Scherrer,* Grand Hôtel National, Lucerne; *Jean-Claude Z'Graggen,* Badrutt's Palace Hôtel, St-Moritz.

Membre d'honneur

Avec également la nomination d'un nouveau membre d'honneur *Claude Jaccard,* du Musée Olympique de Lausanne, l'effectif est désormais de 108 membres. L'importance des activités régionales a été rappelée par les rapporteurs concernés tandis que l'avenir se présente au mieux: des rencontres sont prévues tous les mois (Hambourg, Prague, Lenzerheide) et la réunion de printemps prendra une allure positivement exotique, à la faveur de cinq jours en Tunisie, grâce à la générosité des collègues du pays.

Oui aux séminaires

Enfin, il y a lieu de relever que le sondage récemment conduit auprès des membres de l'AICR a révélé une unanime volonté de poursuivre la mise sur pied de séminaires de formation, une fois par année. Thèmes de prédilection: marketing, motivation, collaboration du personnel, communication mais aussi psychologie et gestion du temps. Dans ce contexte de formation, les participants à l'assemblée de Montreux ont apprécié la présentation de FSH Informatique (FIDELIO) et de Compart G.m.b.H (Yale-lectronics Hotels Sicherheits Schliessystem).
Au plan récréatif, les assises de Montreux ont été marquées, au-delà de l'assemblée générale tenue à l'Eurotel Riviera, par un dîner de gala au Montreux-Palace et, le dimanche, par une excursion en «Panoramic-Express», avec repas montagnard à la fromagerie «Le Chalet», à Château-d'Oex.

«Sales managers» de l'hôtellerie

Apprendre à vendre avec le sourire

Le «nouveau sales manager» de l'hôtellerie suisse est-il arrivé? La question est pertinente, à l'heure où l'hôtellerie est confrontée à de gros problèmes de commercialisation et de fréquentation. La réponse est donnée par l'Hospitality Sales and Marketing Association International (HSMAI) qui oeuvre à la formation permanente de ceux qui se battent sur les marchés.

JOSÉ SEYDOUX

Trop longtemps, d'aucuns ont prétendu vendre des chambres d'hôtel comme n'importe quel autre produit. Ou, s'ils ne le faisaient pas, se contentaient-ils de vivre sur les acquis familiaux! Guère meilleurs étaient ceux qui, dans les années 60 et 70, oubliaient que l'hôtellerie avait une âme et que des techniques de vente dernier cri ne pouvaient se substituer à son devoir premier, l'accueil. «Tout cela est en passe de devoir changer», affirme *Pierre Veber*, responsable pour la formation permanente auprès du bureau romand de la SSH à Lausanne et vice-président du Swiss Chapter de l'HSMAI, «nous assisons à l'émergence d'une nouvelle "race" d'hôteliers qui vont assurer le renouveau du produit hôtelier».

Sentir les marchés

La situation de l'hôtellerie n'est pas aussi alarmante qu'elle n'en paraît: en effet, si les nuitées sont en baisse avec de fortes fluctuations selon les types de tourisme et les localités, et si la clientèle dépense moins, les prix ne sont pas aussi bradés qu'il y a un an ou deux, le tarif moyen par chambre a tendance à s'améliorer et le cash flow à s'accroître. L'argent des vacances est actuellement quelque peu gelé, les dépenses sont parcimonieuses… mais les atouts de nos hôtels ne se sont pas tous évaporés dans les nébuleuses considérations de la presse à sensation. C'est l'instant choisi par les vendeurs de l'hôtellerie pour affiner leurs armes.
Public-cible: les marchés environnants de la Suisse, y compris les pays latins. Les produits sont bien ficelés, ils font surtout l'objet de solides dossiers: «50% de la vente», selon Pierre Weber. Et surtout la vente commence à s'organiser sérieusement. Un potentiel humain, bien réel dans ce pays, peut vite faire évoluer positivement l'image de l'hôtellerie helvétique.

Relations humaines

Différentes conditions doivent cependant être respectées pour que la vente d'un produit hôtelier ait un maximum de chance de succès. C'est là qu'intervient le profil de cette nouvelle génération d'hôteliers, plus conscients de l'interdépendance des facteurs formation, marketing, accueil, gestion, réservation. Plus sensibles aussi à la qualité du contact, à l'importance des relations humaines, à la sincérité de l'intérêt pour l'interlocuteur. «Ce côté humain, c'est le feeling de la vente. Or, de nombreux hôteliers de 30 à 40 ans ont aujourd'hui une approche nouvelle de cette tâche, ils sont capables d'être des gestionnaires tout en développant leur sens de l'accueil», explique Pierre Weber, qui décrit ainsi le profil du «sales manger» de demain: un diplômé d'école hôtelière, ayant aiguisé ses dents dans des PME suisses, au bénéfice d'une bonne expérience dans la réception, connaissant parfaitement l'entreprise qu'il est appelé à vendre, faisant preuve de qualités humaines, formé aux techniques de vente (le «soft sales» européen plutôt que le «hard selling» américain). Et travaillant à raison d'un jour d'organisation pour quatre jours de vente sur le terrain.

Vendre, un travail d'équipe

Si les offices du tourisme, bien souvent, ne peuvent que se borner à faire de la promotion, les hôteliers qui détiennent les composantes du produit, font de la vente. C'est pourquoi ils devraient accorder plus de moyens financiers à leurs «sales». L'HSMAI, à cet égard, prône la création de pools de vente pour les hôtels 4 et 5 étoiles, au bénéfice d'un budget global et d'une politique élaborée conjointement par tous les participants.
Les plus petits établissements des catégories 2 et 3 étoiles sont encouragés à unir leurs efforts selon le même principe en prévoyant l'engagement d'un «sales» au niveau de la ville, de la station, voire de la région. Quant aux chaînes de collaboration, Pierre Weber les estime plus efficaces pour la promotion que pour la vente proprement dite. Cependant, quelles que soient les structures figurant en amont du contact entre l'acheteur et le vendeur, à techniques de vente égales, la différence apparaîtra de plus en plus dans la qualité de la relation humaine qui s'établira entre eux. La différence, c'est-à-dire la conclusion de l'affaire.

Nouvelle orientation

HSMAI an 1! A l'occasion de son 20e anniversaire en 1992, l'Hotel & Marketing Association (HMA) s'était donné un nouveau nom, plus conforme à l'étendue de sa mission: Hospitality Sales & Marketing Association International (HSMAI). Huit mille membres dans le monde, 260 dans notre pays où ils forment le Swiss Chapter qui tiendra son assemblée générale le week-end prochain.
L'association a pour but d'établir, sur le plan des ventes et du marketing, une étroite collaboration de tous les milieux intéressés au tourisme.
Le Swiss Chapter de l'HSMAI réunit ses membres une fois par mois pour participer à des conférences d'un niveau très professionnel. Il assumera l'organisation du prochain congrès européen qui se déroulera en 1994 en Suisse. *JS*

SFG

Kursausschreibungen 1994/95

Lehrmeisterkurse:

A: vom 10. bis 14. Januar 1994
B: vom 4. bis 7. Juli 1994
C: vom 12. bis 16. September 1994
D: vom 3. bis 7. Oktober 1994
Jeweiliger Kursort: Weggis/LU, Kurskosten jeweils Fr. 550.– plus Lehrmittel.

Vorbereitungskurse auf die Berufsprüfungen als

Gastronomieköchin/-koch:
I: vom 6. bis 17. Juni 1994
II: vom 19. bis 30. September 1994
III: vom 20. bis 24. Februar 1994
Jeweiliger Kursort: Weggis/LU, Kurskosten für «I» + «II» je Fr. 980.–, für Kurs «III» Fr. 490.– plus Lehrmittel.
Hauswirtschaftsleiterin/ -leiter:
I: vom 17. bis 28. Januar 1994
II: vom 16. bis 27. Mai 1994
III: vom 19. bis 23. September 1994
Jeweiliger Kursort: Interlaken, Kurskosten für «I» + «II» je Fr. 980.–, für Kurs «III» Fr. 490.– plus Lehrmittel.
Restaurationsleiterin/ -leiter:
I: vom 6. bis 17. Juni 1994
II: vom 19. bis 30. September 1994
III: vom 20. bis 24. Februar 1995
Jeweiliger Kursort: Weggis/LU, Kurskosten für «I» + «II» je Fr. 980.–, für Kurs «III» Fr. 490.– plus Lehrmittel.
Für die Vorbereitung der Berufsprüfung sind je die drei Kursteile (I, II, III) sowie der Lehrmeisterkurs zu absolvieren. Alle offerierten Kurse sind Blockkurse mit Unterkunft und Verpflegung. Für Kursteilnehmer aus den Regionen werden auch Varianten nur mit Mittagessen sowie mit Einzelzimmer angeboten.
Die Anmeldung erfolgt bei den Vorbereitungskursen in der Regel für alle drei Kurse. Interessenten, die sich für den gesamten Kurszyklus anmelden, werden bevorzugt. Über Details gibt das entsprechende Programm Auskunft.
Anmeldeformulare und Auskunft: Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe, Schulzentrum SFG, 6353 Weggis, Telefon 041 93 29 29, Fax 041 93 29 33 *mt*

SFG

Alle Kandidatinnen bestanden die Prüfung

Anlässlich der 7. Tagung des Angestelltenverbandes «Hauswirtschaft im Gastgewerbe», durften vor kurzem im Hotel Montana in Luzern 14 Damen das begehrte Diplom in Empfang nehmen. Alle besuchten den seit Januar 1993 laufenden Vorbereitungskurs im Schulhotel Regina SHV, Matten-Interlaken. Dieser Kurs dauerte fünf Wochen, aufgeteilt in drei Blöcke von zweimal zwei und einer Woche.
Im Oktober konnte dann das erworbene Wissen und die Berufserfahrungen während der drei Tage dauernden Berufsprüfung unter Beweis gestellt werden. Alle 14 erreichten den notwendigen Notendurchschnitt und können sich jetzt «Hauswirtschaftsleiterin im Gastgewerbe mit eidgenössischem Fachausweis» nennen. Das beste Resultat erreichte *Rosmarie Heimann,* Schulhotel SHV Regina, Matten-Interlaken.
Der nächste Vorbereitungskurs auf diese Berufsprüfung beginnt im Januar 1994, Anmeldeunterlagen können bei der «Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG», Weggis Telefon 041 93 29 29 bestellt werden.
Die weiteren Diplomierten sind:
Eveline Amsler, Hotel Schweizerhof, Luzern; Catherine Angéloz, Hotel Lago di Lugano, Bissone; Christa Berner, Hotel Fürigen, Stansstad; Beatrix Bringold, Regionalspital, Thun; Rosmarie Heimann, Schulhotel Regina SHV, Matten-Interlaken; Marlis Helmlinger, Kneipp-Kurhaus, Dussnang; Daniela Huber, Hotel Schwägalp, Schwägalp; Sonja Jenni, Schulhotel Regina SHV, Matten-Interlaken; Andrea-Domenica Pedrett, Altersheim Brühlgut, Winterthur; Caroline Rakeseder; Hotel-Restaurant Rotschuo, Gersau; Eveline-Gisela Rüegg, Schulhotel Regina SHV, Matten-Interlaken; Beatrice Sterren-Zeller, Hotel Sternen, Muri b. Bern; Susanne Anita Täschler, Grand Hotel National, Luzern; Anita Renate Wälchli, Hotel zum Storchen, Zürich (alphabetische Reihenfolge). *PH*

Conseil de Fondation EHL

Les adieux du président Christian Seiler

Le 31 janvier 1994, Me *Christian Seiler,* président du Conseil de Fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne, quittera la barre de cette institution de la SSH au terme de son troisième et ultime mandat, soit après neuf ans riches en initiatives, mutations et décisions engageant l'avenir (cf. encadré).

JOSÉ SEYDOUX

Son successeur devrait être désigné tout prochainement. Le Conseil de Fondation a fait le point au moment où commencent à s'éteindre les lampions du centenaire de l'Ecole.
La vie foisonnante de l'EHL se mesure d'abord en chiffres: 526 étudiants ont suivi le semestre d'été 93, 539 fréquentent actuellement les cours du semestre d'hiver 1993/94 dont 52 % de filles, un «événement» puisque pour la première fois, comme le précise *Jean-Louis Aeschlimann,* directeur, elles sont en majorité dans l'institution du Chalet-à-Gobet. Le dernier concours d'entrée a été suivi par 186 candidats, 107 ont été recus, soit 45 Suisses et 62 étrangers.

Extension et budget

Les divers travaux d'extension de l'Ecole, sous la forme du parking intérieur, des logements pour étudiants (89 studios) et des aménagements extérieurs, sont quasi terminés. Détaillé par *Charles Bouchonville,* directeur-adjoint, le budget 1994 dépasse les 19 millions de francs de charges.

Actualités à l'étranger

Intense activité aussi au Département de la formation professionnelle à l'étranger (FPE): les cours d'été en anglais ont rassemblé 72 personnes, un groupe de 21 étudiants japonais a assisté durant 12 jours à des démonstrations culinaires et suivi des cours d'anglais, 280 personnes ont participé à des ateliers de chant durant une semaine en juillet, 80 étudiants de Las Vegas University ont installé leur campus à l'EHL. Le FPE a déployé toute une série d'activités en Europe et en Extrême-Orient

EHL 2000 opérationnel en 1994

Le nouveau concept EHL 2000 sera mis en place à partir du semestre d'hiver 1994/95, parallèlement au système actuel; les premiers diplômes nouvelle formule seront décernés en 1998 au terme de huit semestres d'études supérieures en hôtellerie et restauration (4'200 heures d'enseignement et trois stages en entreprise). Le concept actuellement mis en place par *Sam Salvisberg,* qui assume la responsabilité d'EHL 2000 et fait désormais partie de la Direction, devrait répondre, ainsi que l'a précisé le représentant de l'OFIAMT, aux exigences de la future loi fédérale sur la formation professionnelle en ce qui concerne les hautes écoles spécialisées et leur accès par des apprentis titulaires de la nouvelle maturité professionnelle. Les dates des semestres d'école et des stages ne permettront pas de satisfaire totalement les hôtels de saison désirant employer des stagiaires, mais, expériences faites, il apparaît que le problème n'est pas aussi aigu que d'aucuns le prétendent !

Constat philosophique

En préambule à la séance du Conseil de Fondation et à la veille de déposer son mandat, *Christian Seiler* a retracé ses neuf années de présidence, les qualifiant d'exaltantes, au sein d'une Fondation «lieu privilégié où s'opèrent les échanges de vue indispensables entre pouvoirs publics, milieux universitaires, professionnels de l'hôtellerie et de la restauration et représentants de la Société suisse des hôteliers». Sous sa haute compétence et en collaboration avec les directeurs en place, il a établi une politique d'entreprise et une charte servant de guide à chaque responsable, collaborateur et étudiant de l'école. Initiatives et réalisations se sont succédé tout au long de cette décennie présidentielle: concours d'entrée, passation des pouvoirs directoriaux, extension générale de l'établissement (parking, studios), rénovations (restaurants cafétéria, réception), informatisation de la gestion et de l'exploitation...
«L'amélioration des parties «dures» de l'école n'aurait pas eu de sens sans une remise en question parallèle de nos programmes, afin de maintenir l'EHL à la pointe de l'enseignement en matière d'hôtellerie et de restauration». C'est pourquoi EHL 2000 a pu voir le jour. Après avoir rendu hommage aux collaborateurs de l'école pour leur immense travail, à ses collègues du Comité et du Conseil, et remercié les étudiants dont les besoins et les exigences sont de véritables «vitamines» pour les dirigeants, Christian Seiler s'est dit placé à «un moment idéal pour passer le témoin à un homme et à une équipe qui auront à réaliser dans le détail de la vie quotidienne la vision de l'EHL définie ensemble» non sans avoir encouragé une approche multi-partite, pluridisciplinaire, plurivisionnaire pour que les plans d'action continuent de faire de l'EHL une école de pointe et unique en son genre.

Séminaire SSH pour chefs d'entreprise

Un cycle 7 de haut niveau

Le cycle 7 du Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration (en langue française) s'est clôturé au Lausanne Palace par la remise des diplômes à ses 15 participants, au terme de quatre sessions de deux semaines (420 heures), et devant un parterre de personnalités et d'amis.

JOSÉ SEYDOUX

Organisateur et responsable du Séminaire, *Pierre Weber* en a félicité les participants, dont l'âge moyen se situe entre 35 et 40 ans et qui ont tous choisi d'«agir plutôt que de réagir». Il a relevé la très bonne ambiance de travail et l'excellence de cette volée: «Si nous trouvions partout des gens aussi dynamiques et sérieux, l'hôtellerie suisse irait peut-être mieux actuellement»... Il est vrai que les qualités humaines et pédagogiques du principal intervenant de ce Séminaire, *Raphael Dougoud,* sont garantes du succès de l'enseignement.

Le rôle de l'élite

Avant de relever la parfaite tenue et le haut niveau des cours de ce Séminaire et en s'adressant aux nouveaux diplômés, *Jean-Michel Illi,* vice-directeur de la SSH et responsable du Bureau romand, a fait remarquer que «l'hôtellerie suisse, pour faire face efficacement aux défis et aux nouvelles tâches qui l'attendent, a un besoin vital de personnalités telles que vous, d'accord de se remettre en question, disposées à se perfectionner, prêtes à relever de nouveaux challenges, persuadées de l'importance de leur mission en faveur de l'accueil et du bien-être de nos hôtes et, par la même, du positionnement éminemment stratégique de l'hôtellerie sur l'échiquier touristique de la Suisse.»

Une hôtellerie forte

Dans un brillant exposé sur l'acte de voyager, *Peter Keller,* chef du Service du tourisme de l'OFIAMT et professeur de tourisme à l'Université de Lausanne, s'adresse également à l'élite du tourisme en espérant qu'elle se rende compte de toute la dimension énigmatique du phénomène touristique: «C'est sur vous que reposent les espoirs de ceux qui souhaitent que l'hôtellerie et le tourisme deviennent encore plus forts pour que la Suisse puisse rester un pays touristique.»

Les diplômés

Nuria Azzola, Genève; Claude Balland, Lausanne; Patrick Burger, Montreux; Roberto Carreras, Montreux; Erich Dasen, Stoos; Mario De Sa Pereira, Grand Bahama; Eric Favre, Mont-Pèlerin; Giovanni Gazzola, Origlio; Nicolas von Graffenried, Zurich; Yves de Ginten, Chexbres; Ronny Kaufmann-Vogt, Lausanne; Didier Morand, Bâle; Roberto Pontet, Torre Pellice, Italie; Didier Schneider, Bâle; Léo Stadelmann, Genève.

Formation des formateurs

Ancien du cycle 3, aujourd'hui président de la sous-commission de la formation permanente de la SSH, *Raeto Steiger* (Davos) a retenu l'esprit surtout du Séminaire, c'est-à-dire l'esprit d'entreprise, les principes d'organisation systémique et systématique du travail, le processus de décision de l'entrepreneur: «Celui-ci doit aussi soutenir de base et offrir des postes de travail aux jeunes.»
Président aux destinées de Pro Gastronomia, une fondation Nestlé toute la formation dans le tourisme, l'hôtellerie et la restauration, *Gilbert Valterio* a remis, à cette occasion, une bourse de développement à *Nicolas von Graffenried* (Hôtel Schweizerhof, Zurich) pour ses initiatives en faveur de la formation au sein de l'entreprise.
Au nom des diplômés enfin, *Eric Favre* a rappelé les grands moments de ce cycle 7 dont tous les cours se sont déroulés à l'Hôtel Holiday Inn de Leysin et qui étaient consacrés à quatre thèmes: la gestion des ressources humaines, la gestion financière, la planification d'entreprise, le marketing et la politique d'entreprise.

FRISCH GESTRICHEN

In dieser Rubrik möchten wir der Leserschaft Hotelbetriebe präsentieren, die sich verändert haben. Verändert in dem Sinne, dass zum Teil erhebliche finanzielle Mittel aufgewendet wurden, um das Hotel oder wichtige Teile davon, zu renovieren, sanieren, neu zu gestalten, umzubauen. Kurz: für den Gast noch interessanter und attraktiver zu machen. Wenn auch Sie möchten, dass Ihr Umbau, Ihre Sanierung oder Renovation publik gemacht wird, senden Sie uns Ihren Text. Beschränken Sie sich auf ungefähr 15 bis 20 Zeilen à 35 Anschläge.

