Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 6

Heft

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

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

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

Download PDF: 31.08.2025

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

Nr./No 6
11. Febr./11 fév. 1993

101. Jahrgang/101e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.—
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: (031) 507 222
Fax: (031) 46 23 95

St. Galler Touristiker-Tag

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

Weichen gestellt 3
Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielersee: Neuwahl des Direktors und des Verkehrsverbandspräsidenten.

«Campus Austria» 5
Das neuste Kind der Österreich Werbung, die Angebotsgruppe «Campus Austria», wirbt für Sprachferien.

F & B · TECHNIK

Ei aus dem Tetra-Pak 7
Das Salmonellenproblem kann mit einer Erfindung aus den USA beendet werden: Flüssig-Ei aus dem Tetrapak.

Gastrags American Bar 7
Mit einem kommunikationsorientierten Betriebstyp will die Gastrag die American Bar wieder aufleben lassen.

TOURISTIK · REISEN

Railtour geht soft 13
Bahnferien sind das eine, Buchungs-Know-how das andere, sagt sich Railtour. Und bietet Buchungssoftware an.

Der Bus vor der Tür 13
Coach Operator Alfred Marti AG wirbt mit bis zu 12 Zusteigeorten zwischen Zürich und Lausanne.

HOTEL · TOURISME

Japan Airlines souffre 20
Le transporteur japonais souffre des mêmes maux que Swissair, mais a choisi d'autres méthodes pour s'en sortir...

A 1500 mètres, prudence! 21
L'effet de serre pourrait bien amener les responsables touristiques à reconsidérer leur politique d'investissements!

SHV · SSH · SSA

Beratung total 23
Auch die kleinste Investition muss eine Ertragssteigerung oder eine Kostenverminderung bringen: Nach diesem Credo arbeitet die Abteilung Beratung des Schweizer Hotelier-Vereins. Doch mit welchen Mitteln wird diesem Leitsatz nachgelebt? Mit einer Umstrukturierung allein ist's nicht gemacht . . .

Grünes Kreuz

Öko-Abgabe für Reisende?

Das Grüne Kreuz der Umwelt von Nationalrat Roland Wiederkehr schlägt der Reisebranche vor, bei ihrer Rechnungsstellung an die Kunden eine zusätzliche freiwillige Öko-Abgabe einzuschliessen. Die Touroperators sind skeptisch.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Das Grüne Kreuz der Umwelt, eine Stiftung, trat zum letzten Mal am Visit USA vor der Reisebranche auf. Der Promotor, Nationalrat *Roland Wiederkehr,* möchte, wie beim Roten Kreuz in Krisen, aus seinem Grünen Kreuz eine internationale Dachorganisation zur Risikoverminderung ökologischer Schäden und Katastrophen machen. Die Reisebranche soll miteinbezogen werden.

Wiederkehr schlug den Reiseveranstaltern eine Art Öko-Abgabe vor, die jeder Reisende in eine ökologisch sensible Destination freiwillig überweist. «Am besten wohl in Form eines Informationsblattes mit beiliegendem Einzahlungsschein», wie er gegenüber der *hotel + touristik revue* präzisiert. Doch das passt vielen in der Branche nicht.

Projekt Florida–Haiti

Der Ex-Präsident von WWF und Grünes-Kreuz-Promotor erzählte den Visit-USA-Besuchern auch von seinem neuesten Projekt, das momentan laufe: Fallholz, das nach dem Hurrikan in Florida liegen blieb, soll dieser Tage nach dem hoffnungslos abgeholzten Haiti verschifft werden, um den Bewohnern dort etwas Brennenergie zu verschaffen.

Kritische Stimmen aus der Reisebranche meinen, dass diese an sich ja gute Idee zu weit entfernt von den spezifisch ökologischen Tourismusproblemen wie angepassten Hotelkonzeptionen, Kanalisation, Abfallbeseitigung und ähnlichem sei. «Es gäbe wohl in Florida mit der Erhaltung der Everglades oder mit der besseren Tierhaltung in den Delphinarien andere, dem Tourismus näher liegende Verwendungszwecke von ökologischen Kundengeldern», glaubt Hotelplans Öko-Frau *Elisabeth Eggenberger* und streift damit gleich ein weiteres unangenehmes Thema im Reisegeschäft.

Wenig Konkretes

Der Begeisterungsfähigkeit des Zürcher Nationalrats stehe seit seiner Bekanntmachung der Öko-Abgabe-Idee vor mehr als einem Jahr wenig Konkretes gegenüber, lauten weitere Vorwürfe der Branche ans Grüne Kreuz. «Die Rezession hat uns 1992 negativ zugesetzt», kontert Wiederkehr. Er findet, die Reiseindustrie sollte sich ökologisch mit der übrigen Industrie zusammentun – über das Grüne Kreuz als neutrale Instanz sozusagen. Doch die Tour-Operators sind dabei, unter sich ökologisch aktiver zu werden.

Auch die SVZ macht mit

Über einen Landschafts-Schutzfonds ist Wiederkehr auch in den heimischen Alpen tätig: Mit einer Dachschindel-Verkaufsaktion sollen traditionell gebaute Alphütten im Kanton Freiburg gerettet werden. Die Schweizerische Verkehrszentrale hat unter Mitarbeit des Grünen Kreuzes sechzig Jugendliche aus ganz Europa eingeladen. Sie werden im Herbst auf unseren Römerwegen wandern. □

St. Galler Touristiker-Tag

Incentives erfordern Flexibilität

Diesen Donnerstag findet der St. Galler Touristiker-Tag statt, mit Referaten und Diskussionen, diesmal zum Thema «Incentive-Reisen, immer wichtiger als Marketing- und Motivationsinstrument». Angesprochen sind gleichermassen Reiseveranstalter und Hoteliers.

Weltweit gehen immer mehr Firmen dazu über, ihre Mitarbeiter, Geschäftspartner und Kunden durch Incentives zu motivieren. Incentives stellen als eigenständiges Leistungsangebot erhöhte Anforderungen an die Leistungsträger des Incentive-Marktes, an Reiseveranstalter und an Hoteliers. Der Incentive-Gast ist ein spezieller Gast, schliesslich ist er der beste und tüchtigste Mitarbeiter, Kunde oder Geschäftspartner des Auftraggebers. Der Incentive-Gast legt Wert auf eine besondere Behandlung.

Incentives gestalten und verkaufen ist eine Kunst. Kreativität und Flexibilität sind gefragt. Dadurch, dass Erlebnisse, täglich ändernde Programme zur Unterhaltung und zum Erleben angeboten werden müssen, wird ein hoher Anspruch an die Hoteliers gestellt. Richtig verpackt versprechen Incentives zu einem bedeutenden touristischen Marktsegment zu werden. Mehrheitlich fehlt es in der Schweiz aber noch an Ideen für gute Incentives. Dabei reicht oft ein zielgerichtetes Gespräch mit dem Kunden. Das Erlebnis soll einzigartig, also «unique» sein.

Das Incentive muss einzigartig, also «unique», sein. Erwartet werden vom Incentive-Gast weiterhin die Natur und Gesundheitsprogramme. Festzustellen ist ein Trend Richtung Familien-Incentives, aber auch hin zu Damenprogrammen für die mitunter am Erfolg nicht minder beteiligte Ehefrau des Incentive-Gewinners.

Ganz im Zeichen der Rezession neigen Firmen heute aus Spargründen dazu, die Latte zum Gewinn von Incentives für ihre Mitarbeiter höher zu setzen. Die Budgets für Incentives sind geschrumpft, ganz allgemein verzichten die Unternehmungen aber nicht auf Motivationsreisen für ihre Mitarbeiter.

Seite 2

Taxe de séjour

Une taxe à valeur discutée...

Le problème du financement des organes touristiques par une répartition plus équitable des bénéficiaires du tourisme est à nouveau sur le tapis. De nouveaux projets de lois sont en discussion. Objet de toutes les convoitises: la fameuse taxe de séjour. Son encaissement et son affectation constituent aujourd'hui un bel exemple d'imbroglio politico-touristique. Les législations en la matière diffèrent selon les cantons et la perception de la taxe de séjour devient souvent trop complexe pour les responsables des sociétés de développement.

Les offices du tourisme parviennent de moins en moins bien à concilier la tâche d'accueillir... avec le sourire de ses hôtes et celle d'encaisser... avec la fermeté nécessaire les taxes dont ils doivent s'acquitter. Difficile en effet de tendre une main et encaisser de l'autre. Fribourg vient de jeter un pavé dans la marre en annonçant le projet de créer une centrale d'encaissement dotée de moyens informatisés et performants. Ce système fera-t-il des émules? **Page 19**

Biermarkt Schweiz

Kein Einbruch dank Importbieren

Die Schweizer Bierbrauereien geraten immer mehr in Bedrängnis. Während die importierten Biere aus Deutschland, Holland und Dänemark dank einem aggressiven Marketing den Schweizer Biertrinker erobern, verlieren die traditionellen kleinen und mittleren Produzenten immer mehr an Boden. Konnte in den letzten sieben Jahren noch ein schwaches Wachstum realisiert werden, so musste im vergangenen Braujahr ein Rückgang des gesamten Bierkonsums von 1,1 Prozent hingenommen werden. Der Konsum der einheimischen Biere verminderte sich gar um 2,5 Prozent. Nur dank dem Anstieg der Importbiere von 7,1 Prozent konnte ein noch schlechteres Resultat verhindert werden. Die Probleme der Schweizer Bierbrauer sind offensichtlich: Die Produzenten haben den jüngsten Trends wie Weissbier oder «Luxusbier» bisher nur vereinzelt Rechnung getragen. Zudem haben die erhofften Synergien als Folge der Zusammenschlüsse die Erwartungen nicht erfüllt. **Seite 10**

Hut ab – und ein feuriger Tequila kommt zum Vorschein

SIERRA TEQUILA

DIWISA IMPORTATEUR DIWISA CH-6130 WILLISAU TEL. 045 81 18 15 FAX 045 81 39 05

Incentives in der Rezession

Motivations-Wettbewerb hat nur bedingt Rezession

Incentives, Motivations-Wettbewerbe, sind ein zweischneidiges Schwert. Gerade in rezessiven Zeiten müssten Verkäufer doch besonders angespornt werden. Zu diesen Zeiten jedoch müssen oder wollen die Unternehmen, die Incentives durchführen, sparen. Den Schweizer Incentive-Veranstaltern fehlt es trotzdem nicht an Aufträgen, bloss die Budgets sind kleiner geworden und mit ihnen auch der Umsatz.

SAM JUNKER

Sobald das Gespräch auf Incentives kommt, beginnen viele Augen zu glänzen. Jene der Verkäufer, denn Motivations-Programme verheissen zumeist stattliche Preise, jene der Incentive-Veranstalter, weil das grosse Business winkt. Zwar ist es nicht immer nur das grosse Geschäft und meistens mit viel Aufwand verbunden. Denn Verkaufs- und Marketingleiter der grossen Unternehmen, die Entscheidungsträger in diesem Fall, wollen umworben werden. Und was dann, wenn vom Finance-Controlling in wirtschaftlich schlechten Zeiten das Njet kommt?

Selbsttragende Incentives

Ein Unternehmen hat einen Umsatz budgetiert, der beispielsweise 10 Prozent über jenem des Vorjahres liegt. Nun will die Verkaufsabteilung das Budget aber um einige Prozente übertreffen und lanciert deshalb ein Incentive-Programm. Der Incentive-Gedanke nun wäre, dass der Incentive-Wettbewerb inklusive Prämien mit dem Gewinn finanziert wird, der aus diesen zusätzlichen Umsatzprozenten über dem Budget resultiert. Hier sind sich aber die Veranstalter einig: Gerade in der Schweiz kommen im Normalfall, bei rund zwei Dritteln der Aufträge, Zustüpfe aus den Werbebudgets dazu. Und hier setzt das Problem Rezession ein. Denn Werbebudgets werden leicht gekürzt.

In der Schweiz bieten eine Handvoll Unternehmen ihre Dienste in diesem Bereich an. Worldspan International Travel AG in Glattbrugg und Incentive Reisen AG in Horgen haben sich ausschliesslich diesem Geschäft verschrieben. Aber auch Reiseunternehmen wie Kuoni und Hotelplan betreiben Incentive-Abteilungen. Ihre Kunden kommen vornehmlich aus den Branchen Autoimport, Pharmaindustrie, Unterhaltungs-Elektronik, Foto, Computer, Versicherungen und ab und zu auch Banken. Diese Unternehmen gehen meist diskret mit ihren Incentives um, hängen sie nicht an die grosse Glocke. Informiert über den Wettbewerb werden bloss die potentiellen Teilnehmer, die Verkäufer. Denn der Endverbraucher darf durch das Wissen, dass sein Handelspartner mit dem Vertragsabschluss näher zum Ziel, einer Reise oder einer Prämie, kommt, nicht abgeschreckt werden.

«Wir spüren die Rezession nicht», antwortete *Andreas Brühwiler* von Incentive Reisen AG auf unsere Frage. Arbeit sei genug vorhanden, jedoch hätten viele Kunden ihre Incentive-Budgets nach unten geschraubt. Wo vorher 300 000 bis 500 000 Franken zur Verfügung standen, operiere man jetzt mit 200 000 bis 300 000 Franken. Worldspan International hatte nach *Charles Imbacher* 1992 noch ein Umsatzplus von 20 Prozent, bestätigt aber den allgemeinen Trend. Und *René Auchli* von Kuoni sagt es anders: «Früher operierten wir bei rund der Hälfte unserer Aufträge mit Budgets pro Gewinner von 4000 bis 6000 Franken, heute handelt es sich noch um einen Viertel.» Gespart wird heute auch beim Prospektmaterial. Dieses musste noch vor kurzem auffallen und jedenfalls auf «Hochglanz» sein. Auffallen muss es auch heute noch. Man verwendet jedoch billigere Materialien und zählt vermehrt auf die Kreativität der Incentive-Agentur.

Die Schweiz ist anders

Der Incentive-Gedanke kommt aus Amerika. Besonders in der Schweiz führte er lange Zeit ein kümmerliches Dasein. Dies dürfte auf den allgemein überdurchschnittlichen Lebensstandard hierzulande zurückzuführen sein. Noch vor 25 Jahren handelte es sich bei Incentive-Preisen um Prämien oder Luxusartikel, Fernseher zum Beispiel oder Musikanlagen. In der Zwischenzeit will kaum jemand mehr Prämien, die es zu versteuern gilt. Und heute hat jeder schon seinen Fernseher, das Video-Gerät, Kamera usw. Begehrt sind – vornehmlich in der Schweiz – Erlebnisse, und die gibt es meist auf Reisen. Statt mit dem Luxusschiff durch die Karibik geht es heute eher in nähere Länder oder, wie *Roland Hansmann* von Hotelplan sagt, zum Wochenende nach Gstaad. Auf den Putz haut man aber nach wie vor. Originalität ist gefragt, denn die Erlebnisse sollen unvergesslich bleiben.

Ebenfalls der Rezession zuzuschreiben ist, dass weniger Gewinner aus den Wettbewerben hervorgehen. Entweder werden aus Spargründen die Latten höher gesetzt, oder weniger Teilnehmer erreichen der Wirtschaftslage wegen ihr Ziel.

Weniger Umsatz durch Reisen

Während Verkäufer auf Incentive-Reise sind, verkaufen sie nicht, können ihren Umsatz nicht steigern. Immer öfter wollen sie aus diesem Grund an entsprechenden Incentive-Programmen nicht teilnehmen oder aber verzichten auf den Preis, die Reise. Wiederum ist die Kreativität der Incentive-Veranstalter gefragt. Eine Lösung stellen zum Beispiel Reisegutscheine dar, die für die Ferienreise mit der Familie, die ohnehin jährlich stattfindet, eingelöst werden können. Dies dürfte den Incentive-Veranstalter weniger freuen, weil ihm so ein Löwenanteil seines Umsatzes entgeht. Auch wurde als Incentive-Preis von Unternehmen schon die zu verkaufende Ware zum Nullpreis abgegeben – zum Beispiel, wenn die Lager noch voll und neue Modelle bereits auf dem Markt sind. Der Verkäufer kann sie beispielsweise in einer Aktion verkaufen und hat den Vorteil, den Gewinn ganz allein einheimsen zu können. Auch daran dürfte die Incentive-Agentur kaum Freude haben. □

Wettstreit als Motivationsprogramm: Weltweit nimmt der Bedarf an Incentives zu. Unter dem Zeichen der Rezession setzen Unternehmer die Hürden zum Erreichen einer Motivationsreise allerdings deutlich höher als in früheren Jahren. *Foto Prisma*

Incentive aus Amerika

Als Gründer von Incentive-Programmen gilt der Amerikaner *J. H. Patterson.* Er hat die Firma NCR gegründet und den Verkauf seiner Produkte erstmals 1907 durch ein Incentive-Programm gefördert. *SJ*

St. Galler Touristik-Tag

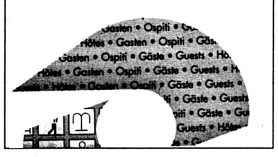
Die Zukunft von Incentive-Reisen

Als Marketing- und Motivationsinstrument werden Incentive-Reisen weltweit immer wichtiger. Als Auftakt zur dortigen Ferienmesse findet heute Donnerstag der St. Galler Touristiker-Tag statt, mit dem Tagungsthema Incentive-Reisen. In Referaten wird unter anderem die Zukunft von Incentive-Reisen beleuchtet, die Möglichkeiten und Grenzen von Incentives als Instrument der Motivationsförderung in der Unternehmung aufgezeigt oder werden Incentive-Reisen als spezielles Angebot dargestellt.

Unter anderem werden am Beispiel von Montreux von dessen Direktor des Kongress- und Vekehrsvereins, *Michel Ferla,* Verkehrsvereine und Städte als Incentive-Leistungsträger dargestellt oder von *Emanuel Berger,* dem Direktor des Hotel Victoria-Jungrau Interlaken, die Hotellerie als Incentive-Leistungsträger vorgestellt.

Abgeschlossen wird die Tagung durch eine Forumsdiskussion: Unter der Leitung von *Andreas Netzle,* dem Chefredaktor der *hotel + touristik revue,* diskutieren Experten zum Thema «Zukunft der Incentive-Reisen: Möglichkeiten und Grenzen». *UM*

REKLAME



Incentive-Reisen

Teilnehmer sind Spezialgäste

Incentives gestalten und verkaufen ist eine Kunst. Als eigenständiges Leistungsangebot stellen sie erhöhte Anforderungen an Reiseveranstalter und an Hoteliers. Kreativität und Flexibilität sind gefragt. Richtig verpackt versprechen Incentives jedoch zu einem bedeutenden touristischen Marktsegment zu werden. Im Trend liegen Natur und Gesundheit, Programme für die Ehefrau und Familien-Incentives.

URS MANZ

Leider sind in unseren Breitengraden in vielen Chefetagen und Personalabteilungen Belohnungen in Form einer Incentive-Reise immer noch ein Fremdwort. Weltweit gehen aber immer mehr Unternehmen dazu über, ihre Mitarbeiter, Kunden und Geschäftspartner durch Incentives zu motivieren. Das Geschäft mit den Incentive-Reisen wird sich hauptsächlich in den USA, in England und in Deutschland künftig noch intensivieren.

Bezüglich Prognosen zur Entwicklung des Incentive-Marktes in der Schweiz bleibt *Michel Ferla,* Direktor des Kongress- und Verkehrsbüros von Montreux und Präsident von Swiss Kongress- und Incentive Destinations, vorsichtig. Dabei sei es wirklich einfach, auf die Anfragen der Kundschaft einzugehen, ihr aufmerksam zuzuhören, zusammen mit ihr die Schweiz zu entdecken und dabei herauszufinden, was sie begeistern könnte.

Mehr Ideen für Incentives

Den Incentive-Anbietern unseres Landes fehlten die Ideen, stellt Ferla nüchtern fest. Das berühmte «Swiss Market Buffet» genüge heute nicht mehr, um den Appetit des einfallsreichen Marketingdirektors zu reizen. Der verlange ein Angebot, das weiter gehe als die Tradition, nämlich etwas Unbekanntes, zudem die Möglichkeit eines schnellen gegenseitigen Ideenaustausches biete. Die vorsichtige Prognose Ferlas rührt auch von der mangelnden Anpassungsfähigkeit im finanziellen Bereich in der Schweiz.

Flexible Hoteliers gefragt

Ferla rügt auch das Hotelkader, das zu oft einzig daran interessiert sei, das Erreichte zu halten, statt weiterhin Erfindungsgeist und Risikobereitschaft zu zeigen. «Dadurch, dass täglich ändernde Programme zur Unterhaltung und zum Erleben angeboten werden, wird ein hoher Anspruch an die Mitarbeiter des Hotels in bezug auf die Flexibilität gestellt», ergänzt *Emanuel Berger,* Direktor des Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken und Präsident von Leading Hotels Schweiz. Sei das Land vom Incentive-Veranstalter einmal enger ins Auge gefasst, gehe es darum, einen Ort zu wählen, der ein gewisses Ansehen geniesse und der über ein Hotel verfüge, das in seiner Art «unique» sei.

Der Incentive-Teilnehmer müsse stets das Gefühl haben, spezieller Gast des Hotels zu sein, schliesslich sei er von seinem Arbeitgeber oder seinem Geschäftspartner durch dieses Incentive auserkoren und belohnt worden. Eine Reise gewinnen können nur die besten und tüchtigsten Mitarbeiter, Kunden und Partner, erklärt Berger. Der Erlebniswert, das Geniessen echten Luxus und dies stets in einem günstigen Preis/Leistung-Verhältnis spiele eine zentrale Rolle.

Trends im Incentive-Markt

Es sei eine Veränderung in den Incentive-Programmen festzustellen, unterstreicht Emanuel Berger. Incentive-Programme würden eher kleiner, aber feiner. Die Ansprüche an die Durchführung würden künftig in Richtung von noch grösserer Professionalität gehen. Gegenüber den vergangenen Jahren erhalte die bewährte, als hervorragend empfundene Destination wieder den Vorzug.

Die Damenprogramme genössen zunehmend an Bedeutung. Die Ehepartnerinnen trügen wesentlich dazu bei, dass die hohen Verkaufs- und Leistungsziele ihres Mannes erreicht werden können. Weiter sei ein Trend in Richtung Familien-Incentives zu verspüren, was Emanuel Berger vom Hotel Victoria-Jungfrau dazu veranlasst hat, ein Programm «Incentives for Individuals» auf den Markt zu bringen. Auch die Natur und die Gesundheit würden vermehrt in die Erwartungen an ein Incentive einbezogen. □

Am Ball bleiben

Bezüglich Prognosen zur Entwicklung des Incentive-Marktes in der Schweiz äussert sich *Michel Ferla,* Präsident von Swiss Kongress- und Incentives, vorsichtig.

Schweizer Reiseveranstaltern und Hoteliers gibt er zu bedenken, dass in den letzten zwanzig Jahren die Nachfrage für Motivationsreisen gestiegen ist, allein in den USA habe sie sich verzehnfacht. Mit seiner Anziehungskraft habe Europa zwar zuerst Gewinn aus diesem Trend gezogen. Aber asiatische und lateinamerikanische Länder, besonders auch Mexiko, Hawaii und die Virgin Islands, hätten sich einen grossen Teil dieses Marktes angeeignet, da sie eine bemerkenswerte Hotelkapazität anbieten könnten.

Auf die Zukunft ausgerichtet kreativ zu bleiben sei heute ebenso wichtig, wie der aktuelle Ausflug, der Besuch einer historischen Stätte oder die Qualität des Zimmerbettes. *UM*

Havas Voyages

Erfolg mit Psychologen

Um den Erfolg von Stimulations- und Belohnungsreisen zu optimieren, hat die Incentive-Abteilung der französischen Havas Voyages das Konzept Hermes entwickelt, mit dem die Firmen sich vor, während und nach der Reise über deren Erfolg Rechnung ablegen können.

Konkret handelt es sich darum, mit den Methoden des modernen Marketings auch die Incentive-Reise genau durchzukämmen, um mögliche Fehler bereits vorab auszuschliessen. Oberstes Gebot ist dabei, die Erwartungen der Teilnehmer genau zu definieren und so eventuellen Enttäuschungen vorzubeugen. Vorab gilt es aber, über das Firmenprofil nachzudenken, das man «an den Mann bringen» will, und festzulegen, welche Ziele konkret mit der Reise erreicht werden sollen. Denn eine Incentive-Reise ist vor allem auch «ein Akt kommerzieller Kommunikation». Erst danach sollten Datum und Ziel der Reise festgelegt werden.

Dann gilt es besonders aufmerksam den Inhalt zu bestimmen – mehr Sport, mehr Kultur, aktiv erholen usw. Natürlich kommt der Unterkunft und der Verpflegung ein hoher Stellenwert für den Erfolg der Reise zu. Zu viel «fremdländisches» Ambiente kann den Reiseteilnehmer verschrecken, zu wenig den reiseerfahrenen Gast enttäuschen.

Doch die Analyse sollte auch während und vor allem nach der Reise fortgesetzt werden, weshalb Hermes empfiehlt, einen «hauseigenen» Psychologen mitfahren zu lassen, der den Grad der Zufriedenheit der Reiseteilnehmer analysieren kann. Nur wenn eine Firma feststellt, ob ihre mit der Reise vorgegebenen Ziele erreicht wurden, hat sie das Mittel der Incentive-Reise sinnvoll eingesetzt. *HAS, Paris*

Bieler Tourismus

Weichen sind gestellt

Beim Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielersee (VVBSB) stehen in nächster Zeit grosse Veränderungen bevor. Nicht nur wird am kommenden 23. April ein neuer Direktor gewählt, sondern bei der Generalversammlung im Mai überraschend auch ein neuer Verkehrsverbandspräsident.

An der Sitzung des VVBSB von vergangener Woche wurden die Weichen für die Zukunft endgültig gestellt: Bis Ende Mai sollen die hängigen Finanzprobleme gelöst sein, ein neuer Verkehrsdirektor und zugleich ein neuer Verbandspräsident gewählt sein. «Was die Schulden von rund 200 000 Franken betrifft, haben sich alle Hauptgläubiger zu einem Prozentvergleich einverstanden erklärt. Im weiteren ist die Finanzierung für 1993 durch Stadt und Kanton sowie durch ein kleines Darlehen sichergestellt», gibt sich Noch-Verkehrsverbandspräsident *Jean-Pierre Baumer* über die getroffene Lösung zufrieden.

Interimslösung

Was den seit vergangenem Dezember verwaisten Posten des Bieler Verkehrsdirektors angeht, hat der VVBSB bis zum Antritt des neuen Direktors, dessen Wahl Ende April stattfindet und der per 1. August seine Stelle antritt, eine Interimslösung mit dem Oberaargau-Solothurn-Seeland-Transport (OSST) gefunden. Dessen Mitarbeiter *Martin Wittwer* wird bis Ende Juli für rund zwei Tage die Woche in Biel arbeiten und sich vor allem um Marketing und Werbung kümmern. Die eigentliche Überraschung der Sitzung von vergangener Woche ist jedoch die angekündigte Demission von VVBSB-Präsident Jean-Pierre Baumer auf die kommende Generalversammlung hin. Nach drei Jahren Amtszeit wirft Baumer das Handtuch, obwohl er nicht etwa amtsmüde wäre; «Überhaupt nicht. Ich habe einfach das Gefühl, die Wahl eines neuen Verkehrsdirektors ist ein guter Moment, um auch beim Verband neue Gesichter zu sehen und in dem Zusammenhang auch ein neues Image gegen aussen zu dokumentieren.» *BF*

Soziales Engagement

Patenschaft für eine soziale Einrichtung im direkten lokalen Umfeld: Elf deutsche Häuser der Arabella-Hotelgruppe in Düsseldorf, Frankfurt, München und Oberbayern unterstützen seit drei Jahren mit hoteleigenen Aktionen Einrichtungen für Hilfsbedürftige. Die finanziellen Mittel und der persönliche Einsatz der Mitarbeiter richten sich beispielsweise an Kinder des Spastikerzentrums München, das Oberlin Kinderhaus in Düsseldorf und die Gesellschaft für Multiple Sklerose in Frankfurt. *r.*

Eurotrek-Workshop

Die Abenteurer bahnen sich einen breiten Pfad

Der Spezialist für Abenteuerreisen, Eurotrek, blickt auf ein erfolgreiches 1992 zurück. Die Anzahl der Buchungen konnte um 50 Prozent auf 50 000 Passagiere gesteigert werden. Von 10 Millionen Franken Umsatz entfallen deren 6,5 Millionen auf die Bahnproduktion Schweiz. Für das laufende Jahr wurde das Angebot um acht neue Schweizer Reisen erweitert.

Da zeigte sich selbst der stets zu Optimismus neigende *Ruedi Jaisli* überrascht: Nahezu 150 SBB-Verkaufsmitarbeiter aus der Region Zürich (Kreis III) schrieben sich zum Eurotrek-Workshop am vergangenen Mittwoch ein. Für den Eurotrek/Unitours-Direktor ein weiterer deutlicher Beweis, dass der Bereich Aktivtourismus und Abenteuer noch stärker an Bedeutung gewinnt.

Als Indiz für ein erfolgreiches Programm seien aber vor allem die Zahlen von 1992 erwähnt – und die sprechen eine deutliche Sprache: Gegenüber dem Vorjahr konnte die Anzahl der Eurotrek-Buchungen um rund 50 Prozent auf 50 000 Passagiere gesteigert werden. Der Gesamtumsatz erreichte erstmals die 10-Millionen-Marke, davon entfielen 6,5 Millionen Franken auf die Bahnproduktion Schweiz. Von diesem Betrag wiederum wurden Arrangements für 2,5 Millionen Franken an den Bahnschaltern verkauft, was etwa 20 000 Buchungen entspricht. Für Jaisli ein sehr befriedigendes Resultat, denn 1992 war das erste Jahr, in welchem ein Prospekt mit dem Gesamtprodukt an den Bahnhöfen aufgelegt wurde.

Mit einer weiteren positiven Bemerkung, das Winterprogramm verzeichne phänomenale Zuwachsraten (plus 350 Prozent!), leitete *Monika Braunwalder,* Nummer zwei in der Geschäftsleitung, zu den Neuheiten 1993 über. Auch in guten Zeiten darf man sich nicht auf der faulen Haut ausruhen. Den veränderten Markt- und vor allem Kundenbedürfnissen gilt es Rechnung zu tragen. Auf der einen Seite ist es der Trend zum individuellen Reisen, welcher mit der neuen Formen «A-la-carte-Abenteuer» Folge geleistet wird. Als eine Aktivität gilt bereits die Buchung der Bahnreise sowie einer Hotelübernachtung. Dem Kunden ist es freigestellt, verschiedene Abenteuer aus der ganzen Palette nach eigener Wahl zusammenzustellen.'

Auf der anderen Seite sollen aber auch Kleingruppen schon in den Genuss von Vergünstigungen kommen. «Top 10 Gruppen» heisst hier die Formel und bietet nebst Preisvorteilen eine freie Datenwahl, zusätzliche Programmvarianten und weitere Leistungen.

Die Leiterin der Abteilung Verkauf/Reservation, *Susan Heule,* konnte nicht weniger als acht neue Reisen aus dem Bereich «Abenteuer Schweiz» vorstellen. Hier führt die Fahrt quer durch das Land, vom Bärentrek (Wandern ohne Gepäck von Meiringen nach Gstaad) bis zum Fallschirm-Tandemsprung im Tessin. Und dass mit Bungy Jumping von einer normalen Brücke kein Mutiger mehr hinter dem Geländer hervorzuholen ist, beweist Seite 21 im Prospekt. Gesprungen wird jetzt aus der Kabine der Titlisbahn. *HU*

Seite 14

Eurotrek-Direktor Ruedi Jaisli beim Fespo-Interview.
Foto Michael Hutschneker

FIF-Seminar

Nachhaltiges Management in der Praxis

«Tourismus-Management zwischen Tradition und Nachhaltigkeit» lautete der Titel des Blockseminars des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität Bern in Bern. Vertreter von Verkehrsvereinen, Reiseveranstaltern und Hotels diskutierten über Möglichkeiten und Grenzen von nachhaltigem Management.

SUSANNE RICHARD

Eine Gesellschaft, die ständig im Wandel ist, Ressourcen, die knapper werden und ein zunehmend enger werdender Tourismusmarkt zwingen die Tourismusmanager zur Suche nach neuen Managementstrategien, die weiterhin und auch längerfristig Erfolg versprechen. Als eine mögliche Strategie stellte *Hansruedi Müller,* Leiter des FIF, das Konzept des nachhaltigen Managements vor, dessen Grundidee darin besteht, dass soziale und umweltverträgliche Anliegen als wichtige Werte respektiert und das trotzdem oder gerade deshalb wirtschaftlich erfolgreich ist. Statt kurzfristiger Gewinne soll das langfristige Überleben der Unternehmung gesichert werden.

Das nachhaltige Management basiert im wesentlichen auf den bekannten und konventionellen Managementinstrumenten, die allerdings mit einer neuen Grundhaltung gehandhabt werden. Nicht der kurzfristige Raubbau an den Ressourcen oder an der Substanz eines Betriebs, sondern sozusagen ein Leben von den erwirtschafteten Zinsen ist das Ziel. Ein zentrales Anliegen ist dabei die Erhaltung der Ressourcen auch für zukünftige Generationen.

Beim Verkehrsverein . . .

«Ob mein Management als nachhaltig bezeichnet wird oder nicht, ist nebensächlicher als die Antwort auf die Frage, ob sich die unternehmerischen Massnahmen als nachhaltig erweisen.» *Bruno Gerber,* Kur- und Verkehrsdirektor von Davos, bezweifelte in seinem Votum die «Tauglichkeit der strikten Anwendung von theoretischen Modellen in der Unternehmensführung». Gerber plädierte dafür, dass Management vor allem und in erster Linie eine Sache der Haltung gegenüber der Arbeit und den Mitarbeitern sei. Er glaube weniger an theoretische Erkenntnisse, als an Entscheidungen aus dem Bauch heraus.

Gerber nannte einige Leitideen, nach denen der Verkehrsverein Davos heute lebe und deren konsequente Verfolgung durchaus einem nachhaltigen Management entsprechen:

- Alle neuen Entwicklungen sollen den «Umbau» von Davos zu einem Ganzjahresort fördern und alle neuen Anlagen und Projekte sollen nur auf eine durchschnittliche Nachfrage ausgelegt sein.
- Eine Vielfalt von Produkten und Dienstleistungen soll gefördert werden, einer Uniformierung ist entgegen zu wirken. Schaffung von Angeboten für alle Einkommensklassen.
- Alle touristischen Entwicklungen sollen die Lebensqualität der einheimischen Bevölkerung verbessern.

Im Hotelbetrieb . . .

Dass auch Hotels nachhaltig gemanagt werden können, zeigte *Leonz Bluntschi,* Inhaber des Hotels Bernerhof in Gstaad. Bluntschi hat mit seinen Mitarbeitern über 40 ökologische Massnahmen im Betrieb realisiert, darunter so heikle Anliegen wie der Bezug von offener Milch, Butter und Rahm in der Dorfmolkerei und von Fleisch beim lokalen Bauern. Er wies aber auch auf die Diskrepanz zwischen dem ökologisch Wünschbaren und den Ansprüchen der Gäste auf Perfektion. Sein Ökomanagement-Paket wird in Zukunft auch von der neugegründeten Gruppe der Crea(c)tive Hotels im Saanenland übernommen werden.

Beim Gross-Reiseveranstalter . . .

Wesentlich weiter von einer konkreten Umsetzung entfernt ist der Umweltbeauftragte des deutschen Reiseveranstalters TUI (Touristik Union International), *Wolf Michael Iwand.* Iwand zeigte auf, wie schwierig es ist, im Powerplay des Unternehmensalltags ein nachhaltiges Management zu realisieren. Jede Massnahme, die eine Chance auf Realisierung haben soll, müsse vier Kriterien erfüllen: Sie muss die Umwelt entlasten, machbar sein, den Kunden zufrieden stellen und zudem noch rentabel sein. Iwand strebt eine Monetarisierung der Umweltbe- und -entlastungen an, um Kosten und Nutzen des Umweltschutzes aufzuzeigen. □

★

Nachhaltiges Management ist – wie sich im Seminar zeigte – nicht für alle Praktiker ein griffiges Thema. Das theoretische Konzept ist komplex und wird von den Praktikern schwer aufgenommen. Die Referenten führen allerdings bereits mehr oder weniger konzeptgerecht, ohne dabei bewusst diesen theoretischen Ansatz verinnerlicht zu haben.

Das Konzept des nachhaltigen Managements richtet sich an Leute, die die zeitlichen Kapazitäten haben, sich mit solchen Themen zu beschäftigen, und das sind wohl in der heutigen Zeit die wenigsten Verkehrsdirektoren und Hoteliers. Gleichzeitig müssen potentielle nachhaltige Manager auch bereit sein, zumindest am Anfang gewisse wirtschaftliche Nachteile in Kauf zu nehmen. Eine eher seltene Spezies.

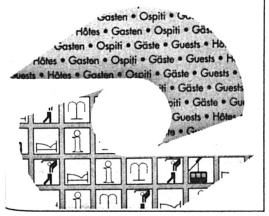
Die breite Umsetzung des theoretischen Konzeptes in die Praxis stockt offensichtlich. Wäre als Thema statt «Tourismus-Management zwischen Tradition und Nachhaltigkeit» nicht besser gesetzt worden: Nachhaltiges Management: Ja, und wie und wo können Rahmenbedingungen geschaffen werden, die ein nachhaltiges Management fördern und hierfür Anreize schaffen? ***SR***

SWISSORAMA

Solothurn

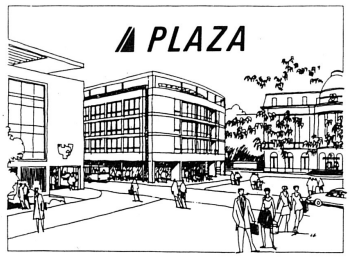
Der im vergangenen August neu gegründete **Solothurner Tourismusverband** hat zwar dieses Jahr statt den versprochenen 200 000 Franken kantonaler Unterstützung nur deren 100 000 Franken erhalten. Nichtsdestotrotz entwikkelt der noch junge Verband unter Führung von Präsidentin *Marianne Frei* **vielerlei Aktivitäten.** Als neuestes Produkt präsentiert der Verband einen Prospekt für Kultur-Kurswochen im Kanton Solothurn. So werden unter Leitung des Bildhauers *Norbert Eggenschwiler* «Erfahrungen im Arbeiten mit Kalkstein im Solothurner Jura» oder etwa auch «Malen und Zeichnen im Bergfrühling im Solothurner Jura» mit dem Kunstmaler *Heini Bürkli* angeboten. Das genaue Programm für sechs Kurse ist beim *Solothurner Tourismusverband (Hauptbahnhofstrasse 2, 4501 Solothurn, Telefon 065/22 49 59) erhältlich.* *IA*

REKLAME


Gasten • Ospiti • Gäste • Guests • Hôtes • Gasten • Ospiti • Gäste • Guests • Hôtes • Gasten • Ospiti • Gäste • Guests • Hôtes •

LIEGENSCHAFTENMARKT

Ihr Cafébetrieb an Toplage in der Stadt Zug



Mit Fertigstellung auf **Frühjahr 1993** vermieten wir

Café

- **44 Sitzplätze Innen**
- **12 Sitzplätze Bar**
- **40 Sitzplätze Aussen (Arcade)**

Dieses Objekt besticht durch die Zentrumslage in unmittelbarer Nähe der Altstadt, den Einkaufsmöglichkeiten sowie Dienstleistungen (Bank, Post, etc.)

Rufen Sie uns an, unser Herr H. Sieber, Tel. 01/249 26 69 (Direktwahl) erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

KPMG Fides Tödistrasse 47, CH-8026 Zürich 2

ZUNFT ZUR SAFFRAN ZÜRICH

Neuvermietung der Räumlichkeiten im Zunfthaus zur Saffran, Zürich

Das historische Zunfthaus an bester Lage im Herzen der Stadt Zürich wird einer Renovation und einem Teilumbau unterzogen.

Ab 1.1. 1995 stehen die repräsentativen Bankettträume und allenfalls auch eine Bar in neuem Glanz wieder zum Betrieb bereit.