Hotel Nova-Park, Zürich

Neben den 240 eleganten, vollklimatisierten und schallisolierten Business-Zimmern präsentiert das Hotel Nova-Park seit Ende Juli auch eine renovierte und modern gestaltete Hotelhalle. Zur Beruhigung des Betriebsablaufes wurde ein separates Gruppen-Check-In-Desk mit zusätzlichen Sitzmöglichkeiten eingerichtet. Eine Galerie im hinteren Teil der Empfangshalle mit Werken der modernen Kunst aus der Nova-Park-Sammlung bietet Raum und Ruhe für Entspannung oder ein ruhiges Gespräch. *mt*

Bad Sennrüti, Degersheim

Seit Mai sind im Kurhaus neue sonnige und rollstuhlgängige Suiten entstanden. Die Zimmer sind ein Bestandteil der etappenweise erfolgten Sanierung. Dieser Umbau erlaubte es dem Hotel, drei Alterswohnungen in den Kurhausbetrieb zu integrieren. Weitere Informationen können direkt im Büro der Sennrüti bezogen werden. Telefon 071 54 11 41. *mt*

Weiterbildung SHV

«Take Away – Das Wissen zum Mitnehmen»

«Take Away» nennt sich die neueste Ausbildungsvariante der Abteilung Weiterbildung des SHV. Diese Form der Schulung ist besonders interessant, da sie sich flexibel, kurz und problembezogen präsentiert. Mit dieser Variante zur herkömmlichen Schulung wird das SHV-Schulungsangebot weiter ergänzt.

Die Abteilung Weiterbildung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) steigt ins «Take Away»-Geschäft ein. Keine Angst, der SHV sattelt nicht um auf Fast Food. «Take Away - Wissen zum Mitnehmen» ist vielmehr eine neue, praxisorientierte, flexible Ausbildungsvariante.
Folgender Gedankengang hat zum Entschluss geführt, neue Ausbildungsvarianten anzubieten: In der täglichen Ausbildungsarbeit und in intensiven Gesprächen haben sich klar zwei Weiterbildungstrends herauskristallisiert:
● Die Bereitschaft, längere Ausbildungseinheiten (Unternehmerseminare, Vorbereitungskurse für Berufsprüfungen und andere eidgenössische Prüfungen) zu absolvieren, ist angestiegen.
● Bei kürzeren Einheiten von 1-3 Tagen ist eine gewisse Zurückhaltung feststellbar. Diese Zurückhaltung lässt sich mit der angespannten Finanz- und Mitarbeitersituation in den Betrieben erklären. Kurz gesagt: keine Zeit, kein Geld.
Diese Trends bieten die Vorgaben für das neue Weiterbildungsprogramm «Take Away»: Kurz, flexibel, problembezogen. Der Teilnehmer soll möglichst viel profitieren und mit nach Hause nehmen können. Daher der Name «Take Away - Wissen zum Mitnehmen».
Und das ist «Take Away»: Kurze Meetings (ungefähr 3 Stunden) zu aktuellen Themen aus den Bereichen Marketing, Administration/Organisation und Mitarbeiterführung stehen zur Auswahl.
Auch bei der Organisation und Durchführung geht «Take Away» neue Wege. Im Vordergrund steht die Initiative des Hoteliers als Organisator, er bestimmt Thema, Ort, Datum und Teilnehmerkreis. Die Abteilung Weiterbildung des SHV organisiert den entsprechenden Referenten und unterstützt den Initianten mit administrativem Know how (Werbung und Einladung von TeilnehmerInnen, Bereitstellen der Kursunterlagen und Dokumentationen, Kursbestätigungen und so weiter).
Die Kosten dieser «Take Away»-Meetings betragen 90 Franken pro Teilnehmer bei minimal neun Teilnehmern. «Take Away» nimmt Rücksicht auf die ganz spezifischen Weiterbildungswünsche und Bedürfnisse.
Mit «Take Away» hat der SHV ein Instrument geschaffen, das initiativen Unternehmerinnen und Unternehmern aus Hotellerie, Gastronomie und Tourismus die Möglichkeit gibt, im Bereich der Mitarbeiterförderung neue Impulse zu geben. Und gerade diese Impulse hat die Wettbewerbsfähigkeit von Hotellerie und Gastronomie besonders nötig.
Weitere Informationen: Abteilung Weiterbildung des Schweizer Hotelier-Vereins, Telefon 031 370 41 11. *FS*

TRIBÜNE

Chancenpotential der Schweizer Hotellerie



Die Schweizer Hotellerie verfügt über ein beachtliches Chancenpotential. Die Zukunftssicherung in Branche und Beruf ist in erster Linie eine Frage der professionellen Arbeit, also des Managements und der gastgewerblichen und menschlichen Kompetenz. An der touristischen Nachfrage aus dem In- und Ausland und an der (Weltmarkt)Entwicklung, so kann man annehmen, wird es künftig kaum fehlen. Wie sehen aber diese Chancen etwas konkreter aus und welches sind denn unsere Trümpfe? Die folgenden Thesen liefern Ansatzpunkte in dieser Richtung.

These 1: Die volkswirtschaftliche Bedeutung von Tourismus, Hotellerie und Gastronomie wird in der Regel gerne unterschätzt.

Tourismus, Hotellerie und Gastronomie standen in Wirtschaft und Politik etwa schon unter Kritik. Gerade zu Zeiten der Hochkonjunktur wurden beispielsweise Stimmen laut, zu viel Tourismus könne der Schweizer Volkswirtschaft letztlich auch schaden. Der Tourismus sei zu wenig produktiv und trage in einem hochentwickelten Land wie der Schweiz nicht unbedingt dazu bei, attraktive Arbeitsplätze mit hohen Löhnen zu schaffen.

In der nun anhaltenden Rezession findet indes ein spürbarer Meinungsumschwung statt. Konjunkturforscher schlagen vor, in der Schweiz touristische, respektive gastgewerbliche Arbeitsplätze zu initiieren, um die Arbeitslosigkeit in Grenzen zu halten.

Dieser Meinungsumschwung ist möglich geworden, weil Fachleute die Schweiz im Vergleich mit dem Ausland als zukunftsträchtige touristische Destination beurteilen. Das ist eine Chance...

These 2: Der Tourismus ist ein wichtiges Verkaufs- und Exportgut.

Tourismus, Hotellerie und Gastronomie sind eine Art Verkaufs- und Exportschlager unseres Landes. Der Schweizer Tourismus verbesserte sich auf der Rangliste des Welttourismus gar um einen Platz und hält mit 2,7 Prozent Marktanteilen am Weltmarkt den achten Rang. Auch wenn Währungseffekte das Ergebnis zugegeben verschönern, ist dieser Sachverhalt bemerkenswert.

Die eigentliche Konkurrenz spielt sich in der Hauptsache unter den am besten entwickelten Volkswirtschaften ab. Etwas mehr als 20 hochentwickelte Länder teilen unter sich 70 Prozent des Weltmarktes auf.

Die Konkurrenz im (Welt)Tourismus findet weitgehend unter Gleichen statt; es sind Tourismusländer, die einen vergleichbaren Entwicklungsstand und Bevölkerungen mit ähnlichen touristischen Präferenzen aufweisen. Das ist eine Chance...

These 3: Wir sind stark, weil nicht kopierbar.

Wir sind ein touristisch attraktives, wettbewerbsfähiges Land. Der «Grund warum (reason why)» liegt in der Einzigartigkeit des Reise- und Ferienlandes Schweiz. Der entscheidende Wettbewerbsvorteil ist wohl, dass unser Angebot als Ganzes oder als System unverwechselbar ist. Es kann von der ausländischen Konkurrenz nicht oder nur schwer kopiert werden. Aus drei Gründen ist das Schweizer Tourismusangebot nicht kopierbar:

Erstens kann der Schweizer Tourismus von seiner alpinen Situation profitieren. In einer über hundertjährigen Spezialisierungs- und Marktnischen-Strategie sind die natürlichen und landschaftlich besonderen Werte grösstenteils intakt geblieben.

Zweitens tragen die intensiven Wettbewerbsverhältnisse im eigenen Lande (auf dem eigenen Markt) mit dazu bei, dass Leistung und Qualität laufend angepasst werden konnten, wenn auch in verlangsamter Form. Auf kleinstem Raum kämpfen zahlreiche Destinationen und Anbieter um den gleichen Gast und Kunden. Das macht erfinderisch.

Und drittens haben wir in der Schweiz den Vorteil erstklassiger Zulieferfirmen und touristisch relevanter Branchen, angefangen beim Nahrungsmittelproduzenten bis hin zum Seilbahnhersteller. Das ist eine Chance...

These 4: Wer Schwierigkeiten zuerst überwindet, hat Vorteile.

Die Tourismusförderung ist in der Schweiz (im europäischen Vergleich) zu gering. Wer aber unter schwierigen Bedingungen dennoch bestehen kann, ist wohl stärker als man meint. Schwierigkeiten können aber auch immer Ansporn sein. Wer sie zuerst überwindet, hat Vorteile. Diese Leitidee gilt besonders im Tourismus, für Hotellerie und Gastronomie. Die notwendige Revitalisierung muss in erster Linie den Köpfen der direkt Betroffenen entspringen. Dementsprechend sind Strategien und Politiken zu entwickeln, wie das Schweizer Angebot auf Weltmarktniveau zu gestalten ist, wie die in- und ausländische Nachfrage belebt, die potentiellen Gäste erreicht und in unsere touristischen Regionen und Destinationen geholt werden können. Das ist eine Chance...

These 5: Anpassungsfähigkeit - Vorteil und Eigenart kleiner und mittlerer Betriebe.

Mit der modernen Kommunikationstechnik hält mehr und mehr eine Industrialisierung im Tourismus Einzug. Grossbetriebe, Fluggesellschaften, Veranstalter und Konzerne liefern dafür Beispiele. Sie bieten mit neuen Methoden und ausgeklügelten Distributionssystemen billigste Angebote an.

Es stellt sich die Frage, wie die tendenziell kleingewerblich strukturierte und organisierte Schweizer Hotellerie als Ganzes auf diese Tendenzen antworten wird. Beispielsweise mit Anpassungsfähigkeit, durch Innovation, Kooperationen und qualitatives Wachstum. Das ist eine Chance...

Es ist namentlich Aufgabe der Berufs- und Branchenorganisationen, Tendenzen und Entwicklungen frühzeitig zu erkennen und mit geeigneten Massnahmen aufzuwarten. Und es liegt am Schweizer Hotelier-Verein, seine Mitgliederbetriebe dabei mit allen erdenklichen Mitteln und nach Kräften zu unterstützen.

Heinz Probst
Direktor SHV

Edition SHV/SSH

H.R. Gigers Tunnel-Vision

Eine futuristische Eingangsstation zur Swiss-Metro hat der Schweizer Künstler H.R. Giger für die Editionsreihe des Schweizer Hotelier-Vereins gezeichnet. Die Edition SHV/SSH ist damit um eine gelungene Ausgabe bereichert worden.

GEORGES LUKS

H.R. Giger gehört heute zu den international bekanntesten Schweizer Künstlern. Den absoluten Durchbruch bescherte ihm die Verleihung des Oscars für seine Arbeit am Science-Fiction-Film «Alien» im Jahre 1980.

So ganz ungeteilt war die Anerkennung der künstlerischen Leistung H.R. Gigers in der Vergangenheit im eigenen Land aber nicht gewesen. Dies hatte wohl am ehesten mit den von ihm gewählten Themen zu tun: Futuristische Städte, metallisch glänzende Frauenkörper und viel magisches Inventar hatten manch einen Zeitgenossen erschreckt.

Die eigenwilligen Kreationen H.R. Gigers wussten aber immer durch ihre originäre Komponente zu überzeugen. Was ebenfalls immer ungeteilte Bewunderung fand und findet, ist H.R. Gigers meisterhafte Zeichenkunst. Seine minutiös ausgearbeiteten Bilder, meist mit der Spritzpistole ausgeführt, machen die Fiktion schon fast zur Realität. Gerade in diesem Spannungsfeld meisterlichen Realismus' und unglaublicher Imagination liegt eine Facette der Faszination in Gigers Werk begründet.

Gestaltung im Raum

Eigentlich fast logisch, dass der Künstler danach trachtete, seine Visionen nicht nur im Bildgeviert auszudrücken, sondern auch den Raum miteinbeziehen wollte. Er hat Objekte wie Kerzenleuchter, Tische, Stühle kreiert oder aber ganze Lokale - wie etwa vor wenigen Monaten eine Giger-Bar in Chur - eingerichtet, welche die künstlerische Handschrift des gebürtigen Churers tragen. Als Höhepunkt der dreidimensionalen Umsetzung kann wohl der erwähnte Science Fiction-Film «Alien» bezeichnet werden.

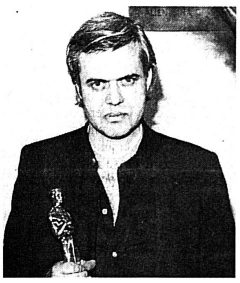
Swiss Metro

Bereits seit einiger Zeit trug H.R. Giger ein Projekt mit sich herum, das sich im wesentlichen darauf konzentrierte, die Schweiz von unnötigem Verkehr zu entlasten. «Swiss Metro» nennt er seinen Vorschlag. Eine unterirdische Bahn wäre durch gewaltige Eingangsportale an Grenzstädten zu erreichen und würde die Passagiere im Halbstundentakt durch die Schweiz schleusen.

In seiner fünffarbigen Lithografie, die H.R. Giger für die Edition SHV/SSH gestaltet hat, ist eine Eingangsstation dargestellt, die dem Reisenden Erholung, Verköstigung und Übernachtungsmöglichkeiten vor der Weiterfahrt gewähren soll. Giger hat für den SHV damit seine Visionen konkretisiert.

Thema Hotel

Die Edition SHV/SSH erscheint ein- bis dreimal pro Jahr. Jede Ausgabe wird von einer renommierten Schweizer Künstlerin oder einem Künstler zum Thema Hotel gestaltet. Die Auflage der Originallithografie (Druck: Walo Steiner, Asp) ist auf 185 Exemplare limitiert, um den Wert und den Originalcharakter der Arbeit zu gewährleisten. Jede Originalgrafik ist vom Künstler handschriftlich signiert und numeriert. Gedruckt ist die Edition auf hochwertiges Büttenpapier (BFK Rives). Das Papierformat der Edition beträgt 50 x 65 cm. Bestellungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Der Preis der Edition ist auf 280 Franken pro Exemplar festgesetzt.



Der Schöpfer der neuesten Edition:

H.R. Giger wurde am 5. Februar 1940 in Chur geboren. Von 1962 bis 1965 besuchte er die Kunstgewerbeschule in Zürich, qualifizierte sich als industrieller Designer und arbeitet seit 1967 als freiberuflicher Maler und Designer. Viele Einzelausstellungen im In- und Ausand, sowie zahlreiche Publikationen haben das Werk H.R. Gigers international bekannt gemacht.

*

Le créateur de la récente édition:

H.R. Giger est né le 5 février 1940 à Coire. Il a fréquenté de 1962 à 1965 l'Ecole des Beaux-Arts de Zurich; il a suivi une formation de designer industriel et travaille depuis 1967 comme peintre et designer indépendant. De nombreuses expositions individuelles en Suisse et l'étranger ainsi que diverses publications ont permis de faire connaître l'oeuvre de H.R. Giger dans le monde entier.

Une vision de H.R. Giger

La station futuriste de Swissmetro créée pour la Société suisse des hôteliers par l'artiste suisse, H.R. Giger, vient enrichir l'Edition SHV/SSH d'une oeuvre qui traduit une parfaite maîtrise de l'art. Elle sera présentée au salon Igeho, au stand de la CI Bel Etage.

GEORGES LUKS

H.R. Giger compte aujourd'hui parmi les artistes suisses les plus connus à l'étranger. L'Oscar qu'on lui décerna en 1980 pour son travail à propos du film de science-fiction «Alien» représenta la consécration de son talent. Le travail artistique de H.R. Giger n'a pourtant jadis pas toujours été reconnu par tous dans son propre pays. Les thèmes qu'il abordait y étaient certes pour quelque chose. D'aucuns étaient en effet effrayés par les villes futuristes, l'éclat métallique des corps de femmes et la diversité du mobilier magique qui peuplaient l'imagination de l'artiste.

Ses oeuvres savaient néanmoins toujours convaincre grâce à l'utilisation de composants originels. La maîtrise du dessin dont fait preuve H.R. Giger a également toujours suscité et continue de susciter l'admiration de tous. La minutie avec laquelle il conçoit ses tableaux, la plupart du temps au pistolet, confond la fiction et la réalité. Un des aspects fascinants de l'oeuvre de Giger réside précisément dans la rencontre du réalisme absolu avec l'imagination extraordinaire.

Conception dans l'espace

Il est en fait assez logique que l'artiste ait cherché non seulement à exprimer ses visions dans le tableau, mais aussi à y intégrer l'espace. H.R. Giger a créé des objets tels des chandeliers, des chaises, des tables et a également conçu l'aménagement total d'établissements comme celui du bar Giger à Coire il y a quelques mois, un lieu portant l'empreinte de l'artiste originaire de Coire. Mais c'est surtout le film de science-fiction précité, «Alien», du réalisateur *Ridley Scott* en qui Giger a trouvé un partenaire qui a su pénétrer ses visions fantastiques, qui a constitué le summum de la transposition tridimensionnelle.

Swissmetro

Depuis quelque temps déjà, H.R. Giger a un projet en tête dont l'objectif principal consiste à décharger la Suisse du trafic inutile. Un projet qu'il intitule «Swissmetro». Un métro auquel il serait possible d'accéder par d'imposants portails près des villes frontalières et qui transporterait les passagers toutes les demi-heures à travers toute la Suisse.

Dans sa lithographie en cinq couleurs créée pour l'Edition SHV/SSH, H.R. Giger représente une station qui doit permettre au voyageur de se reposer et de se ravitailler avant de poursuivre son voyage: telle est la concrétisation des visions de Giger pour la SSH.

Le thème de l'hôtel

L'Edition SHV/SSH paraît trois fois par an. Elle est créée par un(e) artiste suisse renommé(e). Pour assurer la valeur et le caractère original de l'oeuvre, l'édition est limitée à 185 exemplaires (impression: Walo Steiner, Asp). La lithographie originale est numérotée et signée de la main de l'artiste.

Elle est imprimée sur un papier de qualité supérieure (BFK Rives) dans un format de 50 x 65 cm. Les commandes sont honorées dans l'ordre de leur date de réception. Le prix de l'édition est de 280 francs l'exemplaire, qui vous est également proposé avec cadre. Des spécialistes se chargent d'encadrer et d'emballer la gravure originale.

Bestellcoupon

Ich bestelle (bitte gewünschte Anzahl einsetzen):

____ Exemplar(e) Originalgrafik H.R. Giger, ungerahmt, zu Fr. 280.– pro Bild, zuzüglich Versandkosten (sorgfältig verpackt, eingeschriebener Postversand) Fr. 10.–

____ Exemplar(e) Originalgrafik H.R. Giger, in weiss lasiertem Holzrahmen, Acrylglas, zu Fr. 380.– pro Bild, zuzüglich Versandkosten (sorgfältig verpackt, eingeschriebener Postversand) Fr. 25.–

Einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Öffentlichkeitsarbeit, Postfach, 3001 Bern

Die Auflage ist streng limitiert. Bestellungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Die Rechnung wird der Lieferung beigelegt.

Name: Vorname:

Firma/Betrieb: Telefon:

Adresse: PLZ/Ort:

Bulletin de commande

Je commande (veuillez indiquer la quantité désirée):

____ exemplaire(s) de la gravure originale de H.R. Giger, sans cadre, au prix de frs. 280.– l'exemplaire, frais d'expédition en supplément (soigneusement emballée, envoi en recomandé) frs. 10.–

____ exemplaire(s) de la gravure originale de H.R. Giger, dans un cadre en bois blanc glacé, verre acrylique, au prix de frs. 380.– l'exemplaire, frais d'expédition en supplément (soigneusement emballée, envoi en recomandé) frs. 25.–

Envoyer à: Société suisse des hôteliers, Relations publiques, Case postale, 3001 Berne

La série est strictement limitée. Les commandes seront honorées dans l'ordre de leur date de réception. La facture sera jointe à la livraison.

Nom: Prénom:

Entreprise/établissement: Téléphone:

Adresse: NPA/Lieu:

Minibar (Schweiz) AG



Hoteliers treffen die Tante JU

An der vergangenen Gastronomia in Lausanne hatte die Minibar (Schweiz) AG unter den Standbesuchern Gutscheine für ein Flugerlebnis mit der Junkers Ju 52 verlost.

Das Resultat: Knapp ein Jahr später, an einem der wenigen schönen Herbsttage, konnte eine Handvoll Hoteliers und Restaurateure in Dübendorf zu einem tollen Flugerlebnis starten. *CW*

Saas Fee

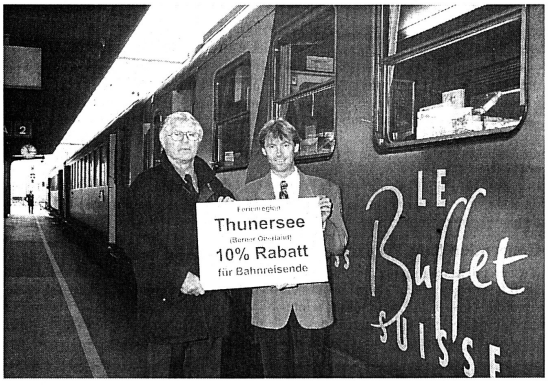


Schneemann sucht Frau

Wie die Liliputaner auf Gulliver machen sich Kletterer auf dem Schneemann aus, der zum Start der Wintersaison 93/94 auf dem Felskinn, hochoben über Saas Fee erbaut worden ist. Rund zehn Fernseh- und Radioteams aus den erfolgsversprechendsten Märkten des Schweizer Tourismus, lud die Schweizer Verkehrszentrale (SVZ) zu seinem Geburtstagsfest in Saas Fee ein. Der 27,47m hohe und 800 Tonnen schwere Super-Schneemann, er wurde ausschliesslich aus Schnee und Wasser erbaut und erhielt einen Eintrag ins Guiness Buch der Rekorde, ist noch Junggeselle. Er ist auf der Suche nach einer Frau. Die SVZ startete deshalb einen Wettbewerb, um dem Armen eine Frau zu finden. Ob ihn wohl bald eine Saaser Fee erhören wird?

Text und Foto: Urs Manz

Preis «Tourismus und Umwelt» 1993



Verkehrsverein Thunersee geehrt

Zum vierten Mal wurde vom Verkehrsverband Berner Oberland der Preis «Tourismus und Umwelt» ausgeschrieben. Mit dieser Auszeichnung wird jeweils eine hervorragende Leistung, die umweltfreundliche Tourismusformen im Berner Oberland fördert, bedacht. Zum diesjährigen Wettbewerb sind 22 Kandidaturen eingereicht worden. Eine siebenköpfige Jury hat nun den Preis «Tourismus und Umwelt» 1993 dem Verkehrsverband Thunersee für sein Angebot «Umwelt-Rabatt für Bahnurlauber» zugesprochen.

Der Verkehrsverband Thunersee und sechzehn Hotelbetriebe rund um den See bieten Gästen, die das Auto stehen lassen und auf die Bahn umsteigen, zehn Prozent Rabatt auf den Übernachtungspreisen mit Frühstück. Der Anreiseweg muss allerdings mindestens 100 Kilometer und die Mindestaufenthaltsdauer fünf Nächte betragen.

Stellvertretend für die stolzen Preisträger: Hans-Rudolf Dütschler, (links), Präsident und Christian Vultier, Direktor des Verkehrsverbandes Thunersee.

Foto: VBO

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus



Edoardo Crivelli (Bild), Direktor im Carlton Elite Hotel in Zürich, verlässt das Haus nach über 20jähriger Betriebszugehörigkeit Ende Dezember. Mitte 1973 trat er als Vizedirektor ein, zwei Jahre später wurde er Suad Sadoks Nachfolger. Während eines dreijährigen Unterbruchs (1973-75) führte er für Mövenpick das Joly Ville in Kairo. **Ueli Prager** und dessen Neffe **This Prager** als Besitzer der Carlton Elite Betriebsgesellschaft, das Haus gehört der SBG, haben den erst 28jährigen **Martin Studer**, Vizedirektor im Hotel Ascot Zürich, zu Crivellis Nachfolger ernannt. Studer ist im Besitz einer Handelsmatura und ist Absolvent der Hotelfachschule Lausanne.

*

Zum neuen Geschäftsleitungsmitglied des Bogn Engiadina Scuol (BES) ist **Philipp A. Gunzinger** ernannt worden. In seiner Funktion wird sich Gunzinger vor allem den administrativen und betrieblichen Aufgaben annehmen. Er übernimmt die Leitung der BES-Dienste.

*

Corsina Feuerstein heisst die neue Geschäftsführerin des Kur- und Verkehrsvereins Zernez. Nach mehrjähriger Tätigkeit in Hotels des In- und Auslandes, bei der sie sich auch das Rüstzeug für ihre künftigen Aufgaben aneignete, freut sich die gebürtige Scuolerin, wieder ins Unterengadin zurückzukehren. Die Amtsübergabe erfolgt Ende November. Dann kann sich ihre Vorgängerin, **Marianne Huber** nach zweijähriger Tätigkeit beim Verkehrsverein am Eingang zum Nationalpark voll und ganz ihrem persönlichen Hobby widmen: Dem Reisen in nahe und ferne Länder.

Food and Beverage

An der Jubiläumsprämierung der Zürcher Weinausstellung Expovina und des Schweizerischen Weinhändlerverbandes wurde **Paul Zweifel** ausgezeichnet. Die Degustationskommission hat mit diesen Auszeichnungen die langjährigen Bemühungen zur Förderung des Zürcher und Aargauer Weines und des Imports von Spitzenweinen gekrönt.

Touristik und Reisen



Yvo Gadola (Bild), ist neuerdings bei der Swissair Ansprechpartner für alle Agenten im Grossraum Zürich, die kurzfristig Reisen für Einzelgruppen organisieren. Gadola leitete bisher die Swissair-Reisebüros in der Grossregion Zürich. In der neuen Abteilung arbeiten mit ihm **Ernst Vettiger**, und **Markus Mathys**. Preis- und Platzanfragen für Gruppen werden schnell und flexibel beantwortet.

*



Kathy Bühler Schütze (Bild) tritt am 1. Dezember als Marketing Communications Executive bei Cathay Pacific Airways in Zürich ein. Sie ersetzt **Antonia Fellmann**, die diese Funktion als Marketing Services Manager innehatte und nun als Passenger Sales Manager tätig sein wird.

Als Marketing-Leiterin zeichnete Kathy Bühler Schütze bisher bei den Sprach- und Bildungszentren Eurecentres für die Marktbearbeitung verschiedener europäischer und südostasiatischer Länder verantwortlich. Zuvor arbeitete sie während drei Jahren als PR-Verantwortliche bei BP (Switzerland).

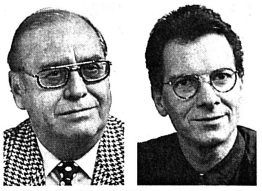
*



Giovanni Berlini (links), Alitalia-Direktor für die Schweiz, übernimmt per 1. Januar 1994 eine neue Aufgabe. Ihm wurde als Generaldirektor die Leitung von Italiatour für Deutschland, Österreich und die Schweiz mit Sitz in Zürich übertragen. Italiatour ist ein Unternehmen der Alitalia, ihr obliegt das Tour Operating der Fluggesellschaft. In Deutschland ist Italiatour bereits aktiv. Mit neuen Produkten aus Italien wird Berlini das Unternehmen in der Schweiz und Österreich einführen.

Neuer Alitalia-Chef für die Schweiz wird **Giancarlo Zeni** (rechts). Für den 31jährigen Berlini-Nachfolger handelt es sich um den ersten Ausland-Einsatz. Er ist erst seit sechs Monaten für Alitalia tätig. Vorher arbeitete er während vier Jahren bei Mercedes-Benz in Rom.

*



Conradin (Coni) Grass (links) ist Ende Oktober nach 23 Jahren Tätigkeit im Ausserdienst für British Airways in den Ruhestand getreten. Er trat 1970 in die Dienste der BOAC. Als aus den zwei Airlines BOAC und BEA 1974 die British Airways entstand, behielt er sein angestammtes Verkaufsgebiet, einen Teil von Zürich, die Ostschweiz, Graubünden und den Tessin.

Die Nachfolge hat **Urs Bieri** (rechts) übernommen, der seit sechs Jahren für British Airways tätig ist. Zuerst arbeitete er in der Frachtabteilung und wechselte dann in die Reservationsabteilung, wo er zuletzt als Supervisor für Sales/Reservation zuständig war.

*



Christa Romer-Ulrich (links) ist neu als Sales Service Secretary bei Qantas Airways in Zürich tätig. Seit 1984 arbeitete sie bei Wettstein Reisen in verschiedenen Positionen im Touroperating. Nun hat sie die Position von **Esther Planzer** übernommen, die in die Hotelbranche gewechselt hat.

Neu verstärkt **Graziella Caruso** (rechts) die Reservations-Crew der Qantas in Zürich. Nach der Reisebürolehre entdeckte sie Australien während zweier Reisen von je einem Jahr. Unter anderem war sie auch als Reiseführerin in Central Australia tätig.

Oman-Wettbewerb

Glückliche Kuoni/htr-Gewinner

Ende September haben Kuoni und die hotel + touristik revue einen Wettbewerb fürs königliche Oman ausgeschrieben. Die Gewinner stehen nun fest.

Seit 6. November bis 10. April fliegt Kuoni mit Swissair nach Muscat in Oman. Kuoni und die *hotel + touristik revue* haben zur Lancierung dieser Kette einen Wettbewerb mit sehr attraktiven Preisen gestartet und - wie man von der Kuoni- Marketingsabteilung hört - einen sehr hohen Zuspruch erhalten. Es gab zahlreiche richtige Antworten auf die Frage, wie lange Kuoni nach Muscat fliegt, so dass die Lösung lautete:«zirka 5 Monate».

Die Gewinner

Die folgenden Gewinner wurden unter den vielen richtigen Antworten gezogen:

1. Preis (1 Woche für 2 Personen im Al Bustan Palace inkl. Flug und Transfer): **Yvonne Mark**, VV Laax.

2. Preis (1 Woche für 1 Person): **Karl Hauser**, Gastro Hauser AG, 8793 Herrlisberg.

3. Preis (1 Nur-Flug für 1 Person mit Swissair): **Raymund Losser**, Hotel Airport, 8152 Glattbrugg.

4. - 10. Preis: je ein exklusives Kuoni-Kaffeeset: **Andy Abplanalp**, Central Hotel, 7050 Arosa, **Beate Caldonazzi**, SBG, 8910 Affoltern a.A., **E. Schuerter**, Hotel Alexander, 8800 Thalwil, **Hans-Ulrich Cramer**, Cramer Trading & Consulting, 8330 Pfäffikon, **Adolf Gertsch**, Hotel Merkur, 3800 Interlaken, **Robert Treichler**, Tages-Anzeiger, 8021 Zürich, **Pia Schriber**, Hotel Landhaus, 6020 Emmenbrücke.

Die *hotel + touristik revue*, Kuoni und die Swissair gratulieren herzlich!

kuo/APK

Royal-Savoy Lausanne

L'hiver russe

L'Hôtel Royal Savoy à Lausanne passera l'hiver à l'enseigne de la Russie. Le restaurant de l'établissement lausannois a en effet récemment donné le coup d'envoi à une saison culinaire très largement inspirée de la cuisine et de la tradition russe. Décor, musique et gastronomie: tout a été mis en oeuvre pour que les Vaudois puissent s'initier à la cuisine particulière de la fameuse république. Un menu dégustation est proposé quotidiennement et un brunch est organisé tous les dimanches. Cette opération, qui durera jusqu'à Pâques, sera particulièrement renforcée lors des Fêtes de fin d'année. A signaler que la cuisine proposée est largement inspirée de celle du célèbre restaurant «Alexandre Nevsky», dont le chef de cuisine a séjourné au Royal Savoy. *JPF*

REKLAME

EDV GESAMTLÖSUNGEN

FRONT OFFICE
BACK OFFICE
FOOD & BEVERAGE
TOUCHSCREEN KASSEN
usw.

Besuchen Sie uns an der
IGEHO
Halle 222 Stand A84

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

hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 46 18. NOVEMBER 1993

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

Für unser **Ristorante SANTA LUCIA** in **Baden**, suchen wir eine/n

BetriebsassistentIn

der/die sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt. Eine/n junge/n, aufgestellte/n **GastgeberIn**, der/die:

- **im Service mithilft,**
- **dem Geschäftsführer zur Seite steht**
- **und ab und zu für diesen die Stellvertretung übernimmt.**

Sie haben gute Erfahrungen in Service und womöglich Küche. Was Ihnen eventuell noch fehlt sind Führungserfahrungen. Die können Sie sich bei uns aneignen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bindella Unternehmungen AG
Allmendstrasse 5, 3000 Bern 22
Thomas Käser ☎ 031 / 330 81 81

O 60250/299413

Remimag

...bringt Sie weiter

Gastronomie.....

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 gemütlicher Treffpunkt, der einer dynamischen und aufgestellten Persönlichkeit aus dem Gastgewerbe als

Geschäftsführerassistent/in

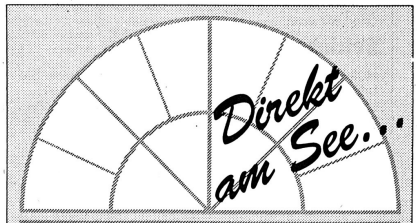
ein reiches und verantwortungsvolles Tätigkeitsfeld erschliesst. Als engagiertes Mitglied in einem unkomplizierten Kaderteam unterstützen Sie den Geschäftsführer in allen Belangen der Betriebsführung und tragen massgeblich zur gepflegten und behaglichen Atmosphäre in unserem heimeligen Restaurant bei. 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 Selbständigkeit, Teamfähigkeit und Kreativität verquirlen, dann müssen wir Sie einfach kennenlernen. Schliesslich haben wir noch einiges zu den fortschrittlichen Arbeits-bedingungen 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 Schützenmühlring 6 CH-6005 Luzern



Ihr Traumjob könnte Wirklichkeit werden...

Im führenden Haus am Thunersee, wo das Persönliche immer noch den grössten Stellenwert einnimmt, erwarten Sie eine grosszügig angelegte Restauration, ein abwechslungsreicher Hotelbetrieb mit 77 Zimmern, Banketträume von 20 bis 200 Personen und ein Fitnessangebot, das sich im vollen Aufbau und Ausbau befindet – dies inmitten einer 12 000 m² grossen Parklandschaft direkt am See.

In einer Phase der Neustrukturierung und des Aufbaus zu einem Ferien-Resort suchen wir einen

Vize-Direktor

Ihr Job ist Ihr Leben ... sowohl front- als auch administrativ orientiert, finden Sie als richtiger Allrounder bei uns eine verantwortungsvolle und Fachkenntnisse voraussetzende Aufgabe. Sie sind begeisterungsfähig und mit der Begabung, andere für Ihre Ideen gewinnen zu können, gesegnet. Bezüglich des Alters stellen wir uns einen 26- bis 32jährigen Mitarbeiter vor.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf wird unsere volle Aufmerksamkeit finden.

Seehotel Beatus
Peter Mennig, Direktor
3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 51 21 21



60226/24520

BEATUS · MERLIGEN
3658 Merligen · Interlaken ☎ 033 - 51 21 21



Mit Punch, Power und Know-how im
«Relax»
Geschäftsführer-Ehepaar

mit Wirtepatent für modernen, interessanten Tages-betrieb in Schlieren gesucht.

Verfügen Sie über eine solide Grundausbildung und etwas Erfahrung im Front-, Küchen-, Einkauf- und Bürobereich? Sehen Sie Ihre Zukunft im selbständigen Führen eines modernen, interessanten Selbstbedienungsrestaurants? Sind Sie initiativ, entscheidungsfreudig, dynamisch, kreativ und haben Freude am Beruf? Mögen Sie Gäste, die schnell und freundlich bedient werden wollen? Sind Sie konsequent und fair bei der Personalführung? Suchen Sie eine Langzeitstellung und wissen genau, was Sie wollen? Wenn Sie diese Fragen alle mit ja beantworten können, sind Sie die richtigen Partner für uns!

Interessiert? Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei!

Geschäftsleitung **Leuen/Relax**, Birmensdorferstrasse 56, 8142 Uitikon-Waldegg, **Telefon 01 491 04 32 oder 491 69 56/7.**

B 60157/70254

Wir suchen für unsere Betriebe in den Regionen Bern, Baden, Brugg sowie Zürich, nach Übereinkunft, je eine Gastronomie-Fachfrau, welcher wir die Leitung des jeweiligen Restaurants als

Chefin Restaurant
(Gerantin)

anvertrauen möchten

Wenn Sie begeisterungsfähig sind, über die notwendigen Fachkenntnisse und entsprechende Führungserfahrung im Gastgewerbe verfügen, im Besitz des Fähigkeitsausweises (Wirtepatent A) und Neuem gegenüber aufgeschlossen sind, dann haben wir eine sehr interessante, ausbaufähige, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe für Sie.

Neben einer sehr attraktiven Arbeitszeit, welche sich nach den Ladenöffnungszeiten richtet, bieten wir 42-Stunden-Woche, fünf Wochen Ferien, Einkaufs- und Verpflegungsvergünstigungen sowie ein den Leistungen und der Verantwortung entsprechendes Gehalt.

Sollten Sie an dieser Position interessiert sein, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Neue Warenhaus AG
Personalabteilung
Bederstrasse 49
8027 Zürich
Telefon 01 201 66 11, intern 392

lueg zerscht i der

EPA

P 60315/225991

Wir suchen

Direktionsassistentin (D, E)
Hotel/Restaurants

Gouvernante F & B

Hilfsgouvernante F & B
(CH, C- oder B- Bewilligung)

THE Central PLAZA · HOTEL

Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Piano-Bar-Café CONCERTINO
Piano-Bar CHAMPAGNERTREFF
CASABLANCA-Bar
Konferenz- und Banketträume

Wir sind ein lebendiges, internationales ★★★★-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer, 2 Restaurants, 2 Cafés-Pianobars.

Ein junges, dynamisches Team freut sich, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Rufen Sie uns an: Tel. 01 251 55 55 (9.30 bis 16.00 Uhr, Frau Weber) oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalabteilung, Central 1, 8001 Zürich.

60280/40070

HOREGA SELECT

DIE Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und anverwandte Branchen.

Professionell – engagiert – vertrauenswürdig
IGEHO 1993 **Im Salon Culinaire Mondial: Halle 115/A 42**

59981/208191

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–10
Internationaler Stellenmarkt	11-12
Stellengesuche	12

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	10-11
Marché international de l'emploi	11-12
Demandes d'emploi	12

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

ADIA HOTEL

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

3-★- Hotel im Wallis sucht zur Vervollständigung seines Teams einen

Küchenchef

Verantwortlich für Einkauf, Planung, Warenkontrolle und Führung von 5 Mitarbeitern. Eintritt Mitte Dezember. Saisonbewilligung für Bewerber mit guter Berufserfahrung in der Schweiz vorhanden.

Für eine Autobahnraststätte in der Innerschweiz suchen wir eine

Betriebsassistentin

Hofa-Ausbildung und PC-Kenntnisse von Vorteil. Sie bringen entsprechende Erfahrung mit, sind bereit, überall mitzuhelfen und Verantwortung zu übernehmen. Sprachkenntnisse D/F/I. Idealalter: ab 25 Jahre. Eintritt spätestens Januar 1994.

In einem 3-★-Hotel im Emmental werden zur Ergänzung des Teams folgende Mitarbeiterinnen gesucht:

Servicefachangestellte

sowie

Commis de cuisine

als Entremetier oder Garde-manger. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Jahresstelle.