Wenn Sie sich für eine Miete dieser Lokalitäten interessieren, bitten wir Sie die **Submissions-Unterlagen** bei folgender Adresse anzufordern:

Zunft Zur Saffran
c/o F. Peter von Muralt, Pfleger
Gartenstrasse 10
8002 Zürich
Tel. 01 202 90 50

Zu mieten oder zu kaufen gesucht von zwei attraktiven Bardamen

Bar mit oder ohne Attraktionen

Auf eigene Rechnung mit neuem Konzept. Eventuell auch bestehendes Lokal, welches sich für eine solche Konzeptänderung eignet.

Konzession muss zur Verfügung gestellt werden.

Angebote an: Chantal Sheila, Postfach 2111, CH-4600 Olten.

53243/356980

Zu verkaufen von Privat eine

Hotelliegenschaft

(inkl. Grossinventar) im Nord-Tessin.
Die Liegenschaft verfügt über zirka 60 Betten, Restaurant mit diversen Sälen sowie Grillraum (200 Plätze), Dancing, Sonnenterrasse, Garage und Aussenparkplätze, Wirtewohnung vorhanden, direkter Autobahn- sowie Bahnanschluss.
Die Liegenschaft eignet sich für den Betrieb eines Hotels/Schulungszentrums oder eventuell auch als Rehabilitationszentrum sowie Altersheim.
Verhandlungspreis: **Fr. 2 400 000.–** (evtl. WIR-Anteil).
Detailangaben erhalten Sie unter Telefon (031) 44 72 13, Hiltbrunner, Matterstrasse 5, 3006 Bern.

P 53217/44300

ZU VERKAUFEN
Lugano Süd

Drei-Stern-Hotel ★★★

mit Seesicht, 160 Betten, 96 Zimmer. Terrainoberfläche: zirka 3400 m².
Für Auskünfte:
Postfach 2629, 6901 Lugano

52942/44300

Porto Cervo – Costa Smeralda – Sardinien

Italienische Gesellschaft, Besitzerin eines 90-Zimmer-Hotelkomplexes, der in Porto Cervo, Costa Smeralda, in Bau ist, sucht einen Partner für die Ausführung des Projektes und nachfolgender Verwaltung.

Auskunft:
Fax Roma, Nr. (00396) 332 67 252

A 53215/42790

Hotels und Restaurants

in der sonnigen Provence und an der Côte d'Azur zu verkaufen und verpachten.

Ihr Spezialist
GARESSUS Immobilien
Côte d'Azur
Im Schneeberg 1
CH-8708 Männedorf
Telefon (01) 921 18 77

53021/355933

Zu verpachten per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurant/Pub Schützenstube

in 5705 Hallwil, vis-à-vis Bahnhof, in Seenähe.

Restaurant:	zirka 80 Plätze
Pub:	zirka 25–30 Plätze
Terrasse:	zirka 25 Plätze, genügend Parkplätze

Interessierte Mieter melden sich bitte bei Familie B. Urech, Telefon (064) 54 11 34.

53225/356905

Zu interessanten Konditionen zu verpachten:

gediegenes English-Pub

im Zentrum einer mittelgrossen Stadt im Oberaargau. Der Betrieb ist noch entwicklungsfähig und bietet eine gute Existenz für junge, motivierte Leute mit Patent. Die Inventare sind zu übernehmen. Kapital erforderlich. Übernahmetermin nach Absprache. Interessenten wenden sich bitte an die beauftragte Treuhandstelle:
Hores Partner AG
Hotel+Restaurant Management
Herrn G. Winkler
Neugutstrasse 10
8820 Wädenswil
Telefon (01) 780 08 60
Fax (01) 780 63 60

P 53158/44300

DEVO

Die gute Adresse für Immobilien.

Zu vermieten in Kaltbrunn SG

Restaurant/Bar 70 Plätze
Saal 50 Plätze

Interessenten melden sich bitte bei:
DEVO IMMOBILIEN UND VERWALTUNGS AG, St. Gallen
Telefon (071) 23 69 69

53138/44300

Sonnenterrasse – ob rechtem Thunerseeufer

Per Ende 1993 zu vermieten

gediegenes ★★★-Hotel-Restaurant

mit 30 Betten

Restaurant 50, Saal 80, Säli 30 Sitzplätze, grosse Sonnenterrasse, grosser Parkplatz.

Notwendiges Kapital: Fr. 200 000.–.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 53123 an hotel revue, 3001 Bern.

Diskretion wird zugesichert.

53123/442

Ein seit mehreren Jahren mit Erfolg im Gastgewerbe tätiges Ehepaar hat für die kommenden Sommer noch grosse Pläne.

Sie suchen deshalb für die Zukunft nur eine

Wintertätigkeit

Bevorzugt kleines Pistenrestaurant in Miete, Pacht oder eventuell Kauf. Es sind aber auch andere Tätigkeiten denkbar, wenn möglich in den Räumen Engadin oder mittleres Berner Oberland.

Ihr Angebot, welches wir streng vertraulich behandeln, erreicht uns unter Chiffre 9263-7560 bei ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 255, 7500 St. Moritz.

53260/199176

Zu verpachten (eventuell zu verkaufen)

★★★-Hotel Anker, Rorschach

- 70 Betten, alle Zimmer WC/Dusche
- Restaurant + 2 Stübli, Ganzjahresterrasse, grosser Saal (total 230 Plätze)
- 2 wunderschöne, neue Bars, gehobener Standard (Tanzbar und Kellerbar zirka 100 Plätz)

Eigenmittel: mindestens Fr. 150 000.–.
Anker Verwaltungs GmbH, Rorschach
Telefon (071) 41 42 43, nachmittags

52621/29130

Zu verkaufen, Nähe Lugano

gepflegtes Kleinhotel

mit Umschwung. Ruhige Aussichtslage.
Offerten unter Chiffre 53156 an hotel revue, 3001 Bern.

53156/34495

Ostschweiz/Kanton Thurgau
Zu verpachten an bester Lage

Bar

zirka 60 Sitzplätze, mit Gartenterrasse, sehr grosser Parkplatz, langjähriger Mietvertrag, Antritt nach Vereinbarung. Kapitalbedarf Fr. 300 000.–.

Offerten unter Chiffre 41-12494 an Publicitas, 8401 Winterthur.

53259/44300

Zu verkaufen ab Standort Safenwil

Baranlage

bestehend aus: Thekenanlage für 8 Sitzplätze, Oberbau für Flaschenhaltung, rückwärtige Kombination mit Spülbecken und Regalen, seitlicher Unterbau für Kaffeemaschine, Unterbau mit diversen Einteilungen und **6 Kühlschubladen.**
Abholpreis der käuferseits zu demontierenden Baranlage:
Fr. 18 000.– (50% WIR).
Detailpläne können zugestellt werden.
Telefon (062) 26 69 69, Paul Bühler
Fax (062) 26 10 80

53174/356794

Im Zentrum von Locarno abzugeben

Hotel-Restaurant★

mit 40 Betten, Bar, Frühstückssaal, Speisesaal und schönem Innenhof.

Zuschriften unter Chiffre 540-3727 an ASSA Schweizer Annoncen AG, 6600 Locarno.

53153/42790

USA/Motel/Hotel/mit Visa

in jeder Grössenordnung
Mindesteigenkapital $ 200 000.–
Fax: USA 505 293 65 86

52470/241210

■ Urs Sormani
eidg. dipl. Immobilien-Treuhänder

Zu verkaufen am LAGO MAGGIORE, ITALIEN in Ghiffa, einem beliebten Urlaubsziel in der Nähe von Tennis- und Golfplätzen

RESTAURATIONSBETRIEB

Direkt am See gelegen (Rohbau 11) mit eigenen Bootsplätzen. Der Restaurationsbetrieb befindet sich in einer exklusiven Anlage mit 65 Eigentumswohnungen und eigener Hafenanlage.
Für einen kompetenten Gastgeber eine gute und sichere Existenz.

Auskunft und Unterlagen erhalten Sie

A 52777/42790

✆ 041 95 36 86
Seestrasse 91
CH-6052 Hergiswil NW

svit Mitglied des Schweizerischen Verbandes der Immobilien-Treuhänder ■

Wir suchen

Hotel oder Gasthof

in Miete oder Pacht, eventuell in Direktion.
Wir bieten beste Ausbildung im Gastgewerbe (SHL) und eine gesunde Berufsethik.
Arbeitsantritt: ab Mai 1993.

Wir freuen uns auf Ihr Schreiben.

M. und J. Lutz
Chalet Alvier
9479 Oberschan SG

53124/356565

Zu verkaufen Restaurant

in Spanien (Denia)
ideal für Familienbetrieb.
Am Strand von Las Marinas.
Kleine Anliege-Wohnung.
Fr. 220 000.–

Telefon (042) 31 95 35

53224/356891

Initiatives, mit Erfolg in der Beherbergungsbranche tätiges Ehepaar sucht mittelfristig

Hotel garni

oder Kleinhotel zu mieten, pachten oder kaufen. Bevorzugte Räume sind das Engadin oder die Lütschinentäler.

Ihr Angebot, welches wir vertraulich behandeln werden, erreicht uns unter Chiffre P 263-7561 bei ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 255, 7500 St. Moritz.

53261/199176

Gelegenheit

Zu verkaufen im Kanton Aargau, aus gesundheitlichen Gründen, überregional bekannter und erfolgreich geführter

PUB – Pizzeriabetrieb

Umsatz 1992: Fr. 950 000.–.
Öffnungszeiten:
täglich 17 bis 24 Uhr.

PUB	78 Sitzplätze mit Tanzbewilligung
BAR	30 Sitzplätze
PIZZERIA	38 Sitzplätze

alles auf einem Boden mit 260 m² NNF, mit direkten Ausgängen zur überdachten Gartensitzhalle (mit Grill- und Ausschankstation, insgesamt 32 Sitzplätze, an der überdachten Boccia-Bahn).
Das gut eingespielte Team kann allenfalls weiter verpflichtet werden.
Der Betrieb verfügt über genügend Parkplätze.

Verkaufspreis im Stockwerkeigentum (inkl. 3-Zimmer-Wirtewohnung), im Baurecht, inkl. Gross- und Kleininventar: **Fr. 1 250 000.–.** Notwendige Eigenmittel: Fr. 250 000.–.

Auskünfte und Einsicht in Umsatzbelege nur an Interessenten mit entsprechendem Finanzierungsausweis über die erwähnten Eigenmittel unter Chiffre 53173 an hotel revue, 3001 Bern.

53173/356794

Eine einzigartige Gelegenheit bieten wir Ihnen in

Iseltwald am Brienzersee

Erwerben Sie an bester Lage im Dorfzentrum eine **Hotelliegenschaft.** Gesamtfläche: 307 m². Verlangen Sie unsere Dokumentation.

Zwahlen Immobilien AG
Höheweg 13, 3800 Interlaken
Telefon (036) 221 221

52978/199176

Zu vermieten in **Winterthur-Seen**

Restaurant Trotte

Nettes Quartierrestaurant	zirka 95 Plätze
Gartenrestaurant	zirka 30 Plätze
3 Kegelbahnen	zirka 30 Plätze

Antritt: 1. Juli oder nach Vereinbarung. Gute Existenz für fachlich gut ausgebildetes Wirtepaar.

Offerten mit Referenzen an:
G. Erb
Kanzleistrasse 57
8405 Winterthur

Bitte nur **schriftliche** Anfragen.

53155/356700

TÄSCH VS

Zu vermieten oder evtl. zu verkaufen

Hotel

mit rustikalem Restaurant

- Hotel mit 50 Betten
- Restaurant mit 70 Sitzplätzen
- Bar mit 19 Sitzplätzen
- Speisesaal mit 40 Sitzplätzen
- Terrasse mit 40 Sitzplätzen
- Parkplatz (1164 m²)
- Tiefgarage mit 8 Einstellplätzen

Die Lage und der gediegene Stil des rustikalen Restaurants geben dem Betrieb eine besondere Anziehungskraft. Die Liegenschaft ist für ein initiatives Wirteehepaar eine solide Existenz. Das Hotel wird praktisch mit Gruppenreisen belegt.

Seriöse Anfragen unter Chiffre MA 4662 an Mengis Annoncen, Postfach, 3900 Brig.

52826/44008

Zu verpachten
sehr gut geführtes

Hotel-Restaurant

im Zentrum einer Kleinstadt in der Nordwest-Schweiz.

- 30 Betten
- Restaurant mit Gourmetstube, bis max. 160 Personen
- grosser Festsaal
- Sitzungszimmer

Übernahme nach Vereinbarung.

Interessenten melden sich unter Chiffre R 03-81502 an Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

P 53226/44300

Österreich Werbung/Angebotsgruppen

Neuster Farbtupfer: «Campus Austria»

Das Markenzeichen der Österreich Werbung, die zielgruppengerechten Angebotsgruppen, wird weiter ausgeweitet: «Campus Austria» lautet der Titel der jüngsten Gruppierung, die konzentriert für Sprachferien in Österreich werben soll. Dies ist der nächste Schritt einer erfolgreichen Marketingidee, die heute das Gesicht der Österreich Werbung prägt und doch erst 1987 lanciert wurde.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Die Zielgruppe von «Campus Austria» sind die jungen, bildungshungrigen Alleinreisenden, denen Austria als idealer Ort zum Erlernen der deutschen Sprache präsentiert werden soll. *Klaus Lukas,* Chef der Österreich Werbung (ÖW), glaubt, dass die Bedeutung der deutschen Sprache in Zukunft steigen wird, und setzt auf diese wichtiger werdende Marktnische. «Campus Austria» ist gleichzeitig die erste Gruppierung, mit der die ÖW ausschliesslich auf den nichtdeutschen Märkten arbeiten wird, bestätigt Lukas. Der erste Katalog wird im Spätherbst 1993 vorliegen. Damit wird bereits die 16. Angebotsgruppe lanciert.

Startschuss 1987

1987 begann die Österreich Werbung, das touristische Angebot nach Neigungsgruppen zu strukturieren.

Die Ziele der ÖW sind dabei die Weiterentwicklung des Angebots, eine verstärkte Nutzung des Markt-Know-hows und ein konsequentes Zielgruppenmarketing. Die Form der jeweiligen Angebotsgruppe wird durch das Angebotssegment und die Marktreife bestimmt.

Kooperation selbständiger Anbieter

Die Angebots- und Marketinggruppen sind eine besonders intensive Art der Kooperation von rechtlich eigenständigen Angebotsträgern. Die Zusammenarbeit läuft hauptsächlich auf der Betriebsebene: Direkt aus dem Katalog buchbare, konkrete Angebote werden an eine exakt definierte Zielgruppe herangetragen (z. B. Reitarena Austria).

Die Kooperation wird auf eine unbestimmte Zeit in Form eines Vereins oder einer Genossenschaft gegründet. Die Mitglieder verpflichten sich, für die Zeit ihrer Mitgliedschaft einen jährlichen Mitgliederbeitrag in eine gemeinsame Kasse zu zahlen. Die Mitgliedbetriebe müssen Mindestkriterien erfüllen: Ein Geschäftsführer besorgt die Geschäfte.

Weniger intensive Formen der Kooperation sind die Werbegruppen (Kooperation auf eine bestimmte Zeit) und die Erfa-Gruppen.

Schweizer wollen mitmachen

Die Angebotsgruppen stossen auf grosses Interesse. Vor allem die Marktgruppen Autriche pro France (APF) und L'Austria per l'Italia (API) wachsen kräftig, aber auch die Neigungsgruppen zu den Themen Golf, Schlank & Schön und vor allem die Kinderhotels (1990: 56 Mitglieder, 1992 bereits 80 Mitglieder) erhalten laufend Zuwachs.

Die steigende Mitgliederzahl sowie die freiwillige Bereitschaft, höhere Mitgliederbeiträge zu leisten, können als Indikator für den betriebswirtschaftlichen Erfolg gewertet werden, erklärt dazu ÖW-Chef *Klaus Lukas.* Das Ansuchen Südtiroler und Schweizer Betriebe, in die Angebotsgruppen aufgenommen zu werden, ist ein weiterer Hinweis auf den Erfolg der Gruppierungen.

50 000 Pferdefreunde sind in der Datenbank der Reitarena Austria erfasst und können direkt angeschrieben werden.
Foto: Oesterreich-Werbung

Dimension der Angebotsgruppen

Von den 693 Beherbergungsbetrieben, welche derzeit als Betrieb Mitglieder sind, liegen 517 in der 5- und 4-Sterne-Kategorie. 1991 wurden in Österreich insgesamt 1389 Betriebe in diesen beiden obersten Kategorien gezählt. Trotz einigen Doppelmitgliedschaften und daher auch Doppelzählung kann man also sagen, dass in Österreich jeder dritte Beherbergungsbetrieb der 5- und 4-Sterne-Kategorie in einer Angebotsgruppe vertreten ist.

Für das laufende Jahr wird ein Betrag (von 3,9 Millionen Franken) eingesetzt. Dieser Betrag setzt sich aus den Mitgliederbeiträgen, Sponsorenleistungen, Inseratenverkauf und Ankauf von Prospekten durch die Österreich Werbung zusammen.

Die Basis-Finanzierung geht von den Betrieben aus: Die Mitgliederbeiträge sorgen für zwei Drittel des Gesamtbudgets, das restliche Drittel steuern Kooperationspartner aus der Wirtschaft und Sponsoren bei.

In der Anfangsphase erhielten die Angebotsgruppen Starthilfe durch die ÖW, jetzt werden konkrete Marketing- und Presseaktivitäten unterstützt.

«Wir wollen nicht direkt fördern und stützen, sondern setzen unsere Mittel dort ein, wo wir unsere Marketingschwerpunkte sehen», erläutert ÖW-Experte *Leo Bauernberger.* Nach den ÖW-Statuten können nicht Hotels usw., sondern nur Themen unterstützt werden. Eine Unterstützung kann beispielsweise auch darin bestehen, dass man beim Aufbau von Adressdatenbanken hilft.

Grundidee des ÖW-Marketingeinsatzes für die Angebotsgruppen: «Wenn wir auf ein für Gruppen geeignetes Urlaubsthema stossen, schlagen wir zu.» Auf diese Weise wird versucht, das Feld aufzubereiten. Tatsächlich sind alle bisherigen Gruppen auf Initiative der ÖW entstanden. □

Österreich

«Testimonials» von Prominenten

Das etwas einkommensschwächere Sommerpublikum reagiert besonders sensibel auf die verschlechterten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen. Um auf die Krise zu reagieren, will die Österreich-Werbung (ÖW) – vor allem in Deutschland – mit «Testimonials» prominenter Zeitgenossen werben. Auf Plakatwänden werden diese erklären, warum für sie «Österreich das Land, wo man hinfährt» ist. Die Kampagne soll im Mai 1993 anlaufen.

Ein weiterer Werbeschwerpunkt ist die Kooperation von ÖW und Deutscher Bundesbahn (DB). Mit einem Budget von drei Millionen D-Mark, das sich die beiden Partner teilen, soll Österreich im Nachbarland flächendeckend präsent sein. Der Start der Zusammenarbeit wird am 8. März an der ITB erfolgen.

In den neuen deutschen Bundesländern wird ein «Erlebniszug» eingesetzt.

Dieser hält in Rostock, Schwerin, Magdeburg, Berlin, Dresden, Leipzig, Halle und Erfurt. In den Bahnhöfen haben die Besucher dann Gelegenheit, Österreich und seine neun Bundesländer «in einem Zug» kennenzulernen. *HP*

Hotel Hecht St. Gallen

Wird auf Versteigerung spekuliert?

Was am St. Galler Marktplatz aussieht wie ein von Christo verlassenes Objekt, hat mit Kunst wenig gemein. Im Gegenteil. Unter einer schmuddeligen Plane verbirgt sich die Bauruine des Hotels Hecht, das in der Vadian-Stadt seit bald zehn Jahren regelmässig für Schlagzeilen sorgt.

SIGI SCHERRER

Verdient hätte die Nobelherberge im Zentrum eine ganz andere Geschichte. Denn der Hecht galt während Jahrzehnten als erstes Haus am Platz.

Doch vor neun Jahren begann – symbolisch und wörtlich – der Putz zu bröckeln. *Rudolf Boss,* seit 1978 Hecht-Besitzer, sah sich gezwungen, das Hotel entweder zu sanieren oder zu verkaufen. Angesichts der Umbaukosten in der Höhe von elf Millionen Franken entschloss er sich für Variante zwei und veräusserte den Hecht an die Berner Firma Kleinert Unternehmung, die zehn Millionen Franken hinblätterte und das Objekt wieder auf Vordermann bringen wollte.

Aufgrund eines komplizierten Bewilligungsverfahrens verzögerte sich der Baubeginn jedoch über Jahre. Und was der Zahn der Zeit nicht geschafft hatte, schafften dann wohnungssuchende Jugendliche, die das leerstehende Gebäude besetzten und den Hecht gründlich ausnahmen. Was noch stehenblieb, war einzig die Fassade.

1990 endlich stand das Detailprojekt, und das Bewilligungsverfahren für ein Hotel mit 57 Zimmern, 110 Betten, einer Bar, einem Tagesrestaurant und Geschäften im Parterre konnte abgeschlossen werden. Unterzeichnet war zudem ein Mietvertrag mit der Firma Gauer-Hotels, Bern; als Eröffnungstermin wurde der Herbst 1992 genannt.

Aber es sollte nicht sein: Die Firma Kleinert, die inzwischen rund acht Millionen Franken für Planung und erste Sanierungsarbeiten ausgegeben hatte, geriet in finanzielle Schwierigkeiten. Das Projekt wurde aufs Eis gelegt und ein Nachlassverfahren eingeleitet.

Irgendwo klemmt's

Wer jetzt auf eine schnelle Lösung hoffte, sah sich getäuscht. Zwar erhielt die als Liquidatorin eingesetzte Schweizerische Treuhandgesellschaft Coopers und Lybrand AG von den Gläubigern die Ermächtigung zum Abschluss eines Verkaufsvertrags, aber die entsprechenden Verhandlungen scheinen derzeit nicht allzu ersprieslich zu sein.

Laut inoffiziellen Quellen sollen bei Coopers und Lybrand zwei Angebote auf dem Tisch liegen. Doch bestätigen mag das niemand. *Franz Anton Brüni,* Miteigentümer der Liegenschaft, will nicht zu den Kaufinteressenten gehören, «wäre aber froh, wenn es eine Lösung gäbe.»

Alle Beteiligten beteuern, dass Verhandlungen im Gang seien. Derweil Zins und Zinseszins auflaufen, was die Chancen auf einen vernünftigen Vertragsabschluss nicht unbedingt erhöht. Falls dennoch ein Konsens gefunden wird, könnte die Liegenschaft bzw. das Stockwerkeigentum kurzfristig übernommen und mit einem weiteren Aufwand von etwa zehn Millionen Franken das Projekt Hecht in nützlicher Frist realisiert werden. Kommt keine Einigung zustande, was fast zu befürchten ist, wird das Objekt öffentlich versteigert. □

Schweizer Schiffahrt

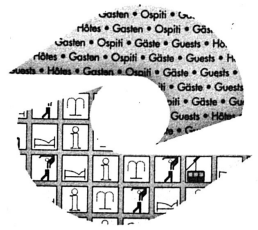
Winterschiffahrt immer bedeutsamer

Mit 1,2 Millionen Passagieren rechnen 13 Schiffahrtsgesellschaften für die gegenwärtige Wintersaison 1992/93. Die Bilanz 1992 der weissen Flotte auf Schweizer Seen und Flüssen liegt mit 12,5 Millionen Passagieren deutlich über dem durchschnittlichen Ergebnis der Jahre 1986–1990.

Das Rekordergebnis von 13,5 Millionen Passagiere aus dem Jubiläumsjahr erreichten die 166 konzessionierten Schweizer Kurs- und Fährschiffe verständlicherweise nicht. Unangefochtener Spitzenreiter ist nach wie vor die Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee mit 2,5 Millionen Fahrgästen, gefolgt von jener des Genfersees und des Thuner- und Brienzersees mit je 1,7 Millionen sowie der des Zürichsees mit 1,2 Millionen.

Die Winterschiffahrt lebt vorwiegend vom gesellschaftlichen und kulinarischen Angebot. Immer mehr Gäste entdecken die Romantik einer Schiffahrt in der kühlen Jahreszeit. So erlebte die Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee bereits im Januar 1993 mit zirka 1000 Fahrgästen einen Start wie seit 1975 nicht mehr. *pd/r.*

REKLAME



Wir machen, dass auch Ihre Werbung auffällt und die gewünschten Gäste erreicht!

mosse TOURISTIK

Tel. (01) 291 12 20
Fax (01) 291 21 82

Hotel Sonne Küsnacht

Nachfolgeprobleme führten zum Verkauf

Das traditionsreiche, an bester Lage am Zürichsee gelegene Hotel-Restaurant Sonne ist an ein Zürcher Konsortium verkauft worden. Die neuen Besitzer, unter ihnen Martin Candrian, Restaurants Bahnhofbuffet Zürich, werden das Haus nach einem noch zu definierenden Neukonzept weiterführen.

Seit 1714 wird das an bester Lage am Zürichsee gelegene Hotel-Restaurant Sonne durch die Familie Guggenbühl geführt; *Werner Guggenbühl-Stutz,* der gegenwärtige Wirt, führt die Sonne seit 1958 in achter Generation. Da sich seine Nachfolge innerhalb der Familie nicht regeln liess, wurde ein Verkauf des Betriebes unumgänglich.

Sanierung in Etappen

Die Sonne hat dem Vernehmen nach für deutlich weniger als 10 Millionen Franken die Hand gewechselt. Als neue Besitzer verantwortlich zeichnen die Architektengemeinschaft *Werner Oberholzer* und *Daniel Brüschweiler,* der Kaufmann *Urs E. Schwarzenbach,* alle aus Küsnacht, sowie der Zürcher Gastronom *Martin Candrian,* unter dessen Leitung das Haus geführt wird. Die Betriebsübernahme, am rechten Zürichseeufer steht bereits das zehn Autominuten von Küsnacht entfernte Hotel-Restaurant Hirschen in Obermeilen unter Candrians Leitung, erfolgt am 1. April.

Die Sonne besteht aus drei Gebäudeteilen: einem Haupthaus mit Turm, einem Annexbau mit grossem Saal und Gartenrestaurant sowie einer Dépendance. Die Restauration, zu der drei kleine Lokale mit 80 Plätzen zählen, ist gut eingerichtet und kann nahtlos weitergeführt werden.

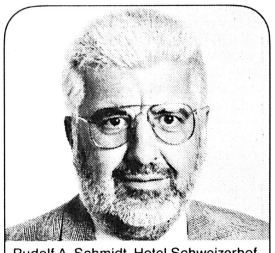
Der 150 Gästen Platz bietende Saal muss hingegen saniert und mit einer den angestrebten höheren Frequenzen entsprechenden Infrastruktur versehen werden. Den herrlich gelegenen Garten mit seinen 500 Sitzplätzen möchte man bereits im kommenden Sommer besser nutzen; entsprechende Baueingaben sind eingereicht. Die 29 auf Haupthaus und Dépendence verteilten Gästezimmer werden im Winter 1993/94 erneuert.

Als Familienbetrieb weiterführen

Oberstes Ziel der neuen Besitzer ist es, den Wert der Sonne als traditionsreiches Dorflokal zu erhalten und auszubauen. Konzeptionelle Details zum F&B-Angebot sind noch keine erhältlich. Wo es möglich und sinnvoll ist, wird eine Zusammenarbeit mit dem Bahnhofbuffet sowie dem benachbarten Hirschen angestrebt. Beim Einkauf wird die Möglichkeit geprüft, lokale Lieferanten zu berücksichtigen.

Rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in der Sonne beschäftigt, im Sommer sind es einige mehr. Dem Vernehmen nach wird ihnen eine weitere Zusammenarbeit offeriert. Noch nicht bestimmt sind die zukünftigen Wirte, bei denen es sich, analog dem Hirschen, um ein engagiertes Ehepaar handeln muss. *MM*

REKLAME



Rudolf A. Schmidt, Hotel Schweizerhof, Flims-Waldhaus, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG ERNST & YOUNG

Telefon 01 810 53 00
Glattbrugg, Basel, Bern, Brugg, Langenthal, Luzern, Lausanne

Traitafina AKTUELL

Traitafina AG, 5600 Lenzburg 1
Tel. 064 59 22 11
Fax 064 59 22 51

Büro Grenchen, Tel. 065 53 06 01 · Bureau Crissier, Tél. 021 635 16 64
Büro Landquart, Tel. 081 51 61 50 · Ufficio Ticino, Tel. 091 95 22 21

Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 8.–19.2.1993

Bollito Misto (Tessiner Siedfleischplatte)

Siedfleisch Gastro 1a mager, frisch ca. 5 kg, VAC	AKTION	Fr.	12.40/kg
Kalbsbrust Gastro Kurzschnitt, o/Bein Stück zu ca. 3 kg, VAC	AKTION	Fr.	17.40/kg
Zampone (Schweinsfuss gefüllt) ca. 1,3 kg	AKTION	Fr.	14.90/kg
Luganighe Beutel zu 8 Stück VAC, ca. 1 kg	AKTION	Fr.	10.20/kg
Rindszunge gesalzen, ca. 1,5 kg, VAC	AKTION	Fr.	9.60/kg
SEG-Poulets gfg., TK, ca. 1300 g Kartons zu ca. 8 – 11 Stück	AKTION	Fr.	5.30/kg
Poulet-Schenkel 250 – 270 g Karton zu 10 – 15 kg	AKTION	Fr.	5.40/kg
Kalbskopf ohne Bein, ca. 2,5 – 3 kg		Fr.	5.90/kg
Markbein geschnitten, TK Karton zu 5 kg		Fr.	5.00/kg

Zu einem original Tessiner «Bollito Misto» gehören herrliche Zutaten wie: Siedfleisch, Kalbsbrust, Zampone (Schweinsfuss gefüllt), Markbein, Luganighe, Kalbskopf, Rindszunge, Suppenhuhn.
Servieren Sie dazu Salzkartoffeln, Silberzwiebeln nature gedünstet mit wenig Tomaten, Kohl gedünstet mit Speckwürfeli, gedünstete Karotten, Senffrüchte und Salsa verde.

Hackbraten in Bratfolie, TK		Fr.	8.40/kg
Stück zu 1,5 kg	ab 12 St	Fr.	7.80/kg
Wienerli 100 g/Paar	AKTION	Fr.	1.15/Pa
Beutel zu 6 Paar, VAC	ab 5 Beutel	Fr.	1.10/Pa
Berner Platte «La Toque», CSV	AKTION	Fr.	12.11/kg
Portion zu ca. 450 g, VAC		ca. Fr.	5.45/Po
Landrauchschinken 2 – 3 kg, VAC	AKTION	Fr.	26.40/kg
«Schwarzwälder Art», ohne Schwarte	ab 10 kg	Fr.	25.80/kg
Kalbfleischkügeli lose gefroren		Fr.	10.90/kg
in Hartschale, Karton zu 4×1,7 kg	ab 4 Ka	Fr.	10.60/kg
Kaninchenschlegel TK, Paar ca. 750 g, Karton zu ca. 6 kg	AKTION	Fr.	10.60/kg
Frühlingsrollen «Luxus China», TK ca. 90 g, Karton zu 4×10 Stück	AKTION	Fr.	1.25/St
Frühlingsrollen «Poulet-Exotique», TK ca. 90 g, Karton zu 4×10 Stück	AKTION	Fr.	1.25/St
Butterpilze ganz, TK Karton zu 3×1 kg	AKTION	Fr.	8.90/kg
Steinpilze «Arotz», (Spanien) TK, Karton zu 10 kg	AKTION	Fr.	39.20/kg
Steinpilze «Arotz» (Polen) TK, Karton zu 10 kg	AKTION	Fr.	30.80/kg

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

Ihre Gattin fragt nach der Sitzungsdauer

Die Anlage Econom ist zusammen mit den Brigit-Endgeräten die ideale Lösung für das Gastgewerbe und Pensionen. Der moderne Gast erwartet neben der vorzüglichen Betreuung auch ein entsprechendes Kommunikationsangebot, wie Erreichbarkeit während des Essens und die Gelegenheit, telefonieren zu können.

Die besonderen Vorteile für Sie:
- Kabinen-Schaltung
- Anschluss für Gebühren- und Datenerfassung – mit individueller Grundgebühr
- Erreichbarkeit – dank Drahtlos-Telefon-Anschluss
- Personen-Suchanlage

Econom, Brigit und CTS 800: das Fünfstern-Trio!

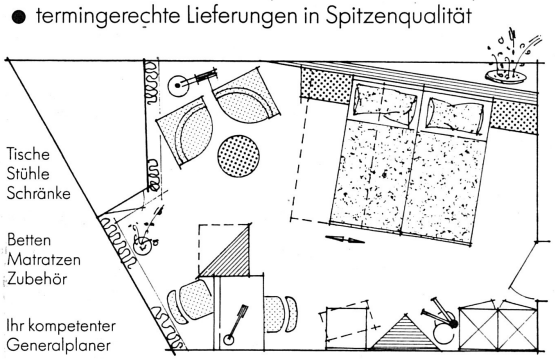
Die Haustelefonzentrale Econom und die Systemapparatefamilie Brigit, die ideale Kombination für Klein- und Mittelbetriebe: bis vier Amtslinien und zehn interne Teilnehmer. Kontaktieren Sie Tel. Nr. 113; Ihren Fachhändler oder den Ascom Kundendienst (065 24 24 44).

TELECOM

Teilnehmervermittlungsanlagen: **ascom** *denkt weiter.*

Zeitgemässe Hotelmöblierung

● fantasievoll ● unkompliziert ● kostensparend
● termingerechte Lieferungen in Spitzenqualität



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

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

angelo ostini s. n. c.
Via Statale del Giovi 169
20030 LENTATE s/S (MI)
Italy, Tel. (0362) 560529
Marchio di qualità
Telefax (0362) 563656, Telex 340813

Stühle-, Lehnstühle-, Liegen-, Tische- und Bettenfabrik in klassischen Stilen

Auf Anfrage werden besondere Modelle in jedem Mass realisiert.

Ständige Hotel- und Restaurantlieferanten.

Inserieren bringt Erfolg!

SERVICE CULINAIRE · QUALITÉ SUISSE · FORUM CULINAIRE · GASTRONOMIE
HACO

Ihr Qualitätssiegel

für Grossküchenprodukte und umfassenden Kundenservice

Haco AG, 3073 Gümligen, Tel. 031/950 11 11

Neues Convenience-Produkt

Eins, zwei, drei – jetzt kommt das Tetra-Ei

Produkte als Eierersatz gibt es in den USA schon seit 20 Jahren. Noch nie aber fanden sie einen so grossen Absatz wie heute. In den USA sind Eier aus dem Tetra-Pack normal Convenience-Produkte – mit steigender Tendenz.

CLAUDE CHATELAIN

Es stellt sich die Frage über das Huhn und das Ei: Ist der steigende Absatz nach Eierersatzprodukten eine Folge des wachsenden Marktes oder ist der wachsende Markt eine Folge all der neuen Produkte? Nach *Kathleen Parker* von «Egg Beaters» spiegelt die wachsende Nachfrage nach Eierersatzprodukten den neuen Life-Style und das veränderte Ernährungsbewusstsein. So wie die Verbraucher statt Rindfleisch mehr und mehr Hühnchen und Fisch konsumieren, erfreuen sich auch die «egg alternatives» einer wachsenden Beliebtheit.

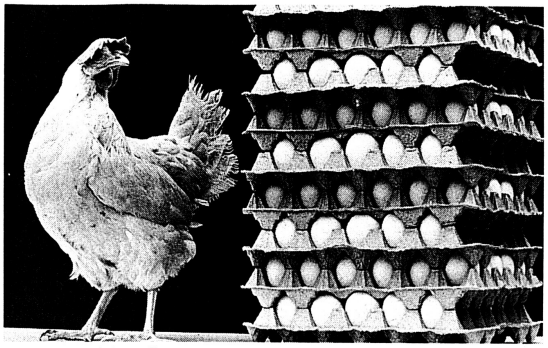
Nach der Marktforschungsfirma Nielsen Marketing Research wurden im letzten Berichtsjahr in den Supermärkten Eierersatzprodukte im Wert von 133 Millionen Dollar gekauft – ein Wachstum von 22 Prozent. Andere Quellen sprechen von einem Absatzvolumen von 200 Millionen Dollar. Der Löwenanteil entfällt auf «Egg Beaters», eine Abteilung der Nabisco Foods Group, die bereits seit 1973 auf dem Markt ist. «Egg Beaters» produziert ihre Waren mit echten Eiern, denen beim Herstellungsverfahren das Eigelb entzogen wird.

Hühner auf Diät gesetzt

Im Verlaufe der Zeit sind nun diverse neue Produkte auf den Markt gekommen, deren Geschmack von den echten Eiern immer schwieriger zu unterscheiden ist. Die Dame an der Registrierkasse im «Grand Union» in einem Nest New Jerseys würdigte unaufgefordert den echten Eiergeschmack von «Simply Eggs», als sie das Doppelpack auf dem Förderband zwischen dem Swiss Cheese und dem Diet Coke sichtete. «Simply Eggs» wird ebenfalls mit natürlichen Eiern fabriziert, wobei 80 Prozent des Cholesterins in der Zentrifuge herausgeschleudert werden. Mit dem bescheidenen Namen «Egg Land's Best» ist ein weiteres neues Produkt für Leute mit Cholesterinproblemen erhältlich. Nach Firmenangaben enthält dieses Eisubstitut weniger gesättigte Fette, weil die Hühner, die den entsprechenden «Rohstoff» liefern, mit einer speziellen Diät gefüttert würden. Der Preis dieser veredelten Eiersubstituten ist freilich nicht gerade tief.

Auch für die gehobene Küche

In Restaurants braucht man flüssige Eier schon seit langem, wie *Stefano Battistini,* Schweizer Starkoch des «Four Seasons» in New York, bestätigt. Allerdings braucht er in seinem Betrieb – einem der teuersten und berühmtesten der Stadt – das flüssige Ei ausschliesslich für die Patisserie. Dabei geht es ihm nicht nur um die Bekämpfung der Salmonellengefahr, sondern auch ums Ökonomische. Sollte man hundert Eier aufschlagen, ist man mit einem Gallonenbehälter tatsächlich besser bedient.



Huhn, Ei ohne Salmonellenerreger. *Foto htr*

Salmonellen aus der Küche verbannen

● Leicht verderbliche Lebensmittel tierischer Herkunft immer im Kühlschrank aufbewahren, getrennt von anderen Lebensmitteln. Die Kühlung z. B. nach dem Einkauf nicht länger als zwei Stunden unterbrechen.

● Das gilt insbesondere für Hackfleisch und Tatar, die ohnehin leicht verderblich sind und immer noch am selben Tag verarbeitet oder (roh) gegessen werden sollten.

● Auch Eier gehören in den Kühlschrank.

● Wenn das Eigelb geronnen ist, besteht keine Salmonellengefahr. Also: Spiegeleier beidseitig oder mit dem Deckel auf der Pfanne braten. Das weichgekochte Frühstücksei (fünf Minuten in kochendem Wasser!) birgt nur ein geringes Risiko.

● Bei Speisen mit rohem Eigelb oder -weiss nur Eier verwenden, die nicht älter als zehn – besser fünf – Tage sind (Abpackdatum). Ältere Eier nur noch gekocht verwenden.

● Industriell gefertigte eihaltige Speisen bergen kein Risiko, da dort in der Regel pasteurisiertes (hitzebehandeltes) Ei verwendet wird.

● Hausgemachte Speisen mit rohen Eiern (Eiercreme, Mayonnaise usw.) möglichst sofort verzehren, um eventuellen Bakterien keine Zeit zur Vermehrung zu geben.

● Speisen immer sofort und schnell abkühlen, im Kühlschrank oder noch besser im kalten Wasser. Schüsseln möglichst nur zirka fünf Zentimeter hoch füllen. Nicht längere Zeit vor dem Verzehr bei Raumtemperatur stehen lassen. Viele Süssspeisen lassen sich in der Gefriertruhe aufbewahren.

● Insbesondere Geflügel und Frikadellen gut durchgaren, 70 Grad sollten im Inneren für einige Minuten erreicht sein. Soweit ist es, wenn kein roter Fleischsaft mehr austritt. Geflügel mit Füllung besonders gut durchgaren. Hier wäre ein Fleischthermometer zur Temperaturkontrolle hilfreich.

● Ein nicht durchgebratenes Steak ist kein Risiko.

● Beim Mikrowellengerät darauf achten, dass die Speisen gleichmässig auf mindestens 70 Grad erhitzt werden. Also: Lieber mit weniger Energie langsam erhitzen und die sogenannten Stehzeiten einhalten. So vermeiden Sie, dass das Gericht stellenweise kühl bleibt, wo sich dann regelrechte Salmonellennester bilden können.

● Kritisch ist vor allem der Umgang mit dem noch ungegarten Geflügel in der Küche. Dann können leicht durch Fingerkontakt Salmonellen zum Beispiel auf den Kartoffelsalat gelangen und sich da ungehindert vermehren. Um solche Kreuzkontaminationen zu verhindern, gilt:

● Bei tiefgefrorenem Geflügel den Plastikbeutel zum Auftauen entfernen, das Auftauwasser vorsichtig weggiessen.

● Bei der Zubereitung von Geflügel Kontakt zu anderen Lebensmitteln meiden.

● Schüsseln, Bretter, Bürsten und Lappen nach Gebrauch mit viel heissem Wasser spülen, die Hände abschrubben. Kunststoffbretter sind hygienischer als Holzbretter.

● Auftauen nie bei Raumtemperaturen; am besten bei kühlen Temperaturen (Keller, Kühlschrank), dann haben die Salmonellen die wenigsten Chancen zur Vermehrung.

● Gefrorene kleinere Teile können Sie unaufgetaut verwenden.

● Alkohol mögen Salmonellen nicht, wenn es insgesamt mehr als 12 Prozent sind. Auf Eierlikör brauchen Sie laut Bundesgesundheitsamt also nicht zu verzichten. *Quelle Stiftung Warentest*

Salmonellenfreies Flüssig-Ei

Auch in der Schweiz wird seit einem Jahr für Grossverbraucher Flüssig-Ei im Ein-Liter-Tetra-Pak angeboten. Zuerst war es als praktische Alternative zum mühsamen Eieraufschlagen oder als handliches Convenience-Produkt gedacht. Zur Auswahl stehen reines Eiweiss, Eigelb und Voll-Ei. Nachdem sich aber die Erkrankungen durch Salmonellen in den letzten Monaten häuften, trat ein weiterer Vorteil der Tetra-Pak-Verpackung in den Vordergrund. Durch Homogenisieren, Pasteurisieren und keimfreie Abfüllung ist Flüssig-Ei hundertprozentig salmonellenfrei.

Durch folgende Schritte werden die Salmonellenerreger gebannt:

1. Zur Herstellung werden tagesfrische Eier von den eigenen Hühnerfarmen verwendet. Die Tiere werden permanent überwacht und artengerecht ernährt.

2. Die Eier werden vollautomatisch gebrochen. Das System verunmöglicht einen direkten Kontakt von Eiinhalt und Schale.

3. Sobald das aufgeschlagene Ei die Filteranlage passiert hat, wird es innerhalb weniger Sekunden auf 2 Grad Celsius gekühlt und anschliessend homogenisiert. Das homogenisierte Ei kommt danach in den Pasteur, wo es auf 68°C (Eigelb), 65°C (Vollei) und 58°C (Eiweiss) 9 Minuten lang erhitzt wird. Salmonellenerreger werden bereits bei einer Hitze von 58°C innerhalb einer Minute vernichtet.

4. Nach dem Pasteurisieren wird das Produkt wieder auf 2°C heruntergekühlt und keimfrei in Tetra-Pak abgefüllt. Alle 30 Minuten werden Laborproben genommen.

5. Spätestens nach vier Tagen sind die Untersuchungsbefunde der Laborproben vorhanden. Nach der Auswertung von einem Lebensmittelchemiker erfolgt die Freigabe.

Ungeöffnet gekühlt kann Flüssig-Ei im Tetra-Pak zwei bis drei Wochen gelagert werden. Geöffnet und gekühlt bei 2 bis 4°C ist das Produkt 24 Stunden haltbar. *RSCH*

FBMA

Get together

Im Rahmen des nächsten Get together der Food and Beverage Manager Association (FBMA) präsentieren *Rolf Sprecher* und *Jürg Landolt,* Hotel Rothaus AG Zürich, ihre angeschlossenen Betriebe. Der Abend startet im Zürcher Weinlokal Barrique, führt danach in die Buurenstube und abschliessend ins Polygon. Kurz: eine echte Herausforderung für F&B.

Zeit: 23. Februar 1993
Wo: Weinlokal Barrique, Niederdorf
Kosten: 55 Franken pro Person

Anmeldungen bis zum 12. Februar 1993 an Hotel Zürich, Christian Frei, Neumühlequai 42, 8001 Zürich, Fax (01) 363 60 15.

r.

REKLAME

Der Schnee ist da, die Sonne scheint.

Genügt Ihnen die Auslastung Ihres Hotels?

Mosse Touristik hilft

Auffällig plazierte Sonderangebotsinserate wirken manchmal Wunder.

Hier erreichen Sie uns (Tel.):
GR: (091) 56 54 08
VS: (027) 23 34 88
alle anderen Regionen: (01) 291 12 20

mosse TOURISTIK

Gastrag/neuer Betriebstyp

American Bar feiert Wiedergeburt

Mit einer zweijährigen Verzögerung soll das 50er-Jahre-Revival nun auch in der Gastronomie Erfolge verbuchen. Mit einem kommunikationsorientierten Betriebstyp will der Basler Gastrag-Konzern die American Bar in der Schweiz wieder aufleben lassen. Als Testmarkt wurde die ehemalige Zukunfts- und jetzige Krisenstadt Biel gewählt.

STEPHAN WEHRLE

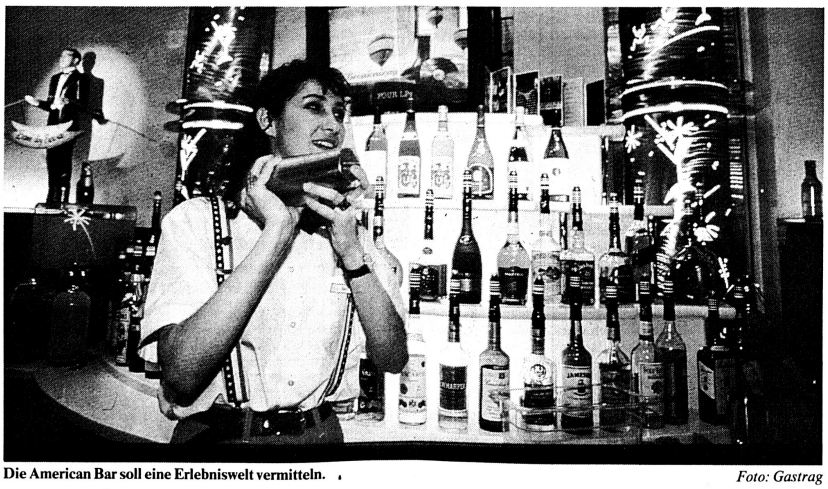
In Grossbritannien boomt die amerikanische Erlebnisgastronomiekette T.G.J.-Friday's, in Deutschland ist sie stark im Kommen: die erlebnisbezogene American Bar mit dem Dekor der 50er und der 60er Jahre. Nachdem die englischen Pubs über zwei Jahrzehnte lang in der Schweiz wie Pilze aus dem Boden schossen und sich bereits eine Übersättigung breitmacht, will sich ausgerechnet die Betreiberin der Mr.-Pickwick's-Kette, die Gastrag AG, von der britischen Traditionskultur abwenden. «American Way of Life» ist angesagt, und die Philosophie, die mit dem neuen Betriebstyp Murphy's vermittelt werden soll, heisst denn auch Music, Fun and Cocktails.

Murphy's als Gesamterlebnis

Unter der Projektleitung von *Norbert Sieber* kreierte der in Basel domizilierte Systemgastronomiekonzern die American Cocktail Bar, welche dem Gast die Gastronomie als Gesamterlebnis oder gar als Gesamtkunstwerk vermitteln soll, wie im Gastrag-Pressetext euphorisch formuliert wird. Hinter der Murphy's-Strategie, die hoffentlich nicht Murphy's Law unterworfen ist, steht der Gedanke, dass der potentielle Besucher das Erlebnis sucht und deshalb in die richtige Stimmung versetzt werden muss. Als «Hilfsmittel» werden dabei das original amerikanische Design, die berühmten Drinks aus dem fernen Amerika eingesetzt und satter Sound in Form von Oldies und Evergreens eingesetzt. Die Gastrag-Verantwortlichen sind überzeugt, dass nostalgische Musik kommunikations- und konsumationsfördernd ist. Eine junge Crew soll bei Murphy's für das echte amerikanische Feeling sorgen.

Krisenstadt als Testmarkt

Das jüngste Kind im Gastrag-Angebot soll an den letzten Urlaub in den USA erinnern (mittlerweile war ja jeder mal dort). Im Mittelpunkt des Angebotes stehen im Murphy's die unterschiedlichen Cocktails zu relativ günstigen Preisen. Statt Bier oder Wein wie im traditionellen Pub sollen in der American Bar natürlich Cocktails konsumiert werden. Ob die von der Wirtschaftskrise arg gebeutelten Bieler allerdings darauf eingehen, bleibt fraglich. Die Uhrenstadt am Jurasüdfuss soll nach Angaben von Norbert Sieber als Testmarkt betrachtet werden; die Bilanz nch rund zwei Wochen wird als durchaus positiv beurteilt. Allerdings ist es Gastrag nicht gelungen, die Öffnungszeiten in Biel auf 2.00 oder 3.00 Uhr festzusetzen; das entsprechende Gesuch wurde abgelehnt. Laut Sieber sollen dem Bieler Murphy's bald weitere folgen. Über die eventuellen Standorte hüllt man sich in Basel in Schweigen. □



Die American Bar soll eine Erlebniswelt vermitteln. *Foto: Gastrag*

REKLAME

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

voilà mérat

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

Risi unterstützt den Behindertensport

Die Risi Nahrungsmittel AG, Steinhausen, unterstützt seit neustem den Behindertensport. Pro verkauften Karton Ketchup-Portionen wird ein Beitrag zu-

SPORT SVBS

gunsten des Schweizerischen Verbandes für Behindertensport (SVBS) gespendet. Der SVBS ist auf Hilfe angewiesen, um den behinderten Sportlerinnen und Sportlern – im Breiten- wie auch im Wettkampfsport – attraktive Angebote bieten zu können. Die Risi-Ketchup-Aktion verhilft dem SVBS zu einem willkommenen Gönnerbeitrag.

Mehr dazu: Risi Nahrungsmittel AG, 6312 Steinhausen, Telefon (041) 41 17 77, Fax (042) 42 07 07.

Martini & Rossi, mit Stil und Tradition

In der grossen Tradition seiner Prestige-Produkte, hat Martini & Rossi einen ganz neuen Schaumwein auf den Markt gebracht: Martini brut. Die Trauben stammen aus den Weinbergen, welche sich auf den Hügeln einiger der berühmtesten und geschätztesten italienischen Weinbaugebiete Oltrepò Pavese und das nordöstliche Venetien befinden. Durch schonendes Pressen der Trauben, wodurch man ausschliesslich die Spitzenqualität des Saftes erwirbt, werden die Grundweine vorbereitet. Um dem Schaumwein eine besondere Geschmacksfrische sowie ein liebreizendes

Fruchtgepräge zu verleihen, werden nur gesunde und weniger reife Trauben während der Weinlese ausgewählt. Während der Mostgärung, bei einer kontrollierten Temperatur von 16°–18°C., entstehen zarte, vornehm-fruchtige Weine. Zur Sektbereitung werden dem Cuvée erlesene Hefen zugegeben, die die zweite Gärung auslösen (langsame Charmat-Methode). Während sechs Monaten ruht der Schaumwein in Kontakt mit den Hefen. Vor der Füllung in die Verkaufsflaschen wird nochmals endfiltriert. Bitte den Martini brut kalt, jedoch nicht eiskalt geniessen.

Weitere Informationen: Martini Rossi S.A., Route de Meyrins 267, Case Postale 28, 1217 Meyrin 2. Tel. 022 782 53 53 Fax 022 782 22 21.

Saro Spangenberg auf der Internogra

Die Firma Saro Spangenberg GmbH aus Emmerich stellt auf der Internogra in Hamburg vom 12. bis 17. 3. 1993 einige neue Produkte vor. Zum einen wird der Culino/Culimix-Kippkochkessel vorgeführt, der nicht nur kocht, sondern auch rührt und die Speisen über längere Zeit warm hält. Er kann aber auch das Kochgut schnell abkühlen. Zum andern sind auf dem Stand farbige Kaffeemaschinen mit Glaskannen zu sehen und ein aussergewöhnlich stabiler, sicherer und formschöner Mixer. Gezeigt wird ausserdem das neu im Programm aufgenommene, weltweit bekannte, superkantenfeste Dudson-Porzellan. Auf viele Teile gibt die Firma ein Jahr Garantie. Selbstverständlich werden auch die seit vielen Jahren bewährten Maschinen der Firmen Hällde, Robot Coupe und Nilma ausgestellt, so unter anderen Kartoffelschäl- und Gemüsewaschmaschinen.

Der Stand befindet sich in Halle 6, Stand-Nr. 6038.

Lieber essen als kochen: Pasta-Saucen

Teigwaren richtig kochen? Selbst für Sonntagsköche ein Kinderspiel. Schwieriger wird's dagegen, wenn das Alltagsgericht Teigwaren mittels Sauce zu einem kulinarischen Höhepunkt werden soll. Die Zubereitung delikater Saucen gehört nämlich nach wie vor zu den anspruchsvolleren Sparten der Kochkunst. Wer nicht über das Geschick einer italienischen Nonna oder eines professionellen Meisters der italienischen Küche verfügt, dem gibt Hero nun den Schlüssel zu feinen Pastagerichten der italienischen Art in die Hand.

Schnell und unproblematisch lassen sich die neuen Pasta-Saucen von Par-

madoro zubereiten. Fixfertig, praktisch und umweltgerecht in einem Stehbeutel verpackt sind die Teigwarensaucen von Parmadoro wie geschaffen für Leute, die lieber essen als lange in der Küche stehen. Aber auch wer beim Kochen gerne Individualismus und Kreativität auslebt, ist mit Parmadoro gut beraten. Durch Beigabe von ausgewählten Zutaten lässt sich den neuen Saucen leicht eine persönliche Note geben.

Parmadoro-Pasta-Saucen gibt es in den tomatigen Sorten Toscana und Pomodori al basilico sowie in den cremiggenussvollen Saucen Quattro Formaggi und Carbonara. Sie enthalten keine Konservierungsmittel und sind ein Jahr ungekühlt haltbar.

Weitere Informationen: Hero Conserven Lenzburg, 064 505 111

Hoegaarden – Weissbier mit Grand-Cru-Tradition

Nach einem Unterbruch von 10 Jahren wurde die 500jährige Biertradition von Hoegaarden fortgesetzt. Die Zutaten des Hoegaarden sind so einfach und traditionell wie das Weissbier selbst: Weizen, Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Die beigefügten Kräuter Koriander und Curaçao geben dem Bier den feinen, aussergewöhnlich erfrischenden Ge-

schmack. Einzigartig in der Welt ist der traditionelle Malzprozess. Nach dem Abfüllen wird Extra-Hefe beigefügt und die verschlossenen Flaschen in warmen Räumen zum Refermentieren gelagert. Das Resultat ist ein natürliches, unfiltriertes Bier mit einem Alkoholgehalt von rund 6 Prozent. Lassen Sie sich von den Heferückständen in der Flasche nicht irritieren. Die gehören dazu. Sehr kühl, bei 3° C serviert, mundet dieses natürliche und erfrischende Bier am besten.

Erhältlich bei Fritz Lanz AG, Getränkegrosshandel Dietikon, Telefon (01) 740 22 55

LIEGENSCHAFTENMARKT

FELDSCHLÖSSCHEN
Immobilien

Wir vermieten das
(spätere Kaufmöglichkeit nicht ausgeschlossen)

Restaurant Feldschlösschen

Der attraktive Betrieb (Baujahr 1972) mit

Restaurant	77 Plätze
Säli	30 Plätze
Terrasse	28 Plätze
Bar/Kegelbahn	

steht auf einer Eckparzelle als Bestandteil einer Gesamtüberbauung mit guter Verkehrserschliessung sowie eigenen Parkplätzen ca. 1 km oberhalb Stadtmitte und Bahnhof SBB in

Grenchen

Diesen Betrieb zu kaufen oder zu mieten ist die Chance für ausgewiesene Fachleute mit entsprechendem Eigenkapital. Für nähere Auskünfte und Unterlagen wenden Sie sich an

Feldschlösschen Immobilien AG
4310 Rheinfelden, Tel. (061) 835 09 35, Fax (061) 835 09 34

FIDUCIARIA svit CHEDA SA LOCARNO

Zu verkaufen in LOCARNO, Altstadt

LIEGENSCHAFT, zurzeit benützt
als Restaurant, mit Zimmern

Interessanter Preis. P 53157/44300

TEL. 093/31.83.36 - 31.33.47 FAX: 093/31.40.34

Zu verkaufen
Im Zentrum von **Landquart**
Restaurant/Hotel
Fr. 1'900'000.-- inkl. Inv.
Der Treffpunkt !
Procasa AG, Postfach, 7006 Chur
Tel. 081/24 20 54, Andreas Steiner

Wie bringen Sie Ihre Leistung an den Gast?

Im neuen Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft» steht, was es mit der leuchtenden Gabel auf sich hat.

Gastfreundschaft ist unbezahlbar.
☐ Darum leiste ich mir dieses wichtige Buch und bestelle ____ Ex. à SFr. 136.–
☐ Halt, vorher möchte ich den Prospekt sehen.

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

In Couvert oder auf Postkarte einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Kochtechnologie

Cuisson sous vide mit Imageproblemen

Anfang der 80er Jahre wurde sie vom Koch Georges Pralus erfunden. An der IGEHO 1991 war sie der grosse Hit. Die neue Kochmethode aus Frankreich wurde als das Wundermittel gepriesen. Inzwischen ist es in der Öffentlichkeit ruhig geworden um Cuisson sous vide (Garen im Vakuumbeutel). Bedeutet das Katerstimmung oder die Stille vor dem grossen Sturm?

BRUNO-THOMAS ELTSCHINGER

Josef Muff ist seit vielen Jahren Küchenchef-Fachberater für Cuisson sous vide in der Schweiz. Schon vor bald zehn Jahren hat er persönlich beim Erfinder *Georges Pralus* in Frankreich diese Kochmethode studiert. Seitdem gilt er als Spezialist für dieses neue Koch- und zugleich Konservierungssystem. Muff führt für die Firma Mugatec in Ebikon regelmässig Tageskurse für Praktiker durch.

Wir haben Schulungsleiter *Karl Fässler* gefragt, wie die Nachfrage zurzeit sei. «Wenn ich ehrlich sein soll, nicht sehr gross», seufzte er. «Es sind vor allem zwei Hauptgründe, welche zurückschrecken lassen», vermutet Fässler. «Alle Hoteliers und Restaurateure die wissen, wie sauber in ihren Küchen gearbeitet wird, üben Zurückhaltung aus, wenn es um Cuisson sous vide geht. Zweitens verlangt das System Investitionen wie zum Beispiel eine neue Vakuummaschine, einen neuen Kombisteamer oder eine Eiswürfelmaschine. Und vor den Folgekosten haben viele Angst.» Mit «sauber» meint er natürlich unsauber und spricht damit auch schon das Hauptproblem Hygiene an. Selbst der Erfinder Georges Pralus hat inzwischen, aus welchen Gründen auch immer, alle seine Fabriken in Frankreich verkauft. Cuisson sous vide überlebt oder fällt mit der Sauberkeit im Betrieb beim Arbeiten und Zubereiten. Dazu ist eine perfekte Kühltemperatur Voraussetzung. Wenn diese Grundbedingungen fehlen, öffnet man einem Bakterienheer Tür und Tor. Jeder Betrieb der diese Hygieneanforderungen nicht erfüllen kann, geht also ein unkalkulierbares Risiko ein. Andererseits würde allerdings gerade ein solches System bei der Durchsetzung von einwandfreien Zuständen in der Küche helfen. «Ein Reinigungsplan wäre ein idealer Problemlöser», rät Karl Fässler.

Bedauerlich, aber wahr: Cuisson sous vide sans courage. *Foto: Ester van der Bie*

Was ist CSV?

Cuisson sous vide ist kurz gesagt folgendes: Das vorbereitete Frischprodukt wird geschnitten, gereinigt und in wärmeresistenten Beuteln unter hygienisch extremen Umständen vakuumverpackt. Diese werden bei niedriger oder mittlerer Temperatur (65° bis 100°) unter atmosphärischem Druck in feuchter Umgebung gekocht. Anschliessend im Wasserbad schockgekühlt und dann kühl bei einem Grad gelagert.

Für Grossbetriebe oder kleine

Besonders für Grossbetriebe mit einer Zentralküche eignet sich das System ideal. Es überrascht deshalb auch nicht, wenn die Flughafen-Restaurants mit ihrer Produktionsfirma Gastronomics auch mit sous vide arbeiten, wie im übrigen auch die meisten Gastronomie-Zulieferfirmen von Traitafina über Traiteur Seiler bis zu den Gemüselieferanten, wo vieles gerüstet und vorbereitet bezogen wird. In den SBB-Speisewagen der neueren Generation wird seit Mitte der 80er Jahre ebenfalls mit diesem System regeneriert. In Spitälern ist heute üblich, dass über fünfzig Prozent mit sous vide zubereitet wird. Praktisch alles, von rosé gebratenem Roastbeef bis zu den Desserts, kann mit dieser Methode im voraus zubereitet werden. Solche Tatsachen herauszufinden ist viel einfacher, als bekanntzugeben, welche Spezialitäten-Restaurants mit dieser Methode arbeiten. Daraus wird gerne ein grosses Geheimnis gemacht. Und es ist verständlicherweise schwer, Küchenchefs das Geständnis abzuringen, dass sie mit Produkten aus Sous-vide-Herstellung arbeiten und ihren Gästen anbieten.

«Kein Aufsehen erregen»

Ein bekannter Koch gestand uns unter der Bedingung, dass sein Name nicht genannt werde, rund ein Drittel seiner Gerichte stamme aus Sous-vide-Produktion. Sollte das unter seinen Stammgästen bekannt werden, würden der Nimbus und sein Ruf als «Künstler» zu stark darunter leiden, glaubt er. «Besonders für die kleinen Betriebe, wo ein Küchenchef praktisch allein arbeitet, ist das System aber eine gute Lösung», bestätigt Karl Fässler von der Firma Mugatec. Sie sind leistungsfähiger, haben weniger Stress und können mehr verschiedenartige Gerichte auf die Karte nehmen. Kommt hinzu, dass in flauen Zeiten vorproduziert werden kann und solcherart die Mitarbeiter optimal ausgelastet sind. Wenn man sieht, dass Gerichte ohne Qualitätsverlust und ohne feststellbaren Unterschied bis zu vier Wochen in gekühltem Zustand haltbar bleiben, versteht man auch die Zurückhaltung der Wirte in der Öffentlichkeit. Und so wird sous vide munter weiter garen, vielleicht nicht mehr so stark beachtet wie früher, dafür «köchelt» es um so mehr in aller Stille in den Hinterzimmern der Gastronomie. Es lebe die «cuisine du marché», die «Frischküche à la naturelle» oder wie sie sonst alle heissen mögen. □

Ausschreibungen für Zuckerkünstler

Zuckerkünstler zaubern hauchdünne Kunstwerke aus fast nichts. Roger Piccolaz präsentierte auf der letzten Gatronomia in Lausanne seine feinen Werke.
Foto: Andreas Messerli

1. Schweizerische Ausstellung für Zuckerartistik

Unter dem Patronat des Schweizerischen Kochverbandes und in Zusammenarbeit mit «fabilo-Zuckerartistik» führt das Schweizerische Gastronomie-Museum Thun vom 8. Mai bis 8. Juni 1993 erstmals eine Schweizerische Ausstellung für Zuckerartistik im Schloss Schadau in Thun durch.

Zum Thema «Hochzeit» sollen an dieser Ausstellung zeitgemässe Schaustücke aus geblasenem, gegossenem und gezogenem Zucker gezeigt werden. Die Grösse der Objekte wird vorgeschrieben.

Teilnahmeberechtigt sind alle Damen und Herren, die das faszinierende Handwerk der Zuckerartistik beherrschen. Fachinstruktoren auf diesem Gebiet sind ausgeschlossen.

Es werden zwei Kategorien gebildet: Einerseits für Lehrlinge und Lehrtöchter, anderseits für Berufsleute aus Gastgewerbe und Konditorei. Es wird keine Teilnahmegebühr erhoben.

Eine Fachjury wird die angenommenen Objekte nach den Richtlinien des Weltverbandes der Kochverbände beurteilen.

Die Ersteller der siegreichen Schaustücke werden in beiden Kategorien mit einer Gold-, Silber- und Bronzemedaille belohnt. Der Aussteller mit der höchsten Punktezahl erhält die «Swiss Sugar Art Trophy 1993». Die andern Teilnehmer erhalten ein Diplom.

Anmeldetermin ist der 31. März 1993. Reglement und Anmeldeformular können ab sofort bei folgender Adresse bestellt werden: Schweiz. Gastronomiemuseum, Frau Margrit Bürki, Postfach 181, 3604 Thun (Tel. 033/23 14 32, Fax 033/23 54 32). *r.*

Neue Ausstellung

Zuckersüsses Alimentarium

Das Alimentarium in Vevey feierte seine Eröffnung 1985. Als Nestlé-Stiftung erhebt es den Anspruch, «umfassend und allgemein verständlich über Ernährung in Vergangenheit und Gegenwart zu informieren». Trotz diesem Bildungsgedanken wirkt das Museum weder muffig noch langweilig.

Statt zu belehren, verführen die Gestalter einen zu einem Spiel. Die Besucher dürfen Knöpfe drücken, Quizfragen meistern, Computer- und Kopfhörergewohnheiten frönen. Ohne jegliche Scham bewegt man sich als Voyeure durch fremde Küchen, wobei das «fremd» auch schon das Gestern oder die «Küche» ganz einfach eine Feuerstelle bedeuten kann. Man durchstreift rekonstruierte Wohnbereiche, hier ein Dorf in den Anden, dort eine vertraut gedeckte Tafel. Konkrete Gebrauchsgegenstände wechseln ab mit Bildmaterial oder Grafiken, doch stets angenehm dosiert, damit keine Übersättigung stattfindet. Für regelmässigen Appetit auf dieses Ernährungsmuseum sorgen zudem die Sonderausstellungen.

Seit 4. Dezember 1992 gehört das Thema der grossen Saga des Zuckers. Diese beginnt natürlich mit seiner Geschichte: düstere Sklavenkapitel; Macht und Politik; Industrialisierung. Die Fortsetzung machen die verschiedenen Zuckerarten, nebst den natürlichen auch die synthetischen oder «versteckten».

Polemik ist angesagt, wozu das Alimentarium mit mancherlei Informationen überrascht. Wussten Sie z. B., dass Zucker auch Geschmack hat? Oder dass, laut einem amerikanischen Rapport der FDA (Food and Drug Administration) kein Zusammenhang zwischen Zuckerkonsum und der Häufigkeit von Diabetes, Übergewicht und Gefässerkrankungen besteht? Dass, gemäss neuesten Untersuchungen, die Süssstoffe Saccharin oder Cyclamat zwar kalorienfreien Konsum ermöglichen, zugleich aber appetitanregend wirken? So lautet denn auch die verhaltene Belehrung dieser Ausstellung: «Entdecken wir den natürlichen, unverkrampften, massvollen Zuckergenuss wieder – statt in immer grösseren Mengen ‚versteckten' Zucker zu uns zu nehmen!»

Das Alimentarium ist von Dienstag bis Sonntag geöffnet, jeweils 10–12 Uhr und 14–17 Uhr. Die Sonderausstellung «Das süsse Leben» dauert noch bis zum 31. Oktober 1993. *DB*

WEITERBILDUNG

2. Schnupperkurse für Zuckerartistik

Im vergangenen Jahr hat das Schweizerische Gastronomie-Museum Thun unter der Leitung von Othmar und Louise Fassbind erstmals Schnupperkurse für Zuckerartistik durchgeführt.

Diese praktischen Kurse werden im laufenden Jahr wiederholt, und zwar am 7., 8. und 9. Juni, jeweils von 9–12 und 13.30–16.30 Uhr. Kursort ist das Schloss Schadau an der Seestrasse 45 in Thun.

Teilnahmeberechtigt sind Köche, Pâtissiers, Restaurateure, Lehrlinge, Lehrtöchter sowie alle, die gerne etwas Neues lernen und kreativ arbeiten. In Kleingruppen stellen die Teilnehmer selber eine originelle Zuckerdekoration her, die sie dann nach Hause mitnehmen.

Das Kursgeld beträgt 100 Franken pro Lehrling beziehungsweise 110 Franken pro Erwachsener inklusive Materialkosten, eine Glaskugel zum Aufbewahren der Objekte, Verbrauchsmaterial und die Benützung der kompletten Arbeitsausrüstung.

Anmeldetermin ist der 21. Mai 1993. Unterlagen können beim Schweiz. Gastronomie-Museum, Postfach 181, 3604 Thun, Tel. (033) 23 14 32, Fax (033) 23 54 32, angefordert werden. *pd*

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 12. 2. 93 bis 18. 2. 93

Schweinshüftli
dressiert
per Kilo
11.90

Schollenfilets
ohne Haut, 50/80 g
tiefgekühlt
Hartschale zirka 1300 g
per Kilo
11.70

Emmentaler Ia
mild
Riemenstück zirka 1,5 Kilo
per Kilo
15.80

Nüsslersalat
Inland
Gitter zu 1 Kilo gestellt
per Kilo
6.80

Grey Poupon Gurken
unsortiert
5/1 Dose
7.98

Knorr Pronto
Dose 2 Kilo
7.40

Montagne
Flasche 100 cl
1.45
+ Wust

Toilettenpapier
DANKE, 2lagig
Sack zu 8 Pack
per Pack
2.70
+ Wust

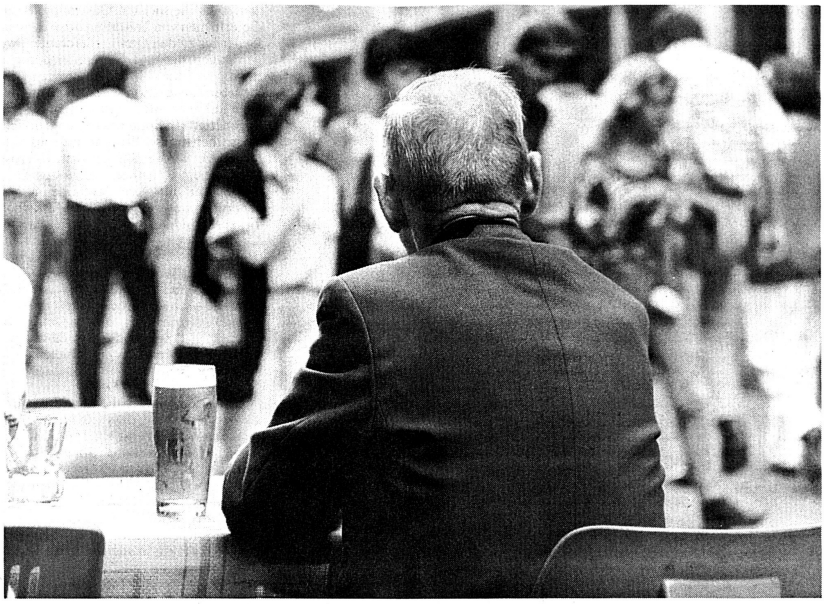
Prodega CC in:
Biel, Chur, Dübendorf, Heimberg, Kriens, Moosseedorf, Neuendorf, Pratteln, Reinach, Rotkreuz

Schweizer Biermarkt

Hopfen und Malz und Marktanteile verloren

Der Schweizer Biermarkt gerät ins Wanken. Obschon das Hopfen- und Malzgetränk infolge des relativ tiefen Preises als Rezessionswinner bezeichnet werden kann, verliert das einheimische Bier immer mehr an Boden. Im Aufwind befinden sich ausländische Biere, die mit einem aggressiven Marketing die Schweizer Biertrinker erobern. Nur wenige Schweizer Produzenten haben bisher den jüngsten Biertrends Rechnung getragen und ihre Produkte entsprechend gestylt.

STEPHAN WEHRLE



Sind die Schweizer Bierbrauer zu fest in den Traditionen verwurzelt? *Foto: ex-press*

Die Zahlen sind zwar nicht alarmierend, aber die Hintergründe geben zu denken. Nach sieben Wachstumsjahren ist der gesamte Biermarkt in der Schweiz im vergangenen Braujahr mit einem Rückgang von 1,1 Prozent erstmals geschrumpft. Der Konsum an einheimischen Bieren verminderte sich 1992 gar um 2,5 Prozent, während die Importe in der Berichtsperiode um 7,1 Prozent zulegen konnten und mittlerweile über Marktanteile von rund 15 Prozent verfügen. Das Paradoxe an der aktuellen Situation im Biermarkt: Ausschlaggebend für die teilweise noch befriedigenden Jahresbilanzen der mittelgrossen und grossen Brauereien sind ausgerechnet die importierten Biere wie Heineken, Kronenbourg oder verschiedene Weissbiere, die durch Schweizer Brauer entweder unter Lizenz hergestellt oder vertrieben werden. Der ganz grosse Coup gelang dabei der Luzerner Eichhof-Gruppe mit dem alkoholfreien Clausthaler-Bier, das sich einer geradezu sensationellen Marktakzeptanz erfreuen kann und Zuwachsraten von beinahe 100 Prozent innert eines Jahres ausweist.

Diversifikation als Strategie

Immerhin bereits 12 Prozent des gesamten Gruppenumsatzes realisiert die Feldschlösschen-Gruppe mit dem seit Jahren erfolgreichen Kronenbourg aus dem Elsass. Auch die Nummer eins auf dem Schweizer Biermarkt hat sich auf eine Diversifikation und eine Bereicherung der Angebotspalette mit ausländischen Bieren eingestellt. Die überdimensionale Tuborg-Flasche vor der Feldschlösschen-Brauerei zeigt, dass sich die Rheinfelder, die immerhin rund 52 Prozent des Schweizer Biermarktes kontrollieren, mit den weltweit bekannten Dänen auch einen Imagegewinn erhoffen. Kurzfristig mögen die importierten Biere zwar den helvetischen Brauereien zu einem guten oder zumindest befriedigenden Ergebnis verhelfen, mittel- oder langfristig wird der Schweizer Biermarkt jedoch noch mehr geschwächt und an Bedeutung verlieren.

Langfristig kontraproduktiv

Die vorhandenen Infrastrukturen können nur teilweise durch Lizenzabfüllungen genutzt werden, und die dadurch entstehenden Überkapazitäten im Bereich Abfüllanlagen führen zu weiteren Kostensteigerungen. Die mögliche Konsequenz: Die Mittelgrossen geraten noch mehr in Bedrängnis und werden so zu Übernahmekandidaten für ihre übermächtigen ausländischen Vertragspartner.

Auch Finanzanalysten rechnen mit einem weiteren Rückgang der schweizerischen Bierproduktion zugunsten der Importbiere. Laut einer Studie der britischen Bankgesellschaft-Tochter UBS Philips & Drew zum europäischen Getränkemarkt hat der Schweizer Branchenleader nach dem Zusammenschluss mit Sibra zwar die Distribution gestärkt, aber keine langfristige Antwort zur anhaltenden Zunahme der Importbiere. Von wenigen Ausnahmen abgesehen, ist es der Schweizer Bierindustrie offensichtlich nicht gelungen, das traditionelle Bierimage zu durchbrechen und mit neuen Produkten den Trends der Gegenwart Rechnung zu tragen. Für die Zukunft rechnet UBS Philips & Drew bei Feldschlösschen denn auch mit einem bescheidenen Wachstum, welches primär durch Importbiere wie Kronenbourg oder nichtalkoholische Produkte wie Pepsi-Cola oder Fontessa Elm realisiert wird. Trotzdem laufen die Feldschlösschen-Aktien bei den britischen Finanzexperten unter «Sell recommendations». Vorprogrammiert sind die Probleme für die Schweizer Bierbrauer auch in der Gastronomie: Die bevorstehende Strukturbereinigung und zunehmende Konzentration wird in den nächsten Jahren nicht wenige Vertragspartner der Brauereien aus dem Markt eliminieren. Der Anteil Gastronomie an der Gesamtproduktion liegt bei der Feldschlösschen-Gruppe bei rund 50 Prozent, bei Calanda Haldengut beispielsweise bei etwa 60 Prozent des Ausstosses. □

Entwicklung Brauereien

Braujahr	Anzahl Brauereien	zusammengeschlossen in selbständigen Unternehmen
1920	93	
1950	58	
1970	59	
1977/78	46	39
1980/81	41	35
1983/84	35	30
1991/92	33	28

Quelle: Schweizerischer Bierbrauerverband

Nächste Woche: Schwerpunkt Glace

Calanda Haldengut

«Die Kosten noch nicht im Griff»

Die Calanda-Haldengut-Gruppe konnte im vergangenen Geschäftsjahr zwar sowohl den Ausstoss steigern als auch den Umsatz um rund 12 Prozent auf 246 Millionen Franken erhöhen. Trotzdem verzeichnete die Getränkegruppe einen Rückgang des Cashflows auf 14 Millionen Franken und einen operativen Verlust. Die Gründe des unbefriedigenden Ergebnisses: hohe Kosten, ungenügend genutzte Infrastrukturen, zu grosse Erwartungshaltung in Synergien zwischen Chur und Winterthur.

STEPHAN WEHRLE

Mit den Entschuldigungen für die nicht eben professionelle Informationspolitik in bezug auf die Beteiligungssituation zwischen Calanda Bräu und Haldengut wollte Verwaltungsratsvizepräsident *Georg Thomann* an der Bilanzpressekonferenz offenbar ein Zeichen setzen: Mit aussergewöhnlicher Offenheit und in Sachen Selbstkritik nicht zurückhaltend geht die Getränkegruppe in die Offensive und versucht, die zeitweise verlorene Glaubwürdigkeit zurückzuerobern. Lange Zeit war bekanntlich nicht klar, wer mit wieviel Anteilen an der Gegenpartie beteiligt ist. Im ersten Geschäftsjahr als Calanda Haldengut verzeichnete die zweitgrösste Getränkegruppe der Schweiz zwar eine Steigerung des Ausstosses und konnte laut Pressemitteilung auch Marktanteile gewinnen, musste aber gesamthaft einen operativen Verlust hinnehmen.

Nach Angaben von Verwaltungsratsmitglied *Peter Barandun* hatten die Bier- und Mineralwasservertreiber die Kosten offensichtlich noch nicht im Griff, auch wenn die Gesamtleistung um rund 12 Prozent gestiegen ist. Zu schaffen gemacht haben dem Getränkekonzern auch der unverhältnismässige Anstieg der Personalkosten von rund 10 Prozent und die Debitorenverluste, vor allem im Bereich der Gastronomie. Nach Angaben von Barandun soll deshalb in Zukunft intensiver geprüft werden, ob einerseits Nebenleistungen für das Gastgewerbe noch erbracht, und anderseits, ob noch sämtliche Gastbetriebe beliefert werden sollen. Calanda Haldengut sei, so Barandun, nicht die einzige Brauerei, welche einzelne Betrieb nur noch bar beliefere.

Insgesamt wurden bei Calanda Haldengut im abgelaufenen Geschäftsjahr per Ende September rund 615 000 Hektoliter Bier und 620 000 Hektoliter alkoholfreie Getränke abgesetzt. Nur dank der überproportionalen Zunahme des in der Schweiz erfolgreichsten alkoholhaltigen Importbiers Heineken, der holländische Konzern ist mit zehn Prozent an Calanda Haldengut beteiligt, konnte dabei der Anteil des Biers am Gesamtumsatz von 46 auf 49 Prozent gesteigert werden. Der multinationale Heineken-Konzern hat zweifellos auch der Marke Calanda Haldengut einen zusätzlichen Imagegewinn gebracht. Immerhin musste der zürcherisch-bündnerische Konzern auch bei den eigenen Produkten lediglich eine Einbusse von einem Prozent hinnehmen. Als eher antizyklisch kann der Rückgang des Anteils der alkoholfreien Getränke auf mittlerweile knapp 50 Prozent bezeichnet werden.