In einem Gasthof im Kanton Glarus sind folgende Stellen offen:

Jungkoch oder Demi-chef de partie

Servicemitarbeiter/in

für A-la-carte-Service. Mit Lehre oder Berufserfahrung. Eintritt sofort. Keine Saisonbewilligungen.

60320/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein

BERGHAUS
SCHIFER

Inmitten einer phantastischen Bergwelt im Herzen des Ski-Dorados Davos-Parsenn liegt das gemütliche **Berghaus Schifer.**

Für die Wintersaison 1993/94 suchen wir noch eine motivierte:

junge Serviertochter

(zwischen 18 und 25 Jahren)

Nebst einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit bieten wir flexiblen Bewerberinnen eine angemessene Entlöhnung, Unterkunft im Berghaus Schifer und einen Saison-Skipass für das Parsenn- und Pischa-Skigebiet.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:

AG Davos-Parsenn-Bahnen
Restaurationszentrale
Promenade 157
7260 Davos Dorf

O 60243/286800

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter freuen sich auf eine kompetente und freundliche Bezugsperson

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platze Zürich mit heute 39 Betrieben und zirka 450 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und suchen für unsere Personalabteilung eine vertrauenswürdige und kompetente

Personalverantwortliche

Ihr Aufgabengebiet umfasst die selbständige Betreuung eines in sich abgeschlossenen Bereiches (zirka 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter).

Sie besitzen einen KV-Abschluss (oder ähnliche Ausbildung); verfügen bereits über ein paar Jahre Praxis im Personalbereich (und allenfalls in der Ausbildung); haben sich bereits mit dem Gastgewerbe vertraut gemacht; schätzen die vielschichtige Mitarbeiterstruktur dieser Branche; wenden auch Ihre Fremdsprachenkenntnisse gerne an (z.B. I, E, Sp) und begeistern sich für administrative Arbeiten ebenso wie für den täglichen Kontakt mit Menschen – vom Küchenburschen bis zum Kader.

Idealalter: 27 bis 35 Jahre.

Fühlen Sie sich angesprochen? Frau Esther Fink freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS

60357/41408

CARRIERE

POSTILLON
MOTOTEL RESTAURANT

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

Unser Haus verfügt über ein A-la-carte-Restaurant **Landbeiz,** 1 Gourmet-Restaurant Säumer-Stube sowie über Banketträumlichkeiten. Nach Vereinbarung suchen wir einen qualifizierten

Küchenchef

der die Gäste mit seiner kreativen Küche gerne verwöhnen möchte. Haben Sie Flair für Motivation und unternehmerisches Denken, sind Sie ein Organisationstalent mit Führungsqualitäten?

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Richard A. Fries, Direktor
Mototel Postillon
6374 Buochs.

Mototel Postillon, CH-6374 Buochs Luzern/Switzerland
an der Autobahn N2, Telex 72616, Telephone 041 64 54 54
Buochs – N2 – Luzern

60000/138240

BEST WESTERN — Best Western WORLDWIDE HOTELS — SWISS HOTELS

Als schweizerischer Branchenleader neuzeitlicher Gemeinschaftsverpflegung mit zirka 360 Betrieben suchen wir per **1. Januar 1994** für die **Mensa Gewerbliche Berufsschule Neuhof, Lenzburg,** Sie als unsere neue

Betriebsleiterin

In diesem lebhaften Schulbetrieb werden täglich zirka 300 Mittagessen sowie eine grosse Anzahl Zwischenverpflegungen an Schüler- und Lehrerschaft abgegeben. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die hausgemachten Backwaren, bei deren Produktion Sie massgeblich beteiligt sind. Sieben Mitarbeiter/innen unterstützen Sie tatkräftig bei Ihrer anspruchsvollen Aufgabe.

Sie haben Freude am Umgang mit jungem Publikum und an praktischer Mitarbeit, sind teamfähig und flexibel und bringen Erfahrung in Betriebs- und Personalführung mit. Gute Backkenntnisse und der Fähigkeitsausweis A sind ebenfalls erforderlich.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Tätigkeit, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeiten sowie ein breites internes Weiterbildungsangebot. Eine sorgfältige Einführung ist selbstverständlich gewährleistet. Spricht Sie diese Herausforderung an? Wenn ja, richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Frau B. Bühler, Personalabteilung, SV-Service, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich.

SV-Service

P 60284/178098

Eine Herausforderung für Sie!

Für das Hotel-Restaurant Galenstock oberhalb Realp am Furkapass suchen wir per 1. Mai 1994 ein versiertes

Gerantenpaar (mit Patent)

Er: Küchenchef
Sie: Hauswirtschaft, frontbezogen

Das Hotel verfügt über 30 Betten, plus 70 Betten im Touristenlager. Terrasse 100 Plätze, Restaurant 70 Plätze.

Ebenso werden verschiedene Nebenstellen der Dampfbahn Furka-Bergstrecke mit Verpflegung und Getränken versorgt.

Interessiert? Rufen Sie uns an oder bewerben Sie sich schriftlich.

Laupper AG, Postfach 659,
4142 Münchenstein 1
Telefon 061 411 36 45

L 60289/247170

Für unser gutfrequentiertes Restaurant im Zentrum der Stadt Bern suchen wir aktive, qualifizierte, charmante

Gastgeberin

mit Fähigkeitsausweis

Wenn Sie für 1994 eine neue Herausforderung suchen, dann senden Sie Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Postfach 145
3402 Burgdorf 2

P 60313/59412

Grand-Hotel Regina, Adelboden

Wir suchen auf die Sommersaison 1994 für den 2-Saison-Betrieb **Grand-Hotel Regina** eine

Direktion

Das 1989 neu erstellte Hotel umfasst 96 Hotelzimmer mit insgesamt 180 Betten, grosse Eingangshalle, Hotelbar, Speisesaal und verschiedene Seminarräume.

Geboten wird grosse Selbständigkeit, gestützt auf ein gemeinsam erarbeitetes Budget.

Wir erwarten fundierte Fachausbildung mit mehrjähriger Praxis, gute Sprachkenntnisse (D, F, E), unternehmerisches Denken und Freude an der neuen Aufgabe.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Christian Burn
Landstrasse 17
3715 Adelboden

60302/269832

Flughafen Restaurants Zürich

Als Produktionsstelle der Flughafenrestaurants beliefern wir eigene und externe Personalrestaurants mit regenerierungsfertigen Mahlzeiten. In der Produktion in Kloten stellen wir Grundprodukte für unsere eigenen Betriebe am Flughafen sowie auch für fremde Restaurationsbetriebe – und Saucen für den Detailhandel her.

Nach Vereinbarung, jedoch baldmöglichst, suchen wir einen dynamischen und initiativen

Produktionschef

Die Hauptziele dieser Funktion sind:
- Selbständige Leitung der Produktionsküche
- Führen einer geschulten, flexiblen und integren Brigade (9 bis 10 Mitarbeiter)
- Sicherstellen der täglichen Produktion durch aktive Mitarbeit
- Einarbeiten in unsere Saucenproduktion
- Pflegen des direkten Kontaktes mit den Küchenchefs am Flughafen, Vertreten der eigenen Interessen und Sicherstellen der gegenseitigen Information
- Festlegen des Produktionssortiments und der Rezepturen in Zusammenarbeit mit Ihrem Vorgesetzten und der Geschäftsleitung.

Als idealer Bewerber sind Sie führungserfahren in der Leitung einer Produktion der Lebensmittelverarbeitung oder einer grösseren Küchenbrigade. Sie sind offen für Neues, für Unkonventionelles zu begeistern und befassen sich intensiv mit der Frage der Restaurationsküchen von morgen.

Gerne informieren wir Sie genauer über diese Aufgaben und unseren Anteil der Leistungen in einem persönlichen Gespräch. Ein schönes Studio oder eine Wohnung können wir Ihnen zur Verfügung stellen. Ihre Bewerbungsunterlagen mit einer Handschriftprobe senden Sie bitte an

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

60261/40290

Pick Pay ...isch billiger

Wir suchen
zur Führung unseres öffentlich zugänglichen Personalrestaurants in Glattbrugg einen

Küchenchef mit Wirtepatent

Ihre Hauptaufgaben:
- Menüplanung und Einkauf
- Zubereitung der Speisen
- Administration
- Führung des Teams (3 Mitarbeiter/innen)

Sie sind kreativ, innovativ und haben grösstes Interesse daran, die Kantine zu einem attraktiven Restaurant umzugestalten. Sie arbeiten teamorientiert, legen selber gerne tatkräftig Hand an, und eine gute und ausgewogene Küche liegt Ihnen am Herzen.

Das Restaurant ist (in der Regel) am Abend und am Wochenende geschlossen. Wir bieten attraktive Arbeitsbedingungen und eine interessante und selbständige Tätigkeit.

Interesse?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie zustellen an:

Pick Pay AG, z. H. Frau Keller
Industriestrasse 54
8152 Glattbrugg
Telefon 01 829 65 90 (Direktwahl)

S 60328/373443

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1426	Koch/Küchenchef	29	CH		sofort	D/I/F	SO/BE/ZH
1427	Chef de partie		D	A	n. Ver.	D/E	
1428	Koch	34	CH		Dez. 93	D/F	
1429	Küchenchef	58	CH		Jan. 94	D/F/E	ZH/BE/FR/NE
1430	Sous-chef	29	F	B	Jan. 94	F/D/E	ZH/LU/GR/BE
1431	Koch	28	CH		Dez. 93	D/F/E	OW/Zentral-CH
1432	Koch	25	CH		Dez. 93	D/E/F	BE-Oberl./West-CH
1433	Sous-chef	27	I	A	n. Ver.	I/F/D	
1434	Koch	26	CH		Dez. 93	D/I	Kleinb., ZH-Oberl./Zürich
1435	Koch	22	F	A	n. Ver.	F/D/E	GR/VS/BE-Oberl./ Skigebiet
1436	Sous-chef	29	D	A	Dez. 93	D/E	Arosa/Davos
1437	Alleinkoch/Kellner	35	CH		n. Ver.	D/F	
1438	Sous-chef/All. Koch	26	F	C	Jan. 94	D/F	VS
1439	Kü. Chef/All. Koch	57	I	C	Jan. 94	I/D/E	Pers. Rest.
1440	Chef de cuisine	25	F	A	n. Ver.	F/D/E	
1441	Koch/Alleinkoch	45	CH		sofort	D/I/F	
1442	Jungköchin	23	D	A	Jan. 94	D/E	Rest., GR/zus. mit 2510
1443	Koch	24	CH		Feb. 94	F/D/E	4*–5*-Hotel, Lausanne
Service/service							
2491	Sefa	19	A	A	Dez. 93	D/E/I	GR
2492	Anfangskellner	23	CH		sofort	D/E/F	Skigebiet
2493	Barmaid	36	D	A	sofort	D/F/E	Skigebiet
2494	Chef de service	61	CH		sofort	F/D/E	West-CH
2495	Barmaid	26	D	C	sofort	D/F/E	Skigebiet
2496	Kellner	28	I	A	März 94	I/E	Zürich
2497	Kellner	28	I	A	sofort	I/D/F	
2498	Chef de rang	23	I	A	Jan. 94	I/D	Zürich
2499	Chef de rang	27	KR	A	n. Ver.	D/E	Deutsch-CH
2500	Anfangskellner	26	D	A	sofort	D/E/F	Kleinhotel
2501	Kellner/Chef de rang	48	CH		Dez. 93	D/F/E	
2502	Chef de rang	22	I	A	sofort	I/D/E	Oberengadin
2503	Chef de service	37	SL	B	sofort	D/E	GR
2504	Barkeeper/w.	27	CH		Dez. 93	D/F/E	4*–5*-Hotel, Davos/Zermatt
2505	Bar/Service	35	CH		sofort	D/E/F	3*–5*-Hotel, zus. mit 2506
2506	Chef de service	42	CH		sofort	D/F/E	3*–5*-Hotel, zus. mit 2505
2507	Sefa	22	CH		Jan. 94	D/F/E	Bern
2508	Chef de bar	37	I	A	sofort	D/F/E	zus. mit 3464
2509	Barman	24	CH		Dez. 93	D/E/F	GR
2510	Sefa	24	D	A	Jan. 94	D/F/E	Rest., GR/zus. mit 1442
2511	Maître d'hôtel	25	I	A	n. Ver.	D/F/E	
2512	Anf. Kellner	23	CH		n. Ver.	D/F/E	West-CH/Skigebiet
2513	Anf. Kellner	28	CH		sofort	D/F/E	Skigebiet
Administration/administration							
3449	Geschäftsführer	33	CH		Jan. 94	D/E/F	Pub/Bar, ZG
3450	Dir. Ass./Récept./w.	25	CH		sofort	D/E/F	3*–5*-Hotel, GR
3451	F&B-/Betriebsass.	27	CH		Dez. 93	D/F/E	3*–5*-Betrieb
3452	Anf. Récept./Service/w.	27	CH		Dez. 93	D/F/E	Zermatt
3453	Aide du patron/ Chef de réception/w.	38	CH		sofort	D/F/E	3*–5*-Hotel
3454	Aide du patron/ Chef de réception/w.	26	CH		Mai 94	D/I/E	TI/GR
3455	Réceptionistin	23	CH		Dez. 93	D/F/E	3*–5*-Hotel, GR/VS/BE-Oberl.
3456	Réceptionsprakt./w.	27	CH		Nov. 93	D/F/E	VS/GR/BE/Skigebiet
3457	Récept./Sekr./w.	21	CH		n. Ver.	D/F	
3458	Anfangsrécept.	23	CH		sofort	D/F/E	LU/ZH/NW/OW
3459	Réceptionistin	23	CH		sofort	D/F/E	Bern–Thun
3460	Réceptionist	25	CH		sofort	D/F/E	3*–5*-Hotel, VS/BE/VD/Skigebiet
3461	Réceptionistin	33	NL	C	Dez. 93	D/E/F	BE
3462	Réceptionistin	23	CH		n. Ver.	F/E/D	3*–5*-Hotel, Skigebiet
3463	Réceptionistin	23	A	A	März 94	D/I/E	4*–5*-Hotel, TI
3464	Aide du patron/w.	30	D	A	sofort	D/F/E	zus. mit 2508
3465	Réceptionistin	30	F	A	Dez. 93	F/D/E	hat CH-Erfahrung
Hauswirtschaft/ménage							
4680	Buffet/Service	19	CH		sofort	D/F/E	Skigebiet
4681	Buffethilfe	54	CH		sofort	D	
4682	Gouvernante/w.	23	CH		sofort	F/D	VD/VS
4683	Kinderbetreuerin	28	CH		Dez. 93	D/E/F	Skigebiet
4684	Zimmer/Buffet	28	P	A	Dez. 93	D/I/E	ZH/SG
4685	Haushilfe	27	ET	B	sofort	D/E	Bern
4686	Gen. Gouvernante	32	D	C	n. Ver.	D/F/I	4*–5*-Hotel, ZH/AG/od. Saison
4687	Hofa/Gouv.	22	CH		Dez. 93	D/F/E	
4688	Hilfs. Gouv.	20	CH		Dez. 93	D/I/F	GR

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Por le prix d'abonnement de frs. 285.– par semestre ou frs. 500.– par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Telefon: 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax: 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Foto

Ich suche Stelle als: Eintrittsdatum:

Name: Vorname:

Strasse: PLZ/Ort:

Geboren: Nationalität:

Telefon Privat: Telefon Geschäft:

Muttersprache: Art der Bewilligung:

Art des Betriebes: Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:
Deutsch: Französisch: Italienisch: Englisch:
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:
Betrieb: Ort: Funktion: Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

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

60319/84735

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

Gasthaus Sempacherhof

Wir bieten eine frische, marktgerechte, kreative Küche und suchen zur Unterstützung des Teams per 3. Januar 1994 oder nach Vereinbarung freundliche

Servicefachangestellte

welche Freude hat, in einem gepflegten Service unsere Gäste zu betreuen.

Sonntag ganzer Tag geschlossen, jedes zweite Wochenende frei.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Familie R. u. H. Müller
Gasthaus Sempacherhof
6203 Sempach-Station
Telefon 041 98 14 15

60237/286214

meielis alp

Wir sind ein modernes Seminar- und Ferienhotel mittlerer Grösse mit zusätzlichem A-la-carte-Restaurant und Bankettbetrieb ... mit der schönsten Aussicht auf den Thunersee.

In unser junges und aufgestelltes Team suchen wir:

Réceptionist 50 % (m/w)

per 1. Januar 1994

qualifizierten Koch (m)

Christ, 20–24 Jahre alt, per 1. März 1994.

Paul Stricker oder Gisela Brunner freuen sich auf Ihren Anruf.

Hotel Meielisalp, 3706 Leissigen
Telefon 036 47 13 41.

60286/153478

RESTAURANT CHALET-HOTEL ★★★

ALTE POST

Grindelwald

Wir suchen

auf kommende Wintersaison (Mitte Dez.) für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant mit anspruchsvoller Kundschaft nette, freundliche

Restaurations-Servicefachangestellte

(sprachen- und fachkundig)

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen, **Telefon 036 53 42 42** oder **036 53 30 41** (Frau Gruber verlangen).

60199/14273

Zunfthaus zum Löwen
7320 Sargans

sucht per 15. Dezember 1993 oder nach Vereinbarung

Koch (m/w)

(Küchenchef)

Für diese herausfordernde, interessante und selbständige Aufgabe benötige ich eine gewandte Persönlichkeit. Sie soll kreativ, kalkulationssicher und mit gut fundierten beruflichen Kenntnissen gepaart sein.

Wenn es Ihnen auch Freude macht, unserem Kochlehrling noch den letzten Schliff für seine bevorstehende Abschlussprüfung zu geben, dann sind Sie mein neuer Mitarbeiter.

Haben Sie Interesse, eine A-la-carte- und kleine Bankettküche mit bereits gutem Namen und grosser Selbständigkeit zu führen?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:
Frau Renata Feiner, Zunfthaus zum Löwen, 7320 Sargans, Telefon 081 723 71 03.

60298/245119

****** Hôtel Duc Bertold Fribourg**

5, rue des Bouchers, CH-1700 Fribourg
Téléphone 037 81 11 21, Fax 037 23 15 87

La Cuisine du Marché

In unser junges, aufgestelltes Team suchen wir keinen absoluten Profi, aber eine

Servicefachangestellte

(evtl. Praktikantin)

welche mit Freude und Einfühlungsvermögen unsere Gäste verwöhnt.

Französischkenntnisse, Teamfähigkeit und Flexibilität sind Voraussetzung. Idealalter zwischen 20 und 30 Jahren, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann rufen Sie für weitere Angaben einfach an oder senden Ihre Bewerbung direkt zuhanden Herrn Philip Buholzer, Direktion.

60219/11762

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Zur Ergänzung der Direktion wegen altersbedingter Reduktion der Mitarbeit eines Mitgliedes sucht gepflegte, 125jährige Privatklinik mit ★★★★★Niveau in grossem Park direkt am Untersee, zirka 145 Zimmer, 170 Mitarbeiter

Direktionsassistenten/-assistentin

Sie suchen eine neue Herausforderung und wir setzen voraus:
- abgeschlossene Hotelfachausbildung
- Praxis in ★★★★★Hotels
- gute Umgangsformen
- sehr gute Fremdsprachenkenntnisse
- sehr gute EDV-Kenntnisse (IBM 34, Mac)
- Sinn für die grossen Zusammenhänge und auch für die Kleinigkeiten, die den ★★★★★Betrieb ausmachen
- die Bereitschaft, im Rahmen der Direktion alle Sparten der Tätigkeit alternierend zu übernehmen inkl. kulturelle Veranstaltungen
- geistige Beweglichkeit, Belastbarkeit, Begeisterungsfähigkeit, Offenheit, Teamfähigkeit.

Wir bieten:
- interessante, vielseitige Arbeit
- sichere Stelle
- gutes Gehalt
- schöne Wohngelegenheit am See.

Auskünfte erteilt: Frau Edith Fleisch, Klinik Schloss Mammern, 8265 Mammern, Tel. 054 42 16 01 (direkt), evtl. Tel.-Nr. via Réception 054 42 11 11. Handschriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugniskopien an den Präsidenten des VR, Dr. Alfred O. Fleisch, 8265 Mammern.

60356/23728

---

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, zwei 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.