Im Hinblick auf die Zukunft, die Getränkegruppe gibt sich optimistisch, sollen unter anderem die Anfang des Jahres eingeleiteten Restrukturierungsmassnahmen die erhofften Synergien bringen. In diesem Sinne wurde vor wenigen Wochen dem 37jährigen *Andreas Schoellhorn* aus der Haldengut-Dynastie die Geschäftsleitung übergeben. Im Gegenzug tritt der Bündner *Chasper Campell* auf Ende des Jahres als Direktionspräsident zurück. Die Winterthurer, die gemäss einer vertraglichen Vereinbarung spätestens bis 1998 im Besitz der Aktienmehrheit der Calanda Bräu sein werden, haben die Getränkegruppe bereits heute fest im Griff. □

Calanda Haldengut 1991/92

Gesamtausstoss in hl	**1 248 103**
Bier: total	615 253
eigene Marken	450 786
Heineken	39 613
Handelsprodukte	48 286
Lohnabfüllungen	76 586
Alkoholfreie Getränke: total	**619 798**
Coca-Cola-Produkte	240 743
eigene Produkte	25 924
Handesprodukte	353 131
Wein	13 052
Gesamtumsatz in Mio Fr.	**246,0**

Klare Verhältnisse

Zum Zeitpunkt der Gründung der gemeinsamen Tochtergesellschaft Calanda Haldengut hat sich die Brauerei Haldengut mit rund 24 Prozent an der Calanda Bräu in Chur beteiligt. In einem zweiten Schritt wurde diese Beteiligung mittels einer Kapitalerhöhung an der Generalversammlung 1991 um 6 Prozent auf rund 30 Prozent erhöht. Im Verlaufe des Jahres 1992 tauschte die Heineken-Gruppe ihre Beteiligung an der Calanda Bräu gegen eine solche an der Calanda Haldengut ein. Weitere 8 Prozent gelangten somit in den Besitz der Brauerei Haldengut, womit sich die gesamte Beteiligung der Brauerei Haldengut an der Calanda Bräu mit heutigem Datum auf rund 38 Prozent beläuft. Die Aufstockung dieser Beteiligung auf eine Mehrheitsbeteiligung von über 50 Prozent ist vertraglich vereinbart und soll klare Mehrheitsverhältnisse schaffen. *pd./sw*

Eichhof-Gruppe

Erfolg dank Clausthaler

Die Luzerner Eichhof-Gruppe hat ihren Umsatz im vergangenen Geschäftsjahr um 7,8 Prozent auf 298,9 Millionen Franken erhöht. Im Vergleich zum Vorjahr musste eine Einbusse des Cashflows von sieben Prozent auf 17 Millionen hingenommen werden. Das Wachstum ist vor allem auf den Erfolg der Importbiere wie Clausthaler, Warsteiner oder Erdinger zurückzuführen.

STEPHAN WEHRLE

Dank guten Ergebnissen der starken Eigenmarke Braugold und den über den Erwartungen liegenden Zunahmen im Bereich der Importbiere konnte die Innerschweizer Eichhof-Gruppe das Geschäftsjahr 1991/92 mit einem Umsatzplus von 7,8 Prozent abschliessen. Der Verwaltungsrat beantragt der Generalversammlung die Ausschüttung einer Dividende von 12 Prozent. Während für sämtliche Spezialitäten ein Wachstum registriert werden konnte, verlor das traditionelle Eichhof-Bier nochmals an Terrain, was der globalen Entwicklung im Schweizer Biermarkt entspricht. Mit einem Anteil von mittlerweile 58,7 Prozent übertrafen die Spezialitätenbiere, die imagemässig immer mehr zulegen, umsatzmässig erstmals das traditionelle Eichhof-Bier.

«Ausländer» als Matchwinner

Als «Lucky-Shot» erwies sich für die Luzerner die Partnerschaft mit dem deutschen «Marketingwunder» Clausthaler. So konnte der Ausstoss des alkoholfreien Importbiers von 65 000 auf rund 110 000 Hektoliter gesteigert werden. Das über den budgetierten Zahlen liegende Gesamtergebnis bei den Eichhof- und Importbieren mit einer Steigerung von 14,6 Prozent auf 438 117 Hektoliter muss deshalb entsprechend interpretiert werden. Ebenfalls dank dem Erfolg der «Ausländer» konnte der Anteil des Bieres am Gesamterlös von 75,4 auf 88,6 Millionen gesteigert werden. Bei Eichhof scheint man sich damit abgefunden zu haben, dass mit dem traditionellen und etwas antiquierten Bier, welches das eigentliche Kerngeschäft für die Gruppe bedeutete, künftig keine grossen Zuwächse mehr zu realisieren sind.

Die Luzerner Devisen für den Bierbereich heissen deshalb Upgrading und Diversifikation. Ein angepasster Produkteauftritt der Eichhof Biere, neue Produkte sowie ein antizyklisches Verhalten durch eine Intensivierung der Marketing- und Verkaufsaktivitäten sollen die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Entwicklung bilden, wie Eichhof-Direktionspräsident *Werner Dubach* anlässlich der Bilanzpressekonferenz ausführte. Im Getränkebereich erwarten die Innerschweizer trotz einem harzigen Start, die Monate Oktober und November verliefen unbefriedigend, einen Zuwachs von rund zehn Prozent. Einen wesentlichen Anteil soll laut Dubach das wachstumsmässig erfolgreichste Produkt Clausthaler beitragen. Weitere Impulse erwartet man bei Eichhof zudem von einem zurzeit in Entwicklung befindenden neuen Bier sowie der Abrundung der internationalen Premium- und Spezialitätenbiere. □

Eichhof in Zahlen

	1992 (in Mio Fr.)	Veränderung in %
Eichhof-Gruppe		
Umsatz		
Total Getränke	157,0	+ 11,2
– Bier	101,0	+ 19,0
– alkoholfreie Getränke	56,0	– 0,6
Instrumente und Apparte	136,9	+ 4,4
Liegenschaften und übrige Erträge	5,0	+ 3,5
Total	298,9	+ 7,8
Getränkeabsatz	hl	%
Total	789 639	+ 5,6
– Bier	438 117	14,6
– alkoholfreie Getränke	351 522	– 3,8
Produktion Bier und AfG	405 728	– 5,8
Personal	1 051	+ 3,0

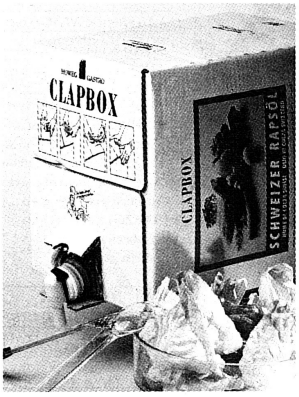
HOWEG

Jetzt aktuell:

Das Monatsmagazin der Howeg Gastro AG hat auch in der Februar-Nummer eine interessante Auswahl für Sie. Neben unschlagbaren Hit-Angeboten aus dem Howeg-Sortiment berichtet der Guide auch über neue Trends auf dem Markt und zeigt Hintergründe auf. Wer den Guide noch nicht bekommt, kann kostenlos ein Jahresabonnement bestellen: Telefon 065/51 21 51.

Le magazine mensuel de la société Howeg Gastro SA a de nouveau un choix intéressant pour vous dans son numéro de février. Outre des offres champion imbattables provenant de l'assortiment Howeg, le Guide contient également des informations sur de nouvelles tendances sur le marché et fournit des renseignements de fond. Ceux qui ne reçoivent pas encore le Guide peuvent souscrire gratuitement un abonnement d'une année en téléphonant au 065/51 21 51.

FOOD

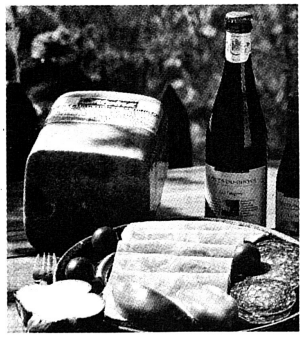


Rapsöl, inländisch, Clapbox® lt ~~3.97~~ **3.59***

Knorr, z.B. Gemüseextrakt mit Kräutern Kg ~~19.60~~ **15.80***

Milch UHT lt ~~1.89~~ **1.79***

Schlagrahm UHT lt ~~11.95~~ **10.95***



Salami Tipo Milano kg Tiefstpreis **13.90***

Restaurationsschinken kg ~~13.95~~ **10.95***

Ananas, 60 Scheiben, Goldpine 3.5 Dose ~~7.70~~ **5.95***

Würfelzucker offen kg ~~22.15~~ **1.89***

Roland Zwieback, z.B. offen Ct à 2 Kg Ct ~~25.20~~ **21.40***

CAVE

Coca Cola 1.5 Liter ~~1.99~~ **1.49***

Grandor Orangesaft Liter ~~1.59~~ **1.39***

Féchy «Top 50» Réserve St. Urbain Tiefstpreis **4.95***

Cynar 16.5° 100cl **Tiefstpreis**

CAVE HOWEG

Wein des Monats

«Gallery»
Cabernet Saurignon aus Austalien
Einführungspreis
TOP 50 50 cl ~~5.50~~ **4.80*•**
75 cl ~~8.50~~ **7.20*•**

Name: «Gallery»
Rebsorte: Cabernet Sauvignon Australien
Jahrgang: 1990
Inhalt: 75cl / 50cl
Anbaugebiet: Südosten Australiens
Charakter: Typischer Cabernet Sauvignon, angenehmes kräftig-würziges Bouquet, saftig und harmonisch im Gaumen.
Alkoholgehalt: etwa 12,5% Vol.-%.
Konsumationstips: Trinktemperatur 16 – 18 °C. Lagerfähigkeit: Jetzt genussreif, noch 3 bis 4 Jahre lagerfähig. Passt zu kräftigen Fleischgerichten, Wild und Lamm, aber auch Terrinen oder Rahmkäse.

NON-FOOD

Hotel EXKLUSIV, 100% Altpapier recycliert Toilettenpapier, 400 Coupons Sack à 48 Rollen ~~18.90~~ **16.40***

Kaffetasse braun, stapelbar 18cl ~~5.20~~ **3.95***

Tassenteller braun 14cm ~~4.10~~ **3.20***

Super-Hit

BRASEO

Noblesse, Bohnenkaffee, milde, mittlere Röstung Kg Tiefpreis **10.80***

Amigo, Bohnenkaffee, mittlere Röstung Tiefpreis Kg **9.90***

Rodeo, Bohnenkaffee Tiefpreis Kg **9.90***

Trendbiere

Bud Bier USA	Dose 35cl	**1.85**
Coors Bier	Flasche 35cl	**1.95**
Castlemaine XXXX	Dose 375ml	**1.75**
Sapporo Draft Bier	Silver-Dose 50cl	**2.25**
Maisel's Weissbier	Flasche 50cl	**1.85**

Weitere bekannte Biere neu im HOWEG-Sortiment zum Bruttopreis, das heisst, Sie profitieren zusätzlich bis zu 10% Rabatt.

Angebot gültig für Bestellungen bis 28.2.93

HOWEG

2540 Grenchen
Telefon 065 51 21 51
Fax 061 52 52 09

ANSCHLAGBRETT

Hotelfachschule

Unsere Stärke

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

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

STEIGER SCHULE

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

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

SWANDEAN SCHOOL OF ENGLISH

Sie geniessen garantiert besten

Englischunterricht

in Worthing, Südküste von England. Freundliche Atmosphäre, kleine Klassen. Kurse: Anfänger-, Ferien-, Intensiv-, Cambridge-Examination-, Erwachsenen-, Junioren- und Geschäftskurs.
Ausflugs- und Freizeitprogramme. Unterkunft bei Gastfamilie (oder Hotel).

Unverbindliche Information von:
Margaret Knecht
Werdenbergstrasse 11
9470 Buchs SG
Telefon (081) 756 23 48, 18 bis 19 Uhr

52954/355720

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 nach den Lehrplänen der vereinseigenen Schulen (Bern und Lausanne) die Hotel-Handelsschule SHV Zürich. Ziele:

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT DIPLOM SHV

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

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS

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

SHV Schweizer Hotelier-Verein

BERATUNG, AUFNAHME:

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

AUSBILDUNGSORTE:

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

NÄCHSTER UNTERRICHTSBEGINN:

30. August 1993

GEEIGNET FÜR:

Als **Erstausbildung** für Schulentlassene (Sekundar- oder Bezirksschüler, gute Realschüler); Voraussetzungen: integrer Charakter, Freude an mitmenschlichem Umgang in guter Form (kontaktfreudig), Begabung für Fremdsprachen.
Als **Zweitausbildung** für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe (Kellner, Servicefachangestellte, Köche, Hotelfachassistentinnen usw.)

KARRIEREAUSSICHTEN:

Hoteladministration und Réception (Hotelsekretär/in) durch praktische Bewährung und Weiterbildung: Hoteldirektionsassistent/in bis zur Geschäftsführung von Hotels.

ANMELDESCHLUSS:

5. Juli 1993

VERLANGEN SIE BITTE AUSKUNFT:
TELEFON 01/307 33 33

Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

08/92

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

Senden Sie mir bitte das Unterrichtsprogramm der Hotel-Handelsschule SHV

053/090

Name: Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

DIVERS

Zu verkaufen

Pistenfahrzeug Ratrac SL

Komplett revidiert.
Telefon (032) 87 16 76
oder **(077) 31 50 46**

P 53176/44300

Zu verkaufen von Privat

Chevrolet Blazer 43

Stürig, Automat, 1. Inv. 2. 91, 20 000 km, Klimaanlage, Leder usw.
Telefon (032) 87 16 76
oder **(077) 31 50 46**

P 53177/44300

Zu verkaufen Occasion-
Profi-Kaffeemaschine

CAFINA, Typ VM 12/80

5jährig, servicegepflegt, guter Zustand.
NP: Fr. 18 300.–.
Jetzt: Fr. 7000.–.

Telefon (036) 23 44 88
Fax (036) 23 44 77

53154/356549

Inserieren bringt Erfolg!

Industrieller, 52, 184, dunkelhaarig, charmant, seriös, ein liebenswerter, souveräner Mann aus einer ersten europäischen Unternehmerfamilie (Chef eines weltweit bekannten Konzerns), hat den Wunsch, über uns eine herzliche und gütige Frau kennenzulernen. Unser Klient ist einer der grossen Wirtschaftskapitäne unserer Zeit. Seine Bescheidenheit macht ihn zu einer besonderen Grösse.
Gibt es eine Dame, die den Mut hat, uns zu antworten? Strengste Diskretion selbstverständlich. Sprechen Sie zunächst telefonisch mit uns, gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft! Das Alter wäre nicht entscheidend, der Herr legt Wert auf Herzensbildung!
Institut Lord: Die vornehmste Art, sich kennenzulernen!
Bitte sprechen Sie mit Frau oder Herrn Schermer.
Telefon (081) 771 21 73 oder 771 44 38, täglich 11–20 Uhr, auch samstags und sonntags
oder Brief an Institut-Lord, Schwanenweg 1B, 9472 Grabs SG

53219/303747

Valentine

Friteusen Wärmeschränke
Tellerwärmer Tischfriteusen

H.+R. Bertschi 01 381 20 08

Valentine Deutsche Schweiz

Seit 1952 immer prompt und zuverlässig

!! Wir stellen uns vor !!
Produktionsbetrieb der bestbekannten

«PAULI-BURGER»
= BEEFBURGER

hergestellt aus reinem Rindfleisch, lose gefroren, in Styroporboxen, diverse Grössen: 60 bis 120 Gramm.

Sehr günstige Konditionen für Jahresabnehmer. Lieferung ganze Schweiz.

Interessenten melden sich bitte:

Telefon (043) 21 20 23
Fax (043) 21 78 91
REICHMUTH AG, SCHWYZ

52351/306355

Duo/Trio

in der ganzen Schweiz bekannt, hat Fasnacht-Samstag 20. 2. wieder frei, auch einige weitere Termine 1993. Sehr vielseitig (Blasinstrumente), Super-Stimmung! Allerbeste Referenzen. Garantiert keine leeren Versprechungen.
Telefon (0049) 76654308.

53016/276707

Ernst Marti AG

Strategie für Busse

Mit 35 Cars der grösste Schweizer Busferien-Veranstalter, will die Marti AG eine neue Strategie rund um ihre Busse bauen: Direkt von zuhause sollen künftig Marti-Kunden ans Meer gelangen.

Wer als Marti-Pauschalreisender zwischen Zürich und Lausanne wohnt, wird künftig an einem der bis zu zwölf Zusteigeorte seinen Marti-Fernreisebus besteigen können. Das Bahnbillett vom Wohnort bis dorthin ist mit im Preis eingeschlossen.

Marti Reisen, das mit einem Umsatz von 107 Millionen Franken 1992 erstmals die 100-Millionen-Schwelle deutlich überschritt, zählt 236 Mitarbeiter und 12 Filialen. Die Kataloganzahl wurde von acht auf sechs gestrafft, ebenso das Angebot, und die Carflotte verjüngt. Auch die schwächere spanische Pesete wird das Ihre zu Martis Spaniengeschäft beitragen. Marti-Reisende können in den Fernreisecars zwischen komfortablen Sitzen, Classe Fauteuils und Classe Couchettes wählen. Ausserdem hat Marti für drei Destinationen Flüge bei der Balaircta und TEA gechartert.

Alfred Marti schliesst ein weiteres Wachstum – durch Kooperation mit Partnerunternehmen – nicht aus, bezeichnet jedoch seine bestehende Carflotte von 35 Fahrzeugen, davon 9 Doppelstöcker, als optimal. Die Marti AG setzt 59 Prozent ihres Umsatzes im Touroperating um und erwirtschaftet einen weiteren Umsatzdrittel als Reisebürokette auf Kommissionsbasis. Die im Touroperating beförderte Personenzahl blieb 1991 sowie 1992 mit je 48 000 stabil.

Als Coach Operator will die Marti AG zwar Kombinationen mit anderen Verkehrsmitteln nicht ausschliessen, doch soll der Reisecar immer mit von der Partie sein. Rundreisen, Bade-, Berg-, Ski- und Kurzferien sowie Festspielreisen umfassen das Profil. Marti hat sich 1992 auch als purer Euro-Veranstalter positioniert. Überseeangebote fielen weg, in Osteuropa investierte man neu: Baltische Staaten, Russland, Tschechien, Slowakei, Polen, Ungarn. Ausser-Katalog legt Marti eine Galicien-Reise nach Spanien auf, wo das heilige Jahr 1993 viele Leute auf den Jakobsweg bis Santiago de Compostela locken dürfte.

pd/APK

Imholz/Travac/SR/AA

Streit um US-City-Trips

Auf Ersuchen der Swissair hat Imholz seine Werbung für die USA-Wochenend-Städtereisen-Aktion vor einigen Tagen vorläufig eingestellt. Im Minimalpreis von 995 Franken sind ein Linienflug mit der Swissair nach Chicago, New York, Washington oder Montreal sowie eine entsprechende Anzahl Hotel-Übernachtungen inbegriffen.

Auf Anfrage in Bern erklärte das Bundesamt für Zivilluftfahrt (BaZL), dass man in dieser Sache an die Swissair gelangt sei, weil der genehmigte Minimaltarif von 990 Franken nicht eingehalten werde. Wird er zwar doch, wie man sofort feststellt, aber das BaZL vertritt die Ansicht, dass die Differenz (fünf Franken) doch zu klein sei, um damit die Hotelkosten zu decken . . .! Auf die Frage, ob denn die Kalkulation des Arrangements, solange der Minimal-Flugtarif zumindest vordergründig gewährt ist, nicht Sache des Touroperators sei, meinte ein BaZL-Sprecher gegenüber der htr: «Wenn dem so wäre, dann brauchten wir gar keine Tarifaufsicht mehr : . .!» Brisant sind diese Fakten deshalb, weil Vista Reisen Zürich (Travac) in diesen Tagen per Radiospots für seine «Hammerangebote» wirbt, ohne allerdings die Airline zu nennen. Es locken Wochenendflüge mit American Airlines nach Chicago und New York. Im Preis von 890 Franken ist der Linienflug sowie die entsprechende Anzahl Hotel-Übernachtungen inbegriffen. Diese Aktion ist bis Ende April geplant. Gespannt wartet die Branche wohl darauf, wie sich das BaZL nun diese Kalkulation erklärt. Fortsetzung im US-City-Trips-Streit folgt – mit Garantie . . .! *HU*

Railtour Suisse

Auf Schienen in die Software dank europäischer Kooperation

Traviswiss-Buchungen stossen bei Schweizer Reisebüros nach wie vor auf eine relativ schwache Akzeptanz. Dass die Möglichkeit nur für die Angebote der grossen TOs besteht, dürfte Grund dafür sein. Nun hat Railtour Suisse und ihr deutscher Software-Partner Blank die Swiss Travel Services SA gegründet, die ein kostengünstigeres Leistungspaket anbietet, das mittleren und kleineren Veranstaltern das Angebot via Traviswiss erlauben soll.

SAM JUNKER

Der Anschluss an Traviswiss auf der Angebotsseite, der TO-Link, kostet heute 500 000 Franken. Für zahlreiche mittlere und kleinere Reiseveranstalter bleibt der TO-Link aus diesem Grund Illusion. Damit aber die Buchungen via Traviswiss in den Reisebüros mehr Akzeptanz finden, müssten die Angebote möglichst vieler Veranstalter über das Computer-Reservationssystem gebucht werden können. «Tourbo für alle» sagt sich deshalb Railtour Suisse und will alles daran setzen, Buchungen via System möglichst vielen TOs zu ermöglichen. Der agile Bahnspezialist aus Bern hat den TO-Link und verfügt über eine eingespielte und gut funktionierende EDV-Infrastruktur.

Ein eigenes Unternehmen

Zusammen mit seinem Software-Lieferant, der Blank Software in Frankfurt, hat Railtour Suisse nun die Swiss Travel Services SA mit Sitz in Bern gegründet. Railtour Suisse hält 70 Prozent des Kapitals und der Stimmen, Blank Software 30 Prozent. Durch diese Firma bieten Railtour und Blank Software-Know how und Erfahrung mittleren und kleineren Flug-, Bahn-, Bus- und Schiffsveranstaltern zu günstigen Konditionen an. Statt direkt mit Traviswiss verbunden zu sein, laufen alle Funktionen in einem Hosting-Pool bei Railtour ab.

Die Softwareinvestition inklusive Tourbo-Schnittstelle werden für TOs mit 15 000 bis 100 000 Passagieren pro Jahr für eine Standardlösung mit 100 000 bis maximal 300 000 Franken beziffert. Zu günstigen Konditionen werden Zusatzanforderungen und Änderungswünsche berücksichtigt. Dazu muss natürlich die Traviswiss-Anschlussgebühr gerechnet werden. Sie beträgt zurzeit 200 000 Franken. Rund 100 000 Franken Kosten ist jährlich für Software-Wartung und Basis-Support zu rechnen. Die Hardware-Investition beläuft sich je nach Grösse des TOs auf 100 000 bis 500 000 Franken.

Für Veranstalter mit bis zu 15 000 Passagieren pro Jahr ist mit dem neuen Angebot mit jährlichen Kosten von unter 100 000 Franken zu rechnen. Diese Tourbo-Hostings sollen ab Anfang 1994 beziehungsweise sechs bis zehn Monate nach Auftragserteilung einsatzbereit sein.

Inhouse-Lösungen

Als zweites Angebot verkauft Swiss Travel Services in Lizenz Inhouse-Lösungen. Die bei Railtour Suisse installierte HOR-Applikation kann dazu beliebig weiterentwickelt und nach Bedarf abgeändert werden.

Railtour sucht nun aktiv Kooperationen mit kleineren und mittleren Touroperators in den verschiedenen Bereichen Flug, Bahn, Bus und Schiff. Potentielle Interessenten erhalten in diesen Tagen ein konkretes Angebot sowie eine Einladung zur Demo-Veranstaltung, die am 25. Februar in Bern stattfindet. □

Tropenmedizin/Neuigkeiten

Vorbeugen ist besser als Heulen

Tropenkrankheiten und ihre Bekämpfung oder Vorbeugung müssen ständig neu überdacht werden. Als einzige obligatorische Impfung verbleibe das Gelbfieber, meinte unlängst Professor Robert Steffen vom Zürcher Institut für Sozial- und Präventivmedizin an einem Kuoni-Reisemedizinseminar. Malaria bleibt unbesiegt, gegen Hepatitis A wurde ein Impfstoff gefunden.

ROLF BÜHLER

Zu den Reisevorbereitungen gehört immer auch der Seitenblick auf das erhöhte gesundheitliche Risiko. *Robert Steffen* vom Zürcher Institut für Sozial- und Präventivmedizin und *Christoph Hatz* vom Tropeninstitut Basel riefen unlängst an einem Kuoni-Seminar die wichtigsten Tropenkrankheiten in Erinnerung und klärten über oft widersprüchliche Impfbestimmungen auf.

Angesichts der latenten Krankheitsgefahr und des Umstandes, dass fast jeder zehnte Schweizer einmal im Jahr ein Entwicklungsland besucht und 20 bis 50 Prozent davon eine Infektionskrankheit aufliest, hätte das Interesse der Branche grösser sein können. Denn trotz verdüstertem Wirtschaftshorizont wird am Gesundheitsschutz nicht gespart: Des Schweizers ausgeprägtes Sicherheitsbedürfnis geht vor. Auch die neue Schutzimpfung gegen Hepatitis A im Betrage von 150 Franken für die drei Dosen findet regen Zuspruch.

Malaria

1979 erklärte die WHO die Pocken für besiegt. Dadurch beflügelt, glaubte man, die Malaria wäre als nächstes dran. Erschreckend schnell jedoch entwickelte der Erreger Resistenzen gegenüber allen Medikamentengruppen. Gegen jene in der Grenzregion Burma/Thailand greift schon gar keine Prophylaxe mehr. Weltweit infizieren sich 270 Millionen Menschen pro Jahr, 110 Millionen erkranken manifest. Mehr als eine Million stirbt daran, 90 Prozent davon sind Kinder. Am verbreitetsten ist sie in Afrika. Besonders tückisch ist die Latenzzeit ihrer bösartigsten Form (Malaria tropica): Sie kann 15 Monate betragen, in weniger gefährlichen Varianten noch länger. Der Ausbruch erfolgt so lange nach Reiseschluss, dass ihre Symptome oft als Grippe verstanden werden.

Klar: Noch immer das beste ist, sich gar nicht erst zu infizieren. Die Übertragung durch die Anophelesmücke geschieht nach Sonnenuntergang. Man schütze sich deshalb mit

- tropischen Repellentien auf die (noch nicht abgedeckte) Haut,
- Insektiziden zum Aufsprühen auf Kleider/Moskitonetze,
- Rauchspiralen, Plättchen im Verdunster,
- Moskitonetzen,
- eventuell Ultraschallgeräten.

Etwa einer von 300 Tropenreisenden erkrankt an infektiöser Gelbsucht. Die Todesrate bei über 40jährigen beträgt immerhin zwei bis drei Prozent. Sie bedingt eine vier- bis sechswöchige Arbeitsunfähigkeit. Seit Februar 1992 steht ein wirksamer Impfstoff mit praktisch 100prozentiger, zehnjähriger Schutzwirkung zur Verfügung. Eine Impfung gegen Hepatitis A wird in den Endemiegebieten auch bei Kurzaufenthalten und hohem hygienischem Hotelstandard empfohlen.

Reisediarrhoe

Ihre Ursache sind fäkal kontaminierte Speisen oder Getränke, fast nie Diätwechsel, billiger Wein, Staub, Jetlag und dergleichen. Fast immer nimmt sie einen milden Verlauf; immer aber ist Durchfall ein frustrierendes Erlebnis. Prophylaktische Medikamente dagegen sind nicht allgemein empfehlenswert. Bei einer Aufenthaltsdauer von 14 Tagen ist der Anteil von Diarrhoepatienten in Nordafrika (Tunesien, Ägypten) mit 45–50 Prozent am höchsten. Als bewährte Selbsttherapie haben sich zu Beginn der Erkrankung gezuckerte Getränke (Fruchtsäfte, Tee) und Salz(gebäck) bewährt.

Cholera

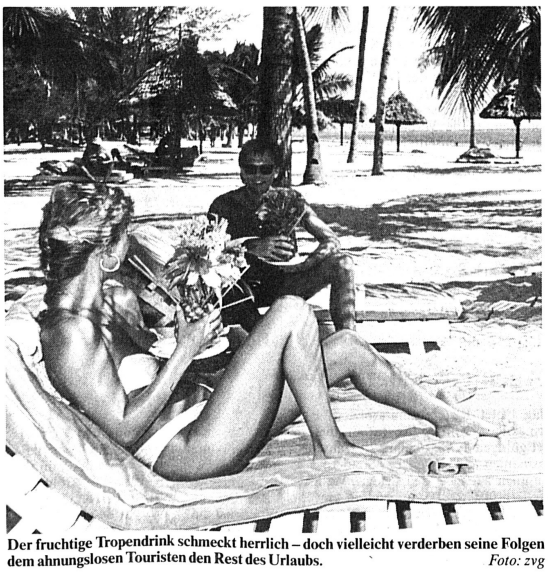
Wegen geringem Impfschutz (50 Prozent) und kurzer Wirkungsdauer (6 Monate) ist die Choleraimpfung praktisch nur noch in Sansibar obligatorisch. Cholera ist ein Hygieneproblem der Drittweltbevölkerung. Die Infektion erfolgt fast ausschliesslich über den Mund (verunreinigtes Trinkwasser, verschmutzte Nahrungsmittel). Der Erreger wird bereits bei 60 °C abgetötet.

Geschlechtskrankheiten

Vier bis fünf Prozent der Besucher Ostafrikas oder Südostasiens gehen flüchtige Sexkontakte (FSK) mit «Prostituierten und anderen Einheimischen» ein. In der Hälfte der Fälle geschieht dies ohne Präservativ. Zu dieser Gruppe zählen eher «Herren oberer Altersklassen». Ein Risikobewusstsein um solche FSK wurde zwar ausgemacht. Aber man stand im entscheidenden Moment entweder unter Alkoholeinfluss, hatte keine Lust auf Gummi oder war «momentan verliebt». □

EG-Recht und Impf-Info

Dass die für exotische Destinationsberatung so wichtige Impf-Beratung auch ihren EG- beziehungsweise Konsumentenschutzaspekt hat, spricht für die Aktualität des Themas – soll doch ein eurokompatibles Reisegesetz 1993 auch in der Schweiz, trotz EWR-Ablehnung, eingeführt werden. Unter EG-Recht sind jedenfalls, so hörte man auf der Tropenmedizin-Tagung, deutsche Reiseveranstalter für unterbliebene Informationen zu Impfvorschriften gebüsst worden. *RB/r.*



Der fruchtige Tropendrink schmeckt herrlich – doch vielleicht verderben seine Folgen dem ahnungslosen Touristen den Rest des Urlaubs. *Foto: zvg*

(M)EINE MEINUNG

Riesenjumbos für Reisebüros

Es häuften sich in den vergangenen Wochen die Meldungen über Mega-Jumbo-Projekte in der Flugzeugindustrie. Fehlt gerade noch, war meine erste Reaktion, dass in diesen Zeiten der völligen Überkapazität bei den Flugsitzen weltweit ein Konsortium von Flugzeugproduzenten die Airlines noch mit Riesen-Jumbos beglückt. Die Flugzeugindustrie ist ja in der Krise, die Airlines stornieren Bestellungen und sagen Kaufoptionen ab. Die Techno-Freaks bei Boeing und Airbus sollten sich etwas anderes einfallen lassen als dickbauchige Luftmonster, deren Auslastungsrisiko wohl jeden Sitz-Disponenten auf den Schleudersitzknopf drücken lässt. Und mit der Öffnung des europäischen Luftraums wird sich das Deregulierungs-Debakel wohl noch einige Jahre fortsetzen.

Und dann? So etwa ums Jahr 2000? Wenn die Bereinigung abgeschlossen sein wird? Und nur noch einige wenige europäische Airlines übrigbleiben, die Langstrecken fliegen? Wird es dann noch einen Sinn machen, dass zig «kleine» Jumbos wie heute in harscher Konkurrenz über den Atlantik jetten und sich gegenseitig unterbieten? Wohl kaum.

Bis dann werden nämlich gerade die ersten Mega-Jumbos aus den Hangars der Konstrukteure rollen. Ab 1995 wird man wohl Kaufoptionen für solche Riesenvögel erhalten. Man stelle sich nur vor, welche neuen Airline-Namen auf dem Rumpf der Mega-Jumbos prangen: nur noch Fusionsgiganten. Weniger Airlines, mehr Passagiere, und weniger, aber grössere Flugzeuge – in einer Dekade könnte es wohl soweit sein.

Fazit für die Reiseindustrie: Ade ihr Brokerstuben und Ticket-Shops, ade ihr Grau- und Schwarzmärkte. Abschied von der Basar-Mentalität beim Grossticket-Zwischenhandel und von den Tarifologen mit ihrem Insiderwissen, wo wer wie in der Branche zu günstigeren Ticketpreisen kommen kann. Rückkehr zum sogenannten Status quo ante: IATA-ähnliche Zustände à la sechziger Jahre, nur dass dann nicht mehr eine mächtige Organisation wie die IATA den Ton angibt, sondern einige wenige Grosscarrier.

Jetzt schon zeigen die Broker mehr Mühe als früher, mit den tiefen Direktangeboten der Airlines an die Reisebüros mitzuhalten – in den USA gibt es bekanntlich kaum noch Flug-Broker. Der Broker taucht als Zwischenhändler bekanntlich immer in jenen Märkten auf, die durch Überkapazitäten gekennzeichnet sind. Die Broker werden also nach diesem Szenario die ersten Mega-Jumbos gar nicht mehr miterleben oder sich zu braven TOs gewandelt haben.

Oder, aus dem Bauch gesprochen, es wird wieder langweiliger im Airlines-Geschäft, auch für die Reisebranche. Aber dafür ordentlicher und übersichtlich. Und was den überaus wichtigen Aspekt des Reiseagenten als Vertriebsvehikel von Tickets betrifft: Verstärkte Einbindung des Reisebüros an die Tarifvorgaben der Gross-Airlines, weniger Eigeninitiative bei der kundenfreundlichen Suche nach der günstigsten Flugvariante.

Doch noch ist es nicht soweit. Noch stehen Airlines und Reisebüros sehr wilde Jahre bevor, in denen mit einem guten Riecher mehr Geld zu machen ist als mit vorbildlicher Verwaltung.

Alexander P. Künzle

Atos

Australien-Workshop

Der Atos (Australian Touroperators of Switzerland)-Australien-Workshop vom 20. und 21. April 1993 im Hotel Hilton Airport in Zürich rückt näher. Die hochkarätige Veranstaltung bietet den Schalterprofis die einmalige Gelegenheit, sich an einem Tag einen fundierten Überblick über den fünften Kontinent zu verschaffen. Zehn Touroperators, fünf Airlines, das nationale Fremdenverkehrsamt sowie vier regionale Tourist Offices aus «Down Under», ein Wettbewerb mit tollen Preisen sowie der traditionelle Cocktail am Abend garantieren für ein buntes und interessantes Programm. *HU*

Air France

Pariser Euro-Offensive

Der Preiskrieg am französischen Himmel ist in vollem Gange. Air France lanciert seit Anfang des Monats jeden Montag Discount-Preise für die laufende Woche für einige Europa- und USA-Flüge. Alitalia, Iberia und Lufthansa reagieren, die Swissair nicht.

Um von den Preisen «Coup de Cœur», die von einer grossangelegten Plakatkampagne unterstützt werden, zu profitieren, muss der Kunde eine, für Nordamerika zwei Wochen vor Abflug fest buchen und bezahlen. Auftakt waren am 6. Februar London, Barcelona, Madrid, Verona, Rom, New York, San Francisco und Chicago.

Ein Preisbeispiel: Paris–Rom 1380 FF (345 Schweizer Franken) und Paris–New York 2100 FF. Das können auch Flugbroker kaum billiger anbieten! Die jeweils gültigen Preise und die Destinationen für die Billigtickets können über BTX abgerufen und sowohl in Reisebüros als auch bei Air-France-Büros gekauft werden.

Doch kaum hatte Air France sich zum Konkurrenzkampf entschlossen, da unterbot Alitalia den französischen Carrier bereits mit einem Angebot Paris–Rom, Hin- und Rückflug zu nur 1099 FF. «Italien Fortissimo» ist das Schlagwort, und alle Dumpingpreise sind erlaubt. Die Lufthansa bietet schon seit Januar alle deutschen Zielflughäfen zum Preis von 1200 FF an und hat inzwischen noch zusätzlich vier Agenturen einen Sonderpreis eingeräumt: Paris–Berlin zu 1037 FF, gültig bis Ende März.

Iberia will nachziehen, und nur die Swissair hinkt bisher hinterher. Das erstaunt besonders, da bereits der TGV das Geschäft verdorben hat und die Belegungszahlen für die Flüge Paris–Genf mehr als schlecht sind. Möglicherweise ist die Ursache des Abseitsstehens auch in der EG- beziehungsweise EWR-Problematik zu suchen.

«Europe Flyer Pass»

Neben dieser Discount-Initiative hat die Air France gemeinsam mit Air Inter, der Sabena und der CSA auch erstmals einen «Europe Flyer Pass» aufgelegt. Dieses Spezialticket umfasst 3 bis 9 Coupons, die es den Touristen anderer Kontinente ermöglichen, Europa an Bord der innereuropäischen Maschinen der vier Carrier ohne Einschränkungen zu bereisen. Jeder Flugabschnitt kostet 120 $. Der Pass muss gemeinsam mit einem Hin- und Rückflugticket in Richtung Frankreich, Belgien oder Tschechien in einem der Büros der Air France, der Sabena oder der CSA gekauft werden. Gültigkeitsdauer: 7 Tage bis 2 Monate. *HAS, Paris*

Aussie/Kiwi-Workshop 1993

Qantas bald ex Zürich

Qantas Airways bietet neu speziell günstige Retourflüge Schweiz–Sydney/Melbourne mit einem «Point to Point»-Angebot. Qantas-Australien-Besucher haben zudem die Möglichkeit, einen «Explorer Pass» für Flüge auf dem Känguruh-Kontinent zu erwerben. Ab Oktober 1993 oder ab Frühling 1994 will Qantas Zürich direkt anfliegen.

Unter dem Motto «On the road for you» veranstalteten Qantas/Australien Airlines sowie Queensland Tourist and Travel Corporation (München), The Northern Territory Tourist Commission, die Australian Tourist Commission sowie das New Zealand Tourism Board (alle Frankfurt am Main) in Basel, Chur, Luzern, Solothurn und Schaffhausen einen Aussie/Kiwi-Workshop 1993 für Reiseprofis.

Während Vertreterinnen der Fremdenverkehrsämter Australiens und Neuseelands ihre neuen Prospekte und die touristischen Regionen ihrer Länder in Videos und Dia-Shows vorstellten, berichtete *Peter Plan,* District Sales Manager von Qantas Airways in Zürich, über Neuigkeiten der australischen Fluggesellschaft. Mit fünf wöchentlichen Flügen via Frankfurt, zwei via Rom und zweimal via London können Passagiere der Qantas, die im vergangenen September die Australian Airlines zu 100 Prozent übernommen hat, alle sieben australischen Destinationen erreichen. Laut Plan wird Qantas voraussichtlich ab Herbst 1993 oder ab nächstem Jahr Zürich direkt anfliegen.