60306/3387

Wirtschaft alter Tobelhof

Wir suchen auf Anfang Dezember oder nach Vereinbarung, jedoch spätestens März 1994, einen gut ausgewiesenen, selbständigen und charakterfesten

Küchenchef

Wir würden auch einem jungen, dynamischen Sous-chef die Chance geben, unsere mittlere Brigade mit einer saisonalen Küche zu führen.

Sowie einen ausgewiesenen

Sous-chef

Wir erwarten:
- Flair für eine marktgerechte Küche, Kreativität
- einige Jahre Berufserfahrung
- selbständiges Arbeiten, Organisationstalent
- sehr gute berufliche und menschliche Führungseigenschaften.

Wir bieten:
- sehr guten Lohn
- geregelte Arbeitszeit, Dienstag und Mittwoch geschlossen
- modernen Arbeitsplatz in schönster Umgebung von Zürich
- zentrale Lage, 5 km vom Bellevue ZH.

Guten Berufskollegen gebe ich gerne weitere Auskunft oder freue mich auf ihre Bewerbung!

Rolf Schönenberger
Wirtschaft Alter Tobelhof
Tobelhofstrasse 236
8044 Zürich 7
Telefon 01 251 11 93
Telefax 01 251 11 81

60332/129356

Junge, aufstrebende Hotelfachschule mit internationalen Studenten (Schulsprache Englisch) sucht:

Studienleiter

Der Verantwortungsbereich umfasst die gesamte Ausbildung (Rekrutierung Lehrpersonal, Erstellen von Studienplänen, Unterrichten, 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 vor. Unabdingbar sind zudem einige Jahre Berufs- und Unterrichtserfahrung sowie gute Englischkenntnisse.

Bitte senden Sie uns die üblichen Unterlagen. Wir sichern Ihnen unsere volle Diskretion zu. Chiffre R-005-85686 an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.

P 60245/44300

UM BESONDERE DINGE AN EINEM AUSSERGEWÖHNLICHEN ORT ZU TUN SUCHEN WIR AUF MAI 1994

DIE KREATIVE PERSÖNLICHKEIT

ALS

GASTGEBER MIT UNTERNEHMERISCHEM FLAIR

FÜR DAS NEUE, SPEZIELLE BERGHAUS 'CHEMI-STAFEL' AN HERVORRAGENDER LAGE IN EINER ATTRAKTIVEN TOURISMUS- UND SPORTREGION IM BERNER OBERLAND.

NEBST DEM ALLTAGSGESCHÄFT ERFÜLLEN SIE MIT INNOVATIVEN ANLÄSSEN IN GUTER AMBIENCE HOHE KULINARISCHE UND KULTURELLE ANSPRÜCHE. SO SOLL DER AUFENTHALT AUF DEM BERG ZUM ERLEBNIS WERDEN.

WENN SIE SICH DIESER HERAUSFORDERUNG GEWACHSEN FÜHLEN, ÜBER DAS NÖTIGE FACHWISSEN, DEN FÄHIGKEITSAUSWEIS UND EINEN AUSGEPRÄGTEN TEAMGEIST VERFÜGEN, SO SENDEN SIE BALD MÖGLICHST IHRE KOMPLETTEN HANDSCHRIFTLICHEN BEWERBUNGSUNTERLAGEN MIT KENNWORT "DAS BERGHAUS MIT KULTUR" AN:

ANDREAS DUBLER ANSELMSTRASSE 2
POSTFACH 143 3000 BERN 6

Schweizer Hotelier-Verein

60322/288357

SEMINAR- UND TAGUNGSHOTEL

Bankettbetrieb und Restaurants «Mühle», «Kornschütte», «Kellerhaus», «Remise»

Eine aussergewöhnliche Stelle an einem aussergewöhnlichen Ort

Die prachtvoll restaurierte Kartause Ittingen in der Nähe von Frauenfeld bietet für vielfältige gesellschaftliche Anlässe und anspruchsvolle Bankette in unseren einmaligen Räumen einen unvergesslichen Rahmen. Unser Kongress-, Tagungs- und Ausbildungszentrum mit modernster Technologie besuchen Gäste aus dem In- und Ausland. Das Restaurant «Zur Mühle» mit dem alten Mühlerad und die wunderschön gelegene Gartenwirtschaft ziehen ein breit gefächertes Publikum an.

Auf Anfang März 1994 suchen wir eine/n qualifizierte/n und erfahrene/n

Chef de service

Es ist für Sie jeden Tag eine Freude, Kontakt mit unseren Gästen zu pflegen und herzlich für eine Atmosphäre zu sorgen, die auch die unterschiedlichsten Menschen schätzen. Mit organisatorischem Geschick und einem teamorientierten Führungsstil stehen Sie einem Mitarbeiterstab von über 15 Servicemitarbeitern/-innen, Lehrlingen und mehreren Aushilfen vor. In hektischen Zeiten verlieren Sie nicht den Überblick und legen bei Bedarf auch selbst Hand an, um unsere anspruchsvollen Ziele zu erreichen. Sie haben Ideen, sind belastbar und eine unkomplizierte Persönlichkeit, die eine langfristige Anstellung sucht.

Diese nicht alltägliche Chance sollten Sie packen. Auf Ihre schriftlichen Unterlagen freuen sich die Herren Hans Baumgartner oder Guido Koller. Oder rufen Sie unverbindlich für erste Auskünfte an: Telefon 054 748 44 11.

60203/115622

KARTAUSE ITTINGEN

Museen, Gutsbetrieb, Weinbau, Käserei, Gärtnerei, Holzofen-Bäckerei

8532 Warth TG
Telefon 054 / 748 44 11

Schweizer Gastlichkeit an der deutschen Nordseeküste

Für unser Haus gehobenen Standards unter Schweizer Leitung nahe des Kurortes Büsum suchen wir eine ausgewiesene

Servicefachfrau

und eine oder einen initiative(n)

Chef de Service

zur Beibehaltung des Schweizer Standards in unserem Hotel-Restaurant mit 100 Plätzen.

Zimmer im Hause oder Appartment ab 1994 in Büsum. Wir bitten Sie um *schriftliche* Bewerbung mit Telefonnummer an

Erika Perotka
To Wurth 12
D-25761 Büsumer Deichhausen

Die Kunst der Gastlichkeit **DER ROSENHOF**

60349/375508

Für ein bekanntes Hotel-Restaurant in der Zentralschweiz suchen wir nach Vereinbarung eine

Chefin der Administration und Hauswirtschaft

Sie sollten über Erfahrung in der Buchhaltung, Réception, Personaladministration und von Vorteil auch in der Hauswirtschaft verfügen.

Sie sind flexibel und lieben eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Gästekontakt in einem gepflegten Haus.

Sind Sie interessiert an einer aussergewöhnlichen Stelle in einem aussergewöhnlichen Betrieb?

Dann schreiben Sie uns bitte an folgende Adresse: Chiffre 60336, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60336/293768

PARKHOTEL BEAU-SITE★★★★ 3920 ZERMATT

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef entremetier
Chef de rang

Wir bitten, die Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Parkhotels, Telefon 028 67 12 71, zu richten.

60325/38814

Unsere Auftraggeberin ist ein gesamtschweizerisch tätiges Gastronomie-Unternehmen auf Expansionskurs.

Möchten Sie sich als

Geschäftsführer/in

im Grossraum Bern an diesem Erfolg beteiligen?

Gefragt sind Verkäuferpersönlichkeiten mit Fähigkeitsausweis A, welche fähig sind, ein Mitarbeiterteam zu Topleistungen zu motivieren.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

ADMAG, Jolimontstrasse 21, 3006 Bern

O 60249/199176

kunsthaus restaurant zürich

In unserer Küchenbrigade wird per 1. Dezember oder nach Vereinbarung die Stelle als

Sous-chef

frei.

Sie haben entweder schon als Sous-chef eine Küchenbrigade geleitet, oder möchten sich als ambitionierter Chef de partie weiter nach oben **«kochen»**.

Ausser Ihrem **Messerkoffer** bringen Sie ein Flair für eine leichte, kreative Küche mit, Erfahrung im A-la-carte-Bereich und die Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen.

Von uns erhalten Sie nebst **kostenlosem Gratisschliff** eine sorgfältige Einführung, Weiterbildungsmöglichkeiten und auf Wunsch ein möbliertes Appartement.

Rufen Sie uns an, Herr P. Betschart gibt Ihnen gerne weitere Auskunft. Oder senden Sie Ihre Unterlagen an

Kunsthaus-Restaurant, Heimplatz 1
8001 Zürich, Tel. 01/251 74 77.

59630/40622

HOTEL WINKELRIED ★★★★

6362 Stansstad am See Tel.041-61 99 01

Modernes Vier-Stern-Erstklasshotel, direkt am schönen Vierwaldstättersee mit 3 Restaurants, Hotelbar, diversen Bankett- und Seminarräumlichkeiten und 2 grossen Seeterrassen.

Auch unser Küchenteam macht Wellen aber kulinarische. Damit die Wellen stark genug sind, suchen wir für unser motiviertes Team per sorfort oder später Verstärkung.

1 **Chef de partie** m/w für den Saucierposten
Jahresstelle

1 **Chef de partie** m/w als Tournant
Saison oder Jahresstelle. Bewilligungen vorhanden.

1 **Jungkoch** für unsere Satellitenküche in der Pizzeria
Jahres- oder Saisonstelle. Bewilligungen vorhanden.

Unser Küchenchef Jürgen Schüber freut sich auf Ihren Anruf 041 61 99 01 oder auf die Bewerbungsunterlagen.

HOTEL WINKELRIED AM SEE
Jürg Laichinger
6362 Stansstad

59897/329525

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

- **Selbständigkeit**
- **Kreativität**
- **Freude am Beruf**
- **Ambitionen...**

Dies sind keine Schlagworte, sondern für Sie als unser

Jungkoch

selbstverständlich, ebenso wie Sie Ihr nächstes Ziel, die Position als Sous-Chef, anstreben!

Was Sie von uns erwarten können, ist...
...ein junges, motiviertes Team, interne Weiterbildungsmöglichkeiten, ein neuzeitlich eingerichteter Arbeitsplatz, aktive Mitbestimmung bei der Angebotsplanung, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, 5 Wochen bezahlter Urlaub...

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns doch einfach an, Dölf Ulrich, Geschäftsführer, gibt Ihnen gerne weitere Informationen, oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Mövenpick Seedamm-Center
Äussere Gwatt
8808 Pfäffikon
Tel. 055/48 30 30

MÖVENPICK SEEDAMM CENTER

P 60283/361

PARK-HOTEL Inseli ROMANSHORN

Thurgau · Bodensee · Schweiz

Das Reisefieber ist ausgebrochen ...
und wir müssen deshalb eine neue

Hotel-Sekretärin

für unsere Réception suchen.
Unsere jetzige Mitarbeiterin wir Ihr Wunschziel verwirklichen und als Reiseleiterin ins Ausland ziehen.

Wo finden wir jedoch die Nachfolgerin, die
- aufgestellt und kundenorientiert ist,
- die Réception und den Hotelbetrieb führt und mit Ihren Ideen mitgestaltet,
- die Debitoren schreibt und überwacht,
- die Lieferscheine, Rechnungen, Tagesabschlüsse kontrolliert und die Monatsabschlüsse erstellt,
- den Zahlungsverkehr abwickelt und vieles mehr?

Mitbestimmung, Freude und ein gutes Teamverhältnis sind unsere stetigen Ziele, eine interessante Kundschaft und langjährige Kundenbeziehungen erwarten Sie.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch an, oder senden Sie gleich Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
Inhaber Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

★★★★-Hotel im Seepark
70 Betten
Rôtisserie
Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
Panorama-Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers.
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

60308/29050

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das moderne ★★★★★-Hotel Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, sucht für seine Restaurationen zur Verstärkung des Teams versierte

Servicefachangestellte
oder
Kellner

für den gepflegten Speiseservice.

Wir wünschen eine flinke, aufgestellte und verkaufsinteressierte Persönlichkeit mit Erfahrung im Serviceberuf sowie Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch und Französisch. Eine Arbeitsbewilligung oder die Voraussetzungen dazu müssen vorhanden sein.

Interessiert? – Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Passfoto an das Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personalbüro, Messeplatz 25, CH-4021 Basel.

60305/3387

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Wir suchen auf April 1994 für das Hotel Jungfrau, Mürren, ein/e

Direktionspaar/Direktorin/Direktor

Zum Betrieb: 3*-Hotel, 45 Zimmer, kürzlich neu renoviert, 88 Betten, 2-Saison-Betrieb, Hotelbar/Restaurant; eigener Tennisplatz, Direktionswohnung.

Geboten wird: grosse Selbständigkeit, Zielvorgabe (gemeinsam erarbeitetes Budget).

Erwartet wird: fundierte Fachausbildung, mehrjährige Berufspraxis, gute Sprachkenntnisse D/F/E, unternehmerisches Denken und Freude am innovativen Wirken.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an untenstehende Adresse:

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

Schweizer Hotelier-Verein

59955/84735

Grotto Ticino Pizzeria Cafiero

In unser gutgehendes, modernst eingerichtetes Restaurant mit Spezialitäten aus dem Tessin und aus Italien suchen wir nach Vereinbarung einen zuverlässigen, mit der italienischen Küche vertrauten

Küchenchef mit Erfahrung

Voraussetzung für diese anspruchsvolle Stelle ist eine abgeschlossene Lehre.

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

Schriftliche Offerten sind zu richten an:
Grotto Ticino, Pizzeria Cafiero
Breitenrainplatz 26, Postfach 575, 3000 Bern 22
Telefon 031 331 96 77 (von 10 bis 12 Uhr).

59879/139971

Rosstall Bar Zermatt

beim Bahnhof
Tel. 028 / 67 30 00

Wir suchen auf die kommende Wintersaison eine freundliche

Barmaid

Schweizerin oder Ausländerin.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Bernadette Bayard, Metzgerei Bayard, 3920 Zermatt, Telefon 028 67 22 66.

55464/288314

Gourmet Restaurant Bergli

Lieben Sie Ihren Beruf, und möchten Sie in unserem gepflegten Haus die Gäste verwöhnen? Dann sind Sie bei uns richtig.

Wir suchen auf Januar '94

Chef-entremetier
Jungkoch

Für österreichische und deutsche Bewerber ist eine Bewilligung vorhanden.

Unser Haus ist Sonntag und Montag geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Kurzofferte, oder Ihren Anruf.

Erhard und Paula Jost-Mahlknecht
8962 Bergdietikon
Telefon 01 740 81 38
Telefax 01 740 87 53

60297/346691

Festsaal – Taverne – Uertenstube
Wirtschaft
Bankett- und Kongresszentrum

Schützenhaus Albisgüetli

Uetlibergstrasse 341
8045 Zürich
Tel. 01/462 05 22
Fax 01/462 62 93

für unseren umsatzstarken Grossbetrieb suchen wir per sofort einen

SOUS CHEF

sowie per 10. Januar 1994 einen

Entremetier

und einen

Saucier

Sie sind verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf unserer internationalen à la carte- und Bankettküche.

Sind Sie einsatzfreudig, flexibel und kreativ? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Bitte verlangen Sie Herrn G. Tännler oder Frau B. Brägger.

O 60312/98493

Bergrestaurant Alp Lavoz

1920 m

Lenzerheide

Für die kommende Wintersaison, ab 15. Dezember, suchen wir noch einige junge, aufgestellte

Serviertöchter
Kassierinnen

Arbeitszeit nur Tagesbetrieb. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.
Nichtschweizerinnen nur mit Bewilligung B oder C.

Bewerbungen an:
Familie A. Zogaj-Balzer
Telefon 081 34 10 76 oder
abends 081 34 45 30
7078 Lenzerheide

DANIS SPORTBAHNEN DANIS AG LENZERHEIDE

P 60346/328316

Für die kommende Wintersaison 1993/94 fehlen Sie in unserem jungen Team als

Chef de partie

Sind Sie interessiert, in unserem Ferienhotel Ihren schönen Beruf auszuüben, dann bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen an:

Max Iten, Direktor.



Hotel Gauenpark

59908/67199

CH-8897 Flumserberg
Telefon 081 733 31 31
Fax 081 733 31 21

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 60281/66788

Haben Sie

genug vom Gastgewerbe?

Sie suchen eine sehr selbständige Tätigkeit
Sie wollen sich persönlich weiterentwickeln
Sie wollen überdurchschnittlich verdienen

Wir suchen für unser Verkaufsteam

Ausbildungsberater(innen)

in einem sehr rasch wachsenden Markt (Aus- und Weiterbildung rund um den PC) in den Gebieten Zentralschweiz, Basel, Zürich und Winterthur.

Anforderungen:

- Zuverlässigkeit, Seriosität
- leistungsbezogene Einstellung
- freundliches, gepflegtes Auftreten
- Interesse an einem überdurchschnittlichen Einkommen
- Bereitschaft, vorwiegend am Abend (nur bis ca. 22.30 Uhr) und Samstag zu arbeiten
- eigenes Auto
- Schweizerbürger(in)

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Kurzbewerbung an:

Institut Scheidegger

Hauptsitz: Breitenweg 6 · 6370 Stans · Telefon 041-61 82 61

PS: Wir stellen Adressmaterial zur Verfügung - keine Eigenakquisition!

60364/290688

Wirtsstuben Münsterhof

Für unser traditionsreiches Spezialitätenrestaurant suchen wir zur Ergänzung unseres engagierten Teams auf **1. Dezember 1993/3. Januar 1994 oder nach Übereinkunft**

Gerantin/Aide du patron

(Stellvertretung des Patrons)

Wir stellen uns eine aktive und gewinnende Persönlichkeit vor, welche bereits in leitender Stellung tätig gewesen ist, über eine ausreichende Erfahrung verfügt und ein Team von zwölf Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen überzeugend zu führen und motivieren versteht.

Alter zirka 30 bis 45 Jahre, Fähigkeitsausweis A.

Freude und Befähigung, Verantwortung zu übernehmen, Loyalität sind weitere Voraussetzungen für eine längerfristige Zusammenarbeit.

Sie finden bei uns eine vielseitige, schöne und erfüllende Aufgabe in einem fröhlichen Team mit folgenden Schwerpunkten: Stellvertretung des Patrons, Gästebetreuung, praktische Mitarbeit an der Front sowie administrative Arbeiten.

Sie schätzen es auch, dass Sie nebst einem guten Salär Samstag/Sonntag sowie an den meisten Feiertagen frei haben.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:
Manfred Strebel
Telefon 01 211 53 07 und 01 383 58 70

60337/162213

DAVOS

Unsere Patienten wissen eine gute Küche zu schätzen!

Wir sind ein mittelgrosser Klinikbetrieb und suchen zum 1. 3. 1994 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Zu Ihren Aufgaben gehören die Erstellung des Menüplans, die Einsatzplanung Ihrer Mitarbeiter, der Lebensmitteleinkauf und die Budgetkontrolle Ihres Bereiches.

Sie sollten bereits Erfahrung als Küchenchef haben und über Personalführungs- und Organisationsgeschick verfügen.

Wir bieten Ihnen eine selbständige Tätigkeit in unserer modern eingerichteten Klinikküche sowie geregelte Arbeitszeit.

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto schicken Sie bitte an:

Chiffre Q 232-12373 an
ofa Orell Füssli Werbe AG
Postfach
7270 Davos Platz

O 60311/199176



HAUS ZUM RÜDEN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen initiativen

Chef de partie tournant

sowie

Commis de cuisine tournant

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf, Herr W. Gloor oder Herr F. Marfurt geben Ihnen gerne Auskunft.

Limmatquai 42, 8001 Zürich
Telefon 01 261 95 66

60233/129925

HOTEL MÜLLER

★★★★
GERSAU
am Vierwaldstättersee

Wir sind ein ★★★★-Hotel in Gersau am Vierwaldstättersee mit 60 Betten, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Gourmetrestaurant, Café, Gartenterrasse und Bar.
Für die Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste, welche sich bei uns so richtig wohlfühlen möchten, suchen wir vom 1. März 1994 bis November 1994 folgende, qualifizierte Mitarbeiter:

Service: **Servicefachangestellte** (m/w)
Barmaid

Küche: **Entremetier** (m/w)
Tournant (m/w)
Commis de cuisine (m/w)

Café Speiserestaurant Bar Bankett- und Konferenz-Säle
Sauna Solarium Whirl-Pool Fitnessraum Parking

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung an
Hotel Müller, z. H. Herrn E. Reber, Seestrasse 26,
6442 Gersau, Telefon 041 84 19 19
oder bei Herrn G. Rüscher, eidg. dipl. Küchenchef,
Telefon 041 84 10 42.