Auf der gesamten Reise Schweiz–Australien retour bietet Qantas drei Stopovers plus zwei Qantas-Sektoren innerhalb Australiens an. Wer ein neues «Point to Point»-Angebot der Qantas Schweiz–Sydney/Melbourne (nur ein Stopover pro Weg) benutzt, erhält einen günstigeren Tarif. Senioren ab 60 Jahren reisen bei Qantas in der Business Class auf Australien- wie Asien-Reisen neu billiger. Für Qantas-Reisende bietet sich zudem der «Explorer Pass» (300 australische Dollars/2 Coupons) in Australien an. Ein Coupon erlaubt, entweder auf Qantas oder Australian Airlines zwischen zwei beliebigen Städten Australiens zu reisen. Ein zusätzlicher Coupon kostet 150 Dollar. Der Pass wird vor Antritt der Überseereise erworben. *IA*

Drehscheibe Cointrin

Swissair-Konzept mit zwei «Hubs»

Mit dem Sommerflugplan passt Swissair ihr Streckennetz an eine neue Marktorientierung an. Wann die Gesellschaft die Vorteile der EG-Luftverkehrsfreiheiten voll nutzen und ihre Nachteile in Kauf nehmen kann und muss, ist noch offen. Ob, wann und in welcher Form sie ihre Kooperationspolitik mit anderen europäischen Gesellschaften weiter ausbaut, dürfte in unmittelbarer Zukunft keinen grundlegenden Einfluss auf die Gestaltung des Streckennetzes haben. Ende März tritt jedenfalls das Konzept der zwei Drehscheiben Zürich und Genf in Kraft, die optimal miteinander verbunden sein sollen.

KLAUS HÖHLE

Die Genfer Swissair-Drehscheibe Cointrin erhält eine Anzahl neuer Direktverbindungen. *Foto: asl*

Das bereits vor einigen Monaten angekündigte Konzept der zwei nationalen Swissair-Verkehrsdrehscheiben ist keine Revolution, sondern die logische Folge aus der wirtschaftlichen und luftverkehrspolitischen Entwicklung in Europa. Darin kommt aber auch der Wille zum Ausdruck, sich durch diese Entwicklung nicht in die Rolle einer sogenannten Nischengesellschaft drängen zu lassen. Das Hauptziel ist allerdings die langfristige Sicherung der Rentabilität.

Die Swissair-Drehscheibe Zürich erfährt in der neuen Streckenstruktur insofern eine Stärkung als eine Anzahl von Zielen mit erhöhter Frequenz bedient wird. Die Zahl der kostspieligen Flüge von Grossraumflugzeugen zwischen Zürich und Genf wird verringert und die Verbindungen zwischen den beiden Drehscheiben sollen so gestaltet werden, dass ideale Anschlüsse für Weiterflüge gewährleistet sind.

Drehscheibe Genf

Zum natürlichen Einzugsgebiet des Flughafens Genf gehören nicht nur das Becken des Genfersees und weite Teile der Westschweiz, sondern auch das benachbarte Frankreich mit Savoyen im Süden und Südwesten und andere anschliessende französische Departemente mit den Wirtschaftsregionen von Grenoble und teilweise auch Lyon.

Das Eigenaufkommen dieses Gebiets und das Umsteigeraufkommen aus Kurz-, Mittel- und Langstrecken rechtfertigen künftig einen eigenständigen Knotenpunkt mit optimierten Anschlussverbindungen. Diese Optimierung betrifft jedoch nicht nur internationale Verbindungen in Genf, sondern auch die kostspieligen inländischen Kurzflüge zwischen Genf und Zürich.

In Genf werden künftig Kurz-, Mittel- und Langstreckendienste in drei Verkehrsknoten konzentriert, die etwa parallel zu den Knoten in Zürich bestehen werden. Genf erhält auch eine Anzahl neuer Direktverbindungen, darunter Budapest, Moskau, Prag, Berlin und Tel Aviv.

Drehscheiben warum?

Obwohl Swissair mit Informationen über den Sinn und Zweck des im Luftverkehrsjargon auch als Hub bezeichneten Konzepts der Drehscheiben oder Verkehrsknotenfuktion recht sparsam umgeht, ist festzustellen, dass es sich dabei grundsätzlich um eine präzise gesponnene Konstruktion von Anschlussverbindungen handelt.

Anschluss-, also Umsteigeverbindungen ermöglichen es in vielen Fällen überhaupt, bestimmte Strecken wirtschaftlich zu betreiben. An den Knotenpunkten werden dünne Verkehrsströme zwischen einer Anzahl von Herkunftsorten mit dem sogenannten Quell- oder Ursprungsaufkommen des Umsteigeflughafens zusammengefasst. Eine der Voraussetzungen dafür sind optimale Umsteigezeiten, und dies bedingt eine Konzentration von möglichst vielen Flügen in einem möglichst kurzen Zeitraum.

Allerdings kann diese Verkehrskonzentration durch eine vorherrschende Gesellschaft auch von anderen Gesellschaften genutzt werden, um Passagiere abzusaugen. □

Delta Air Lines

Ausbau des Europa-Streckennetzes

Der amerikanische Mega-Carrier Delta Air Lines baut sein Streckennetz weiter aus. Ab 20. Mai wird während der Sommersaison die griechische Hauptstadt Athen viermal wöchentlich mit einem Nonstop-Flug ab New York (JFK) verbunden.

Bereits am 19. Mai wird eine tägliche Sommerverbindung zwischen dem Delta-Hub Atlanta und der südfranzösischen Metropole Nizza sowie ein Nonstop-Flug nach Brüssel aufgenommen.

Auf diesen drei neuen Verbindungen gelangen Maschinen vom Typ Boeing 767-300ER zum Einsatz. Im weiteren wird Delta ab 1. Juni einen täglichen Nonstop-Service zwischen Cincinnati und München mit einer Lockheed L-1011 anbieten. Am gleichen Datum wird auch die Eröffnung der Verbindung zwischen Cincinnati und Zürich gefeiert. Auf dieser Strecke wird ein Airbus A-310 eingesetzt. *HU*

REISEMACHER

REISE-NEWS

Per Taxi ins neue Hotel auf Singapurs Sentosa-Insel

Nach dem Beaufort Resort wird mit dem Rasa Sentosa Resort der Shangri-la Gruppe auf Singapurs Insel Sentosa im März ein weiteres Hotel eröffnet. Bis Ende August offeriert das neue Hotel Spezialangebote für Mehrtagesaufenthalte.

Neu ist die Freizeitinsel nebst mit Seilbahn und Fähre auch durch eine Brücke mit Singapur verbunden. So stehen nun zwei Busrouten für den Besuch Sentosas zur Auswahl. Im Preis von rund fünf Franken ist nebst der Fahrt auch der Eintrittspreis enthalten. Für den Individualverkehr mit Autos bleibt die Insel jedoch weiter tabu, Taxis dürfen Gäste nur zu den Hotels bringen.

Golfplätze, Restaurants und das Ozeanarium gehören zum Freizeitangebot von Sentosa. *pd*

Wagons-lits Travel vertreibt Wettstein-Produkt

Das Asien- und Australien-Produkt des Rapperswiler Veranstalters Reisebüro Wettstein AG wird von Wagons-lits Travel in der Schweiz in erster Priorität vertrieben, schreibt das Stäfener Anwaltsbüro *J. D. Pointet* (Wettstein-VR). Ab August 1993 werde Wagons-lits in der Westschweiz das Asien-Produkt von TCS Voyages/Wettstein AG mit eigener Front Page in sämtlichen Filialen anbieten. *r.*

Endgültiger Bruch

asr aus DRV ausgetreten

Zwischen den beiden deutschen Reisebüroverbänden asr und DRV ist es nun zu einem endgültigen Bruch gekommen. Der Aufforderung des DRV an den asr, seine Mitgliedschaft im DRV doch besser zu kündigen, ist der asr jetzt nachgekommen. Beide Verbände wollen sich allerdings gegenseitiges Gastrecht bei Tagungen einräumen.

Dem Vorfall vorangegangen war eine Pressemitteilung des asr im Anschluss an die erste Mittelstandstagung des DRV, die an sich durchaus zur Zufriedenheit der Teilnehmer stattgefunden hatte, die der asr aber mit gewisser Häme kritisierte und die Meinung vertrat, er feiere sowieso 365 Mittelstandstage. *SE*

Flag-Hotels

Agentensondertarife

Flag bietet Reisebüromitarbeitern eine Ermässigung von 50 Prozent auf die am Ort gültigen Tarife für ihre 20 Häuser in Tasmanien an. Weitere Sonderpreise kommen auch bei den neuen Flag-Mitgliedern in Grossbritannien zur Anwendung. Flag zählt derzeit drei Häuser in London und vier weitere in Grossbritannien. Reservationen nimmt die Flag-Vertretung in Frankfurt entgegen. *pd*

Airtours International

LH und TUI wollen sich Airtours teilen

Kein Zweifel besteht mehr an der gemeinsamen Absicht von Lufthansa und der Touristik Union International, die TUI-Marke Airtours International in eine gemeinsame Tochter einzubringen. Der Linienflugveranstalter Airtours mit anspruchsvollen Programmen für die gehobene Reiseschicht (215 000 Gäste 1991/92) dümpelt seit geraumer Zeit so vor sich hin und könnte durch diese Strukturveränderung einen zusätzlichen Antrieb erhalten. Für Lufthansa wäre das Programm als begleitendes Angebot zu seinen Flügen eine lang gewünschte Ergänzung. Im Gespräch ist die Gründung einer neuen Firma unter gleichem Namen, an der LH und TUI zu je 50 Prozent beteiligt wären. *SE*

Deutschland

WestLB gründet Holding

Die Westdeutsche Landesbank hat vor kurzem ihren langgehegten Plan, eine touristische Holding zu gründen, in die Tat umgesetzt. In diese TCT Touristik Beteiligungs GmbH & Co. KG wurden zunächst die 86 Prozent Beteiligung, die die Bank an Thomas Cook sowie die 16,77 Prozent, die sie an der Kahn-Gruppe hält, eingebracht. *SE*

Eurotrek-Workshop

«Fast schon wie die Grossen»

Im Programm 1993 setzt der Abenteuerspezialist Eurotrek nun auch bei seinen Europadestinationen ausschliesslich auf die Bahn als Transportmittel. Geschäftsführer Ruedi Jaisli hofft mit dem neuen Europaprogramm auf einen ähnlich grossen Aufschwung, wie er 1992 in der Schweiz verzeichnet werden konnte. Die Europapalette führt nun von Värmland, der Auvergne und den Balearen bis in die Dolomiten und nach Slowenien/Istrien.

«Die Schweiz wollte nicht – Eurotrek will sich europäisch betätigen.» Unter dieses Motto stellte der Eurotrek-Geschäftsführer die Präsentation des Bereiches «Bahn-Abenteuer Europa» am Workshop für SBB-Verkaufsmitarbeiter. Zwar hat Eurotrek schon bisher mit Europareisen gelockt (nomen est omen), nun wird aber ausschliesslich auf die Bahn als Transportmittel gesetzt (siehe *hotel + touristik reuve* vom 4. Februar). «Auf Schienen kommt man erstaunlich weit», meinte Jaisli, «mit uns bis nach Mittelschweden oder auf die Baleaen . . .» Zudem sei die Bahn oft auch das schnellste Verkehrsmittel, umweltfreundlich und erst noch günstig. «Bahn-Abenteuer Europa» führt nun in acht verschiedene Gebiete, von Värmland im Norden, der Auvergne im Westen, den Balearen im Süden bis nach Slowenien/Istrien im Osten. Versteht sich fast von selbst, dass Eurotrek-Trips kaum an Badestrände, sondern weitgehend in die Provinz führen – immer mit der Bahn. Dank dem weiteren Ausbau spricht Jaisli nun von einem veritablen Ferienprogramm, «fast schon wie die Grossen», wie er bescheiden anmerkte.

Slowenien als Reiseziel? Ein leichtes Raunen ging schon durch den mit 150 Teilnehmern sehr gut besetzten Saal. Zwar setzt auch Jaisli derzeit gewisse Fragezeichen, es gelte aber, genau zu unterscheiden. Für Slowenien und auch Istrien geben sich die Abenteurer jedoch soweit optimistisch, als dass beide Ziele 1994 sicher wieder zu den wichtigsten Destinationen zählen werden. Er sei gespannt, meinte Jaisli, wie der Markt auf das neue Europaprogramm reagiert um selbstsicher anzufügen: «Wir sind sicher, dass es denselben rasanten Aufschwung wie das Schweizer Programm nimmt!» Für das Gesamtprodukt stehen die Hoffnungen für das laufende Jahr auf einer Verdoppelung der Buchungszahlen. Früher oder später wird Eurotrek auch über Traviswiss/Travitel buchbar sein. Eine Auflage der SBB besagt, dass spätestens ab 1995 sämtliche Bahntouroperators über einen entsprechenden Anschluss verfügen müssen. *HU*

Seite 3

Hotelplan-Grossparty

Clubferien bilden den aktuellen Schwerpunkt

Erstmals hat Hotelplan seine Workshops der Deutschschweiz zusammengefasst. Über 400 Wiederverkäufer kamen zum Workshop oder Roundtablegespräch mit anschliessender Party. Clubferien bildeten einen Schwerpunkt. Das Zürcher Blackout lieferte das stimmungsvolle Dekor.

ROLF BÜHLER

Nach einem Geschäftsjahr mit «ansprechendem Ergebnis» kann man es sich leisten, den Agenten den Hof zu machen. Das liegt ja auch im Trend: Informationsschriften für Wiederverkäufer, vermehrte Studienreisen, vorteilhaftere Kommissionierungsmodelle und ein möglichst originelles Dekor für Workshops – Euro Disney als Massstab? Da wollen andere nicht zurückstehen. Also lud Hotelplan letzten Freitag in die Discothek Blackout am Zürcher Flughafen: Out waren die Disco-Freaks, in die Wiederverkäufer. Als Vorspann zur Party gab's den Workshop mit Schwerpunkt Clubferien und einen «Gedankenaustausch unter Partnern». In lockerer Ambiance plauderten hier *Walter Güntensperger* (Direktor Schweiz) und sein Stellvertreter *Martin Bender* mit Führungskräften der Branche über Rück- und Ausblick, Soll und Haben. Delikate Themen wurden angetippt, Zeitnot verhinderte Nachhaken und Ausformulieren.

«Kropfleerete» der Gäste

Was die Gastgeber so alles anschoben, im Originalton: «... Erholung, Gesundheit, Bildung sind die einzig noch verbliebenen echten Wachstumsbranchen ... Preis- und erlebnisorientierte Ferien liegen im Trend ... Der aktive, konsumfreundliche Mensch über 50 garantiert unsere Zukunft ... Geld haben die Leute, aber keine Zeit mehr ... Die Vorausbuchungsfristen sind klar zurückgegangen, der diesbezügliche grosse Schub fand aber im letzten Jahr statt ...» Von vermehrter Unberechenbarkeit des Kunden war die Rede («Heuer im Baur au Lac, morgen im Limmathaus!»). Verhaltener gab man sich zu M-Travel: «Da setzen wir schon noch Hoffnungen rein, wir werden dieses Feld nicht räumen!» Und das Zükkerchen: «Seit heute morgen gibt's auch bei uns zu Nur-Flug-Arrangements das Bahnbillett!»

Martin Bender, stellvertretender Direktor, in bester Hotelplan-Gesellschaft.
Foto: Rolf Bühler

Die Geladenen monierten die Fünf-Prozent-Kommission auf Inseratereisen («Kuoni gibt das Doppelte!»). Beim Stichwort Filialnetzerweiterung kam auch die «überfallartige Eröffnung» von Meilen zur Sprache. Hier hätten wenigstens die A-Agenten der näheren Umgebung eine vorgängige Avisierung erwartet. Klar, kam auch Escos Wilderei mit der famosen DM-Franken-Preisliste aufs Tapet. Ja, bekannte Güntensperger, diese Tochter wäre manchmal «ganz schön eklig»; aber Ausmarchungen innerhalb der Gruppe gehörten nun einmal zum Migros-Geist!

Unterhaltungsprogramm

Die anschliessende Megaparty im Blackout liess sich nicht lumpen. Horizontes Chefanimator *Pablo Kummer* führte durchs Programm. 16 Animateure der vier CH-Robinsonclubs eröffneten mit viel Klamauk. Euro Disney rief sich mit Charakteren aus Dschungelbuch, Mickey- und Minimouse in Erinnerung. *Toni Vescoli* setzte sich mit einem speziellen Feriensong in Szene. Intermezzi besorgten die reguläre Blackout-Band und eine zusätzliche im Foyer mit Country Music. Drei Buffets (amerikanisch, mediterran, asiatisch) legten den Boden. Weit nach Mitternacht wurde mit Champagner von Visa abgefackelt. Einheitslook für die 30köpfige Hotelplan-Brigade: Ob Direktor oder Kuli, sie alle trugen rot-weiss-schwarz. Die eigens aus Thailand eingeflogenen Uniformen werden nach geschlagener Schlacht den verschiedenen Clubteams vermacht. Klar, die Lotterie fehlte nicht: In den platzenden Ballonen waren Lose. Acht von ihnen verhiessen Clubferien – was denn sonst? □

Imholz Reisen: Bahnbillett für alle

Ab 1. April offeriert Imholz auch für alle «Nur-Flug-Arrangements» ein SBB-Billett 2. Klasse zum Flughafen. Dies betrifft sämtliche Buchungen, also auch Kurz- und Mittelstrecken sowie Städte- und Charterflüge. Imholz leistete mit der Lancierung des Flughafen-Bahnbilletts 1982 eigentliche Pionierarbeit, allerdings war dies bisher nur in Pauschal- und Spezialarrangements inbegriffen. Künftig kommen nun praktisch sämtliche Kunden eines Imholz-Programms in den Genuss dieser sinnvollen Dienstleistung. *HU*

Unentdeckte Clubferien

Einen Schwerpunkt dieses Workshops bildeten die Clubferien. Nunmehr vertreibt sie ja auch Hotelplan, neben Horizonte, Robinson und Aldiana. *Peter Spring,* Ressortleiter Badeferien: «Wir glauben an Clubferien trotz allen Vorurteilen. Denn Clubferien sind nicht nur Jubel, Trubel, Heiterkeit!» Mit dieser Party wurde die Kampagne für Clubferien angeschoben. Strassenplakate, Studien- und Pressereisen, Inserate, Incentives werden folgen. Im ersten Jahr sollen 5000 Robinson- und Aldiana-Arrangements verkauft werden. *RB*

Travac Workshop

Raumschiff mit Gegenwind

Der knallharte Verdrängungskampf macht auch vor der Travac-Türe nicht halt. Mit einem aggressiveren Marketing will man die Stellung halten und ausbauen. Die nationale Marke «Travac Fernreisen» soll bekannter werden. Als Vertriebsnetz wird weiterhin auf den Agentenkanal gesetzt und die Zusammenarbeit noch verstärkt. Neu im Travac-Programm werden die Bermudainseln angeboten.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Wenn nicht alles täuscht, war das ein etwas anderer *Urs Frey,* als ihn die Agenten von früheren Workshop-Auftritten in Erinnerung haben. Nicht mehr nur «Strahlemann», der von tollen Verkaufszahlen berichtet und voller Zuversicht und Optimismus in die kommende Saison blickt. Zu Beginn der Workshop-Tour in der vergangenen Woche schien der Travac-Direktor nachdenklicher als auch schon. Der knüppelharte Konkurrenzkampf, der schonungslose Verdrängungswettbewerb, das veränderte Konsumentenverhalten – auch am Zürcher Seilergraben (Noch-Adresse des Travac-Hauptsitzes) dürfte der rauhere Branchenwind kühler geweht haben.

Die Branche blicke gesamthaft auf ein erfolgreiches 1992 zurück und im Vergleich zu anderen Wirtschaftszweigen könne man sich nicht beklagen, meinte Frey, aber eben. Vor allem das auffallend aggressivere Verhalten der «drei Grossen» und die daraus resultierende Konzentration zwinge zur Offensivstrategie.

Um dem veränderten Kunden- und Marktverhalten Rechnung zu tragen, sollen aber nicht nur die erwähnten neuen Kommissionssätze als Sofortmassnahme dienen. So soll ab März der Bekanntheitsgrad von Travac verbessert werden – ein weiterer Versuch, ist man geneigt zu sagen. Lanciert wird die nationale Marke: «Travac Fernreisen».

Unter dem nicht ganz unbekannten und somit auch nicht überbordend originellen Motto «We try harder» gehen die Travac-Produkte in die Saison 1993. Geschäftsführer *Daniel Wächter* verwies unter anderem auf das neue Katalogkonzept und die Städteflüge nach New York und Chicago. Mit Linienflügen und Übernachtung in Hilton Hotels werden sie schlicht als «Hammerangebote» angepriesen.

Als absolute Travac-Neuheit wird nun auch ein Bermuda-Programm aufgelegt. Die Vertreterin des Bermuda Tourism Office, *Diana Baudendistel,* machte darauf aufmerksam, dass sich die Destination nur für ruhige Kunden eigne:

Preiswertes Kanada

Nicht nur in die USA, auch nach Kanada lässt sich's heute sehr preiswert fliegen. «Bei den Flugtarifen geht es zu und her wie im Bazar von Marakesch», meinte Western-Tours-Geschäftsführer *Louis Noth.* Schliesslich zähle aber, billiger Jakob hin oder her, der Service und die Qualität. Qualität hatte auch die von *Javier Gonzales* angekündete und den offiziellen Teil abschliessende Laser-Show. In der Hauptrolle das Travac-Raumschiff im Kampf um Marktanteile – 1. Folge. □

Dollargarantie

Bis zum Wert von 1.50 Franken pro US-Dollar garantiert Travac die Preise aller US-Landleistungen. Bei den Flugtickets könne keine Wechselkursgarantie gegeben werden, da «sich dort kaum etwas abändern lässt», wie Daniel Wächter meinte. *r.*

Wird Travac bald zum Franchisemarkennamen?

«Bis heute vertrieben wir unsere Produkte nur über den Wiederverkauf, fast ohne eigene Filialen, analog der Airtour Suisse früher», meinte Urs Frey vor den Agenten in Bern, «doch müssen wir diese Politik überdenken.» Frey betonte, wie sich die grossen drei Reiseveranstalter ihre Marktanteile durch aggressiveres Direktmarketing erkaufen. Travac stellt eine vermehrte Konzentration der Agentenverkaufstätigkeit auf Produkte der drei Grossen fest – «Travac wird somit zur vierten Wahl». Auch vermutet er, dass die von den Grossen ausbezahlten Superkommissionen aus dem Zusatzprofit des Direktverkaufs finanziert würden. wurde vor den Agenten nichts derartiges angetönt, aber das verstärkte Bemühen um den Markennamen könnten zusammen mit dem unbefriedenden derzeitigen Vertriebszustand in eine neue Vertriebspolitik münden: Franchising als Kompromiss zwischen Abhängigkeit vom Wiederverkauf und agentenunfreundlichem Direktvertrieb. Wird Travac künftig zur Franchisemarke wie Holiday Inn? *APK*

Railtour Suisse

International kooperieren – Europa erobern

Elf neue Städteziele, Quick-Step-Badeflips in Italien, Frankreich und Spanien und Eurorail, spezielle Bahnrundreisen in Europa, sind Neuheiten von Railtour Suisse für die kommende Saison. 1993 bietet der Bahnspezialist die grösste Angebotspalette in seiner 21jährigen Geschichte. Mit zwei internationalen Kooperationen weitet Railtour zudem sein Aktionsfeld in Europa weiter aus.

SAM JUNKER

Per 1. März gründen Railtour Suisse und die Austrobus, österreichische Autobusgesellschaft KG, Wien, mit einer Beteiligung von je 50 Prozent die Bahntour Austria Reiseservice GmbH mit Sitz in Wien. Ziel ist, die gute Marktpräsenz von Austrobus in Österreich und die Facherfahrung sowie den Informatikvorsprung der Railtour Suisse für Initiativen im Tourismusmarkt Österreich zu vereinen. Besonders sollen Bahnreisen ans Meer und Reisen in die Schweiz gefördert werden. Bereits 1993 gelangen Teile des Badeferienangebots der Railtour zum Verkauf in Österreich. Für später ist vorgesehen, die Geschäftsaktivitäten auf die Länder Osteuropas auszudehnen.

Internationale Zugrundreisen

Eurorail ist das Produkt einer Kooperationsvereinbarung ab 1993 als eine Interessengemeinschaft von Railtour Suisse mit Trans Vakantiereizen, Niederlande, und Ameropa in Deutschland. Unter dem Namen Eurorail werden Bahnreisen produziert, die in der Schweiz, Deutschland und Holland verkäuflich sind. Ferner sollen Synergien im Ein- wie Verkauf genutzt werden und die Entwicklungen der zukünftigen Informationstechnologie gemeinsam geprüft werden.

Bereits liegt der erste Prospekt Eurorail vor. Er enthält spezielle, mehrtägige Bahnreisen in Europa wie zum Beispiel zum Polarkreis und zur Mitternachtssonne, quer durch Europa von Berlin via Amsterdam, Zürich, Venedig und Wien nach Budapest, Prag, Krakau und Dresden und zurück nach Berlin, ins Baltikum, von Italien nach Frankreich oder den TGV-Atlantique von Paris nach Bordeaux. Der Prospekt enthält auch die bekannten Alpenzüge in der Schweiz.

In-sein ist alles

«Railtour Suisse ist in, denn Bahnreisen, Individualreisen, Städtetrips und heute buchen – morgen reisen ist in», freut sich Direktor *René Keller.* Mit seinem Angebot dürfte der Berner Bahnspezialist die Zeichen der Zeit wirklich erkannt haben, bestimmt trifft es die Nachfrage einer wirtschaftlich nicht gerade rosigen Periode ziemlich genau. Die Qualität, ein Top-Preis/Leistung-Verhältnis und guter Service sei aber nach wie vor oberstes Gebot, dem sich Railtour verschrieben habe. Auch schnell will Railtour sein, und zwar in allen Bereichen. So wird in Zürich eine Verteilerzentrale eingerichtet, die die (Quick-Step-)Dokumente raschmöglichst an die Frau und den Mann bringt. Solche Einrichtungen sollen später auch in Bern und im Welschland folgen.

Die Erwartungen für 1993 mit 100 000 Gästen und einem Umsatz von 50 Millionen Franken bezeichnet Keller als «eher moderat». Die Preissteigerung gegenüber dem Vorjahr beträgt durchschnittlich zwei Prozent, die knapp kalkulierten Festpreise liessen aber keinen Spielraum für Aktionen, denen Railtour entsagt.

Elf neue Städte

Neuheiten im Railtour-Angebot sind in erster Linie im Prospekt Euro-Städte zu finden. Mit Antwerpen, Bordeaux, Cannes, Dresden, Freiburg im Breisgau, Gent, Leipzig, Lyon, Neapel, Nizza und Prag haben nicht weniger als elf Städte neu Aufnahme gefunden. Einige bieten sich ideal zum Besuch in Kombination mit anderen Städten, dem Städtepuzzle, an. Andere Neuheiten betreffen das Hotel- oder das Ausflugsangebot.

Am Workshop wurde speziell darauf hingewiesen, dass aus Angebotsmangel in Dresden, Leipzig sowie in Prag die Hotelpreise mit der Leistung nicht immer übereinstimmten und Opernkarten für Dresden nur beschränkt erhältlich seien.

Badeflips erlaubt

Traditionell sind die Ferienorte im Katalog-Ferien-Perlen im allgemeinen per Bahn oder Auto erreichbar. Vermehrt werden nun auch Reisen per Flug oder Bus angeboten. Neu ist der Reisetip bei der Hotelbeschreibung. Ihm kann entnommen werden, ob das eigene Fahrzeug auch während des Aufenthalts von Vorteil ist.

Nebst Hotels finden sich im Badeferienkatalog auch Ferienwohnungen. Railtour verfügt in der Schweiz exklusiv über einen speziellen Prospekt für Wohnungen in der Toskana, der auf Anfrage abgegeben wird.

Nachdem im letzten Jahr das Quick-Step-Angebot für Städtereisen ein Erfolg war, legt Railtour dieses Angebot unter dem Namen Quick-Step-Badeflips auch für Badeferien auf. Es enthält die zehn von potentiellen «Quick Steplern» meistgefragten Destinationen in Italien, Frankreich und Spanien. Auf Anfrage können im Quick-Step-Verfahren auch andere als im Programm enthaltene Hotels gebucht werden.

Drei Nächte im Angebot

Das Angebot Mobile für Aufenthalte auf Schlössern und Landsitzen erscheint neu im Zweijahreskatalog mit separaten Preislisten pro Saison. Die Preise verstehen sich – mit Ausnahmen – für drei Tage. Im Rahmen des Hochzeitspezial organisiert die Railtour auf Wunsch Hochzeitsferien mit allem Drum und Dran. Im Unterschied zu allen andern Railtour-Angeboten ist bei Mobile die Annullierungskostenversicherung im Preis eingeschlossen.

Opern-Träume gibt's bei Railtour in Verona, Bregenz und in Schönbrunn. Allein für die Arena di Verona wurden 5000 Eintritte eingekauft. □

Railtour-Ergebnis 1992

Im vergangenen Jahr hat Railtour Suisse ein Rekordergebnis erwirtschaftet. Die Passagierzahl stieg um fast 20 Prozent von 78 934 im Jahr 1991 auf 94 209, der Umsatz um gute 10 Prozent auf über 47 Millionen Franken. Der Unternehmensgewinn wird in der provisorischen Jahresrechnung mit 342 000 Franken (+12%) beziffert. Der Generalversammlung soll eine unveränderte Dividende von 12 Prozent vorgeschlagen werden. Einzig der Umsatz pro Passagier ist 1992 um 41 auf 499 Franken gesunken, was auf das neue Angebot Bahn + Hotel Schweiz – ohne oder mit kurzer Anreise – zurückzuführen sein dürfte.

Zufrieden zeigt sich Railtour-Direktor *René Keller* mit den neuen, 1992 eingeführten Produkten. Bahn + Hotel Schweiz verzeichnete 9500, Quick Step ab März bis Dezember 10 100 Buchungen.

Die im März eröffnete Buchungsstelle für die Westschweiz in Vevey realisierte bis Ende Jahr mit 7100 Buchungen einen Umsatz von 3,6 Millionen Franken. *SJ*

IAIA : HEUTE VORSTELLUNG

LA SCALA, MAILAND: Don Carlo mit Riccardo Muti und Luciano Pavarotti. LA FENICE, VENEDIG: La Traviata. VIAREGGIO: Carnevalsumzug. CARLO FELICE, GENUA: Barbiere di Siviglia. PIAZZA SAN MARCO, VENEDIG: Carneval. GUBBIO: das Kerzenfest. PIAZZA DELLA SIGNORIA, FLORENZ: das historische Fussballspiel. MASSIMO, PALERMO: Cavalleria Rusticana. ASCOLI PICENO: Quintanaturnier. SAN CARLO, NEAPEL: Norma. AREZZO: Sarazenenturnier. REGIO, PARMA: Il Trovatore. THEATER GOLDONI, VENEDIG: La Locandiera. MAROSTICA: die Schachpartie. TORRE DEL LAGO PUCCINI: Tosca. CANALE GRANDE, VENEDIG: die historische Regatta. ISOLA BELLA, STRESA: Musikwochen. PIAZZA DEL CAMPO, SIENA: der Palio. SPOLETO: das Festival der zwei Welten. TEATRO REGIO, TURIN: Manon Lescaut. ACCADEMIA CHIGIANA, SIENA: Kammerkonzert von Boccherini. GRIECHISCHES THEATER SYRAKUS: Turandot. SFERISTERIO, MACERATA: Le Baruffe Chiozzotte von Goldoni. VILLA RUFOLO, RAVELLO: Wagner-Festival. RÖMISCHES THEATER, OSTIA ANTICA: König Oedipus. FANO: Karneval im Sommer. MAMOIADA, SARDINIEN: Maskentänze der Mammuttones. PESARO: Rossini-Festival. ARENA, VERONA: Aida . . .

AN DER ST. GALLER FERIENMESSE IN HALLE 2.0, STAND 2039, im Jahr der Feierlichkeiten für Carlo Goldoni, Claudio Monteverdi und Luigi Boccherini, laden wir Sie zu dieser Welt der Bühne und zu vielem mehr gerne ein.

Staatliches Italienisches Fremdenverkehrsamt – ENIT – Uraniastrasse 32 – 8001 Zürich – Telefon (01) 211 36 33, Fax (01) 211 38 85

52147/283070

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 ESV SSV

Schweizerische Reisefachschule Aarau

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

TOURISTIK-STELLENMARKT

Frantour Suisse

Wir sind ein führender Tour Operator für Pauschalreisen in ganz Europa und suchen eine(n)

erfahrene(n) Mitarbeiter(in)

*für unsere Abteilung **Einkauf/Produktion.***

Aufgabenbereich:
- *Planung der Reiseprogramme*
- *selbständiger Einkauf – Verhandlung mit Leistungsträgern*
- *Erstellung der Manuskripte für unsere Kataloge in Französisch und Deutsch (teilweise auch Italienisch)*
- *Preiskalkulation*
- *Erstellung von Reiseinformationen, Mithilfe bei der Vermarktung unserer Programme und bei der Instruktion unseres Verkaufsteams*

Anforderungen:
- *gute kaufmännische Ausbildung, Erfahrung im Tourismus (vorzugsweise in der Produktion)*
- *Verhandlungsgeschick, Flair für Zahlen*
- *perfekte Beherrschung der deutschen und französischen Sprache (evtl. Italienisch)*
- *präzise, innovative Persönlichkeit, belastbar und flexibel*
- *disponibel für Geschäftsreisen*
- *Schweizer(in) oder gültige Arbeitsbewilligung*
- *Idealalter: 25 bis 35 Jahre*

Wir bieten eine gründliche Einarbeitung, eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem leistungsfähigen Team, gute Sozialleistungen, Reisevergünstigungen.

Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie an dieser vielseitigen Aufgabe interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

FRANTOUR TOURISME
Frau Lutziger
Bahnhof Cornavin
Postfach 2991, 1211 Genf 2
Telefon (022) 731 62 91

53223/81256

Frischer

Verkaufs-Wind

für zukunftsorientiertes

Dienstleistungs-Unternehmen

Offeriere:
- Matura (Sprachen D/F/E)
- Hochschulabschluss (Lehrdiplom)
- geschäftliche Auslandaufenthalte (Europa, Afrika, Naher Osten, GUS, Asien)
- fundierte Erfahrung im Einkauf (Tour Operating)
- langjährige Erfahrung im Verkaufsbereich (Aussendienst, Akquisition, Agentenbetreuung)
- eidgenössischer Fachausweis für Verkaufskoordinatoren
- Erfahrung in PR und Messewesen
- gute Marktkenntnisse (Tourismus)
- Professionalität im Schulungsbereich
- Kreativität, Engagement und Dynamik (eines 32jährigen)

Suche neues Aktionsfeld für obgenannte Voraussetzungen.

Zuschriften bitte unter Chiffre 53242 an hotel und touristik revue, 3001 Bern.

53242/356972

Italiens Bäder

Thermalbäder künftig privat?

Der wichtigste Bademeister, was Thermalbäder in Italien betrifft, ist immer noch der Staat.

Das soll nun ändern, befand Italiens Regierung *Amato* im Januar. Die als Staatsbeteiligungen fungierenden 13 Bäder beschäftigen immerhin 3000 Arbeitskräfte und kamen 1992 auf einen Umsatz von 120 Millionen Franken. Wichtig für die Reisebranche: Im Umkreis oder Einzugsgebiet dieser Bäder arbeiten 910 Hotelunternehmen mit rund 17 000 Betten.

Die Badeanlagen befinden sich nicht mehr auf bestem Niveau. Im Konkurrenzkampf Italiens mit anderen EG-Ländern um die Kundschaft aus ost- und mitteleuropäischen Ländern schneidet Italien deshalb schlecht ab. – Es handelt sich dabei um die Bäder in Acqui, Agnano, Casciana, Castrocaro, Merano, Recoaro, Salice, Santa Cesarea, Terme Sibarite und Terme Stabiane. Mit einer Privatisierung könnten diese Bäder nach erfolgter Renovation auch für Schweizer wieder attraktiv werden. *pd/r*

TO-Liste Italien

Knochenarbeit

Harte Arbeit leistete man an der Zürcher Uraniastrasse: Die Enit Schweiz hat kürzlich ein 100 seitiges Büchlein neu herausgegeben, in dem allen italienischen Reiseangebotsarten die entsprechenden Schweizer Reiseveranstalter zugeordnet werden. *Italo Somarriello* hat sich damit eine Art von italienischer Super-Pünktlitabelle geschaffen, die über die blosse Zuordnung von Destinationen zu TOs hinausgeht.

Die Publikation straft auch all jene Behauptungen als Lüge, wonach Italien heute ausschliesslich als Selbstfahrerdestination gilt und deshalb für die Reiseindustrie nur von beschränktem Interesse ist: rund 200 Reiseunternehmer in der Schweiz vermitteln oder veranstalten Italien. Auch das Kulturangebot, auf das sich Italien 1993 noch verstärkt ausrichtet, ist nicht nur eine Individualreise-Angelegenheit, sondern kann über Veranstalter von ACS über Onda Viaggi und Marti bis Wüthrich gebucht werden. Allein die Arena von Verona wird von sage und schreibe fünfzig Schweizer Veranstaltern angeboten.

Beim Kapitel Ferien- und Landhäuser stellt der Leser fest, dass ausser Interhome noch eine ganze Reihe anderer Vermittler figurieren. Der Ferienhäuserteil macht das grösste Kapitel der Enit-Broschüre aus, es ist in Seiten doppelt so gross wie das Kapitel über «Ferien am Meer». *APK*

«wohin...mit wem»
«où aller...avec qui»
«dove vai...con chi vai»

Fleissarbeit der Enit Schweiz: Italiens Angebotspalette und deren Zuordnung zu den über 200 Schweizer Veranstaltern. Auf 100 Seiten.

Kompas Travel/Marti

Slowenien, Istrien, Ungarn

In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Carveranstalter Marti, mit Ibusz Zürich und der slowenischen Adria Airways bietet die schweizerische Tochter der slowenischen Kompas Travel neue Produkte in Slowenien, Istrien (Kroatien) und Ungarn an. Marti-Busse fahren von Mai bis Oktober jeden Freitag von der Schweiz nach Portoroz und Porec. Dazu kommen drei wöchentliche Adria-Airways-Flüge nach Ljubliana. «Klassiker» im Slowenien-Programm sind die Kurortaufenthalte. Kompas Travel gibt Wiederverkäufern Kommissionen zwischen 10 und 12 Prozent. *pd/r.*

Interview Italo Somarriello

Italiens «Kulturrevolution» als Werbelinie

Bislang ging alles gut. Sonne, Meer, Vino, Pasta und eine Prise Amore genügten, um aus Italien des Schweizers zweitliebstes Ferienkind zu machen. Doch dann kamen Algenpest, das Stigma eines teuren Pflasters, die Rezession. Nun besinnt man sich auf sein kulturelles Erbe, das auch ausserhalb der Saison und bei Regenwetter attraktiv ist. Mit Enit-Direktor Italo Somarriello unterhielten wir uns über diese überraschende Kehrtwende.

UELI STAUB

Seit 1988 sind Sie in Zürich. Was hat sich seit damals verändert?

Bis 1990 registrierte Italien pro Jahr 1,2 Millionen Ankünfte aus der Schweiz. Dann wurden es 200 000 weniger.

Was hat neben der Rezession den Umschwung eingeleitet. Die Algenpest oder die Teuerung?

Damals waren es die Algen. Die Teuerung kann es nicht gewesen sein, denn die Adria schneidet im Vergleich mit Frankreichs oder Spaniens Küsten nach wie vor gut ab. Die Medien, leider auch die italienischen, haben einen derartigen Wirbel verursacht, dass es sogar den Schweizern zu bunt wurde!

Stufen Sie uns denn als höhere Wesen ein?

Viele Schweizer sind anspruchsvoll und nicht immer nur mit Sonne und Meer zufrieden. Anspruchslos ist eben nur, wer mit dem Sandstrand allein zufrieden ist, und die stellten die Gleichung «Algen = Adria = Italien» auf.

Die Favoritenregion Toskana verhindert statistische Abstürze.

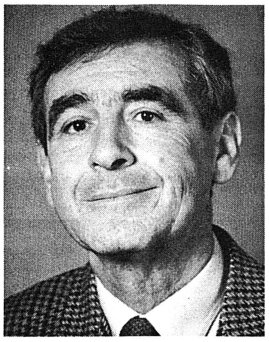
Gottlob gibt es für uns noch ein anderes Italien!

Mit fast 200 000 Ankünften ist die Toskana des Schweizers Favorit. Rund 10 000 besitzen dort Wohnungen oder Liegenschaften. Die Toskana ist in Krisenzeiten der Puffer, verhindert grössere statistische Abstürze. Trotzdem verwundert es mich, dass noch niemand auf das grossartige Umbrien gekommen ist.

Wenn in Spanien von vergiftetem Olivenöl die Rede ist, gibt's sofort Rückschläge. Italien aber verzeiht der Schweizer ausser Algen alles – Erdbeben, Terroristen, Mafia, Autodiebstahl, Tankerkatastrophen, ja sogar vergiftete Muscheln. Weshalb dies?

Man schätzt den Italiener als Nachbarn, als warmherzigen Menschen. Trotz allen Problemen ist und bleibt er der geborene Gastgeber.

Mit grossen Inseraten «Italia: Heute Vorstellung» kommt nun plötzlich die Kultur aufs Tapet. Will man so vom Ungemach ablenken?



Italo Somarriello, Direktor der Enit Schweiz.

Es stimmt, dass wir unsere kulturelle Stärke bisher zu wenig gezeigt haben. Auch stimmt es, dass uns das Vorurteil eines teuren Pflasters anhaftet. Doch dies trifft nur für die Hochsaison zu, denn von September bis Mai sind die Preise um 25 bis 60 Prozent tiefer. Vor allem dieser Voreingenommenheit wollen wir mit der neuen Werbelinie begegnen und gleichzeitig die Vor- und Nachsaison verlängern. Immerhin befinden sich 40 Prozent aller Kunstschätze der Welt in unserem Land! «Italia tutto l'anno» heisst das Motto für 1993.

Es genügt also nicht, dass man hierzulande Verona, die Mailänder Scala, den Karneval von Venedig oder den Palio von Siena kennt?

Nein. Das Kulturprogramm wirbt auch für grosse Ereignisse in relativ unbekannten Orten. Zudem wurde *Boccherini* heuer 250 Jahre alt, ist *Goldoni* vor 200 und *Monteverdi* vor 350 Jahren gestorben. Die drei stehen 1993 besonders im Mittelpunkt.

Das Telefon bei der Enit ist nicht mehr ständig besetzt!

Was nützt mir eine Komödie von Goldoni in venezianischem Dialekt, wenn ich nichts verstehe?

Sie würden staunen, wie ereignisreich selbst in Ihrem Fall eine Goldoni-Inszenierung sein kann! Kultur kennt keine Sprachgrenzen.

Sollten Schweizer Adria-Besucher diese Inserate besser gar nicht lesen?

Und ob sie sie lesen sollten! Wie schön lassen sich Badefreuden mit Kultur kombinieren, wie rasch ist man etwa von Rimini aus in Pesaro, Parma, Modena, Urbino oder Ravenna. «Baden im Schatten der Kultur» nenne ich so etwas, oder auch «Für zwei Wochen Ihrer Freizeit bekommen Sie 2000 Jahre Kultur». Übrigens erfuhr ich Minuten vor Ihrem Besuch per Telefon, dass im Palazzo Grassi in Venedig ab April eine Ausstellung über *Marcel Duchamps* und später eine über *Modigliani* stattfindet!

Wieso erst jetzt? Die Aktion läuft doch bereits.

Auch das ist Italien!

Sind denn die Kulturverwalter für den erhofften Ansturm gewappnet?

Soeben wurde das sogenannte Ronchey-Dekret, genannt nach dem Kulturminister *Alberto Ronchey*, vom Senat als Gesetz verabschiedet. Ihm zufolge werden die Öffnungszeiten für Museen oder Bibliotheken verlängert, wird auf Ruhetage verzichtet. Das bringt frischen Wind in die Sache.

Museen und Bibliotheken verzichten künftig auf Ruhetage.

Ihre Arbeit in Ehren, aber braucht es im Zeitalter der totalen Mobilität überhaupt noch ein Fremdenverkehrsbüro, um in ein Nachbarland zu reisen?

Offenbar ja. Wir bekommen rund 200 Anfragen pro Tag.

Ist deshalb das Telefon immer besetzt?

Das war einmal, doch nun antworten wir! Mehr möchte ich dazu nicht sagen. □

Italien, wie es leibt und lebt – die Klischees sind lebendiger als je; nur beginnen die Italiener jetzt langsam selbst unter der ewigen Verharmlosung zu leiden. *Foto Alexander P. Künzle*

Neue Verkehrsregeln

Saftige Bussen

Seit Jahresbeginn ist auf den italienischen Strassen und Autobahnen mehr Vorsicht geboten. Mit Inkrafttreten der neuen Verkehrsordnung sind strengere Verhaltensregeln und ein saftiger Bussgeldkatalog eingeführt worden. Trunkenheit am Steuer wird beispielsweise nicht mehr wie bisher als mildernder Umstand betrachtet, sondern mit dem sofortigen Führerscheinentzug bestraft. Wer zulässige Höchstgeschwindigkeiten um bis zu zehn Stundenkilometer überschreitet, zahlt ein Bussgeld in Höhe von 50 000 Lire (50 Fr.).

Während der Fahrt ausdrücklich verboten sind unter anderem dröhnende Musik im Auto, die Benutzung tragbarer Telefone durch den Fahrer und der Austausch von Zärtlichkeiten am Steuer. Auch für unvorsichtige Fussgänger sind verschiedene Strafen vorgesehen. *tdt*

Hoteliers klagen

Weniger Gäste

Italiens Hoteliers klagen: Die Gäste bleiben aus. Zwischen Januar und November 1992 ist die Nachfrage – gemessen am entsprechenden Vorjahreszeitraum – insgesamt um 4,6 Prozent auf 179,5 Millionen Übernachtungen gefallen. Der Reisestrom aus dem Ausland schrumpfte gar um 4,8 Prozent auf knapp 61 Millionen Gäste. *tdt*

Spanien

Mehr Werbeausgaben

Aus den Bilanzen des letzten Jahres ergibt sich, dass 1992 ein gutes Tourismusjahr für Spanien war. Diesen Schluss zog *Fernando Panizo,* Generalsekretär für Tourismus, jedenfalls aus den ihm vorliegenden Zahlen: Mit 150 Millionen Peseten (fast 2 Millionen Schweizer Franken) Mehreinnahmen, konnte das Vorjahresergebnis auf über 2 Billionen (26 Milliarden Franken), gesteigert werden. Dazu trugen rund 52 Millionen Besucher bei, was ebenfalls eine Zunahme gegenüber 1991 darstellt.

Allerdings darf daraus nicht gefolgert werden, dass es in diesem Jahr weiter bergauf ginge, räumte sogar der optimistische Panizo ein. Denn die Ereignisse von 1992 – Expo und Olympische Spiele – brachten logischerweise ein höheres Touristenaufkommen mit sich, das nun wegfiele. Um dennoch für Reisende aus dem Ausland attraktiv zu bleiben, soll neben dem Sonne- und Strandtourismus in diesem Jahr der Sport- und Kulturtourismus weiter gefördert werden, die grösste Werbekampagne ist dabei der Jakobsweg, der innerhalb des Jakobsjahrs das grüne Nordspanien ins Zentrum der Aufmerksamkeit rücken soll.

Insgesamt über 6 Milliarden Peseten (90 Millionen Franken) werden 1993 in den Spanientourismus investiert, das sind 14, 6 Prozent mehr als im Vorjahr. *UW, Barcelona*

Bus statt Bahn

Frankreichs Provinz-Senioren bevorzugen Bus

Der französische Verband der Busunternehmer (Syndicat national des entreprises du tourisme) hat unlängst gemeinsam mit dem Kinopark Futuroscope und dem Tourismusministerium eine Umfrage gestartet, um das Profil und die Motivierung ihrer Kunden zu definieren.

Die Studie des öffentlichen Meinungsumfrageinstitutes Sofres ergab, dass rund ein Drittel aller Befragten (10 000 Franzosen über 15 Jahren) in den letzten fünf Jahren eine Busreise unternommen hat. Wobei der Anteil der Busbenützer im Grossraum Paris relativ gering ist (14,6 Prozent), gegenüber dem Norden und dem Osten des Landes (40 Prozent).

Pariser auf Schiene

Das dürfte damit zusammenhängen, dass der Pariser Raum Zugang zu einem hervorragenden Schienennetz hat, während es in der französischen Provinz damit noch hapert. Die Umfrage ergab denn auch, dass 43 Prozent der Befragten die Busreise wählen, weil sie «von Haus zu Haus» angeboten wird.

Was die Altersstruktur angeht, so ist das Gros der Busreisenden nach wie vor in der Seniorengruppe angesiedelt, denn 56,1 Prozent sind über 50 Jahre alt, hingegen macht diese Altersgruppe in der Gesamtbevölkerung nur 38 Prozent aus. 60 Prozent der befragten Busreisenden gaben ausserdem an, ohne Beruf zu sein (Rentner, Hausfrau, Student . . .), wobei die Rentner mit 32 Prozent überwiegen. Diese Rentner wollen ein Höchstmass an Komfort, Pünktlichkeit und Serviceleistung und sind mehrheitlich bereit, dafür auch einen höheren Preis zu bezahlen (84 Prozent).

Bessere Qualität

Das heisst im Klartext für den Verband: Es gilt Produkte zu erarbeiten, die sich nicht nur am Preisfaktor orientieren, sondern vor allem bessere Qualität bieten.

Busklassifizierung

Mit der ins Haus stehenden Klassifizierung der Busse wird ein erster Schritt getan, um den Kunden den zu erwartenden Komfort auf simple Art und Weise zu verdeutlichen. Zudem soll diese Klassifizierung die Busunternehmer anspornen, ihren Wagenpark zu erneuern und den modernen Komfortansprüchen anzupassen. *HAS*

ANSCHLAGBRETT

Bar-Fachschule

Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 10.00–20.00 Uhr)

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

Ferienprachkurse für 10 – 18 jährige

Agra Ticino bei Lugano

ITALIENISCH • FRANZÖSISCH • ENGLISCH
AUSFLÜGE • SPORT

Auskünfte / Prospekte: Frau Schmid, Höhenweg 60, CH-9000 St. Gallen
Tel. 071-27 92 91 • Fax 071-27 98 27

TODESANZEIGE

Wir haben die schmerzliche Pflicht, den Tod unserer Seniorchefin bekanntzugeben.

Silvia Scherz-Bezzola

1907–1993

Zusammen mit ihrem Ehemann hat sie während langer und harter Jahre den Erfolg der Unternehmung erarbeitet. Unsere Zuneigung und Achtung werden ihr für immer erhalten bleiben.

Die Mitarbeiter des
Gstaad Palace

Die Trauerfeier findet statt am Donnerstag, dem 11. Februar 1993, in der Kirche Saanen.
Besammlung bei der Aufbahrungshalle um 12.00 Uhr.

Wer die Verstorbene anders als mit Blumen ehren möchte, gedenke des «Chinderhuus Ebnit», Berner Kantonalbank, Gstaad, Konto 16.922 311 044.

Träumen Sie von einem eigenen Café oder Restaurant?

Die Wirteprüfung ist ganz einfach... ... wenn man richtig vorbereitet ist.

Die Neue Hotelfachschule Zürich ist seit Jahrzehnten darauf spezialisiert, angehende Wirte sorgfältig und umfassend auf die kantonale Wirteprüfung vorzubereiten.

Die Ausbildung erfolgt mittels hochentwickeltem Fernunterricht. Sie lernen zu Hause, neben Ihrem Beruf (also ohne Verdienstausfall). Der ganze für die Prüfung nötige Lehrstoff ist leichtfasslich schriftlich aufbereitet. Sie erhalten monatlich eine Anzahl Lehrstoffeinheiten, die Sie in aller Ruhe durcharbeiten. Die Aufgabenlösungen, die Sie uns regelmässig einsenden, werden von staatlich anerkannten Gastgewerbefachlehrern individuell korrigiert und kommentiert. Und wenn Sie zusätzliche Fragen haben, können Sie unsere freundlichen Dozenten jederzeit telefonisch oder schriftlich kontaktieren. So werden Sie Schritt für Schritt von den Anfängen bis zum krönenden Abschluss geführt.

Kursdauer und Honorar. Der Kurs dauert im Normalfall 3 Jahre, darf aber auch schneller absolviert (z.B. in 2, 1 oder gar in 1/2 Jahr) oder vorzeitig gekündigt werden. Beginnen können Sie sofort. Das monatliche Honorar beträgt nur Fr. 198.-.

Verlangen Sie das Kursprogramm und eine Gratis-Probelektion. Testen Sie selber, ob Ihnen unsere Vorbereitung auf die Wirteprüfung gefällt. Wenn Ihnen das Studium nicht zusagt, retournieren Sie die Unterlagen einfach innert 10 Tagen. Die beigelegte Broschüre, die Sie auf jeden Fall behalten dürfen, informiert Sie detailliert über den ganzen Kursablauf.

Senden Sie den Gutschein heute noch ein, denn Sie gehen kein Risiko ein und erhalten erst noch ein praktisches Geschenk.

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 mein eigener Chef werden und interessiere mich für Ihren Wirtekurs. Senden Sie mir deshalb bitte per Post das umfangreiche Kursprogramm 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 _____ 6434
(bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters)
Kein Vertreterbesuch

Französischkurse in Nizza

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

Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:
Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice – France
Telefon (0033) 93 96 33 84
Telex 462265
Fax (0033) 93 44 37 16
31429/123889

INTERNATIONAL EFA HOSPITALITY

Ihr Erfolg . . .
Weiterbilden mit Englisch
The easy way with the EFA School for you

Im Süden Englands, direkt am Meer

- **Allg. Englischkurse**
- **Cambridge/Oxford-Sprachdiplome 29. 3.–18. 6./21. 9.–17. 12. 1993**
- **Englisch-Fachkurse für Hotellerie und Tourismus**
- **Business and technical English**

4 bis 52 Wochen, kleine Klassen

Unverbindliche Dokumentation und Beratung erhalten Sie bei:
J. Herzog, St. Karlistrasse 54
6004 Luzern, Telefon (041) 22 48 86
52980/44300

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
Academia, Dr. Steinfels, EF. . .

Sprachkurse in

Grossbritannien, Frankreich, Italien, Spanien, Malta, Kanada, USA, Irland, Australien, Portugal

- Intensiv- und Ferienprachkurse
- Einzelunterricht u. hoch-intensive Kurse für Fach- u. Führungskräfte
- Langzeit- und Examenskurse
- Schülersprachreisen
- High-School-Jahr in den USA

Sprachen lernen – the 'isi' way

Auskunft und Broschüren erhalten Sie bei:
isi Sprachreisen
Seestrasse 412e · 8038 Zürich
Telefon (01) 482 87 65

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:

Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen

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

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

Gratis-Farbkataloge

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

D'UNE LANGUE A L'AUTRE

Voyages incentives face à la récession

La Journée du tourisme de Saint-Gall est consacrée cette année au thème de l'incentive. Un objet de réflexion intéressant en ces temps de récession. Certains voyagistes spécialisés affirment ne pas ressentir les effets de la crise. Pourtant, dans les entreprises les budgets destinés aux voyages de motivation ont subi des coupes: là où 300 000 à 500 000 francs étaient d'habitude à disposition, on ne trouve plus que 200 000 à 300 000 francs. Les gagnants de concours sont également moins nombreux. Il est difficile de prévoir l'avenir de ce secteur en Suisse, qui devrait améliorer son offre. L'expérience vécue, le sentiment d'être un hôte particulier, jouent un rôle important. L'incentive pour la famille apparaît.

Page 2

Tourisme biennois: échéances fixées

La Fédération touristique Bienne-Seeland-Lac de Bienne (Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielersee) a fixé des échéances importantes pour son avenir. Le 23 avril, un nouveau directeur sera nommé. Fait auquel on ne s'attendait pas, l'association a annoncé qu'un nouveau président serait désigné lors de l'assemblée générale en mai. *Jean-Pierre Baumer* a en effet décidé de démissionner. D'ici là, il s'agira de trouver une solution aux difficultés financières. Les principaux créanciers ont trouvé un accord sur le taux d'intérêt des dettes qui se montent à environ 200 000 francs. Pour assurer un interim à la direction, une collaboration aura lieu avec l'association Oberaargau-Solothurn-Seeland-Transport.

Page 3

Management, tourisme: nouvelles stratégies

«Management touristique entre tradition et efficacité», tel était le titre d'un séminaire de l'Institut de recherche sur les loisirs et le tourisme, à l'Université de Berne. Des représentants d'offices du tourisme, de voyagistes et d'hôtels ont discuté des possibilités et des frontières du management à long terme. Une société qui vit au rythme d'une évolution rapide, des ressources de plus en plus rares et un marché touristique de plus en plus étroit poussent les managers du tourisme à chercher de nouvelles stratégies. Selon le professeur *Hansruedi Müller,* il faut prendre compte les valeurs sociales et écologiques, afin d'assurer, à long terme, le succès et la rentabilité de l'entreprise.

Page 3

Croix Verte: le tourisme hésite

La Croix Verte voudrait jouer un rôle d'une organisation capable d'intervenir dans le but d'empêcher les dommages importants à l'environnement. La collaboration avec la branche des voyages n'est pas facile à établir. Cette dernière hésite actuellement entre ses propres tentatives, la collaboration entre tours-opérateurs (comme en Allemagne), la Croix-Verte, ou, tout simplement, ne rien faire. Du point de vue de la Croix Verte, l'idée est que chaque voyageur à destination d'une région écologiquement sensible verse une contribution visant à réduire les atteintes à l'environnement. Mais les actions de la Croix Verte ne sont pas toujours compatibles avec les préoccupations du tourisme.

Page 1

Les bières suisses boivent la tasse

Le marché helvétique de la bière est peut-être en train de boire la tasse. C'est en tous les cas ce que l'on pourrait penser à la lecture des résultats de la branche pour l'année dernière. Même si la consommation intérieure globale n'a que légèrement baissé, les bières helvétiques ne sont plus à la noce. la consommation de bière en Suisse a été sauvée de justesse par la percée spectaculaire des bières importées. Face à une concurrence de plus en plus acharnée des producteurs étrangers, ils sont plutôt rares les producteurs suisses qui ont réussi à casser l'image traditionnelle de la bière et à imposer un marketing assez aggressif. Certes, la situation n'est pas alarmante, mais la guerre des brasseurs ne fait que commencer...

Page 10

Perception de la taxe de séjour

Accueillir et encaisser: est-ce compatible?

Le problème du financement des organes touristiques, par une répartition plus équitable des bénéficiaires du tourisme, est à nouveau sur le tapis avec des projets de lois dans les cantons de Genève et du Valais. La sacro-sainte taxe de séjour donne lieu, elle aussi, à certaines remises en question, sinon dans son principe, du moins dans ses conditions d'encaissement et d'affectation. Une taxe à valeur discutée...

JOSÉ SEYDOUX

L'encaissement de la taxe de séjour: une tâche qui demande beaucoup d'énergie... *Photo: Keystone*

Selon la jurisprudence du Tribunal fédéral, le produit de la taxe de séjour doit être exclusivement affecté au bien-être des hôtes, en particulier dans des installations ou des manifestations réalisées à leur intention; il ne peut donc en aucun cas servir au financement d'opérations publicitaires ou promotionnelles. Si cette obligation ne prête plus guère à discussion, tout en faisant l'objet de contrôles de la part des autorités de surveillance, la perception de cette taxe n'est de loin pas organisée de la même façon dans les cantons touristiques.

Imbroglio politico-touristique

En Suisse romande, selon les législations touristiques, les tâches sont réparties très différemment entre les services de l'Etat, les communes, les offices cantonaux de tourisme et les sociétés de développement locales. En Valais, l'autorité de surveillance de la taxe de séjour est le Département de l'économie publique, plus précisément le Bureau cantonal du tourisme rattaché au Service de promotion touristique et économique. La taxe de séjour est perçue par la commune, respectivement par la société de développement pour le compte de la commune. Une taxe d'hébergement est également perçue de la même façon auprès des personnes logeant des hôtes; son produit est réparti entre l'Union valaisanne du tourisme (UVT) et les organismes locaux.

Dans le canton de Vaud, le Service des transports et du tourisme du Département des travaux publics, autorité de surveillance, délègue à l'Office du tourisme vaudois (OTV), qui abrite le Bureau de la taxe cantonale de séjour, la tâche de perception; les communes sont chargées de l'encaissement, mais les associations et offices locaux de tourisme ne sont pas touchés par le système. Il en est de même à Neuchâtel où la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT) et les communes s'occupent de la perception pour le compte du Département des travaux publics.

Impôt extraordinaire

Dans le canton du Jura, l'autorité de taxation et de perception de la taxe de séjour est la Fédération du tourisme, donc l'office touristique cantonal qui, selon la loi et l'ordonnance ad hoc, peuvent s'assurer, pour ce faire, le concours des communes et des offices régionaux. Quant au canton de Berne, où le tourisme est du ressort de l'Office du tourisme du canton de Berne, en tant que service de la Direction de l'économie publique, il perçoit, avec l'aide des communes, auprès des logeurs, une taxe cantonale d'hébergement par hôte et nuitée (loi sur l'encouragement du tourisme). Par ailleurs, selon la loi sur les impôts directs de l'Etat et des communes, celles-ci ont la compétence d'introduire un impôt extraordinaire sous forme de taxe locale de séjour. Celle-ci est perçue par la commune, qui en confie l'encaissement au syndicat d'initiative, mais reste créancière de la taxe.

De l'encaisseur au gendarme

Fribourg, de son côté, vient de jeter un pavé dans la mare en annonçant le projet de créer un bureau cantonal d'encaissement. Jusqu'ici, selon les dispositions de la nouvelle loi sur le tourisme, l'Etat (Direction de l'économie, des transports et de l'énergie) charge les sociétés de développement de la perception de la taxe locale de séjour et de la taxe cantonale de séjour, cette dernière étant rétrocédée à l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) qui se charge de la perception là où il n'y a pas de société locale. Les communes sont totalement exclues du système de perception et d'utilisation des fonds ainsi récolotés. L'UFT fait office d'auorité de surveillance.

L'idée de créer un Bureau cantonal d'encaissement répond à la nécessité de régler les problèmes juridiques concernant la perception de la taxe (recours de débiteurs auprès du nouveau Tribunal administratif), problèmes qui deviennent trop complexes pour les responsables des sociétés de développement. De plus – et c'est là que le bât blesse – une société de développement, un office du tourisme, concilie de moins en moins aisément la tâche d'accueillir... avec le sourire ses hôtes et celle d'encaisser... avec la fermeté nécessaire les taxes dont ils doivent s'acquitter.

La question se pose avec d'autant plus d'acuité là où la parahôtellerie (chalets et appartements de vacances) est très importante. «Tendre une main et encaisser de l'autre», résume *Jacques Dumoulin,* directeur de l'UFT, qui ne cache pas non plus le problème délicat que représente, par délégation de compétance, l'encaissement d'un impôt, fût-il à affectation spéciale, par une organisation mixte ou semi-publique, statut actuel des sociétés de développement locales.

Un service d'assistance

Une centrale d'encaissement, dotée de moyens informatisés et performants, animée par du personnel qualifié ayant notamment des notions juridiques, proposerait ses services aux sociétés locales et pourrait aussi contrôler l'ensemble des opérations de décompte et d'encaissement. Rattachée administrativement et juridiquement à l'UFT, la centrale travaillerait de façon autonome. Elle permettrait de dégager l'office cantonal comme les sociétés de développement locales d'une tâche demandant beaucoup d'énergie... et qui – faut-il le rappeler? – n'est de loin pas celle qui doit primer dans de tels organismes de promotion, d'information, d'accueil et d'animation. La mise en place progressive de la centrale fribourgeoise devrait intervenir à partir de 1994. L'argent étant le nerf de la guerre, en tourisme aussi, le système préconisé fera-t-il des émules? □

Comment est répartie la manne?

La redistribution des taxes touristiques présente, elle aussi, des différences notables entre les cantons. Tour d'horizon.

Vaud

- 65% du produit de la taxe de séjour au fond cantonal d'équipement touristique, 35% aux communes.
- Le produit de la taxe de tourisme (patentes) est attribué à l'OTV

Valais

- La totalité du produit de la taxe de séjour va aux communes et/ou aux organismes locaux.
- Le produit de la taxe d'hébergement se répartit ainsi: ⅔ à l'UVT et ⅓ à la commune.

Jura

- Le produit de la taxe de séjour est réparti ainsi: 20% aux communes, 80% à l'Etat, à la Fédération du tourisme du canton du Jura et aux offices régionaux de tourisme.

Berne

- Le produit de la taxe de séjour est attribué à 100% à la commune.
- Le produit de la taxe d'hébergement est attribué à 100% au canton, qui subventionne ensuite les offices régionaux du tourisme.

Fribourg

- Taxe cantonale de séjour à l'UFT.
- Taxe locale à la société de développement.

Neuchâtel

- Le produit de la taxe de séjour est attribué ainsi: 50% à la FNT, 25% à l'association avec bureau permanent, 25% à l'association locale. *JS*

TOURISTORIAL

VD - GE: souvenirs, souvenirs... (air connu)

«Nous étions tous interchangeables et l'on a vu un Valaisan présenter les Alpes vaudoises, un Vaudois parler de Genève ou du Valais... La délégation s'est présentée sous le nom Lake of Geneva Region – Valais, partie de la French speaking part of Switzerland...» Voilà ce que déclarait à l'hôtel revue Jean-Jacques Schwarz, alors directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), en 1979! Cette interview était consacrée à une «première» en matière de collaboration romande: un voyage de prospection aux USA organisé par les offices de tourisme vaudois, genevois et valaisan, l'ONST et Swissair... C'est pourquoi la collaboration touristique entre Vaud et Genève, annoncée en grandes pompes il y a quelques jours, n'est en soi pas du tout une nouveauté. Il n'y a vraiment rien de nouveau sous le soleil, même si les éternels fiancés se redéclarent leur amour, à moins qu'ils ne se remettent à vivre ensemble, chacun gardant la plus grande liberté, pour des raisons pratiques et matérielles...

On reprend les mêmes et on recommence, seuls les hommes en places – les politiques comme les touristiques – ont changé. Il y a une quinzaine d'années, le précité JJS, spécialiste du marketing et défenseur de la régionalisation, multipliait les initiatives de collaboration intercantonale en matière de promotion et de publicité collectives, persuadé que le tourisme n'échapperait pas un jour à la tendance générale en matière économique: la concentration. Aujourd'hui, le communiqué officiel de la République et Canton de Genève et du canton de Vaud fait état de complémentarité, de synergie, de collaboration, de fonds commun, de concept de la région lémanique... Cherchez la différence! La Région du Léman, appelée ainsi depuis deux décennies au moins, consituait déjà l'épine dorsale de toute la collaboration romande. C'est pourquoi l'on ne peut que sourire en voyant aujourd'hui les médias présenter cette «déclaration d'action commune» comme un événement – dont on a même dit qu'il arrivait très tard – ou prendre un air condescendant pour expliquer tout l'illogisme de la situation antérieure... ou encore redécouvrir les bizarreries géolinguistiques d'une région qui doit s'appeler «Région du Léman», mais «Genferseegebiet» et «Lake Geneva Region» (mais pas du tout «Lac de Genève» comme inventé par une certaine presse lausannoise!). Décidément, les donneurs de leçons – loin d'être des enseignants – ont la mémoire courte.

★

Rares sont ceux qui évoquent la (première) naissance de la collaboration Vaud - Genève: Jean-Jacques Cevey, rédacteur en chef de la «Nouvelle Revue Hebdo», lui, se souvient et parle de «retrouvailles». Il est également bien placé, en sa qualité de président de l'ONST, pour regretter la cassure intervenue en 1985 lorsque la région, à la demande insistante de Genève, s'est scindée en deux. Certes, il ne s'agissait pas d'un divorce parce qu'il n'y avait jamais eu mariage, mais rupture d'une cause commune, sinon d'un flirt poussé... Mais pourquoi évoquer tous ces souvenirs? Tout simplement parce qu'il est malvenu de nous présenter la promotion d'une image réunissant le jet d'eau de Genève, le Château de Chillon et peut-être le Cervin comme relevant de la prospective, alors qu'elle a bel et bien existé. Et surtout parce qu'il est inadmissible que des problèmes relationnels et des conflits de personnes, soucieuses de leurs petites prérogatives, des questions de prestige, voire de l'indifférence mal placée, puissent remettre en cause et même détruire ce que la conception d'un tourisme animé par des professionnels, alliée au simple bon sens, avait permis de réaliser. Or, c'est bien un tel amalgame qui, en son temps, avait fait capoter la collaboration Vaud - Genève. Un exemple parmi d'autres dès qu'il s'agit d'élargir les platesbandes et de faire tomber les barrières entre «voisins» pour créer un espace plus harmonieux, de la région à l'Europe!

★

C'est tout le mérite des hommes en place aujourd'hui, tant du côté politique que du côté touristique, d'avoir permis ce renouveau tellement naturel... et accordé les moyens de le concrétiser au-delà des déclarations d'intention. Il aura fallu, pour ce faire, un détonateur de qualité, une histoire chargée de symboles: l'aller-retour OTV-OTG de Charles-André Ramseyer, un homme courageux qui a réveillé les Genevois. Pour que l'on se souvienne, aux XXIe siècle encore, de la collaboration Vaud-Genève, on devrait lui ériger deux statues: l'une sur le quai du Mont-Blanc et l'autre sur le quai d'Ouchy... Avec l'aide des fonds d'équipement touristique.

José Seydoux

Trafic aérien

Les yeux doux aux personnes âgées

Les compagnies aériennes Swissair et Austrian Airlines font les yeux doux aux personnes âgées. A partir du 15 février et jusqu'au 31 mars, les retraités bénéficieront d'un rabais en fonction de leur âge sur les vols entre la Suisse et l'Autriche. Ainsi une personne de 62 ans se verra offrir une réduction de 62% sur le tarif normal. Les centenaires voyageront gratuitement, a indiqué lundi *Hannes Krummer,* porte-parole de Swissair.

Les personnes âgées de plus de 100 ans ne recevront cependant pas de cadeaux en sus, a précisé M. Krummer. Swissair envisage d'autres actions de ce type, mais n'a pas tenu à révéler le nom des futurs bénéficiaires par peur de la concurrence.

Cette action en faveur des retraités est organisée conjointement par Swissair, Crossair, Austrian Airlines et Austrian Air Services. *ats*

Swissair

Récompense au service d'entretien

Le département technique de Swissair est le premier centre d'entretien d'avions en Europe à se voir remettre le très disputé Certificat d'Assurance Qualité (SQS) par l'Association suisse du même nom. Ce certificat récompense l'entreprise qui remplit les normes de qualité fixées sur le plan international.

Les normes de qualité du département technique répondaient déjà aux critères exigés par les diverses autorités de l'aviation civiles dans le monde. Après des travaux intensifs, Swissair a réussi à s'adapter à la norme internationale, respectivement européenne, la plus moderne. *sp/JPP*

Aéroports suisses

Trafic en hausse

La Suisse, comme lieu de départ et comme destination, a connu une augmentation du trafic aérien l'an passé. Pour la période du 1er avril 1992 au 31 octobre 1992, les chiffres de l'Office fédéral de l'aviation civile indiquent une hausse de 9% dans le secteur des passagers et de 5% en ce qui concerne les marchandises, par rapport à l'année précédente.

Genève-Cointrin a enregistré l'augmentation la plus faible du nombre de passagers en trafic de ligne, soit 1%. A Zurich-Kloten, la hausse a été plus importante, puisqu'elle a atteint le chiffre de 5%. Bâle-Mulhouse s'est contenté de 3% d'augmentation. Les petits aéroports ont obtenu les meilleurs résultats: + 15% à Berne, + 11% à Altenrhein, + 7% à Lugano. *sp/PM*

Japan Airlines

Dans les mêmes turbulences que Swissair

Japan Airlines souffre des mêmes maux que Swissair. Le septième plus gros transporteur aérien au monde a longtemps évolué dans un environnement hyper-protégé par l'Etat. Il avait le monopole des liaisons internationales. Il faisait payer ses billets le prix fort. Il payait généreusement ses employés. Jusqu'à sa privation en 1987, il était dans les chiffres noirs. Ensuite, ça se gâte...

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

A l'instar de Swissair, non moins choyée jusqu'à très récemment par les autorités fédérales de l'air, Japan Airlines opère aujourd'hui dans un environnement des plus hostiles. Et comme la compagnie suisse, ses coûts de fonctionnement sont prohibitifs. Ils s'élèvent à 14 cents américains par siège occupé et kilomètre parcouru, contre 9,8 cents pour United Airlines, 5 ou 6 cents pour Cathay Pacific et Korean Air.

Mais, à l'encontre de Swissair, pour sortir des chiffres rouges, Japan Airlines n'opte pas pour la solution de facilité: celle des licenciements secs. Son plan de restructuration dévoilé par son président *Matsuo Toshimitsu* n'en prévoit aucun. Dans l'empire du système de l'emploi à vie, c'est impossible.

Sacrifices nécessaires

Privilégiant la considération de ses employés, coûte que coûte, Japan Airlines réduira ses coûts par des coupes sombres dans ses programmes d'investissements à court et moyen termes. Ces douze prochains moins, il rognera 1,6 milliard de dollars en investissements et frais fixes. Ces cinq prochaines années, il se contentera de 8 milliards de dollars d'investissements en nouveaux appareils et constructions de hangars à l'aéroport international d'Osaka. Il renoncera à certaines routes non profitables. Il fidélisera sa clientèle sur ses routes intérieures avec des bonus.

Il demandera à ses pilotes et ses hôtesses de l'air d'utiliser les transports en commun pour se rendre à l'aéroport. Aujourd'hui encore, les premiers ont droit à une limousine noire et les secondes peuvent facturer jusqu'à concurrence de 150 dollars par trajet leur transport en taxi de leur domicile à l'aéroport de Narita qui se trouve à plus de 60 kilomètres du centre de Tokyo. Il remplacera ses employés qui partent à la retraite par du personnel originaire d'autres pays de la région et qui se contenteront de salaires moitié moins élevés. Il essaiera encore d'obtenir des réductions de salaires. Mais les syndicats, fort puissants, seront difficiles à convaincre.

Sortir des chiffres rouges

Par ce paquet de mesures draconiennes, Japan Airlines ne désespère pas de sortir des chiffres rouges. Son déficit qui a atteint le niveau record de 438 millions de dollars en 1989 ne devrait pas dépasser 400 millions de dollars au terme de l'année fiscale 1992 (elle se termine à la fin mars). Contrairement à Swissair, Japan Airlines n'est pas peruadé que des coopérations étroites avec d'autres transporteurs, voire des fusions à la KLM ou British Airways, soient le meilleur moyen de s'en sortir. Son expérience avec Hawaiian Airlines, dont il contrôle 12% du capital, s'est avérée décevante.

Susumu Yamaji, le chairman de Japan Airlines, estime que sa société peut se montrer plus flexible dans les choix à faire en conservant son indépendance.

La concurrence qu'il subit dans le ciel de la région Asie-Pacifique n'est pas moins exacerbée que celle qu'affronte Swissair dans le ciel européen. All Nippon Airways, l'autre grand transporteur japonais, s'internationalise à la vitesse grand V. Quant aux mastodontes américaines que sont United Airlines et Northwest, ils ne se gênent pas pour casser les prix. Malgré tout, Japan Airlines ne se sent pas menacé dans sa survie. Ses réserves (2,9 milliards de dollars) sont confortables. Sa flotte d'appareils (celle de Boeing 747 est la plus grande du monde) est des plus modernes. Sa banque Exim-Import Bank of Japan lui accorde des financements à des coûts très bas. Et ces cinq prochaines années, JAL envisage d'accroître de 5% par an ses ventes de billets d'avion. C'est moins que les 8% de croissance qu'il projette pour l'ensemble du trafic international, mais c'est bien mieux que ce qu'il doit se contenter aujourd'hui. □

France voisine

Tourisme événementiel et vacances actives

La Maison de la France, qui excelle de façon exemplaire en matière de communication tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Hexagone, nous annonce une année 1993 pleine d'événements, d'initiatives et d'innovations de dimension européenne. Et attestant d'une belle créativité en matière d'animation et de promotion touristico-culturelles.

JOSÉ SEYDOUX

Le grand calendrier perpétuel est remarquablement tenu à jour – et savamment exploité – si l'on analyse le nombre impressionnant de manifestations liées à des anniversaires. Outre le bicentenaire du Musée du Louvre, de multiples commémorations faisant l'objet de mesures pour en assurer un impact touristique seront célébrées l'an prochain, du 90e anniversaire du 1er Tour de France cycliste aux 400 ans du premier jardin botanique français à Montpellier, en passant par le 250e anniversaire de la naissance de Luigi Boccherini et le 300e, de la mort cette fois-ci, de Madame de Lafayette... Autant d'énénements qui suscitent la créativité de collectivités dans toutes les régions de France et que l'on sait à bon escient intégrer dans la politique de développement des vacances actives à thèmes.

La Maison de la France nous apprend, par exemple, que, dans le créneau très porteur de l'hôtellerie économique, le groupe Jacquier-SFIH va continuer de développer le concept de «Village-Hôtel» (actuellement huit établissements localisés à proximité de grands axes routiers): 46, 74 ou 90 chambres vendues 135 FF pour 1, 2 ou 3 personnes, petit déjeuner en sus. A Paris, le toit de la gande arche de la défense (2,5 millions de visiteurs en 3 ans) comporte désormais un «Espace affaires» pour des réunions, séminaires, colloques, cocktails et lancements de produits. Au cœur de Paris, dans l'un des trois monuments les plus visités de France, il fallait oser...

Paris dispose désormais également d'une nouvelle école de cuisine, l'Espace Friand, spécialisée dans la pâtisserie; ouverte aussi bien à la maîtresse de maison qu'au professionnel, elle offre des cours dont certains sont combinables avec un programme «Prestige» comprenant notamment la découverte de Paris, avec visite de pâtisseries renommées, chocolateries, boutiques d'arts de la table, de vins, de fromages... Un succulent exemple de tourisme à intérêt spécifique!

La France profonde

En matière de voyages axés sur la découverte industrielle, Electricité de France (EDF), qui reçoit chaque année plus d'un million de visiteurs dans ses usines hydrauliques et nucléaires, s'affirme comme l'entreprise leader pour la promotion du tourisme industriel. Cette société vient de publier le deuxième guide de la collection «EDF-France contemporaine» qui, en 160 pages, présente 127 entreprises ouvertes au public ou musées industriels de la région Bretagne/Pays de Loire, du Musée nantais de l'imprimerie aux faienceries de Quimper, en passant par l'élevage d'anguilles de l'Ile d'Yeu. Ce guide suggère aussi des circuits thématiques liés aux crêpes et biscuits, à l'agriculture et à l'élevage, aux sciences et techniques de la mer, à l'artisanat d'art... Pour voyager utile et curieux en France profonde. □

Strasbourg: toujours la cote! *Photo: Ex-Press*

Yverdon-les-Bains

Sauvetage du Grand Hôtel

A Yverdon-les-Bains, l'opération de sauvetage du Grand Hôtel des Bains continue. Après une première aide de 4,3 millions de francs, la commune souhaite injecter 1,7 million de francs supplémentaires au fleuron de l'hôtellerie yverdonnoise. Cette aide devrait permettre au Grand Hôtel de sortir des chiffres rouges d'ici à 3 ou 4 ans. Depuis 1989, sa perte cumulée atteindra alors 6,9 millions de francs.

Par ailleurs, une cellule de direction renforcée a pris toute une série de mesures: suppression de 11 postes de travail et engagement d'un directeur des ventes expérimenté. Néanmoins la morosité économique n'aide pas vraiment à diminuer le déficit. La baisse des nuitées a été de 10% en 1992 par rapport à 1991, même si les rentrées d'argent sont supérieures.

A l'avenir, la direction de l'hôtel souhaite marquer davantage sa spécificité d'établissement de cure avec, comme appoint aux curistes, l'organisation de petits séminaires haut de gamme de 10 à 15 personnes. Si les subventions communales se poursuivent, les experts pensent que le Grand Hôtel des Bains pourrait sortir des chiffres rouges en 1996. *AC*

Crans-Montana

Fusion, casino et cinq étoiles

Programme chargé pour les représentants de la société de développement de Montana qui étaient réunis, lundi après-midi, en assemblée générale ordinaire. A l'ordre du jour, la fusion avec Crans-sur-Sierre reportée, le centenaire de la station, le manque d'argent ou l'ouverture d'un casino ont notamment animé les conversations.