60254/13382

---

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

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

Chef de service (w/m)

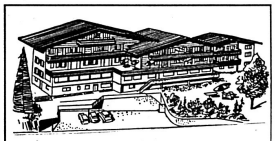
Rôtisserie Le Plaza & Grand Café

Wir erwarten von Ihnen:
- gute fachliche Ausbildung
- Erfahrungen in ähnlichen Positionen
- frontorientierte Gästebetreuung
- gute Personalführung und Organisationsfähigkeit
- kostenbewusste Planung und Kontrolle in Ihrem Verantwortungsbereich.

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

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Position interessieren, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto; zu richten an das Personalbüro, Messeplatz 25, 4021 Basel. Für weitere Informationen steht Ihnen gerne Herr Peter Edtmeyer zur Verfügung, Telefon 061 692 33 33.

60304/3387



Thunersee
Hotel Kreuz Leissigen
Restaurant «Fischerstube» – Holzkohlengrill

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Jungkoch

Ausserdem sind für August 1994 noch folgende **Lehrstellen** frei:

Sevicefachangestellte
(2 Jahre)

Hotelfachassistentin
(2 Jahre)

Gute Entlöhnung, geregelte Freizeit. Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Für jegliche Auskünfte sind wir gerne bereit.

Telefon 036 47 12 31

oder schicken Sie Ihre Offerte an:

Frau R. Gosteli-Lüscher, Hotel Kreuz, 3706 Leissigen.

60293/19216

HOTEL EUROPE

Für die kommende Wintersaison, Mitte Dezember '93 bis Mitte April '94, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Chef pâtissier (m/w) ab sofort
Logentournant
Garderobier

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und freuen uns, Sie zu einem persönlichen Gespräch in Davos begrüssen zu dürfen.

Hotel Europe
Regula Bertschinger
Promenade 63
7270 Davos Platz
Telefon 081 43 59 21 (Bürozeiten)

DAVOS

O 60326/150703

Der gute Wille lässt Flügel wachsen



PC Konto 30-9700-0

Schweizerisches Rotes Kreuz

★ ★
★ ★

STEINMATTLI

HOTEL GARNI BISTRO

HOTEL
NEVADA PALACE

adelboden

GOUVERNANTE
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.

VERANTWORTLICHE FÜR UNSEREN EISBAHN-SNACK
die flexibel ist und gerne selbständig arbeitet. Eintritt sofort.

SERVICEFACHANGESTELLTE
Mit deutscher Muttersprache oder sehr guten Deutschkenntnissen.

BARMAID
Mit Freude an der Zubereitung von Cocktails.

Hotel Steinmattli, Direktion
3715 Adelboden
Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

59492/302040

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

In Kundenauftrag suche ich auf Frühjahr/Sommer 1994

Küchenchef
Direktionssekretärin
Réceptionistin
Sefa & Chef de partie

DG 3800 Interlaken, D. Imboden
Rugenparkstrasse 6
Telefon 036 23 32 32

P 60285/285358

Golf-Hotel des Alpes

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch:

1 Barmaid für unsere Hausbar
(kann auch angelernt werden).

Öffnungszeiten der Bar: 17.00 bis 24.00 Uhr

sowie eine nette, deutschsprechende

Saaltochter für unsere Hotelgäste.

Stellenantritt Anfang oder Mitte Dezember.
Bitte melden Sie sich schriftlich oder telefonieren Sie uns unter Telefon 082 6 52 62.
Fam. A. Tarnuzzer, Golf-Hotel des Alpes, 7503 Samedan.

O 60065/3024

K H R B S Kongressszentrum Hotel Restaurant Bar Sommerterrasse

Hotel Limmat

CH-8005 Zürich, Limmatstrasse 118, Telefon 01 271 52 40, Fax 01 272 86 76



Im renovierten, denkmalgeschützten Gebäude aus der Zeit des Neuen Bauens

Für unser renoviertes, denkmalgeschütztes Unternehmen aus der Zeit des Neuen Bauens (2 Restaurants, Terrasse, Bar und Banketträumlichkeiten von 8–800 Personen), im Herzen der Stadt Zürich, suchen wir folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

Service: **Chef de service**
Sie arbeiten gerne frontorientiert, sind ein guter Gastgeber mit ausgezeichneten Führungsqualitäten, sehr flexibel und belastbar, dann sind Sie unser Mann.

Servicemitarbeiter
Für Ausländer/innen nur mit Bewilligung B und C.

Servicemitarbeiter Sa/Mo

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Näheres über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, sich mit unserer Vizedirektorin Frau G. Kainzbauer in Verbindung zu setzen (Tel. 01 271 52 40).
Hotel Limmat Kongresszentrum, Limmatstrasse 118 in 8005 Zürich.

60366/40665

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Dezember 1993 oder nach Vereinbarung eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Sollten Sie Freude haben, unsere Gäste nicht nur zu bedienen, sondern auch als wahrer Gastgeber zu verwöhnen, dann sind Sie unser Mann (oder unsere Frau). Haben Sie eine abgeschlossene Servicelehre, so wäre das von Vorteil, vielmehr scheint uns aber wichtig, dass Sie ein freundliches und sympathisches Auftreten haben, teamfähig und flexibel sind und Neuem gegenüber nicht verschlossen sind.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Rufen Sie uns einfach an.

(Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn sie eine B- oder C- Bewilligung besitzen)

HOTEL HIRSCHEN AM SEE
Frau M. Liniger
Seestrasse 856, 8706 Obermeilen
Telefon 01 923 65 51

HIRSCHEN
HOTEL·RESTAURANT·TAVERNE·BAR

60253/125814

Gesucht wird per Januar 1994

Küchenchef
versiert für italienische Küche, in italienischem Restaurant, ausserdem

Jungkoch
Kellner
Kellnerin (stundenweise)

Mit Fähigkeitsausweis.

Offerten unter Chiffre 60164, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60164/372927

VIKTORIA HOTEL GARNI CH-6353 SPEISERESTAURANT AM VIERWALDSTÄTTERSEE **weggis**



FAMILIE M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041-931128

Hotel- und Speiserestaurant Viktoria, im Zentrum von **Weggis,** sucht auf den 1. Februar 1994 oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Serviceangestellte

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich:
M. + H. Camenzind-Fischer
Telefon 041 93 11 28

60206/37486

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

sucht nach Vereinbarung

Koch w/m
Jungkoch m/w

Verlangen Sie Herrn L. Etesi
Telefon 064 31 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr.

P 60316/252930

★★★★
TREFF HOTEL
LA PALMA AU LAC
LOCARNO

Sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de réception

(Dame/Herr)

in Jahresstelle.

Für diese Kaderposition erwarten wir eine verkaufsorientierte, erfahrene Person mit EDV- und Sprachkenntnissen.

Wenn Sie diese selbständige und anspruchsvolle Aufgabe interessiert, erwarten wir gerne Ihre kompletten Unterlagen zu Handen von

H.-P. Pletscher
Treff Hotel La Palma au Lac
Viale Verbano 29
6600 Locarno
Telefon 093 33 01 71

60323/21199

Landgasthof
Bären Sumiswald

Zur Realisierung unserer hochfliegenden Pläne suchen wir zum Jahresanfang 1994 oder nach Vereinbarung motivierte und fröhliche Kollegen:

R 60288/293725



Schreiben oder rufen Sie uns an:
G. Fuhrer, Marktgasse 1, 3454 Sumiswald
Telefon 034 / 71.10.22 Fax 034 / 71.23.24

Emmental

Landgasthof Löwen Heimiswil
bei Burgdorf



Urkunde 1340
Tavernenschild 1669

Daniel Lüdi
sucht in sein junges Küchenteam aufgestellten, berufsliebenden

Commis de cuisine
Koch
Jungkoch
(Ausl. nur mit Bewilligung.)

Betreffs Fragen der Anstellung empfangen wir Sie gerne zu einem Kontaktgespräch, **Telefon 034 22 32 06.**
Montag und Dienstag geschlossen.
Den Löwen Heimiswil erreichen Sie ab N1 Ausfahrt Kirchberg, in Burgdorf immer Richtung AMP.

P 60327/1504

Gesucht nach Übereinkunft in gutgeführten Hotel- und Restaurationsbetrieb

Hotelsekretärin
mit kaufmännischer Ausbildung.

Es handelt sich um eine interessante Jahresstelle in einem mittelgrossen Betrieb in Kurort der Ostschweiz.

Interessentinnen, welche gewillt sind, Verantwortung zu übernehmen, wollen uns bitte ihre Unterlagen senden unter Chiffre 60200, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60200/38237

Junge und junggebliebene Frau für Zeitgeist entsprechenden
Bar-Bistrobetrieb
gesucht. Voraussetzung: Erfahrung und gutes Auftreten. Melde Dich unter Telefon **031 941 01 62.**

B 60318/283975

Arosa

HOTEL BELLAVISTA AROSA★★★★

sucht für kommende Wintersaison

Commis de cuisine

Wollen Sie mehr wissen?
Ihr Anruf würde uns freuen

Hotel Bellavista
CH-7050 Arosa
Telefon 081 31 24 21

60329/1155

Verloren
Messerkoffer und sein Anhang

Erkennungszeichen:
Sous-chef,
Flair für eine kreative und leichte Küche.

Finderlohn:
nach Absprache, zahlbar ab 1. Dezember oder nach Vereinbarung.

Übergabeort:
bei Patrick Betschart, Kunsthaus Restaurant, Heimplatz 1, 8001 Zürich,
Telefon 01 251 74 77

59631/40622

---

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, zwei Restaurants, Bar, Club-Dancing und Veranstaltungsräumen bis 2000 Personen bedienen wir eine internationale Kundschaft.

Zur Verstärkung unserer Verkaufsabteilung suchen wir Sie als

Mitarbeiter/in Convention service

(Bankett- und Kongressverkauf)

Sofern Sie über eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie sowie über praktische Erfahrungen in den Bereichen Service und Küche verfügen, erwartet Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Position.

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

60307/3387

HOTEL RIGI-BAHN RESTAURANT STAFFELSTUBLI

RIGI - STAFFEL

sucht

Jungkoch
Hilfskoch
Haus- und Küchenburschen
Haus- und Küchenmädchen

(auch ausländisches Ehepaar mit Bewilligung B)

Eintritt: Nach Vereinbarung.

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

60262/28894

WITSCHI'S
RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen per Januar 1994 noch engagierte Fachkräfte als

Commis de cuisine
Chef de partie
Sous-chef
Pâtissier
(Köche werden gerne angelernt)
Commis de rang (w/m)
Chef de rang

Lehrlinge
(Für Küche und Service auf Herbst '94)

Sonntag und Montag geschlossen.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Heinz Witschi
eidg. dipl. Küchenchef
Zürcherstrasse 55
8103 Zürich-Unterengstringen
Telefon 01 750 44 60.

60088/204099

Zürcherstrasse 55
8103 Unterengstringen
Telefon 01/750'44'60

E

EINSTEIN HOTEL★★★★
ST. GALLEN

Wir sind das führende Haus im Zentrum der schönen Stadt St. Gallen und verfügen über 65 Zimmer. Per Anfang Januar '94 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle eine freundliche und sprachkundige

Réceptionistin
mit Erfahrung

– wenn möglich mit EDV-Kenntnissen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:

Hotel Einstein, Personalabteilung, Berneggstrasse 2, 9001 St. Gallen, Telefon 071 20 00 33.

58072/125768



Hotel Eden Solbad
★★★★
Rheinfelden bei Basel

In unser Haus mit 65 Betten suchen wir auf Anfang Januar 1994 oder nach Vereinbarung

Chef/in de service
Oberkellner/in

Wir erwarten:
- fundierte Berufserfahrung
- Freude am Kontakt mit Gästen
- selbständige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit
- Qualitätsbewusstsein auch in kleinen Belangen.

Wir bieten:
- geregelte Arbeitszeit
- Weihnachten/Neujahr Betriebsferien
- mehrjährige Zusammenarbeit
- Mitarbeit als Assistent/in Réception und Administration
- Möglichkeit als Teilzeitstelle.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:
Frau E. Wiki-Ruprecht, Hotel **Eden** Solbad, 4310 Rheinfelden, Telefon 061 831 54 04

59469/28525

HOTEL
BAUR AU LAC
ZURICH

sucht für seinen exclusiven **Club Baur au Lac**, mit Eintritt nach Vereinbarung, einen tüchtigen

Commis de cuisine

Wir bieten:
- eine interessante Arbeitsstelle
- **Samstag und Sonntag frei**
- ein Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Sind Sie interessiert? Dann zögern Sie nicht, unserem Personalbüro zu telefonieren, **Telefon 01 221 16 50,** oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Yves Dreyfus, Personalchef
HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich

59441/39918

Das Atlantis-Sheraton-Team unter der Leitung von Theophil Bucher sucht seinen neuen Teamgefährten als

F & B-Persönlichkeit

Verantwortlich für den gesamten F & B-Bereich mit zirka 80 Mitarbeitern.

Wir bieten:
Ein 5-Stern-Hotel mit Pfiff
Ein harmonierendes Führungsteam
Viel Freiraum zur Verwirklichung
Optimismus für die Zukunft

Wir fordern:
Beste Ausbildung mit Referenzen
Erfolgsausweis
Den Willen, Überdurchschnittliches zu leisten
Hohes Qualitätsbewusstsein

Wir erwarten gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Theophil Bucher
General Manager

60303/39853

Atlantis Sheraton
HOTEL
ZURICH

DÖLTSCHIWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41 1 454 5454, FAX: 41 1 454 5400, TELEX 813 338 ATS CH

ITT Sheraton

★ ★
★ ★

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser Erstklasshotel mit dem Gourmetrestaurant «La Vague» und zur Ergänzung unserer aufgestellten Küchenbrigade eine/n qualifizierte/n und freundliche/n

Chef/in entremetier

Unser junges, dynamisches Team wünscht sich eine motivierte und innovative Persönlichkeit.

Wir bieten Ihnen ein leistungsbezogenes Salär und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden von Herrn Walter Mentner, Küchenchef.

60143/22683

★ ★
★ ★

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/5118 51 FAX 041/5164 51

BEST WESTERN SWISS HOTELS

SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

Faszinierende Herausforderung Im Gastgewerbe

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir nach Vereinbarung

Koch als Chef de partie
Serviceangestellte

Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen, und legen Sie Wert darauf, in einer sehr fortschrittlichen Unternehmung mitzuarbeiten, dann melden Sie sich bei uns.
Wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Ulrich Kopp, Telefon (072) 63 41 41

60150/175684

8268 Mannenbach Telefon 072 634141

RESTAURANT
Mère Catherine

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Dezember 1993 oder nach Vereinbarung

Chef de partie (m/w)
Commis de cuisine (m/w)

Wir bieten:
- gute Entlöhnung
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Arbeitsplatz im Zentrum von Zürich, Nähe HB und S-Bahn
- gutes Arbeitsklima
- französische Küche
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir erwarten:
- gute Fachkenntnisse
- einschlägige Erfahrungen
- Freude an Kreativität
- Selbständigkeit.

Restaurant Mère Catherine
Nägelihof 3, 8001 Zürich
Interessenten (CH, Bew. C oder B) melden sich während der Bürozeiten unter Telefon 01 251 35 66 (Fr. Zemp).

60255/373150

Ambitionen!

Dynamischen Fachkräften bieten wir Top-Stellen in Schweizer Restaurations- und Hotelbetrieben

★★★/★★★★-Hotels
GR/Berner Oberland und Stadthotellerie

Personaladministration
Réceptions-Praktikantin
Gouvernante
Chef/in de service
Chef/in de bar
Pâtissier
Barmaid/Barman
Sportanimator
Pizzaiolo/Hilfskoch

Nur CH-Kandidaten oder mit Bewilligung.

Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi
Telefon 056 26 01 26
Fax 056 26 17 26
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

O 60310/305367

Hotel Tiefenau Zürich ★★★★

Das ruhig gelegene Hotel im Zentrum von Zürich
Alle Zimmer mit Privatbad/Dusche/WC, Selbstwahltelefon, Radio-Wecker, Mini-Bar, Schreibpult
Eigene Parkplätze
Grosser Garten, Sonnenterrasse
Restaurant «Au Gourmet»

Für Anfang 1994 suchen wir

Restaurations-Kellner

Service-Mitarbeiter/in mit Erfahrung in unser französisches Stadtrestaurant «Au Gourmet». Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse unerlässlich.

Sicher zwei Sa/So frei pro Monat.

Zimmer in der Nähe kann zur Verfügung gestellt werden.

Für weitere Auskünfte telefonieren Sie an:

Hotel Tiefenau, Zürich
Hr. F. Michel, Vizedirektor
Steinwiesstrasse 8–10
8032 Zürich
Telefon 01 251 24 09

A Member of TOP International Hotels

60123/41262

Saas-Fee
. . . verzaubert

Speiserestaurant-Hotel★★★

Mistral

Ab sofort oder nach Vereinbarung braucht unsere kleine Küchenbrigade Verstärkung.

Sie sind jung und einsatzfreudig, mögen die familiäre Atmosphäre und möchten als

Jungkoch (CH)

mit unserem Team Ihr Bestes geben, so sind Sie die Person, die von uns gesucht wird.

Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie uns die Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Fam. Osw. Supersaxo
Hotel Mistral
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 11 64
Fax 028 57 32 08

60259/29831

Hotel Alpina
Restaurant
Grindelwald

sucht für die Wintersaison

Commis de cuisine
Köchin

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Fam. D. Wolf-Kaufmann
Telefon 036 53 33 33

60330/14265

6312 Steinhausen Bonnstrasse 6 Telefon 042-41 66 01 Pizzeria Capricorno

RESTAURANT STEINBOCK

RESTAURANT STEINBOCK STEINHAUSEN BEI ZUG

Täglich geöffnet von 11.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung **in lebhaftes Speiserestaurant versierte**

SERVICEFACH-ANGESTELLTE

(mit Berufslehre oder Berufspraxis)

nur mit deutscher Muttersprache **(keine** Bewilligung vorhanden) **Garantielohn.**

Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Auf Ihren Anruf freut sich Familie Zimmermann.

60223/272671

Hotel Restaurant Balm Tel 041 37 11 35

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle auf Frühjahr 1994 initiative, junge Mitarbeiter

Entremetier
Commis de cuisine
Servicefachangestellte
Kaufm. Angestellte

(für Réception, ab März 1994)

mit abgeschlossener Berufslehre.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit modernen Anstellungsbedingungen in unserem Familienbetrieb mit Spezialitätenrestaurant.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Stofer-Sigrist

60355/24074

Meggen

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in gepflegten Landgasthof bei Zug

Koch Küchenchef/
Köchin Küchenchefin

Wir bieten Ihnen ein gutes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und hohen Lohn.
Bitte rufen Sie uns an.

Landgasthof Rössli
6312 Steinhausen, Zug
Telefon 042 41 60 55

60278/148857



Hotel Bahnhof Saanenmöser

In eines der schönsten Skigebiete der Schweiz suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams:

2 Servicemitarbeiterinnen

(CH oder Bewilligung B)

Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen sind erbeten an:
Familie Yvonne Wehren
Hotel Bahnhof
3777 Saanenmöser
Telefon 030 4 15 06

60224/29394

Wir suchen für italienisches Restaurant in Wädenswil

Kellner/in
Pizzaiolo

per sofort oder nach Vereinbarung.

Wir bieten ein sehr angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team und angemessene Entlöhnung (x13).

Wenn Sie interessiert sind, telefonieren Sie bitte an:

Herrn Loosli
Telefon 01 780 33 22

60252/198382

Club-Hotel Valaisia
Solbad/Fitnesszentrum
3962 Montana-Crans

sucht für die kommende Wintersaison 1993/94 (Mitte Dezember bis Mitte April) noch folgende Mitarbeiter:

Jungkoch
Kochlehrling

Bewerbungen sind zu richten an (Bürozeiten):

Urs Häfliger, Direktor, Telefon 027 41 26 12
Maurice Steiner, Küchenchef, Telefon 027 55 95 45

60221/25054

ORION RESTAURANTS

Für unser Restaurant und Kongresszentrum in der Stadt Zürich suchen wir per 3. Januar 1994 oder nach Übereinkunft einen

Betriebsassistenten

Die Aufgaben dieser wichtigen Kaderstelle umfassen:
- Stellvertretung der Direktion
- Erledigung von administrativen Arbeiten
- Überwachung von Service und Küche.