ALEXANDRE BOCHATAY

Dans son discours, *Jacques Rey* le président de la société de développement (SD) a tenu à relever l'importance d'une année qui marque le centième anniversaire de Crans-Montana. «L'union dans la diversité» est le mot d'ordre souhaité dans le cadre de la fusion future entre les deux SD de Crans-sur-Sierre et Montana-Vermala. Le président a cependant regretté que la commune de Lens ait retiré son appui au projet à la dernière minute. «Aujourd'hui, il nous fait remettre l'ouvrage sur le métier» a-t-il lancé devant l'assemblée.

Marketing au rabais

Le directeur de l'Office du tourisme, *Walter Loser,* a pour sa part rappelé que l'année écoulée a été également marquée par la préparation du 100e anniversaire et de ses nombreuses festivités. La finale de la Coupe de monde du ski alpin au mois de mars et le jumelage avec Mandelieu-La Napoule ont aussi constitué des moments importants pour l'image de la station.

Le directeur a également fait part de ses préoccupations budgétaires, notamment dans le domaine de la promotion. «Un problème qui nous préoccupe de plus en plus est le peu de moyens financiers à disposition pour deux secteurs importants de notre activité, soit le marketing et l'animation. Le budget marketing de Crans-Montana se chiffre pour 1993 à 500 000 francs, et par conséquent est identique à celui de 1987, soit il y a six ans! D'autres stations, dont certaines sont plus petites que la nôtre, travaillent avec des budgets largement supérieurs et leurs résultats se font remarquer.» Et Walter Loser de citer Arosa et son budget de 1,4 million de francs, St-Moritz et Davos (un million de francs), ainsi que Saas Fee et Verbier (700 000 francs).

Casino à Crans-Montana

Au chapitre des nuitées, le directeur a tenu à soulever la stabilité vécue l'année dernière. Selon les statistiques détaillées, le total des nuitées à Crans-Montana reste stable. La clientèle suisse est cependant en légère diminution de 0,35%, alors que les clientèles italienne et anglaise sont en augmentation.

Les nuitées hôtelières et parahôtelières confondues font ressortir les nationalités suivantes de la clientèle du Haut-Plateau: Suisse (47%), France (11,8%), Italie (11,6%), Allemagne (9,4%), Belgique (5,9%), Hollande (5,5%) et autres (8,8%). Comme le souhaitent les responsables de la station, la relation entre les nuitées hivernales et estivales totales s'améliore en faveur de l'été. L'hiver représente 57% et l'été 43% des nuitées.

Walter Loser a encore mentionné deux projet nationaux importants pour l'avenir du tourisme dans notre pays. Le premier concerne la réouverture des casinos en Suisse, et si le peuple le décide ainsi en votation populaire le 7 mars prochain. «Nous sommes déjà intervenu à Berne pour être candidat à l'exploitatin d'un casino.» Quant au second projet, il concerne la prochaine classification des appartements sur le plan suisse, et à l'image de ce qui se fait dans le domaine de l'hôtellerie. □

COURRIER DES LECTEURS

Tourisme autrichien, ski et sponsoring

«htr» no 5 du 4 février 1993, «Grâce au fromage, la Suisse fait un tabac»

Cet article nécessite une mise au point importante. Le directeur du pool de ski suisse prétend que l'Office national autrichien du tourisme participerait au sponsoring de l'équipe nationale de ski autrichienne. Cette déclaration est inexacte. Il est vrai que l'Office national du tourisme a soutenu, il y a quelques années, l'équipe nationale sous forme d'une opération de sponsoring durant une saison. La raison de l'abandon par la suite de ce parrainage m'est inconnue... peut-être l'Office national du tourisme autrichien est-il en possession de l'étude de l'ONST?

Il est également vrai que durant cette saison, la région touristique du Tyrol a participé à l'opération. Et afin d'éviter toute confusion, je tiens à préciser d'emblée que la maison autrichienne à Morioka est essentiellement financée par la Chambre économique fédérale (qui elle-même se procure des fonds par le biais de taxes à l'exportation). Les informations fondées et les affirmations sont toujours recherchées, mais elles devraient justement s'avérer exactes...

Klaus Oegerli
Représentant de l'ONST
pour l'Autriche et l'Europe de l'Est

Montreux-Territet

Renaissance de l'auberge

Montreux ne s'apprête pas seulement à inaugurer son nouveau centre de congrès et d'expositions, en grande pompe à fin avril. La station se réjouit également de retrouver, dès début mars, son ... auberge de jeunesse!

Ce n'est pas un paradoxe: les autorités de la ville, la Municipalité en tête, et l'office du tourisme attachent une grande importance au maintien d'une auberge de jeunesse sur leur territoire, conscients qu'un tel lieu d'hébergement répond aussi aux besoins d'une certaine clientèle.

Mais voilà, le vénérable bâtiment de Territet avait du temps subi l'outrage! D'où, une fermeture complète de l'auberge dès septembre 1991 pour permettre une transformation de fond en comble, tout en maintenant le gabarit du bâtiment. L'opération – représentant grosso modo un investissement de quatre millions de francs – a été prise en charge pour moitié par la commune et pour moitié par le canton. La Loterie romande a également offert un chèque de soutien de 150 000 francs à l'Association vaudoise des auberges de jeunesse.

Dans le contexte de l'offre touristique et hôtelière de Montreux, cela signifie la possibilité de proposer une nuitée à 21 francs, avec petit déjeuner. L'auberge – qui sera inauguré officiellement le 5 mars – comportera 114 places. Celles-ci se décomposent en dortoirs de huits lits et en chambres de quatre ou deux lits. On vise par là une certaine clientèle plus familiale que le «routard» traditionnel.

Il est vrai aussi que l'opération est un investissement pour l'avenir: bien des clients des hôtels de Montreux ont passé, une fois ou l'autre, par l'auberge de Territet, alors qu'ils étaient étudiants ou apprentis. De plus, bien des groupes apprécient (par exemple pour les Rencontres chorales) de venir sur la Riviera à des conditions défiant toute concurrence! *JCK*

Tourisme d'hiver et effet de serre

Au-dessous de 2000 mètres, prudence!

Cueillera-t-on un jour du thym et de la lavande sur nos montagnes? Oui, si les prévisions des climatologues, à propos des conséquences de l'effet de serre, se vérifient. Craintes irrationnelles provoquées par l'approche de l'an 2000, diront certains, en référence aux grandes peurs de l'an mil. Pas si simple. Le thème est sérieux et les investissements touristiques futurs se trouvent directement concernés, ainsi que le montre un mémoire de diplôme.

PHILIPPE MASPOLI

L'avenir climatologique des Alpes: au-dessous de 2000 mètres, l'enneigement ne sera plus assuré. *Photo: Ex-Press*

La rénovation ou le remplacement des remontées mécaniques vaudoises nécessiteraient un investissement de 600 millions de francs, nous confiait récemment un responsable touristique de ce canton. La loi touristique vaudoise prévoit la possibilité d'un financement par l'Etat au moyen du fonds d'équipement touristique, jusqu'à concurrence de 40%. Un cas exemplaire. Avant de dépenser 240 millions de francs pour les installations, presque toutes situées au-dessous de 2000 mètres, l'Etat de Vaud devra y réfléchir à deux fois.

Le réchauffement du climat de deux à cinq degrés le siècle prochain, et donc l'absence de neige aux altitudes habituelles, voilà une chose bien lointaine, presqu'irréaliste, dont les responsables du tourisme ne se préoccupent que trop peu de façon concrète en Suisse, malgré l'enneigement déficient de ces dernières années à basse altitude. En tenant compte de ce réchauffement, seules les installations situées au-dessus de 1500 à 2000 mètres, et dépendant à 40%, au minimum, du tourisme d'été, pourraient s'en sortir. Les autres rencontreront de sérieuses difficultés. Ce n'est pas un écologiste catastrophiste qui l'affirme, mais la très sérieuse «Handelszeitung» (23 décembre 1992). Actuellement, affirme encore le même article, seul un tiers des installations mécaniques de montagne sont réellement bénéficiaires.

«Montagnes en danger»

Déjà en novembre 1991, le «Nouveau Quotidien» consacrait une page complète à propos d'un livre intitulé «Montagnes en danger», écrit par deux climatologues. Glace et neige en voie de disparition, changement de végétation, éboulements: on ne devrait pas rigoler, dans les Alpes, vers l'an 2100. Prévisions pessimistes certes. Mais suffisamment pour que l'on s'en préoccupe aussi dans les écoles professionnelles, ainsi que le montre le mémoire de diplôme réalisé l'an passé par *Anita Senti,* de l'Ecole professionnelle d'hôtellerie et de tourisme, à Coire*. Son étude s'intéresse plus particulièrement à l'hôtellerie de montagne face au changement de climat. L'auteur a examiné le cas de Flumserberg, mais ses conclusions et les mesures envisagées peuvent servir de base de réflexion pour l'ensemble des responsables touristiques de montagne.

Avec une hausse de la température moyenne de trois degrés, un enneigement suffisant ne pourrait plus être assuré au-dessous de 1500 mètres. A une altitude inférieure à 2000 mètres, il ne faudra plus compter sur une couche neigeuse de qualité réellement satisfaisante. Les canons à neige, dont l'emploi est cher et contesté à cause des atteintes à l'environnement, seront inutiles à si grande échelle. Est-ce à dire que les stations de basse altitude sont condamnées? Pas si vite, elles ont d'autres atouts en main. Après tout, rappelle Anita Senti, la montagne sans neige n'est pas dénuée d'attraits: on peut, par exemple, s'y promener ou y pédaler en tout terrain durant toute l'année.

Répartition des tâches

En somme, on s'acheminerait vers une sorte de répartition des tâches. Dans les hauteurs, les sports de neige – ski, snowboard – règneront. Mais au-dessous de la limite d'enneigement, les stations devront changer d'image et d'organisation. Elles chercheront à accueillir des hôtes en quête de calme, de bien-être et de bon air et prévoieront pour eux des animations variées. Elles pourraient également miser sur le créneau santé (ainsi que le préconise le professeur *Hansruedi Muller,* voir *hotel + touristik revue* du 17 décembre), qui répond aux besoins d'une population vieillissante.

Investissements à revoir

Cette évolution prévisible devrait amener les responsables du tourisme à revoir leurs plans d'investissement: à 1500 mètres, il ne faudrait conserver qu'un minimum de remontées mécaniques utiles pour des excursions, par exemple. Quant à l'hôtellerie, elle ne devra pas se reposer sur ses lauriers: dans ces nouvelles conditions, le confort, la qualité du logement, de même que les informations concernant les activités occuperont une place déterminante. □

* Anita Senti, *Berghotellerie in der Klimaverschiebung,* Hotel- und Touristikfachschule Chur, 1992.

Alpes vaudoises

Changement de président

Chargée de la promotion touristique du Grand District (Aigle) et du Pays-d'Enhaut, l'Association touristique des Alpes vaudoises (ATAV) a remercié, par la voix de son comité, *Marc Geissbühler,* directeur de l'Office du tourisme des Diablerets, pour l'excellent travail fourni au cours des cinq dernières années à la tête de l'ATAV. Marc Geissbühler quitte les Alpes vaudoises pour prendre de nouvelles responsabilités dans le secteur privé. Il est remplacé à la présidence de l'ATAV par *Pierre Starobinski,* directeur de l'Office du tourisme de Leysin. Par ailleurs, le comité a accueilli officiellement en son sein *Jean-François Morerod,* nouveau directeur de l'Office du tourisme des Diablerets. *sp*

Neuchâtel

Rendez-vous à Vichy

Les représentants des millieux touristiques du canton de Neuchâtel se rendront en masse à Vichy, du 9 au 18 avril 1993. En fait, des liens ont été noués il y a plusieurs mois déjà. Et, ce sera probablement une entrée remarquée que les Neuchâtelois accompliront lors de cette Foire européenne qui regroupe plus de 400 exposants sur près de 18 000 m². Les hôteliers se joindront à cette vaste expédition dont le budget dépassera 50 000 francs. L'an dernier, la *Foire aux Etoiles* de Vichy a accueilli quelque 120 000 visiteurs. *R.J*

Adelboden

Parents célibataires

Première cet hiver à Adelboden. La station organise en effet des semaines de ski pour parents célibataires. La prochaine offre est valable pour la période du 20 au 27 mars 1993. L'arrangement forfaitaire laisse des possibilités de choix: avec garderie ou école de ski selon l'âge de l'enfant, avec ou sans école de ski pour la mère ou le père.

Le forfait inclut dans tous les cas le logement en demi-pension, le café/thé avec pâtisserie chaque jour et un soir de baby-sitting (renseignements: Office du tourisme, 3715 Adelboden, tél. (033) 73 22 52). *sp/r.*

Tourisme de congrès

Pourquoi pas une union lémanique?

Le tourisme de congrès et d'affaires souffre de la récession et d'une vive compétition internationale. Au moment où Vaud et Genève se rapprochent, les trois grands lieux de congrès et autres séminaires de la région lémanique, Montreux, Genève et Lausanne, ne devraient-ils pas unir leurs forces sur ce créneau? Les responsables concernés se montrent sceptiques.

PHILIPPE MASPOLI

Evoquant le tourisme d'affaires et la récession, le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), *Georges Tauxe,* déclarait récemment: «Sur ce dernier point, le canton de Vaud est particulièrement frappé de plein fouet, l'un de ses atouts et pas des moindres s'articulant autour des séminaires, foires, colloques, expositions, congrès et incentives.» Avant d'ajouter que l'isolement suisse sur le plan européen défavoriserait le tourisme de congrès dans le bassin lémanique.

Baisse jusqu'à 30%

C'est vrai, une diminution a été observée dans ce secteur en 1992. «L'Office du tourisme et des congrès de Lausanne (OTCL) a organisé 45 congrès en 1992, un résultat qui se situe dans la moyenne. Par contre, la participation a été plus faible, jusqu'à 30% de moins pour certains congrès», déclare *Claude Petitpierre,* directeur adjoint de l'OTCL. A Genève, le tourisme d'affaires a aussi souffert. A Montreux, on explique que 1992 fut une année de transition, durant laquelle devait se mettre en place une nouvelle structure. L'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM) a en effet cédé la gestion du centre à une fondation créée spécialement dans ce but.

Une chute de ce secteur aurait de graves conséquences: le tourisme de congrès et d'affaires représente une part de 40% à Genève, de 40% également à Montreux et 60% (y compris les séjours de formation de moins de trois mois) à Lausanne. Or, dans un contexte peu favorable, chacun agit de son côté. Montreux se trouvera en première ligne cette année. Le 28 avril, et durant les jours suivants, la station inaugurera en grande pompe l'extension de son centre de congrès, avec sa nouvelle salle de concert transformable en lieu d'exposition. Une surface de 20 000 m², au total, se trouvera ainsi à disposition, soit 8000 m² de plus qu'auparavant.

Société mandatée

L'Office du tourisme de Genève (OTG) a de son côté mandaté une société, EZ Associates, depuis le 1er janvier. Il s'agit de promouvoir la ville en tant que lieu de congrès, non seulement à Palexpo, mais aussi dans les hôtels et les salles. Derrière les initiales EZ se cache Enrico Zuffi, qui était auparavant chargé de la «vente» de Palexpo. Lausanne voudrait bien disposer d'un petit centre de congrès, afin d'attirer les congrès de taille moyenne (350 à 800 personnes), soit l'intervalle situé entre la capacité d'accueil des hôtels, du CHUV et des grandes écoles, et celle du Palais de Beaulieu.

Un produit commun?

Les villes de congrès du Léman ne devraient-elles pas unir leurs forces et proposer un produit commun, afin d'affronter la concurrence des grandes métropoles européennes dans de meilleures conditions? Au lieu d'investir séparément dans le but de disposer d'un équipement identique, il serait par exemple possible d'exploiter, de façon coordonnée et complémentaire, les spécificités de chacun. On aurait pu imaginer que le rapprochement touristique de Vaud et Genève allait favoriser une collaboration également dans ce créneau.

Mais pour l'instant, il n'en est pas question: «Les axes définis par l'OTG et l'OTV concernent les marchés d'outre-mer. Or le potentiel des congrès se trouve essentiellement en Suisse, puisque ce sont avant tout des Suisses, membres d'associations internationales, qui revendiquent l'organisation de congrès internationaux dans leur pays», déclare Claude Petitpierre. Au lendemain du refus de l'EEE, Georges Tauxe craignait pourtant que les clients potentiels en provenance des pays de la CE ne se détournent des centres de congrès helvétiques. Les Suisses sauront-ils se montrer suffisamment convaincants au sein de leur entreprise ou de leur association?

La concurrence jusqu'où?

La concurrence est certes stimulante: «Nous voulons augmenter nos parts de marchés, face aux concurrents suisses et étrangers», affirme *François Bryand,* directeur de l'OTG, pour expliquer l'effort supplémentaire de promotion mené par la ville du bout du lac. «En Suisse, nous resterons des concurrents», déclare *François Michel,* chef du Département promotion et vente à Montreux. Mais au sein d'une région comme le pourtour lémanique, ne risque-t-on pas ainsi de se «tirer dans les pattes», dans le contexte d'une compétition internationale accrue? «Lors de voyages de promotion à l'étranger, nous pouvons montrer un front uni. Mais ensuite, les villes doivent se positionner», répond François Michel.

Le principe de l'entonnoir

Une collaboration existe en fait déjà sur le plan de l'hébergement, lorsque la participation dépasse la capacité hôtelière de la ville d'accueil (Symposium de télévision à Montreux, Télécom à Genève, etc.). Pour le reste, les responsables touristiques des villes lémaniques s'en tiennent au principe de l'entonnoir, selon l'expression de Claude Petitpierre: il s'agit d'abord, avec l'organisation Swisscongress, de défendre la position de la Suisse, puis de mettre en avant la région lémanique. Mais en fin de parcours, à chacune de se débrouiller.

Les trois villes de congrès lémaniques orienteront leurs clients potentiels vers une voisine, en cas de chevauchement de dates et de saturation de leur centre de congrès. Mais la collaboration n'ira pas au-delà. □

L'entente, une voie à explorer

La région lémanique n'est pas le seul endroit où se pose la question d'une collaboration entre centres de congrès. En France, ce sujet est à l'ordre du jour, signale le professeur *André Mattio,* du Centre International de Glion. En Asie, une telle collaboration aurait permis de grignoter des parts de marché face à l'Europe.

Les suggestions émises en France, mais aussi au niveau de l'Organisation européenne des centres de congrès, proposent une collaboration, ou, pour employer une expression à la mode, la mise en place de synergies. La promotion se trouve bien sûr concernée en premier lieu.

Répartition des thèmes

Mais ces propositions vont encore plus loin: pourquoi ne pas établir une rotation des réunions entre les centres? Ou alors, il faudrait organiser une répartition des thèmes de congrès en fonction des caractéristiques (présence marquée d'un secteur économique ou d'écoles spécialisées, par exemple) des villes d'accueil. L'image forgée par une certaine tradition peut également jouer un rôle: André Mattio cite l'exemple de Davos, avec son Forum de l'économie. Une association de centres de congrès permettrait la mise en place d'une entraide sur le plan logistique.

L'Asie (sans le Japon) représente actuellement 5 à 6% du tourisme de congrès, alors que l'Europe atteint des chiffres de 70 à 75%. Or, explique André Mattio, il ne fait aucun doute qu'une politique de collaboration des villes de congrès, notamment dans le domaine de la promotion, a permis à l'Asie en développement de se faire une place au niveau mondial dans le secteur des congrès.

«Le tourisme d'affaires est de plus en plus important. Chaque ville veut son palais. En France, certaines villes sont maintenant sinistrées. L'entente peut être une solution», conclut le professeur de Glion. *PM*

Beau-Rivage Palace

Parmi les meilleurs du monde

Pour la troisième fois en quatre ans, *Maurice R. L. Urech,* directeur général de l'Hôtel Beau-Rivage Palace à Ouchy et président de la Société des hôteliers de Lausanne et environs, a été classé parmi les 50 meilleurs hôteliers du monde.

Haute distinction

C'est le résultat d'une étude comparative de près de 1500 hôtels de luxe à travers le monde, basée sur les recommandations d'agents de voyages, de professionnels de la presse touristique internationale et d'hommes d'affaires appelés à se déplacer fréquemment.

Cette nomination au titre de «One of the World's 50 Best Hôteliers» est considérée comme la plus haute distinction qu'un directeur d'hôtel puisse recevoir. Elle récompense une exceptionnelle compétence dans la manière de diriger un hôtel qui se traduit par l'efficacité du personnel dans tous les domaines: qualité de l'accueil, de la cuisine, du service et de l'ambiance générale.

Depuis dix ans

Ce certificat d'aptitude a été remis à Monsieur Urech le 15 janvier dernier par Travel Digest Publications Worldwide qui couvre les Etats-Unis, l'Europe, l'Amérique latine, l'Extrême-Orient, le Moyen-Orient, l'Afrique, sans oublier l'Australie et la Nouvelle-Zélande. Il porte les signatures de *H. Hamilton Cerny,* rédacteur en chef de «Hotel & Resorts Worldwide» et *J. Hartmann,* éditeur de «Travel Digest Publications».

Rappelons que Maurice R. L. Urech dirige le Beau-Rivage Palace d'Ouchy depuis tout juste dix ans. *sp/r.*

Marché belge

Une vaste opération pour lancer 1993

La part de marché belge du tourisme helvétique vient d'afficher des résultats très satisfaisants pour l'année 92. Poursuivant ses efforts pour conserver cet acquis en 93, le bureau de Bruxelles de l'ONST a participé pour la première fois, et en exclusivité pour un office national, à une vaste opération promotionnelle de conception originale.

ANDRÉ PATER, BRUXELLES

Le Club no 1 est un cercle assez fermé regroupant quinze opérateurs qui ne se font pas concurrence: la Sabena, deux compagnies maritimes travaillant l'une en mer du Nord, l'autre en Méditerranée, des tours-opérateurs spécialisés dans des pays différents et un office de tourisme. L'activité principale du club est l'organisation en début d'année d'une série itinérante de dix workshops à travers le pays. Plus de 600 agents de voyage y sont présents pour discuter affaires au moment où sortent les nouveaux programmes.

La formule s'est révélée excellente pour les participants suisses puisqu'elle leur a permis de faire une tournante dans les provinces, en dehors des tout grands centres, d'y rencontrer dans leur ville des directeurs de petites agences et de leur présenter pour la première fois, et dans les meilleures conditions, un produit qu'ils ne connaissaient pas toujours suffisamment bien. L'équipe de l'ONST était accompagnée d'une représentante de MinOtels Suisse Accueil. Cette chaîne de catégorie moyenne correspond d'ailleurs parfaitement, par la qualité de son confort et par son niveau de prix, aux attentes du client belge qui, en plus, peut réserver facilement via un T. O. bruxellois et deux centrales flamandes.

Les questions posées par les agents de voyages au cours de ces journées permettent de dégager certaines observations. Il existe par exemple une clientèle à la recherche de nouveaux espaces en marge de la zone alpine, considérée comme la plus typique. Les individuels, et non plus seulement les groupes, sont sensibles à la diversité des grands lacs et souhaitent soit rayonner au départ d'une ville comme Lausanne soit faire un itinéraire d'une cité à l'autre, en longeant le bord d'un lac.

Le tours-opérateur flamand Space Travel propose précisément une formule intéressante de voyages à la carte répondant à cette curiosité. A côté des grands classiques, tels que les séjours à la montagne pour la pratique des sports, on constate aussi une demande accrue pour les villes moyennes, de dimension humaine, qui offrent, en même temps qu'une infrastructure complète, un certain calme et une situation un peu à l'écart des grands axes. Par contre on parle rarement de city-trips à destination de Genève, de Zurich ou d'un autre pôle d'attraction culturelle. A savoir encore que, selon la saison, 50 à 55% des demandes sont faites pour la parahôtellerie.

Image renversée

Pour vendre la Suisse, il faut renverser l'image «chère» et expliquer que le rapport qualité joue de mieux en mieux grâce à la stabilité des prix. Il faut aussi pousser les gens à réserver via une agence, filière qui permet de descendre légèrement en dessous des prix affichés dans la chambre. L'offre suisse a fort heureusement augmenté dans les catalogues. Ainsi, entre autres, All Air et Sunair proposent souvent aux automobilistes plusieurs hôtels dans une station plutôt qu'un seul. Malgré cet élargissement des contingents, il n'y a déjà plus de place chez certains opérateurs, suite notamment aux promotions lancées en janvier accordant des conditions spéciales aux familles.

Pas d'amalgame

Soit dit en passant, l'objection selon laquelle la Suisse a refusé l'entrée dans l'EEE n'a aucune importance pour les agents de voyages qui vendent une destination de vacances agréable et sûre et ne font pas d'amalgame avec des considérations politiques. Aucune allusion ni remarque sarcastique n'a été entendue à ce sujet.

L'année 92 a été marquée sur les marchés belge et luxembourgeois par une augmentation de 4,4% des nuitées dans l'hôtellerie suisse. Seuls ces deux pays peuvent se vanter d'une telle performance. Ce résultat s'explique, selon *Eva Brechtbühl,* directrice de l'ONST à Bruxelles, par un phénomène de retour vers une nature préservée et par un souci de passer des vacances saines en famille, dans une atmosphère de détente et en toute sécurité.

Ensuite, comme on l'a déjà souligné, le prix n'est plus un obstacle. En particulier, la possibilité offerte aux jeunes de voyager gratuitement avec leurs parents grâce au Swiss Travel System a eu des effets très favorables. La réouverture d'un centre des mutualités chrétiennes belges dans l'Oberland Bernois a également contribué à la réalisation d'un bilan positif. Pour 93, malgré la récession, on devrait en tous cas maintenir ces bons résultats sinon les améliorer légèrement. □

Yverdon

Carte d'accueil en couleurs

Une fois de plus, la saison touristique d'Yverdon-les-Bains s'annonce sous le signe du dynamisme. *Michel Ruchat* et son équipe ont présenté un programme attractif, avec des prospectus bien réadaptés. De plus, une carte de bienvenue sera remise gratuitement à tous les touristes qui se présenteront à l'office.

Privilégier l'accueil

Cette légitimation, sous la forme d'une carte de crédit, servira aussi de badge pour les réceptions de groupes. En soi, cette carte joliment illustrée de vues d'Yverdon-les-Bains va contraindre les commerçants, les restaurateurs, etc., à vouer un soin tout particulier lors de l'accueil des touristes.

«Il n'y aura pas d'avantages immédiats ou économiques, précise Michel Ruchat. Mais il fallait trouver un moyen pour sensibiliser les commerçants des avantages qu'occasionnent un sourire ou un service mieux personnalisé.» Cette carte pourra être arborée tel un écriteau, ou simplement présentée dans les commerces.

L'accueil ensemble...

Pour l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains, les slogans restent nombreux.

Ils figurent sur les cinq documents spécifiques qui sont largement distribués. «Il est inutile de donner des masses de papier. Le touriste doit pouvoir s'y retrouver de façon plus directe. Une chambre? Une attraction? Des excursions? Autant de documents faciles à découvrir et à interpréter, ajoute M. Ruchat. Yverdon-les-Bains, ville d'accueil au cœur de la Romandie.» *RJ*

Office des faillites du Locle

Enchères publiques d'un immeuble hôtel, café-restaurant à La Chaux-du-Milieu

Le mercredi 3 mars 1993, à 14 heures, à l'Hôtel Judiciaire du Locle, Salle du Tribunal, 1er étage, l'Office des Faillites du Locle vendra par voie d'enchères publiques l'immeuble désigné ci-dessous dépendant de la masse en faillite de Christian Schoenbett, à La Chaux-du-Milieu, savoir

Cadastre de La Chaux-du-Milieu

(Auberge du Vieux Puits)

Article 849 – au quartier du temple, plan folio 1, bâtiments et place jardin de 2199 m²

Subdivisions:	habitation, restaurant, garages	de 290 m²
	hôtel	de 240 m²
	place-jardin	de 1669 m²

Il s'agit de deux bâtiments à l'usage d'un café-restaurant et d'un hôtel, situés à La Chaux-du-Milieu, quartier de l'église, ouest du village en bordure de la route cantonale Le Locle–La Brévine, à l'enseigne de «L'Auberge du Vieux Puits».
Répartition des locaux: café-restaurant: 1 petite cave au sous-sol, cuisine équipée, 1 salle de 60 places avec bar, 1 carnotzet de 10 places, office, 2 WC-lavabos, 2 entrepôts, 3 garages et 2 caves; 1er étage, salle de 20 places, 1 appartement avec 1 chambre, salon, bureau et WC-douche, 1 économat et chaufferie. Hôtel: rez-de-chaussée: local à ski et vestiaire, sauna WC-douche, salon TV, 4 chambres à 2 lits avec WC, lavabo et douche, chaufferie, buanderie; 1er étage: 6 chambres à 2 lits avec WC-lavabo et douche, 1 local de rangement; 2e étage: 1 appartement avec salon, salle à manger et cuisine, 2 chambes, 1 salle de bains avec WC et douche, 2 galetas dans la pente du toit.

Estimation cadastrale, 1988	Fr. 1 624 000.–
Assurances incendie, 1990, volume 2899 m³	Fr. 2 130 000.–
Estimation officielle, y compris les accessoires immobiliers	Fr. 1 438 000.–

Pour une désignation plus complète, on se réfère au Registre Foncier, dont un extrait est déposé à l'Office soussigné, ainsi qu'au rapport de l'expert, à la disposition des intéressés.
Les conditions de vente et l'état des charges seront déposés dès le 10 février 1993, à l'Office soussigné où ils pourront être consultés.
La vente sera définitive et l'adjudication prononcée en faveur du plus offrant et dernier enchérisseur. Les enchérisseurs devront se munir d'un acte d'état civil ou, pour les sociétés, d'un extrait du Registre du commerce, ainsi que des sûretés nécessaires en garantie du paiement.
Les intéressés sont rendus expressément attentifs aux dispositions légales concernant l'acquisition d'immeubles par des personnes domiciliées ou ayant leur siège à l'étranger, ou par des sociétés suisses considérées comme étrangères, en raison d'une participation étrangère prépondérante.
L'immeuble mis en vente pourra être visité le mardi 16 février 1993 de 14 à 15 heures ou éventuellement sur rendez-vous. Renseignements auprès de l'Office des Faillites du et au Locle, téléphone (039) 31 10 13.

Le Locle, le 15 janvier 1993

OFFICE DES FAILLITES
Le préposé:
R. Dubois

P 053282/044300

Le comité du

premier concours culinaire du Haut-Plateau

tient à remercier ses sponsors et supporter:

Béard S.A., Montreux
Cher Mignon S.A.
Genetti S.A., Vevey
Mulhaupt S.A., Lausanne
Dyhrberg AG, Klus
Hero, Lenzburg

Champagne Heidsieck; Martini & Rossi; Fripro-Valgros; Agrol Sierre; Haco Gümligen; Henniez; Valcrème, Sierre; André Clerc, Genève; Nestlé; Hugo Dubno, Zürich; Distillerie Morand, Martigny; Les Boulangers du Haut-Plateau; Le Caveau, Crans; Laiterie Magnin, Montana; Le Fleuriste, Montana; Sais; Lindner Grand Hotel Rhodania.

53159/356719

Pour chefs de cuisine

CALCMENU™ II

Calcul de mets et menus
Calcul des éléments nutritifs
Gestion de stock & inventaire

* * *

En français, allemand, anglais et italien

Pour ordinateur compatible IBM

Recommandé par la Société Suisse des Cuisiniers

Enggist & Grandjean Software
Bel-Air 3 - CH-2000 Neuchâtel
✆ 038 21 35 05
Fax 038 21 34 46

Beratungsdienst SHV – ein Porträt

«Bedürfnisgerecht – im Interesse des Mandanten»

Die beiden Abteilungen Betriebswirtschaft sowie Technik und Betriebsplanung: Bis vor kurzem zwei eigenständige Bereiche, heute nun verschmolzen zur Abteilung Beratung. Ein Leistungsabbau am Hauptsitz des SHV in Bern? Das Gegenteil ist der Fall. Manfred Ruch, SHV-Vizedirektor und Leiter der Departemente Berufsbildung und Beratung und Andreas Junker, Chef der (neuen) Abteilung Beratung, geben Auskunft.

INTERVIEW
STEFAN SENN

Eine Umstrukturierung ist nicht nur auf Abteilungsebene festzustellen, sondern auch eine Stufe höher: Das bisherige Departement Berufsbildung und Beratung wurde quasi in die Einzelteile aufgelöst. Das sieht auf den ersten Blick nach einer Erweiterung des Angebotes und nach einer Verlagerung der Schwergewichte aus.

Manfred Ruch: Darum geht's nicht. Die Aufsplittung basiert lediglich auf personellen, organisatorischen und administrativen Überlegungen, die nicht in Zusammenhang stehen mit den Dienstleistungen des Departements. Es ist eine Umstrukturierung mit dem Ziel, innerhalb des Gesamtapparates SHV die Flexibilität zu verbessern.

Auf der Stufe Abteilung wurde diese Massnahme aber nicht weitergezogen. Aus den zwei bis anhin selbständigen Teilbereichen technische und betriebswirtschaftliche Beratung entstand die Abteilung Beratung. Da können nun böse Zungen von einem Abbau des Angebotes sprechen . . .

Andreas Junker: Dagegen müssen wir uns doch sehr wehren. Was mit dieser Zusammenlegung angestrebt wurde, ist

«Wir geben nicht Aufträge aus dem Haus, sondern holen uns Kapazitäten ins Haus.»

eine Konzentration der Kräfte, eine Verbesserung der Koordination. Es ist eine Umstrukturierung, die unseren Kunden nur zugute kommt.

Was aber nicht heissen will, dass Sie bis anhin mit Koordinationsproblemen zu kämpfen hatten?

Andreas Junker: Keineswegs. Wenn wir von Koordination sprechen meinen wir den engen Zusammenhang zwischen der Betriebswirtschaft und der technischen Betriebsplanung. Ein Aspekt kommt ohne den andern nicht aus. Dementsprechend unentbehrlich sind gemeinsame Aussprachen. Sie sind im Rahmen der ganzheitlichen Beratung, die wir anbieten, von geradezu eminenter Bedeutung.

Manfred Ruch: Eine Ergänzung sei gestattet. Die Vereinheitlichung ist auch bedingt durch die personelle Situation. Der Personalbestand im gesamten Beratungsbereich ist zurückgegangen. Hinzu kommt die gesamtwirtschaftliche Situation, die sich ebenfalls auf die Auftragslage ebenfalls auswirkt.

Um es auf einen Nenner zu bringen: Wir sind überzeugt, derzeit die wirtschaftlichste und effizienteste Lösung gefunden zu haben.

Kann man aus dieser Äusserung schliessen, dass bei einer deutlichen Verbesserung der wirtschaftlichen Situation und der damit sicher verbundenen Zunahme von Aufträgen, die Abteilung wieder aufgeteilt und die Zahl der Mitarbeiter aufgestockt wird?

Manfred Ruch: Der Beratungsdienst des SHV wird als Profit-Center geführt. Jede festangestellte Person verursacht darin relativ hohe Fixkosten. Dementsprechend hoch sollte die Produktivität sein. Jeder Berater muss anstreben, den grössten Teil seiner Zeit honoriert tätig

«Der Auftraggeber will kompetente Beratung durch kompetente Leute. Das gewähren wir. 100prozentig.»

zu sein, um einen namhaften Deckungsbeitrag an die Fixkosten zu leisten. Durch die aufgezeigte Umstrukturierung können wir den Fixkostenblock entscheidend verringern.

Weniger Personal, kleinere Fixkosten – das bedeutet unweigerlich, dass sogenannte Freelancer beigezogen werden müssen?

Andreas Junker: Ein absolut legitimes Vorgehen. Es gilt aber hier zu präzisieren, dass wir nicht Aufträge weitergeben, sondern neue Kapazitäten ins Haus holen. So können wir auf die Mitarbeit von *Thomas Bruppacher* und *Andreas Dubler,* zwei ehemalige SHV-Leute, zählen, die heute beide als selbständige Unternehmensberater tätig sind.

Beide sind absolute Kenner der Branche, beide sprechen sie die Sprache der Hoteliers und beide sind mehr als bewandert in betriebswirtschaftlichen Fragen.

Sie geben also Aufträge – insbesondere im Bereich der betriebswirtschaftlichen Beratung – weiter. Wird damit dem SHV-Beratungsdienst nicht nach und nach das Wasser abgegraben?

Andreas Junker: Wie gesagt, es ist nicht so, dass wir Mandanten an diese beiden Freelancer verweisen. Wir nehmen den Auftrag entgegen, wir sind für die Abwicklung verantwortlich, die Koordination läuft über uns. Zu vergleichen ist dieser Vorgang mit der Baubranche, wo ein Generalunternehmen besteht und verschiedene Spezialfirmen beigezogen werden, ohne dass der Auftraggeber Nachteile in Kauf nehmen muss. Oder mit einer Werbeagentur, die auf das Know-how und die Infrastruktur eines Grafikers zurückgreift.

Und noch etwas: Auch in Zeiten des höchsten Personalbestandes haben wir für Mandate oder Teilbereiche von

Sie bieten ganzheitliche Beratung an: Brigitt Hofer und Andreas Junker. *Fotos stes*

Mandaten externen Know-how beansprucht, insbesondere dann, wenn Spezialgebiete tangiert wurden. Denn jeder Berater hat seine Stärken und Vorlieben jedoch auch seine schwächeren Seiten. Und im Dienste des Kunden spielen wir den ‚Auftragsball' immer den Spezialisten zu, entweder inhouse, oder aber einem ins Haus geholten Fachmann, der dann zeitweilig unter der Flagge des SHV segelt.

Manfred Ruch: Unsere Auftraggeber wollen kompetente Beratung durch kompetente Leute. Dies können wir – auch dank unserem grossen Beziehungsnetz – gewähren.

Der Beratungsdienst des SHV wird abgebaut. Oder noch schlimmer: Der Beratungsdienst des SHV existiert nicht mehr. Solche oder ähnliche Aussagen waren in letzter Zeit in der Szene zu vernehmen. Worauf sind sie zurückzuführen?

Manfred Ruch: Sicher auf eine Fehlinterpretation. Wir haben von der Ver-

«Auf dem Markt tummeln sich Leute, die den Titel Berater oder Planer nie und nimmer tragen dürften.»

bandsleitung den klaren Auftrag, den Beratungsdienst zu führen und wir haben die Aufgabe, diese Dienstleistung als Profit-Center auszurichten. Da macht man sich natürlich immer wieder Gedanken, wie solche Ziele zu erreichen sind, das ist legitim. Nicht zu verhindern ist wohl, dass solche Gedanken, insbesondere dann, wenn sie in mehreren Gremien diskutiert, weitergetragen und in weiteren Kreisen falsch interpretiert werden.

Organisatorische Probleme sind beseitigt, Koordinationsprobleme gibt's keine, angesprochen wurde aber die allgemeine Wirtschaftslage. Die ist auch mit der besten Organisationsstruktur nicht zu ändern.

Andreas Junker: Vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen Entwicklung und der Konstellation des Kapitalmarktes leiden wir notgedrungen an der Investitionsunfreudigkeit. Schon seit geraumer Zeit müssen wir feststellen, dass neue Objekte recht selten geworden sind. In den Vordergrund drängen Sanierungen und Erweiterungsbauten unter Berücksichtigung von ökologischen Aspekten.

Manfred Ruch: Es ist weniger Arbeit auf dem Markt, die Zahl der unabhängigen Berater hat aber nicht nachgelassen. Alle reissen sich nun um Kunden und Mandate und auch das kann wiederum zu Problemen führen . . .

. . . dadurch, dass Aufträge nicht an die dafür spezialisierten Beratungsstellen – beispielsweise an den SHV – vergeben werden.

Manfred Ruch: Ja. Ich möchte aber nicht unbedingt den Beratungsdienst des SHV in den Vordergrund stellen. Es geht einzig darum, dass Hoteliers in der Eile des Gefechtes Aufträge an Personen vergeben, die damit nicht betraut werden dürften, weil ihnen schlicht und einfach die Erfahrung, die Fachkompetenz und die Kenntnisse der Branche fehlen. Auf dem Markt tummeln sich halt auch zahlreiche Leute, die den Titel «Berater» oder «Planer» nie und nimmer tragen dürften.