Wir erwarten:
- abgeschlossene gastgewerbliche Lehre
- Ausbildung mit Gastgewerbeerfahrung
- Freude am Kontakt mit Gästen
- Übernahme von Verantwortung
- jung, flexibel, dynamisch, einsatzbereit.

Wir hoffen, auf Ihr Interesse gestossen zu sein, und erwarten gerne Ihren Anruf.

Orion Restaurants und Kongresszentrum
Förrlibuckstrasse 180, 8005 Zürich
Telefon 01 271 77 87
Familie A. und E. Signer

46811/230960

★★★ hotel alpina braunwald

Für kommende Wintersaison, ab 20. Dezember bis Ostern, oder selbstverständlich auch für längere Zeit, suchen wir in unser Team noch einen

Chef de partie – Saucier

und eine

Hotelfachassistentin

die wir in allen Sparten des Betriebes einsetzen möchten. Serviceablösungen, Büroarbeiten und Hauswirtschaft gehören dazu und würden natürlich gründlich instruiert.

Wir sind ein Saisonbetrieb im autofreien Braunwald, der Ski- und Sonnenterrasse des Glarnerlandes. 55 Betten und ein Restaurant wollen mit Fachkräften bewirtschaftet sein. Auch ein Paar soll sich selbstverständlich bewerben.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen zu oder telefonieren Sie mit:

Rolf oder Monika Schweizer
Hotel Alpina
8784 Braunwald
Telefon 058 84 32 84

60134/5487

Restaurant Kreuz, 6045 Meggen

Ich suche einen **Koch**
der mit Freude einen attraktiven Mittagsservice verwirklicht.

Ich erwarte: – abgeschlossene Kochlehre
– 3 Jahre Berufspraxis
– 1 Monat Probezeit.

Ich biete: – Arbeitszeit: 8.00–17.00 Uhr
– Sonntag und Mittwoch frei
– Arbeitsantritt: per sofort.

Interessenten bewerben sich bitte schriftlich bei:

Familie Robert Sigrist del Salvador

P 60333/153117

Schloss-Hotel
SWISS CHALET

Ab Februar/März 1994 sind bei uns die folgenden Stellen noch nicht besetzt:

- **Kellner/in**
- **Chef de rang**
- **Koch/Köchin**
- **Gouvernante**

Wir freuen uns, demnächst Ihre schriftliche Bewerbung zu erhalten (Alois Seeholzer verlangen).

60235/47392



Riederalp

Gesucht für kommenden Winter

Alleinkoch und Servicepersonal.

Ihre Bewerbung nimmt entgegen:

Frau Berchtold
Hotel Silbersand
3987 Riederalp
Telefon 028 27 24 41

60275/373362

Rathskeller Olten
Altschweizerische Trinkstube

Für unseren Traditionsbetrieb im Herzen der Oltener Altstadt suchen wir nach Übereinkunft einen

Sous-chef
(8-Mann-Brigade)

Guter Verdienst. Sonntags Ruhetag.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Rathskeller Olten AG
Roger Lang
Klosterplatz 5, 4600 Olten
Telefon 062 32 21 60
Fax 062 32 04 50

P 60155/169340

Mein Ziel. SAVOGNIN

Hotel/ Restaurant ARLOS

Wir suchen für Wintersaison 1993/94 tüchtigen und kreativen

Koch/Jungkoch (m/w)

Würden Sie gerne in einer kleinen Brigade arbeiten? Haben Sie Freude an Ihrem Beruf? Möchten Sie in Ihrer Freizeit gerne Ski fahren?

Dann rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Monika Tschalèr,
Hotel Arlos
7460 Savognin
Tel. 081 74 17 74

Mein Ziel. SAVOGNIN

60204/30473

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch/Köchin

welche/r selbständiges, kreatives Arbeiten sucht. Wenn Sie sich dieser Herausforderung stellen möchten, so freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Restaurant Jost
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 69 33 44
J. Jost

P 60248/17515

ZERMATT

Gesucht: **Serviertochter**

für die Wintersaison 1993/94.

Anfragen an
Steakhouse, Cheminée
3920 Zermatt
Telefon 028 67 46 81

60299/92681

Great choice of Pizza and Beer

S'PUB SUNSHINE PUB

Zur Verstärkung unseres **Sunshine-Teams** suchen wir per **1. 12. 1993** sowie per **1. 1. 1994** eine **attraktive, freundliche** und **flinke**

Servicemitarbeiterin

- Service/Barerfahrung von Vorteil
- zeitgemässe Entlöhnung
- gutes Arbeitsklima.

Wenn Sie Freude haben, in unserem gediegenen und lebhaften Lokal tätig zu sein, dann rufen Sie noch heute an.

Frau Capaul freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme unter **Telefon 081 24 18 80.**

S'Pub Sunshine Pub
7000 Chur, Tödistrasse 1

60276/373370

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

Serviertochter
Haustochter (Zimmer)
Jungkoch oder **Köchin**

in Restaurant- und Hotelbetrieb. Neuzeitlicher Betrieb mitten im Skigebiet.
Auf Wunsch Zimmer im Hause. Zeiterfassungsgerät. Ausländer nur aus EWR-Ländern.
Weitere Auskünfte:
Familie Rubli-Reichmuth
Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Ibergeregg
Telefon 043 21 20 49

60146/115770

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionspraktikantin
(D, F, E, I)

Servicemitarbeiter/in
Sa/So frei

Kochaushilfe
April 1994

Hotel-Restaurant Plattenhof,
Zürichbergstrasse 19,
8028 Zürich, Telefon 01 251 19 10.

57933/40860

---

fiesch eggishorn

Speiserestaurant
Disco-Dancing

HAPPYLAND

3984 Fiesch

Wir suchen für kommende Wintersaison 1993/94 in Saison- oder Jahresstelle

Barmaid
(für Disco-Dancing)

Servicefachangestellte
(A-la-carte-Service)

Serviertochter

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung, auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Gute Möglichkeit zum Ski fahren.

Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf erwartet:

Familie Albrecht-Garbely
Happyland
3984 Fiesch (Wallis)
Telefon 028 71 10 20

60202/51810

Gasthof Rössli

Adligenswil/LU

Auf Januar 1994 suchen wir in unseren sehr schönen, gepflegten Landgasthof an der Stadtgrenze von Luzern eine freundliche, im Speiseservice gewandte Schweizerin als

Serviceangestellte

Wir bieten Ihnen einen sehr guten Verdienst, 2½ Tage frei. Auf Wunsch eine hübsche 1-Zi-Whg. Gerne erteilt Ihnen Frau Meyerhans weitere Auskunft.

Telefon 041 31 10 30

P 60247/310077

Wir suchen engagierte, aufgestellte Leute für die Betreuung der Gastronomie. **Ohne Vorkenntnisse,** da Sie bestens **von uns geschult werden.** Wir bieten eine selbständige und **gutbezahlte Position mit sehr guten Aufstiegsmöglichkeiten** in einem motivierten Team.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung: Postfach 718, 6014 Littau oder telefonisch 041 45 11 82. Jede Anfrage wird vertraulich behandelt.

P 60314/44300

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

HOTELDIREKTOR
Für ein modernes Hotel in der Stadt Zürich suchen wir die dynamische und frontorientierte Führungspersönlichkeit mit Erfahrung auf dem Markt Zürich. Sie sind 30 bis 35 Jahre alt und verfügen über Zahlenflair und strategisches Denken. Der Gast steht für Sie an oberster Stelle. Senden Sie Ihr komplettes Dossier unter Stichwort «Direktor» an
Zürich, Herr Oehrli

KÜCHENCHEF
Wir suchen den initiativen Küchenchef, der mit seiner mittleren Brigade eine klassische Spezialitätenküche kreiert. Sie sind ein junger, ambitiöser Chef de partie/Sous-chef, der den Schritt zum Küchenchef wagen will. Führungsqualitäten, Ideenreichtum und Organisationstalent sind für Sie selbstverständlich. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

KOCH
Prüfen Sie Ihren neuen Arbeitsplatz! Try & Hire bietet Ihnen die Möglichkeit, während sechs Wochen temporär zu arbeiten, um anschliessend mit Überzeugung einen festen Arbeitsvertrag zu unterzeichnen. Wir suchen Köche für verschiedene Betriebe in den Kantonen Bern, Freiburg, Neuenburg und Jura.
Bern, Frau Knauer

KOCH
Sei es in einem Tagesbetrieb, in einem Seminar- und Kongress-Hotel oder in einem Landgasthof, wir haben für alle qualifizierten Köche die richtige Stelle. In der ganzen Ostschweiz.
St. Gallen, Herr Kläger

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

CHEF DE RANG / COMMIS DE RANG / CHEF D'ETAGE
Sie lieben den klassischen Service der renommierten Hotels, und das stilvolle Zubereiten der Speisen vor dem Gast macht Ihren Beruf zur Kunst.
Zürich, Frau Caduff

RECEPTION / ADMINISTRATION / SEKRETARIAT
Ein «Hello» oder «Bonjour» gehören dazu, um Hotelbesucher aus aller Welt am Empfang zu begrüssen. Für fröhliche und kontaktfreudige Leute haben wir interessante Positionen mit Aufstiegsmöglichkeiten. In verschiedenen Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz.
Zürich, Frau Julen

PERSONALBERATER
Ist es Ihr Ziel, eine selbständige und abwechslungsreiche Aufgabe auszuüben, die viel Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein erfordert, und wo der Kontakt zum Menschen im Mittelpunkt steht? Zur Ergänzung unseres Teams in Zürich suchen wir im Bereich Temporär- und Dauerstellen eine 22- bis 27jährige Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre im Hotelfach und/oder Hotelfachschule, Berufserfahrung in Hotellerie/Gastronomie und Sprachkenntnissen (D, F). Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.
Zürich, Herr Keller

GANZE SCHWEIZ
Für verschiedene Betriebe in der ganzen Schweiz suchen wir laufend **Chef de Partie, Commis de Cuisine, Alleinkoch,** die ihr Metier mit viel Freude und Phantasie ausüben. Ob in Zermatt, Crans Montana, Gstaad, Bern oder Zürich, ADIA HOTEL hat die richtige Stelle für Sie.
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-Langstr. 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	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 08 28

Schweizer Wirteverband

Der Schweizer Wirteverband ist der grösste Wirtschafts- und Arbeitgeberverband im schweizerischen Gastgewerbe. Er ist die gesamtschweizerisch tätige Informations- und Dienstleistungsorganisation für seine Mitglieder.

Das Ziel unseres Wirtschaftspolitischen Dienstes ist die wirkunsvolle Unterstützung der Verbandsleitung für die Interessen des Gastgewerbes auf allen politischen und wirtschaftlichen Ebenen.

In diese Abteilung suchen wir eine junge Dame oder Herrn als

Assistent(in)

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die primär- und sekundärstatistischen Grundlagen für die Erarbeitung von Dokumentationen. Sie nehmen Organisations- und Führungsaufgaben wahr und verfassen Artikel für die Fachorgane. Daneben zeichnen Sie verantwortlich für Speicherung, Aufbereitung und Auswertung von wichtigen Grundlagendaten und betreuen weitestgehend selbständig mehrere Verbandssekretariate.

Voraussetzung sind eine sehr gute Allgemeinbildung (Matura etc.) mit Weiterbildung in der Gastronomie (Hotelfachschule Lausanne, Belvoir Zürich) und Arbeitspraxis mit soliden EDV-Kenntnissen.

Es erwartet Sie eine echte persönliche und fachliche Herausforderung mit viel Selbständigkeit.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Bitte richten Sie dieselbe an:

Schweizer Wirteverband
Personaldienst
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

E 60287/44636

Seehotel Schwert
6442 Gersau

Möchten Sie bei der Wiedereröffnung des Restaurants am Vierwaldstättersee dabeisein und dazu beitragen, dass das **Seehotel Schwert** wieder **der** Treffpunkt in der Zentralschweiz wird?

Dann Sind Sie der/die richtige Mitarbeiter/in für uns.

Wir suchen ab sofort

Koch
Serviertochter und Kellner mit Inkasso
Buffettochter

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung an
Franz Dörig
Giessenweg 11
6403 Küssnacht

oder rufen Sie an ab Montag:
Telefon 041 81 72 56

60376/13404

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
wo me zämechunnt
Am Dorfplatz 8954 Geroldswil Tel. 01/748 18 20

O 59728/13323

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Hotel/Restaurant/Bar im Raume Zürich

– Réceptionistin
mit Fidelio-Erfahrung, Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnissen

– junge, aufgestellte Frauen für
Service und Bar

– für Saison vom März bis November '94 junges Fräulein für
Service und Buffet

Interessenten mit der nötigen Ausbildung melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 60082, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60082/37010

Koch oder Köchin

für die zeitgemässe Bistroküche; Erfahrung in allen Bereichen gefragt. Gibt Dir die Möglichkeit zum kreativ und selbständig Arbeiten. Melde dich unter Telefon **031 941 01 62.**

B 60317/283975

PARK HOTEL BAD ZURZACH
Ihre Oase für Lebensqualität, Begegnung und Sicherheit.

Wenn Ihnen Ihre Karriere... nicht gleichgültig ist, dann informieren Sie sich im Park-Hotel darüber, was wir Ihnen zu bieten haben.

Wir sind ein neues, modernes 4-Stern-Hotel in der Nähe von Zürich. Zur Ergänzung unseres dynamischen, jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter (nur mit Bewilligung B oder C):

1 Commis de cuisine
1 Servicefachangestellte
1 Réceptionistin
1 Portier/Hausburschen

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichteten Betrieb, ein neues Personalhaus und ein motiviertes Team. Ein fairer Dienstplan ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns doch einfach an.

Park-Hotel, Personalabteilung
Badstrasse 44, CH-8437 Zurzach
Telefon 056 49 01 51

H 60220/161306

Sind Sie Nichtraucherin?

Fahren Sie gerne Ski?

Wenn ja, dann sind Sie der **Jungkoch** (w) evtl. Hilfskoch, welche wir für unseren Kleinbetrieb suchen. Kost und Logis im Haus.

Selbstbedienungs-Restaurant
«Giswilerstock»
6076 Mörlialp ob Giswil OW
Telefon + Fax 041 68 18 15

60055/281360

HOTEL SCHWEIZERHOF

Möchten Sie gerne in einem jungen Team mitarbeiten? Wir haben ab Wintersaison 1993/94 noch folgende interessante und abwechslungsreiche Stellen offen:

– Servicemitarbeiterin
(welche Verantwortung übernehmen möchte)

– Servicepraktikantin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schweizerhof
U. + M. Künzi-Stucki, propr.
CH-3718 Kandersteg
Telefon 033 75 19 19

60260/17108

Top-Stellen!

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaurations- und Hotelbetrieben der Schweiz und Liechtenstein (Saison- und Jahresstellen)

Alleinkoch
Chefs de partie
Pâtissier
Chef/in de service
Servicefachleute
Chef/in de bar
Barmaid
Sportanimator
Haushalthilfe
(Kinderbetreuung)

Interessiert?

Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi
Telefon 056 26 01 26
Fax 056 26 17 26
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

O 60309/305367



Hotel Belvédère

C. + N. Graf CH-3823 Wengen Tel 036 55 24 12 Telex 923 292

Echtes Jugendstilhotel von 1912 mit dem Komfort von heute. Erlebnisferien in eleganter Ambiance. 120 Betten, Apéro-Bar, Spezialitätenrestaurant «La Marjolaine», Nightclub-Cabaret «Paradise», Bar-Billard-Saloon, grosse Aufenthaltsräume und Terrassen. Das Hotel, wo sich auch die Schweizer Skinationalmannschaft wohlfühlt.

Wir suchen ab Wintersaison in unser junges Team:

Réceptionistin/
Aide du patron
mit dem besonderen Flair für alles an der Front.

Bardame
mit Erfahrung für Nightclub-Cabaret.

Servicemitarbeiter/innen
in unseren gepflegten Speisesaal.

Wir stellen uns junge, aufgestellte Mitarbeiter vor, die sich gerne von der schönen Ambiance anstecken lassen und die wahre Gastfreundschaft pflegen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit mit vielen Möglichkeiten zum Sporttreiben. Der Verantwortung entsprechende Entlöhnung. Schöne Zimmer im Personalhaus mit Kabel-TV-Anschluss.

Bitte bewerben Sie sich im ihren Unterlagen und Foto an Familie Graf. Wir freuen uns darauf.

60334/37630

BERNER OBERLAND SCHWEIZ
Wengen
1300–3454 m Jungfrau

INSTITUT HÔTELIER "César Ritz" SWITZERLAND

Institut Hôtelier "César Ritz" Le Bouveret, Switzerland

Wir suchen noch einige Plätze für unsere Studenten (mit B-Bewilligung) als

Praktikanten

für Service oder Küche, ab 19. Dez. 1993 für 4-6 Monate. Mindestlohn gemäss L-GAV, ohne zusätzliche Kosten.

Anfragen an:
Institut Hôtelier «César Ritz»
Frau Zinsel
1897 Le Bouveret (Wallis)
Tel. 025 81 30 51, Fax 025 81 35 48

HÔTELCONSULT SHCC COLLEGES SWITZERLAND

60351/214485

Wallis
Restaurant zum Lärch,
3981 Obergesteln
Von Dezember bis Ostern wären bei uns noch zwei Jobs frei:

Hilfsköchin/-koch und
1 Tournante

Nähere Auskunft erteilt gerne:
Imwinkelried Renata,
Telefon 028 73 10 01 (ab 18.00 Uhr).

60291/172006

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

VOTRE SERVICE DE PLACEMENT FIXE OU TEMPORAIRE DANS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

HÔTEL JOB SSH, Rue des Terreaux 10, case postale,1000 Lausanne 9, tél. 021 320 28 76

Société suisse des hôteliers

60321/84735

HOTEL ★★★★★
CRANS-AMBASSADOR
CH-3882 CRANS-MONTANA-VALAIS/SUISSE

Hôtel de tout premier rang cherche pour la prochaine saison d'hiver:

1 Gouvernante générale

Avec expérience pour organiser le travail des départements Etages, Lingerie et Economat.

Nous offrons:
- Poste stable dans un établissement ouvert à l'année.
- Salaire en rapport avec les qualifications.
- Ambiance jeune et dynamique.
- Logement et nourriture à disposition.

Faire offres par écrit avec curriculum vitae à:
Mr Corrado FATTORE
Directeur
Hôtel Crans Ambassador
3962 CRANS MONTANA

60056/24767

Swiss Hotel Association
Hotel Management School
LES ROCHES

Bonjour!
Guten Tag!
Jambo!
Buon giorno!
Buenos días!
Kalimera!

It goes without saying that you don't need to master all these languages to become a future teacher at our school, however, it is indispensible that you are a native English speaker, or the equivalent.

Our international Hotel Management School has a student body of over 500 students from some 55 nations and seeks a dynamic, innovative

Marketing Teacher

to join their team.

We offer:
- the possibility to work in a variety of tasks
- a regular schedule of working hours
- the opportunity to work along with a dynamic team of professionals
- the privilege of being situated in the heart of the sunny Valais.

We require:
- native English speaking applicants or those candidates with an equivalent ability
- some years of professional experience, preferably in an English speaking environment
- managerial experience acquired through a position of responsibility.

Commencement Date:
January 1994

We look forward to receiving your application, addressed to:

Mr Peter Schlatter
Swiss Hotel Association
Hotel Management School **«Les Roches»**
3975 Bluche Valais, Switzerland
Telephone: 027 41 12 23
Telefax: 027 41 92 46

60345/28320

Hotel 4 étoiles région Suisse romande **cherche pour entrée à convenir**

un ou une responsable du centre de conférence

Le (la) candidat(e) devrait:
- être une personne jeune et dynamique, avec le sens des responsabilités et d'une excellente présentation,
- avoir un bon sens des relations humaines et de la vente,
- avoir une expérience de base et de la rigueur dans les domaines de la restauration, cuisine
- parler le français, l'allemand, l'anglais si possible
- être candidat Suisse ou avec permis valable.

Cherche pour entrée à convenir

un chef de service département banquet

- avoir une bonne expérience de base dans le service de banquet, conférence
- parler le français, l'allemand, l'anglais si possible.

Si vous êtes motivé par le développement d'une jeune entreprise.

Envoyez-nous vos offres avec lettre manuscrite, comprenant curriculum vitae et photo, prestation de salaire.

Ecrire sous chiffre K 017-47348 à Publicitas, case postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P 60282/44300

Nous sommes mandatés par **l'hôtel-restaurant Préalpina** à Chexbres pour la recherche d'une:

réceptionniste

Agée de 20 à 35 ans, la candidate bilingue F/A devra assumer toutes les fonctions d'une réception (accueil, téléphone, secrétariat) ainsi que d'un(e)

jeune cuisinier(-ère) C.F.C

Les candidats intéressés peuvent soit téléphoner à

Mr. Lurati au 021 320 68 11
ou envoyer leurs dossiers chez:

Adia Hotel
Place de la Riponne 1
1005 Lausanne

P 60301/44300

Moi, Suisse, 34 ans, cherche pour le mois de décembre 1993 ou date à convenir un

nouveau défi en Suisse romande

Une gérance pourrait également m'intéresser.

Prof.: cuisinier EHL, plusieurs années d'expérience comme cadre.

Chiffre 60192, hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne.

60192/373109

Beau Rivage GENEVE 1865

cherche

Entrée: 1er février ou à convenir

assistant/e chef de réception

- Expérimenté/e
- Apte à seconder le chef de réception
- Facilités de contacts et d'adaptation
- Bonne maîtrise de l'informatique
- Langues: français, anglais et allemand.

Si vous êtes Suisse ou en possession d'un permis valable à l'année, veuillez nous adresser votre dossier complet avec photo: Bureau du Personnel **Mlle Boussu**, 13 quai du Mont-Blanc, 1201 Genève.

P 60359/12254

Genève – Petit restaurant cherche jeune

cuisinier qualifié

permis valable

Téléphone 022 349 01 07,
7h30–9h et 14h30–18h

P 60242/44300

★★★ EUROTEL NEUCHÂTEL
Avenue de la Gare 15-17, CH-2000 Neuchâtel

Engageons de suite ou à convenir

1ère réceptionniste/ réceptionniste qualifiée

(français – allemand – anglais)

avec expérience dans l'hôtellerie et permis valables.

Veuillez contacter Monsieur Kull au 038 21 21 21.

60331/26530

Restaurant-Hôtel **l'Ermitage** à Montreux-Clarens, trois toques Gault-Millau, cherche:

jeunes cuisiniers

motivés, commis et/ou chef de partie à l'année dès le 18 janvier 1994 ou pour la saison d'été dès avril–mai.

Chef de rang

ayant le sens des responsabilités, bon contact avec la clientèle, parlant allemand et/ou anglais, intérêt et connaissance des vins. Poste à l'année ou pour la saison d'été dès le printemps 1994 ou à convenir.

Les candidats de nationalité Suisse ou avec permis valable sont priés d'envoyer leur offre écrite avec CV, copie de certificat et photo d'identité à Mme Krebs, L'Ermitage, CP 59, 1815 Clarens.

60292/8010

Institut Hôtelier "César Ritz"
Le Bouveret, Switzerland

Institut Hôtelier «César Ritz», a residential college, situated on the Lake of Geneva opposite Montreux near the French border, providing high quality post secondary education in hotel and restaurant management invites applications for full- or part- time appointment as lecturer in the following subjects:

- ☐ **FOOD and BEVERAGE MANAGEMENT**
- ☐ **SALES and MARKETING**
- ☐ **FINANCE / ACCOUNTING**
- ☐ **ECONOMICS**

academic qualifications degree in business administration or international hospitality management or diploma from major hotel management school.

- ☐ **FOOD and BEVERAGE SERVICE LECTURER**

Job qualifications
successful completion of apprenticeship and minimum of 5 years experience in first class establishment in the industry, the last two as restaurant manager; possibility to attend courses for higher diploma (maîtrise).
Submit written application with curriculum vitae and recent photograph by mail or fax to:

Paul A.J. Waals, director
Institut Hôtelier «César Ritz»
CH - 1897 Le Bouveret, Switzerland
Fax 025 81 35 48, Tel. 025 81 30 51
For further information call head of courses (int. 133).

HOTELCONSULT SHCC COLLEGES SWITZERLAND

60352/214485

★★★★
HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4-étoiles avec 100 lits, situé dans les alpes valaisannes à 1 500 mètres d'altitude cherche pour la saison d'hiver à venir (env. 20.12.'93–20.4.'94):

1 portier de nuit

(surveillance et travaux de nettoyage)

Veuillez adresser votre offre écrite avec CV, photocopies de certificats et photo à:

Hôtel Montpelier Verbier
Jürg Brupbacher
1936 Verbier/Valais

60294/243906

City Restaurant
Av. Alpes 37
1820 Montreux

cherche de suite

jeune cuisinier

Faire offre par écrit.

60335/373435

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Hotel Tres Playas Colonia de Sant Jordi/Mallorca

Für unser attraktives Sommerhotel suchen wir auf Frühjahr 1994 oder nach Vereinbarung ein fachlich und charakterlich bestausgewiesenes

Direktionsehepaar/Direktor

Die Hotelanlage mit 240 Betten liegt direkt am Meer. Alle Zimmer mit Meerfront, schöne Gartenanlage, Gartenbar, Schwimmbad, Kinderbassin und eigene Tennisplätze.

Wir erwarten von Ihnen:
- professionelle Kenntnisse und Berufserfahrung für die betriebliche und finanzielle sowie gästenahe und marktorientierte Hotelführung
- perfekte Sprachkenntnisse in Deutsch und Spanisch sowie gute Französischkenntnisse
- bestimmtes, aber einfühlsames Auftreten gegenüber den langjährigen Mitarbeitern
- Freude und Flair an einer angemessenen, kontinuierlichen Aus- und Weiterbildung des Personals
- als gewinnendem Gastgeber Sicherheit im Umgang mit unseren, zum grössten Teil aus der Schweiz und Deutschland stammenden, Gästen.

Wir bieten:
- die Führung eines sehr gut unterhalteren, neuzeitlichen Hauses mit 25jähriger Tradition
- grosse Stammkundschaft von Individualgästen
- eine herausfordernde Aufgabe mit grosser Selbständigkeit
- Sommersaison mit Verkaufsaktivität in Winter
- gute Entlöhnung auf Ganzjahresbasis
- bei Eignung die Möglichkeit, eine langährige Existenz aufzubauen.

Ihre gut dokumentierte Bewerbung mit handgeschriebenem Lebenslauf, Referenzen, Zeugnissen und Fotos richten Sie bitte an:
Josef Raschle, Zürcherstrasse 167, CH-8501 Frauenfeld

Ihre Unterlagen werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

60365/373540

SADKO ARCADE

HOPF Service Ltd International Science Technology and Trade

Für das erste Einkaufszentrum westlichen Standards in **Moskau** suchen wir einen führungsstarken

SHOP-MANAGER

als **Leiter unserer Swiss-Pastry** zur gleichzeitigen Unterstützung des Filialleiters unseres Foodlands.

In dieser Position sind Sie verantwortlich für die Führung und Ausbildung von rund 25 jungen russischen Mitarbeiter/innen.
Umsatzverantwortung, Personaleinsatz, Kostenkontrolle sowie organisatorische und administrative Aufgaben sind selbstverständlich Bestandteile dieser Position.

Sie bringen eine Grundausbildung in der Gastronomie mit (Koch/Bäcker-Konditor) und möchten sich Verkaufserfahrung aneignen. Sie verfügen über einige Jahre Berufserfahrung, vorzugsweise im Ausland. Gute Englischkenntnisse werden vorausgesetzt. Sie haben Führungserfahrung, Geduld, Ausdauer und eine gute Portion Humor.

Interessiert?
Bitte senden Sie uns die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Hopf Service Ltd, z.H. Frau Kunz, Industriestr. 54, 8152 Glattbrugg, 01/829 65 91 (Direktwahl)

I 60360/365696

STELLENGESUCHE

RED SEA PALACE HOTEL
JEDDAH

Eine berufliche Herausforderung!

Weltweit gibt es zirka 250 «Leading Hotels of the World» – wir sind eines davon!

Heinz Kohler, unser eidg. dipl. Küchenchef, sucht zur Vervollständigung seiner Brigade zwei begeisterte, anpassungsfähige

Chefs de partie

Mindestalter zirka 24 Jahre, Erfahrung in renommierten Betrieben, Englischkenntnisse und Unabhängigkeit sind unsere Voraussetzungen.

Eintritt per Anfang Dezember 1993.

Wir bieten nebst interessanter Arbeit:
- 1-Jahres-Vertrag mit gutem Nettosalär
- 7 Wochen (51 Tage) Ferien pro Jahr
- 2 Airtickets
- freie Unterkunft und Verpflegung
- bezahlte Unfall-, Kranken- und Lohnausfallversicherung (weltweit)
- Reinigung von Privat- und Berufswäsche.

Herr Kohler würde Sie gerne zwischen dem 22.–25. November bei einem persönlichen Gespräch kennenlernen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an Frau Esther Dysli, Telefon 01 482 16 16, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto.

Gustar Hôteliers & Restaurateurs
Seestrasse 441, 8038 Zürich

60277/51586

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

WIPS agency
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Take the opportunity during the

Salon Culinaire 1993 Basel

to discuss with **J. C. Wermeille**
Stand B58 (KFG) Halle 115

abouts jobs abroad, i.e. as

ASST. F & B MGR
HOUSEKEEPER
SALES DIRECTOR
COMPTROLLER
EXECUTIVE CHEF
EXECUTIVE CHEF
EXC. SOUS-CHEF
PASTRY CHEF
BAKER

in
Japan, Portugal, Egypt, Switzerland, Germany etc.

or to discover the new book

«How to apply successfully»
SEE YOU IN BASEL

WIPS, Eggfluhstrasse 17, 4054 Basel
Telefon 061 422 06 55

60296/304913

Kalifornien
New Port Beach
In kleines Restaurant mit französischer Küche unter Schweizer Führung, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de partie

Sie sind jung, dynamisch und an selbständiges Arbeiten gewöhnt, haben die nötigen Fachkenntnisse, dann schreiben Sie uns oder rufen Sie einfach an. Flugticket wird bezahlt.
Kontaktadresse:
Hotel Boo, Thomas Boo
3792 Saanen/Gstaad
Telefon 030 4 14 41

60279/29386

Portugiesisches Ehepaar (27- und 26jährig)

Suchen Stelle als **Serviertochter** oder **Buffettochter**, bzw. **Hilfskoch** (G, E) per 15. Dezember.

D-, E-, F- und I-Kenntnisse vorhanden. Bewilligung müsste besorgt werden.

Bitte Offerten senden an:
Chiffre 60274, hotel+touristik revue, 3001 Bern.

60274/359866

PORTUGAL BERNA
INFORMATION
BERN

wir suchen !!

ARBEITGEBER FUER PORTUGIESEN IM GASTGEWERBE

DIESE DIENSTLEISTUNG IST KOSTENLOS !!!
10⁰⁰-12⁰⁰/14⁰⁰-20⁰⁰ Uhr

Aarbergergasse 46/5
TEL: (031) 311 25 85
FAX: (031) 311 26 85

60347/373524

Direttore albergo
lunga esperienza, quadrilingue D/F/E/I per lavoro annuale o lunga stagione, telefonare Italia Nr. 085 498 10 29 (ore pasti)

60258/373249

Versierte Küchenchefin

mit guten Referenzen und Freude am Beruf, sucht per sofort oder nach Vereinbarung in der Stadt Bern und Umgebung **Stelle in Betrieb mit gepflegter, kreativer Küche.**

Telefon 031 961 13 20

60251/314269

Erfahrener Küchenchef/Alleinkoch

sucht gute Stelle nach Vereinbarung.

Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 60273, hotel+touristik revue, 3001 Bern.

60273/373354

Eine neue Herausforderung sucht erfahrener

Geschäftsführer

im Raum Zürich/Aargau.

Erfahrungen als:
Kellner, Konditor, Koch, Betriebsassistent, Geschäftsführer, 9 Jahre selbständig!

Wenn möglich in Dancing, Bar, Cabaret, Restaurant!

Auskünfte erhalten Sie unter 077 57 57 42 nachmittags!

Zum voraus besten Dank für Ihr Interesse!

60225/366269

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Schweizer

Hotelfachmann (34)

sucht ab Dezember 1993 neue Herausforderung im **F&B-Management** in Südostasien/Malaysia oder Hong Kong.

Ausbildung: Koch, Hotelfachschule Lausanne, mehrjährige Erfahrung in Kaderpositionen.

Sprachen: D/E/F/I.

Chiffre 60191, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60191/373109

Hotelier-Restaurateur/ Chef de cuisine (CH)

sucht für Dezember, Januar, Februar, Beschäftigung

Front-Service-Küche-F & B-Control-Training

8 Sprachen, internationale Erfahrung, Fähigkeitsausweis A.

Offerten unter Chiffre 60133, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60133/359238

Frontorientierte, führungserfahrene Persönlichkeit sucht die Herausforderung als

Gastgeber + Team-Coach

Umsetzen moderner Unternehmensstrategie und Führungsmethoden ebenso wie marktorientiertes Handeln sind für mich die wichtigsten Grundlagen, um einen erfolgreichen Betrieb zu führen.

Gerne erwarte ich Angebote unter Chiffre 60342, hotel+touristik revue, 3001 Bern.

60342/373494

Urgently needed job in Japan

Young man, F & B experienced, Marketing and Management newly graduated from Australia.

Also teaching experiences, fluent in french and english. Study any proposition, reward.

Available immediately.

Chiffre 60128, hotel + touristik revue, 3000 Bern.

60128/372951

Auslandschweizer (35j.) mit Berufserfahrung als Kellner, D-, F-, E-sprechend, **sucht** für die Wintersaison

Stelle im Service

Markus Brüschweiler,
Soorstrasse 95, 8594 Güttingen.

Natel C 077 96 87 61.

60099/372722

---

28 Jahre jung und motiviert

Réceptionist

mit vierjähriger kaufm. Erfahrung, EDV-Kenntnissen, sehr guten Englisch- und ausreichenden Französischkenntnissen, **sucht Stelle im Raume Luzern, Interlaken oder Bern.**

Hans Tanner
Schwandstrasse 50
6390 Engelberg OW
Telefon 041 94 34 60

60131/372897

Buffettochter

20jährig, CH, **sucht neue Stelle** in kalte Küche, Buffet usw.
Kein Service.
Chiffre 60185, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60185/355860

Aufgestellte, junge Österreicherin (21) **sucht** ab 1. Januar '94

neue Herausforderung

in **Hotelbar oder Hoteldiscothek.**

An selbständiges Arbeiten gewohnt, derzeit in ungekündigter Stellung.

Angebote unter Chiffre 60269 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60269/373320

Frischer Wind für Ihre Bar?

Ich, vielseitiger, dynamischer 24jähriger CH mit BFS Kaltenbach, Dipl. (Sprachen: D, E), biete mich für Teilzeiteinsätze als

Barman-Neueinsteiger

in Zürich und Umgebung an.

Gerne erwarte ich Ihre Zuschriften unter Chiffre 60268 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60268/373311

Schweizerin, 26jährig, mit sehr guter Grundausbildung im Gastgewerbe, sucht auf Mitte Februar 1994 (oder nach Vereinbarung) Stelle als

Aide du patron/ Chef de service oder Restaurationsleiterin

Sehr kontaktfreudig und flexibel.

Sprachen: D, E, F und I mündlich, vorzugsweise Region Luzern.

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 60324, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60324/337730

CH-Koch (27)

sucht Stelle auf 1. Dez. '93 im Zürcher Oberland in A-la-carte-Betrieb. Gute Quali vorhanden.

L. Willimann, Rest. Luft,
8706 Meilen.

60361/373559

Urgent

Cherche poste de

F & B (contrôl)

diplômé de l'Ecoe Hôtelière de Genève, ayant de l'expérience. Ecrire sous chiffre 60341, hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne.

60341/373486

Junge Bäcker-Konditorin sucht neue **Herausforderung als**

Pâtissier

in Hotelbetrieb in Raum Zürich per 1. März 1994.
Chiffre 60256, hotel + touristik revue, 3001 Bern

60256/373230

Dipl. Tourismusfachfrau, 26jährig, zur Zeit im Tourismus tätig, erfolgreiche Verkaufserfahrung, sicheres Auftreten, flexibel, belastbar, ehrgeizig, erfolgsorientiert, Sprachen D, F, E, Sp, I (fliessend), **sucht neue Herausforderung im Verkauf in Hotellerie- oder Tourismusbranche** (Raum ZH/AG bevorzugt).

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 60348, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60348/372501

«Junge, dynamische Gastronomie-Fachfrau mit **Fähigkeitsausweis A** und **Führungserfahrung** (u.a. als Betriebsleiterin), sucht auf Anfang 1994 (Kanton Zürich) eine anspruchs- und verantwortungsvolle Herausforderung in Tagesbetrieb (Personalrestaurant, Kantinen, Cafeterias, usw.) mit freien Wochenenden. Auch eine Teilzeitanstellung wäre vorstellbar.»

Chiffre 60350, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60350/373516

Servicefachfrau

(D, 25jährig) mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sucht Saisonstelle in Wintersportort. Keine Bew. vorh.

Offerten unter Chiffre 60338 hotel + touristk revue, 3001 Bern.

60338/366129

Barkeeper

25, D, E, F, aufgestellt, sympathisch, sucht neuen Einsatzort, auch Westschweiz. Bewilligung bis 15. 4. 94.
Telefon 0049-2981-7327

60339/373478

Junge Tessiner Journalistin sucht

Wintersaisonstelle (1993/94)

im **Oberengadin** in Hotelsekretariat.

Ausgezeichnete Deutsch- und Französischkenntnisse, Englisch. PC-Erfahrung mit Textverarbeitung und Windows.
Offerten an Chiffre 60363, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60363/373451

Junge Portugiesin mit wenig Deutschkenntnissen sucht

Saisonstelle

auf Frühjahr 1994 in Hotel oder Restaurant. Nur mit Bewilligung.
Telefon 066 55 31 73, ab 17.00 Uhr

60340/321850

Je cherche une place comme

veilleur de nuit

dans un hôtel.

Ayant travaillé 10 ans dans une maison de surveillance.
Région Lausanne.

Téléfax 021 691 83 23.

60198/373044

Réceptionistin

sucht ab Frühling neue Stelle in 4/5-Sterne-Hotels, Raum SG oder TG.

Tel. privat: 054 72 05 49,
Tel. Geschäft: 01 454 54 54

60272/373346

Tournante assistente d'albergo

Svizzera, 19 anni, con diploma federale ed esperienza cerca impiego annuo o stagionale (Lugano e dintorni) per inizio marzo '94.
Lingue: F, T, I, studi d'inglese in Inghilterra, genn./febb. '94.
Offerte a cifra G 24-9386, Publicitas 6901 Lugano.

P 60210/44300

Junges Hotelier- und Restaurationspaar (30/31, beide EHL) suchen auf Frühjahr '94 herausfordernde, neue Aufgabe als

Gastgeber

in Hotel oder grösseren Restaurationsbetrieb im In- oder Ausland.

Wir sind beide führungserfahren, initiativ, ausdauernd und arbeitsfreudig.
Sprachen: D, F, E, I.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 60267, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60267/373303

Juhui, ich bin zu haben!
Gelernter Kellner (30jährig) mit Fähigkeits-ausweis.

Suche Stelle als

Chef de service oder Geschäftsführer

auf Dezember oder Januar, Raum Luzern NW, OW.

Angebote unter Chiffre 60271 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60271/373338

Deutsche Hofa (D, F, E, I) **sucht** auf A-Bewilligung **Stelle** an der Réception für Sommer '94 und länger.
Angebote an Franziska Breyer, Berlinerstrasse 22,
D-23858 Reinfeld.

60362/373532