Andreas Junker: Wir sind immer bestrebt, dem Hotelier Fehlinvestitionen zu ersparen. Einfach ist dies nicht, zumal in der Branche sehr oft nur kleine Investitionspakete geschnürt werden. Trotzdem versuchen wir, auch diese kleinen Stücke in einem Gesamtrahmen zu betrachten, ganz gleich, welches Volumen der Auftrag hat. Wir haben da natürlich grosse Vorteile, die dem Kunden zustatten kommen: Der Beratungsdienst des SHV kann innerhalb des Verbandes auf ein enormes Reservoir an Wissen zurückgreifen. Ich denke an Marketing-Know-how, ich denke auch an juristische Aspekte oder an Erfa-Studien. Diese Möglichkeiten hat ein einzelner, unabhängiger Berater nicht. Entsprechend «kurios» sehen dann oft auch solche Projekte aus.

Fehlinvestitionen sind also nicht selten?

Andreas Junker: Nein, leider nicht. Und was besonders bedauerlich ist: Oft werden wir auf den Plan gerufen, wenn die Investitionen schon getätigt sind,

«Auch die kleinste Investition muss eine Ertragssteigerung oder eine Kosteneinsparung zur Folge haben.»

wenn ein branchenunerfahrener Berater schon «zugeschlagen» hat.

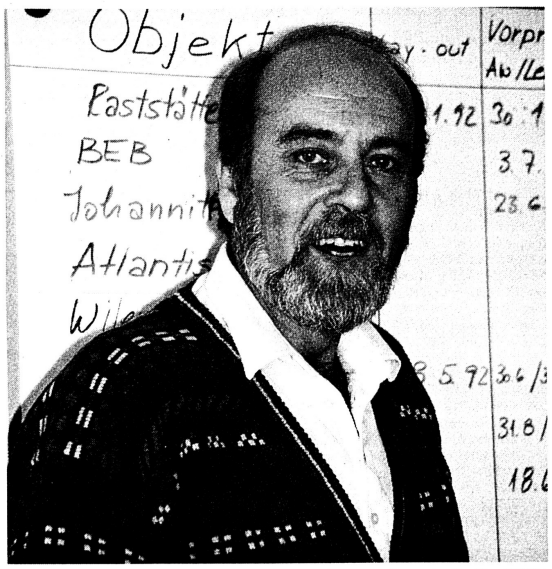
Es geht doch nicht einfach darum, möglichst schnell einen tollen und farbigen Plan vorzulegen. Es muss darum gehen, immer das Gesamtkonzept eines Betriebes im Auge zu haben. Nur so können sich Investitionen positiv auswirken. Unser Interesse liegt darin, dem Hotelier zur effizientesten Lösung zu verhelfen. Zu einer Lösung auch, die er wirtschaftlich am besten verkraften kann. Und das bedingt Spezialkenntnisse unserer Branche. Es bedingt ein klar definiertes Leistungskonzept und darauf basierend Planungs- und Wirtschaftlichkeitsrechnungen – sozusagen als Grundlage für die Investitions- und Finanzierungsplanung.

Schön dargestellte Zeichnungen und Pläne für Erweiterungen oder Sanierungen sind zwar auch wichtig, sie müssen aber auf den erwähnten beraterischen Vorleistungen basieren.

Manfred Ruch: Wir haben einen klaren Auftrag der Verbandsleitung SHV. Unsere Aufgabe ist es, mit den Leistungen des Beratungsdienstes einen Beitrag zur Konkurrenzfähigkeit und Existenzsicherung der Branche zu leisten. Diesen Auftrag kann nun mal nur erfüllt werden, wenn man seriöse Beratungstätigkeit anbietet. Es geht nicht zuerst um ein hohes Umsatzvolumen, sondern darum, unsere Beratung so anzusetzen, dass der Betrieb gute wirtschaftliche Chancen hat.

Das Credo des SHV-Beratungsdienstes?

Andreas Junker: Wir leisten bedürfnisgerechte Beratung. Wir wollen nicht nur Studien und Expertisen liefern, wir wollen diese auch umsetzen, aber immer im Interesse des Mandanten. In dem Sinne ist eine unserer Stärken auch das treuhänderische Verhalten gegenüber dem einzelnen Hotelier oder der ganzen Branche. Und: Für uns ist klar, dass auch die kleinste Investition entweder eine Ertragssteigerung oder eine Kostenverminderung bringen muss. Dafür setzen wir uns mit allen Kräften ein.



SHV-Vize Manfred Ruch: «Mit der Umstrukturierung wollen wir die Flexibilität innerhalb des Gesamtapparates SHV verbessern.»

Grosse Palette

Die Dienstleistungspalette der Abteilung Beratung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) ist umfangreich. Im Bereich Technik und Betriebsplanung werden angeboten:

- Gastgewerbliche Gesamtkonzeptionen
- Betriebs- und Raumkonzeptionen
- Formulierung von Architektenaufträgen
- Projektbeurteilungen und Optimierungen
- Mitarbeit in Wettbewerbsjurys
- Projektbegleitende Fachberatung
- Betriebs- und Organisationsplanungen
- Verpflegungsorganisations- und Küchenplanungen
- Dokumentationen und Informationen

Die betriebswirtschaftliche und betriebliche Beratung umfasst das Erarbeiten von Führungs- und Organisationsinstrumenten wie:

- Geschäftspolitik
- Marketingpolitik/Marketingkonzepte
- Personalpolitik
- Ausbildungspolitik/Ausbildungskonzepte
- Finanzpolitik mit entsprechendem Instrumentarium
- Organigramme, Stellenbeschreibungen, Pflichtenhefte

sowie das Erstellen von:

- Rentabilitäts- und Erfolgserwartungsrechnungen
- Ertrags- und Verkehrswertberechnungen
- Berechnung des tragbaren Mietzinses
- Generelle Betriebsanalysen *shv*

CARROUSEL

Hotel, Tourismus

Beat Krippendorf und **Urs Bachmann** vom Institut Beat Krippendorf und Partner (IBK), **Peter Kühler** vom Marke Team, **Andreas Dubler** von der Dubler Hotel- und Tourismusberatung und **Adrian Zaugg** vom BAZ Büro, haben sich zum Berner Tourismus Team zusammengeschlossen.

Diese Arbeitsgemeinschaft von unabhängigen Firmen berät in den Bereichen Management, Marketing, Mitarbeiterführung und Betriebswirtschaft, Betreuung von Verwaltungsräten und Firmenleitungen, hilft bei der Suche und Schulung von Mitarbeitern, der Beurteilung und der Vermittlung von touristischen Liegenschaften und übernimmt publizistische Aufgaben.

Die Zusammenlegung der Aktivitäten an der gemeinsamen Adresse (Anshelmstrasse 2, 3005 Bern; Tel. 031/44 28 88) fördert Synergien und ermöglicht die Übernahme neuer und grösserer Aufgaben.

★

Der Nachfolger von Direktor **Pierre Gentinetta** im Hotel De La Paix in Genf ist bekannt: Am 1. März wird der Schweizer Hotelier **Peter Gantenbein** die Direktion übernehmen.

Wie der Verwaltungsrat der Manz Privacy Hotels & Gastronomy mitteilte, wird mit dem Direktionswechsel bei diesem Genfer Spitzenhotel ein umfassendes Innovationsprogramm gestartet. Geplant ist, das Hotel De La Paix zur besten Adresse in der Rhonestadt zu machen. Gantenbein leitet zurzeit die Fünfstern-Häuser Villa Principe und Hotel Montalbano in Lugano; bis 1989 war er Direktor des Hotels Atlantis Sheraton in Zürich. Während über zehn Jahren war er für die Hilton-Gruppe tätig, dabei führte er unter anderem das Corfu Hilton in Griechenland als Direktor.

Vor kurzem haben ihn mehrere namhafte amerikanische Reiseorganisationen als einen der fünfzig besten Hoteliers der Welt bezeichnet.

★

Marco Berta heisst der neue Präsident des Verkehrsvereins Brissago und Ronco. Der 37jährige Versicherungskaufmann löst den Vorgänger **Giancarlo Kuchler** ab, dessen reguläre Amtszeit schon vor sechs Monaten zu Ende war. Ein hängiger Rekurs hatte jedoch die Präsidentenwahl blockiert. Hotelierssohn Berta ist Mitglied des Gemeinderats von Brissago und mit den Problemen des Fremdenverkehrs aufs engste vertraut.

★

Am 22. Februar kann der Gastropionier **Harry Schraemli** mit seiner Gemahlin **Margherita** das Fest der diamantenen Hochzeit feiern. Die beiden lernten sich Ende 1930 am Schlussball des Hotelliervereins in Lugano kennen, verliebten sich, und 1932 fand die Verlobung auf dem Monte Bré und wenige Monate später die Hochzeit in Wengen statt. Der Jubilar Harry Schraemli machte eine rasante Karriere in der internationalen Hotellerie. Mit 25 Jahren unterschrieb er den Vertrag als Direktor des Grand-Hotels Eden au Lac in Lugano, und zwei Jahre später übernahm er auch die Direktion des Hotels Beaurivage in Lugano. Einen Namen machte sich Harry Schraemli auch als Publizist. Er schrieb nicht nur Tausende von Fachartikeln, sondern gab auch rund 50 Bücher und Broschüren heraus. Während mehr als einem Jahrzehnt stand er in den Diensten der Vereinten Nationen. Schraemli ist auch Gründer des Schweizerischen Gastronomie-Museums in Thun.

★

Markus Hoppler (36) übernimmt beim Kur- und Verkehrsverein Lenzerheide-Valbella die neugeschaffene Stelle eines Marketing-Planers und -Leiters. Nach Tätigkeiten bei der Werbefirma Contexta, Bern, bei den SBB und den PTT, war Hoppler in den letzten drei Jahren beim Visa-Card-Center in Lugano für das Produkt-Management zuständig. Auf der Lenzerheide wird der neue Mann ein reiches Betätigungsfeld vorfinden, nachdem die Bergbahnen der Skiregion Lenzerheide–Valbella–Parpan–Churwalden und der Verkehrsverein künftighin gemeinsam Marketing betreiben wollen, um mehr Einheit und Durchschlagskraft auf dem Markt zu erreichen.

Food and Beverage

Anton Mosimann, in London zu Erfolg und Ehren gekommener Schweizer Spitzenkoch, von dem sich nicht selten auch Mitglieder des englischen Königshauses kulinarisch verwöhnen lassen, kehrt für einige Tage an eine Stätte seines früheren Wirkens zurück. In dieser Woche gibt Mosimann ein Gastspiel in der Küche des Suvretta House in St. Moritz, «das mich besonders freut, weil das Suvretta eines der besten Hotels der Welt ist». Der kurze Aufenthalt Mosimanns im Engadin begann gestern mit einem Galadiner. Heute Donnerstag steht eine Kochdemonstration für rund zwanzig Personen auf dem Programm. Das Suvretta House trägt diesem einmaligen Auftreten Mosimanns in St. Moritz mit einem Spezialarrangement für sportliche und sonstige Feinschmecker Rechnung.

★

Seit diesem Monat kann man sich im Thuner Bahnhofbuffet nicht mehr nach **Hans Feller** erkundigen. Der langjährige und erfolgreiche Pächter hat der Zuger Gastrokette Back & Brau Platz gemacht, die sinnigerweise auf Selbstgebrautes und -gebackenes spezialisiert ist und den Thuner Betrieb mittelfristig auch in dieser Richtung weiterentwickeln will. Feller seinerseits geht weder Thun noch der Gastronomie verloren: Er wird sich einerseits auf die bislang parallel gelaufene Pacht im wiedererstehenden Casino Thun, andererseits aber auch vermehrt auf seine Managementgesellschaft konzentrieren.

Touristik, Reisen

Gerhard Sulzberger (links) wird am 15. März die Leitung des Departements Informatik bei Kuoni übernehmen und somit **Peter V. Sandhofer** (rechts) ersetzen. Sulzberger (50) war nach dem Ingenieurstudium an der ETH Zürich während 18 Jahren in verschiedenen Funktionen bei IBM Schweiz tätig. Von 1986 bis 1990 war er Ressortleiter Organisation und Informatik bei Hotelplan und Mitglied der Unternehmensleitung. Seit 1990 arbeitet er als Bereichsleiter Consulting und Engineering bei der Ingenieur-Unternehmung Suter + Suter in Zürich.

Peter V. Sandhofer macht sich selbständig und wird auf dem Gebiet der Unternehmensberatung (Finanz und Informatik) sowie in der Kaderschulung tätig sein. Bei Kuoni wird er die Einführung des Informatik-Projektes im Incoming, IN 2000, im Auftrag zu Ende begleiten.

★

Am Freitag vergangener Woche hat Familie Schneider (und Co) vom Reisebüro Nyalatrek AG ihre neue Geschäftsstelle im Berner Nobelvorort Muri eröffnet. Nyalatrek besteht schon seit 1976, das bisherige Reisebüro in Gümligen bei Bern bleibt nach wie vor bestehen. Uneingeweihte vermuten hinter seinem Namen einen Trekking-Spezialisten. Aber Nyalatrek verkauft und vermittelt jegliche Art von Reisen und hat sich vorwiegend dem Individualtourismus verschrieben. Trek heisst Reise auf Afrikaans und Nyala ist eine Antilope in Südafrika, wo die Familie Schneider früher lebte.

Geschäftsführerin **Ursula Schneider** (oben links), **Joe F. Schneider** (unten rechts), der für Planung und Reiseleitung eigener, kleiner und sporadisch aufgelegter Gruppenreisen im Nebenamt verantwortlich zeichnet, freuen sich, das erste Reisebüro am Ort eröffnet zu haben. Die grosszügigen, hellen Räumlichkeiten wurden von der Spezialfirma Intercup elegant und zweckmässig eingerichtet, ganz wie es zu Muri und seinen Bewohnern passt.

Neu zum Team stiess Tochter **Uschi Schneider** (oben rechts), die während der letzten drei Jahre beim Reisebüro Popularis/Helvetic Tours in Ostermundigen bei Bern tätig war. Das Familien-Team wird unterstützt durch **Marianne Ruegger** (unten links).

Hotel, Tourisme

Depuis le 11 janvier dernier, c'est **Nathalie Perrenoud,** de Lausanne, qui a repris le poste d'attachée commerciale à l'Hôtel le Mirador au Mont-Pèlerin, au dessus de Vevey. Mme Perrenoud, qui a effectué plusieurs stages dans le secteur hôtelier, est depuis 1991 diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne et est titulaire depuis 1992 du certificat de l'Ecole des hautes études commerciales de Lausanne.

★

Dès le 1er avril, les départements «Conception du produit» et «Informatique» de Swissair auront de nouveaux responsables. Pour remplacer **Peter Graf** et **Peter Koenig,** le conseil d'administration a nommé respectivement **Alain Brandle** et **Hans Eisele** comme membres de la direction.

Après des études de gestion d'entreprise à St-Gall, Alain Brandle, 40 ans, a exercé diverses activités dans le secteur du marketing pour des produits de consommation à Genève et à Francfort. Engagé en 1984 par la société Hewlett Packard en qualité de directeur de la communication, Alain Brandle est depuis 1991 responsable du département chargé des systèmes informatiques pour la Suisse. Hans Eisele quant à lui est âgé de 47 ans. Il est actuellement à la tête de Traviswiss. Entré à Swissair en 1964 comme employé de commerce, il a ensuite rempli diverses fonctions dans le secteur de l'informatique. Comme délégué de Swissair, il a été chargé de développer le système de réservation Galileo International à Swindon (GB) entre 1989 et 1991.

Abstimmungen

Ja zu Spielbanken und Treibstoffzollerhöhung

Der Schweizer Tourismus-Verband (STV) hat seine Parolen zu den Abstimmungsvorlagen vom 7. März gefasst: Der Geschäftsleitende Ausschuss des STV hat in Bern unter dem Vorsitz von Nationalrat *Franz Steinegger* sein Ja zur Aufhebung des Spielbankenverbots bekräftigt. Der STV ist der Meinung, dass durch die massvolle Lockerung des Verbots das touristische Angebot der Schweiz abgerundet und bereichert werden kann, dass der Abfluss bedeutender Geldströme ins Ausland gebremst werden soll und dass die Bevormundung der Bürger durch den Staat nicht mehr zeitgemäss ist. Der STV hatte sich bereits 1983 für eine Liberalisierung des Spielbankenwesens eingesetzt. Er rechnet im Falle der Annahme der Vorlage mit einer Reihe von belebenden Effekten für unsere Tourismuswirtschaft.

Im Interesse gesunder Bundesfinanzen stimmt der STV der Erhöhung des Benzinzolls um 20 Rappen zu. Er hält fest, dass diese Erhöhung die Konkurrenzfähigkeit des Ferienlandes Schweiz aufgrund der bestehenden Preisverhältnisse kaum tangiert. Die zügige Fertigstellung des Nationalstrassennetzes liege auch im Interesse der touristischen Berg- und Randgebiete. *STV*

Ski-WM

«Best of the Alps» protestieren bei FIS

In einem Telegramm an den Internationalen Skiverband (FIS) haben die elf Kurdirektoren der Gemeinschaft «Best of the Alps» gegen die Äusserungen von FIS-Präsident *Marc Hodler* anlässlich der WM-Eröffnungsfeier in Morioka (Japan) protestiert. Hodler hatte erklärt, man sei froh, in Japan zu sein, «denn in Europa gibt es keinen Schnee».

Die Kurdirektoren der Sommer- und Wintersportorte Davos, Zermatt, St. Moritz, Grindelwald, Chamonix (F), Cortina d'Ampezzo (I), Kitzbühel (Ö), Lech am Arlberg (Ö), Seefeld (Ö), St. Anton am Arlberg (Ö) und Garmisch-Partenkirchen (D) weisen diese Aussage zurück, weil in diesen Orten überwiegend «sehr gute Schneeverhältnisse» herrschen würden. Sie verlangen von der FIS eine Richtigstellung dieser «geschäftsschädigenden Aussagen» und erwägen laut Pressemitteilung rechtliche Schritte. *sda*

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

Confrérie du Guillon

Nouveau gouverneur «de sorte»

Atmosphère particulière vendredi dernier au Château de Chillon: la Confrérie du Guillon intronisait son nouveau Gouverneur en présence de tout ce que le pays compte comme notables, à commencer par le conseiller fédéral *Jean-Pascal Delamuraz,* compagnon d'honneur de la confrérie.

Il est vrai que l'événement était de «sorte» comme on dit dans le Pays de Vaud: non seulement parce que le nouveau Gouverneur *Louis Ormond* (à gauche) était appelé à succéder à *André Perey,* au terme d'un assez long règne, mais encore parce que la Confrérie des vignerons joue un rôle de premier plan dans la promotion du vin vaudois et qu'elle rassemble, de ce fait, de très nombreuses personnalités de l'économie, du tourisme et de l'hôtellerie et de la politique. Les chiffres sont d'ailleurs là prouver la réalité de ce dynamisme: c'était vendredi le 460e ressat et les compagnons du Guillon sont aujourd'hui plus de 4000! (Photo: asl) *JCK*

Abruptes Ende einer Wildschwein-Grillparty in Arosa

Man kann heutzutage nicht einmal mehr ein Wildschwein grillieren, wenn es dem Nachbarn nicht gefällt. Diese unliebsame Erfahrung musste Paul Stern vom Express-Buffet am Bahnhof Arosa machen. Normalerweise umweht die Nasen der ankommenden oder abreisenden Gäste am Bahnhof in Arosa nur der Duft von Cervelats und Bratwürsten, die auf dem Grill vor dem Express-Buffet auf Kundschaft wartend, dahinschmoren. Nach dem Motto: «Besondere Anlässe erfordern besondere Anstrengungen», hatte der Express-Buffet-Wirt anlässlich der Aroser Pferderennen auf Schnee ein kapitales Wildschwein erworben, liebevoll in einer Cognac-Sauce mariniert und auf den Grillspiess gesteckt. Die kulinarische Exklusivität fand auch schlanken Absatz. Gebratene Marroni bekommt man schliesslich jeden Tag und an vielen Orten – eine in Cognac gebadete Wildsau nur in Arosa. Lange Zeit waren denn auch der Grillspezialist und seine wahre Gaumenfreuden schätzenden Gäste guter Dinge und rundum zufrieden.

Das sollte sich ändern, und zwar noch bevor vom 50 Kilo schweren Wildschwein einige Portionen an den Geniesser, an denen an diesem Sonntag in Arosa wahrlich kein Mangel herrschte, verkauft waren. Denn die «himmlischen Düfte», die dem Grill vor dem Express-Buffet entströmten, gerieten Jacques Rüdisser vom nahegelegenen Posthotel ins falsche Nasenloch. Mag sein, dass er Wildschwein in Cognacmarinade an und für sich nicht schätzt oder nur dann nicht, wenn es quasi vor seiner Tür bruzzelt – was natürlich mit einer gewissen Rauchentwicklung verbunden ist. Jedenfalls hatte der Posthotel-Besitzer plötzlich «die Nase voll» – vom Wildschweinduft oder vom sichtlichen Erfolg des Express-Beizers mit seiner Spezialität, bleibe dahingestellt. Mit den sibyllinischen Worten «Jetzt hat die Sauerei ein Ende» schritt Jacques Rüdisser zu einer frevelhaften Tat: Er marschierte mit einem Feuerlöscher an und schäumte die Wildschweinreste als auch den Grill mit einer chemischen Substanz ein. Der Posthotel-Boss erzielte damit einen dreifachen Effekt: Die Rauchbelästigung war beseitigt, der Wildschweintorso ungeniessbar und die Verunreinigung des Grills perfekt. Für den Express-Buffet-Wirt war diese Aktion seines Nachbarn schlichtweg unbegreiflich. «Ich habe schliesslich eine Bewilligung, um vor dem Buffet grillieren zu können.» Dass eine Wildsau über dem Feuer mehr Rauch entwickelt als eine Bratwurst, sei ganz natürlich, rechtfertige aber nicht den Einsatz eines Feuerlöschers, denn gebrannt habe es ja in keiner Weise.

Der Posthotel-Direktor rechtfertigt sein extravagantes Eingreifen in die Grillparty damit, dass er seinen Gästen die Rauchimmissionen nicht mehr länger zumuten konnte. Der Express-Buffet-Wirt sieht hinter dieser Aktion eher eine Retourkutsche dafür, dass es ihm seinerzeit gelungen ist, die Installierung einer Schneebar vor dem Posthotel zu verhindern. So richtig freuen über diesen unüblichen Einsatz eines Feuerlöschers kann sich höchstens Kurdirektor Florenz Schaffner: Arosa und seine Pferderennen auf Schnee kamen so zu einer kostenlosen und trotzdem wirkungsvollen Reklame. Schade ist es nur um den Rest des fachmännisch grillierten Wildschweins – mariniert in Cognacsauce ist es eine wahre Delikatesse – Rauchentwicklung hin oder her.

FS

hotel+ touristik revue

stellen revue
marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 6 11. Februar 1993

Wir sind das rundum renovierte, führende ★★★★-Hotel in Basel mit 170 Zimmern, zwei Restaurants und Banketträumlichkeiten.
Per April 1993 suchen wir eine(n)

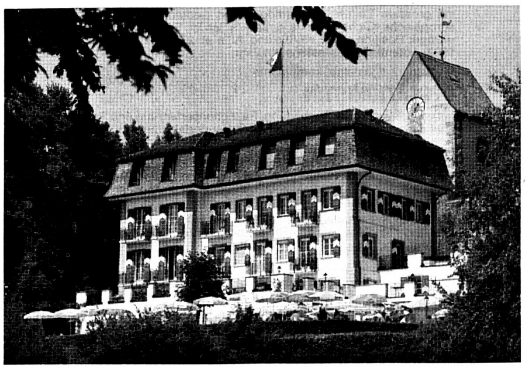
Front Desk Manager(in) D, E, F

Sie haben Erfahrung an einer Réception (im Mittel- und/oder Grossbetrieb) und suchen eine Herausforderung, wo Sie Ihre persönliche Ausstrahlung, Ihr Know-how und Ihr Flair für Personalführung (10 Mitarbeiter) in einer Dauerstellung einbringen können.

Für weitere Auskünfte rufen Sie uns bitte an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau R. Bunke, Personalchef. 52829/3140

HOTEL EUROPE BASEL
Hotel Europe Basel
Clarastrasse 43
CH-4005 Basel
Tel. (061) 691 80 80

member of welcome swiss hotels



Hotel Schloss ★★★ Romanshorn

Auf Ende 1993 wird das «Schloss» nach fünf erfolgreichen Jahren seit der vollständigen baulichen Erneuerung frei für ein **gastfreundliches**

Direktionsehepaar

Je **80 Restaurant- und gut belegte Saalplätze und das 35-Betten-Kleinhotel** ★★★ bieten vielfältige Möglichkeiten für initiative Fachleute. Erwartet wird solide Erfahrung in Küche und Service, ergänzt durch eine zeitgemässe Hotelfachausbildung.

Das «Schloss» ist ganzjährig offen mit einer lebhaften Sommersaison von Mai bis September, nicht zuletzt dank **100 Sitzplätzen im Garten mit Blick auf den nahen Bodensee.** – Eine moderne 3-Zimmer-Wohnung im Haus steht zur Verfügung. Romanshorn als Verkehrsknoten und als voll ausgebautes Schul- und Einkaufszentrum ist ein guter Standort.

Interessierte Ehepaare senden Ihre vollständigen Unterlagen an Herrn W. Hirt, VR-Präsident Hotel Schloss AG, Postfach 26634, 8590 Romanshorn (Telefon 071/63 26 46).

P 53302/29076

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platze Zürich mit heute 39 Betrieben. Für die von uns im Auftrag geführte

MENSA DER KANTONSSCHULE RÄMIBÜHL-ZÜRICH

suchen wir per 1. April oder nach Vereinbarung einen initiativen, aufgeschlossenen

KÜCHENCHEF

Diese anspruchsvolle Aufgabe verlangt:
- eine gründliche Fachausbildung und mehrjährige Berufserfahrung
- Qualitätsbewusstsein, Flair für ein neuzeitliches, abwechslungsreiches Küchenangebot
- Erfahrung in der Personalführung, Organisation und Kalkulation
- Teamfähigkeit und die Bereitschaft, selbst Hand anzulegen

Unserem neuen Kadermitarbeiter bieten wir:
- eine interessante und selbständige Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeit, Tagesdienst ab 6.00 Uhr, in der Regel Samstag/Sonntag sowie Feiertage frei
- attraktive Anstellungsbedingungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau S. Schnyder oder Herr F. Emmenegger gerne zur Verfügung. Telefon (01) 383 14 85. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

53317/41408

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

Hotel International Basel

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

Für unser Erstklassrestaurant «Rôtisserie Charolaise» suchen wir nach Übereinkunft

Demi-chef de rang
Chef de rang

Wir suchen sprach- und fachkundige Mitarbeiter, die gästeorientiert sind und mit viel Geschick unsere anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen.

Wir bieten einen angenehmen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit guten Anstellungsbedingungen.

Gerne erwartet unser Personalchef, Herr M. von Bertrab, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

53309/3255

BEST WESTERN SWISS HOTELS

HOTEL*** Del Lago MELIDE RESTAURANT
6815 MELIDE - LUNGOLAGO G. MOTTA 9
TEL. 091 68 70 41 - FAX 091 68 89 15

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per 15. März 1993 noch folgende Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle:

Koch/Chef de partie
Servicefachangestellte
Zimmermädchen/ Hausmädchen
Hotelfachangestellte/Hofa

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto sind erbeten an die Direktion:

Hans R. Aregger-Dober
Via al Pascolo 12, 6612 **Ascona**
Telefon (093) 35 65 40 (18.00 bis 21.00 Uhr)

53014/24414

Wenn auf dem SET am 19. März 93 die erste KLAPPE fällt, brauchen wir neben GUESTSTARS auch REGISSEURE,

KITCHEN-TIGERS
(Jungköche)
SERVICE-STAFF
BAR-PEOPLE

Bitte telefoniere direkt mit den PRODUZENTEN von der GLOBUS GASTRONOMIE, Eichstrasse 29, 8045 Zürich, Tel. 01 455 22 47.
Eintritt ca. 10. März 93.

MOVIE
RESTAURANT • BAR
ST. LEONHARDSTRASSE 32
9000 ST. GALLEN

K 53212/332542

Im Ochsa schaffand kai Büffel!

Denn im Ochsen gibt's weisse Tischtücher, farbige Tischset, Jet-Set, Kotelett, Senioren, Bündner, Hamburger, Backfische und ausgezeichnete Bergforellen.

Im Hotel Ochsen stimmt die Stimmung. Bei den Gästen und bei den Mitarbeitern. Wie stimmt's mit Ihrer Stimmung? – Vielleicht können wir Sie einstimmen auf einen selbständigen, eigenständigen, vollständigen Job als

Sous-chef *(ab März)*
Réceptionspraktikantin *(ab März)*
Servicefachangestellte *(ab März)*

DAVOS OCHSEN HOTEL RESTAURANT
CH-7270 DAVOS PLATZ · TEL. 081 43 52 22
TELEX 853 127 FAX 081 43 76 71

Wenn Sie jetzt in Stimmung gekommen sind – senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an Pius Castelberg. Oder rufen Sie uns an. Ok? – Wir freuen uns.

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–16
Internationaler Stellenmarkt	19–20
Stellengesuche	20

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	16–18
Marché international de l'emploi	19–20
Demandes d'emploi	20

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

★★★-Hotel im Kanton Graubünden sucht per sofort oder nach Vereinbarung

CHEF DE RÉCEPTION w/m

Erfahrung in gleichwertiger Position und in der EDV sowie Freude am Gästekontakt erforderlich. 4 Mitarbeiter. 160 Betten.

Für einen Restaurantbetrieb 15 Minuten von Zürich suchen wir per April/Mai eine flexible, dynamische

BETRIEBSASSISTENTIN

Ausbildung im Service oder in der Hauswirtschaft sowie Erfahrung in einer Führungsposition.

Gesucht wird nach Übereinkunft in Jahresstelle ein(e)

CHEF DE RÉCEPTION w/m

für ein Hotel im Engadin. Erfahrung als Chef de Réception in grossem Betrieb (zirka 300 Betten), Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen und motivieren.

SEYCHELLEN SEYCHELLEN SEYCHELLEN

Für ein Erstklasshotel auf den Seychellen suchen wir in kleine Brigade (4 Mitarbeiter) einen flexiblen

KÜCHENCHEF

mit grossem Einfühlungsvermögen und Geduld, welcher für die europäische Küche im Haus verantwortlich ist. Erfahrung in gleichwertiger Position sowie im Ausland. Alter ab 27 Jahren. Eintritt Mai 1993. Aufenthalt **mindestens** ein Jahr.

Und eine aufgestellte, kompetente

RÉCEPTIONISTIN

mit gastgewerblicher Ausbildung, Réceptionserfahrung und Freude am Gästekontakt. Sprachen D/F/E. Auslanderfahrung erforderlich.

ITALIEN ITALIEN ITALIEN ITALIEN ITALIEN

Für einen Betrieb im Piemont suchen wir per Juni/Juli 1993 einen

KOCH/ALLEINKOCH

selbständiger Einkauf und Kalkulation, Flexibilität und Freude an der Kreativität sind erwünscht. Alter 30- bis 40jährig. Längerfristige Anstellung.

Für einen Ganzjahresbetrieb im Tessin suchen wir

PÄCHTER/PÄCHTEREHEPAAR

Betriebliches:
- 6 2½-Zimmer-Wohnungen
- Café-Bar, 50 Innen- und 60 Aussenplätze

Das Lokal ist neu und gemütlich-elegant eingerichtet. Es wäre auch äusserst geeignet, wenn man es als Bäckerei-Konditorei betreiben würde, da ein Ladenlokal miteinbezogen werden kann. Der Pachtzins ist vernünftig. Bedingung ist jedoch, dass das Gross- und Kleininventar sowie das Ferienwohnungsinventar übernommen wird.

Für ein ★★★-Hotel im Kanton Nidwalden suchen wir per März 1993

SERVICEFACHANGESTELLTE(N)

für den gepflegten A-la-carte-Service. Saisonbewilligungen sind nicht vorhanden.

53293/84735

HOTEL JOB SHV Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 507 333

Schweizer Hotelier-Verein

Verenahof hotels Baden
bei Zürich
Telefon 056/22 52 51
CH-5400 Baden
Kurort mit Kultur und Kurzwell

Staadhof ★★★★ Verenahof ★★★★ Ochsen ★★★

Unsere traditionsreichen Hotels mit 110 Gästezimmern, mehreren Speisesälen und diversen Bankettträumen stehen an der Limmat, im Kurzentrum von Baden bei Zürich.

Für unsere zentrale Réception, an welcher alle 3 Hotels betreut werden, suchen wir ab 1. April oder nach Vereinbarung in Jahresstellung:

Front-Office-Mitarbeiter(in)

Sie haben eine Fachausbildung und Erfahrung, Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft, Sprachkenntnisse in D/F/E und suchen ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet.

Wir bieten Ihnen selbständiges Arbeiten, zeitgemässe Entlöhnung, Schichtarbeit, moderne Réception mit EDV-Einsatz (Fidelio Front Office), Aufstiegsmöglichkeiten, aufgestelltes Team und nach Wunsch Unterkunft.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Chef de réception, Herr E. Gerenscher, oder unser Personalchef, Herr A. Murray, jederzeit zur Verfügung; wir freuen uns auf Ihren Anruf. Telefon (056) 22 52 51.

53136/2593

PANORAMA
★ ★ ★ HOTELS

Unser neuer

Direktor

für das Hotel PANORAMA in Davos muss ein echter Gastgeber sein, den Mitarbeitern und den Gästen gleichermassen verpflichtet. Wir haben eine Unternehmenskultur, die hohe Ansprüche an die Kommunikationsfähigkeit und Leadership stellt.
Unsere Führungskräfte werden durch regelmässige Meetings mit ihren Kollegen im Managementteam gefördert sowie durch anspruchsvolle Ziele gefordert.

Entwicklungsmöglichkeiten, Initiative und sehr weit gehende Mitentscheidung sind Teil unserer Philosophie.

Wenn Sie den Willen und die Fähigkeit haben, diese Herausforderung ab Frühjahr 1993 anzunehmen, sollten Sie mit uns reden. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

PANORAMA Hotels Verwaltung
Alexanderstrasse 18, 7000 Chur
z. H. von Herrn Paul J. Bötschi, Delegierter des VR
Sie können uns telefonisch über (081) 22 70 00 erreichen.

53151/332984

Remimag
...bringt Sie weiter

Gastronomie...

Unser Restaurant Rosengarten, Zollikerberg, liegt 10 Minuten von Zürichs City entfernt, direkt am Stadtrand.

Für diesen Betrieb suchen wir einen engagierten, aufgestellten Gastgeber als

Geschäftsführerassistent
(Frau oder Mann)

der sich gerne in einem aktiven Kaderteam verwirklichen möchte.

Als engster Mitarbeiter des Geschäftsführers unterstützen Sie ihn in allen Belangen der Betriebsführung. Sie sind mitverantwortlich dafür, dass unser Betrieb eine gepflegte und behagliche Atmosphäre ausstrahlt. Der persönliche Kontakt zu den Gästen ist genau so wichtig wie aktive Mithilfe im Service. Motiviertes Vorbild der 20 Mitarbeiter sein und dennoch dem Team für Eigeninitiative Spielraum lassen, ist nur eine Ihrer vielfältigen Aufgaben.

Wenn Sie denken, dass wir zueinander passen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an. Frau Silvia Meier gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

53198/102024

Schönbühlring 6 6005 Luzern
Telefon 041 44 50 81

Kaderstelle in Teilzeit zu vergeben ...

Kurs-, Tagungs- und Seminarbesucher lassen sich gerne im **Ausbildungszentrum** der **Basler-Versicherungsgesellschaft** in **Arlesheim** im Selbstbedienungsrestaurant sowie in der Cafeteria verpflegen. Um die gute Dienstleistung weiterhin zu gewährleisten, suchen wir **per Mitte April 1993** eine versierte, flexible

Betriebsleiterin
(Teilzeit 85%)

Durch Ihre Erfahrung im Gastgewerbe verstehen Sie es ausgezeichnet, die durchschnittlich 50 bis 70 Gäste zum Frühstück, Mittagessen und teilweise auch zum Nachtessen zu empfangen. Das Essen wird vom Mutterhaus in Basel angeliefert. In Ihrer Aufgabe, die auch die Überwachung des Etagendienstes beinhaltet, werden sie von einem Team von 13 Teilzeitmitarbeiter(innen) unterstützt. Der Fähigkeitsausweis A ist unerlässlich.

Wir bieten eine vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit, freie Wochenenden, fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie gezielte Weiterbildung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an SV-Service, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich, z. H. von Frau N. Giovanoli.

SV-Service

P 53263/178098

Gutbürgerliches Restaurant in der Stadt Basel sucht nach Übereinkunft initiativen und kreativen

KÜCHENCHEF

in mittlere Brigade. Es erwartet Sie eine selbständige Aufgabe mit entsprechendem Honorar. Sie können Ihre Fähigkeiten voll einsetzen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und sichern Ihnen volle Diskretion zu.

Ihre Zuschrift erreicht uns unter Chiffre C 03-80524 an Publicitas, 4010 Basel.

P 53184/44300

Universa · Monta Personalberatung
Büro Langenthal Tel. 063 23 20 28

DIE Stellenbörse

für Hotellerie und Gastgewerbe

A 52109/350222

monta ag
Büro Thun
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

★ ★
★ ★

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage, direkt an der Reuss, suchen wir für unser Erstklasshotel und zur Ergänzung unserer aufgestellten Küchenbrigade eine(n) qualifizierte(n) und freundliche(n)

Chef Garde-manger
und
Commis de cuisine

Unser junges, dynamisches Team wünscht sich eine motivierte, freundliche und innovative Persönlichkeit.

Wir bieten Ihnen ein überdurchschnittliches 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.

53069/22683

★ ★
★

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/51 18 51

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Fax (031) 507 334

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 Stellensuchende im Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1073	Koch	27	D	A	April 93	D	Hotel/Rest.
1074	Hilfskoch	28	P	B	April 93	D/F/I	Hotel/Rest., Reg. Interlaken
1075	Pâtissier	33	F	C	sofort	F/E	Restaurant
1076	Chef de partie	23	S	A	Mai 93	D/E	★★★★-Hotel, GR/Sargans
1077	Koch	55	D	A	April 93	D/S	Hotel/Restaurant
1078	Chef de partie	23	D	A	Mai 93	D/E	★★★- bis ★★★★-Hotel; zus. mit 1079
1079	Chef de partie	25	D	A	Mai 93	D/E	★★★- bis ★★★★-Hotel; zus. mit 1078
1080	Chef de partie	28	F	A	sofort	F/E	Hotel/Rest., West-CH
1081	Chef pâtissier/Demi-chef	22	F	A	April 93	F/D/E	Hotel/Rest.
1082	Geschäftsführer/Küchenchef	45	CH		sofort	D/F/E	Rest./Hotel, Patent in LU/NW/BE
1083	Koch	23	CH		März 93	D/F	Rest./Hotel, GR/Ost-CH
1084	Küchenchef	46	D	C	April 93	D/I	Hotel/Rest., Chur–Sargans
1085	Commis de cuisine	21	CH		Mai 93	D	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, VD/FR/NE
1086	Betriebsleiter/Küchenchef	45	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel/Rest.
1087	Koch		CH		sofort	D/F/I	ZH/BS/LU/AG
1088	Chef de partie/Sous-chef	25	F	A	Mai 93	D/F/E	★★★- bis ★★★★-Hotel, zus. mit 4427
1089	Koch	34	YU	B	März 93	D	Hotel/Rest., ZG/SZ
1090	Koch	34	D	A	Mai 93	D/E	Hotel/Rest.
1091	Küchenchef	29	CH		April 93	D/F/E	Hotel/Rest., Region Basel
Service/Service							
2084	Barman	25	I	A	sofort	D/I/E	Bar/Dancing
2085	Chef de service/Maître d'hôtel	50	I	A	März 93	D/F/I	★★★-bis ★★★★-Hotel, TI/GR
2086	Anfangsréceptionistin/Sefa	24	D	A	August 93	D/E	Hotel/Rest., Genfersee
2087	Demi-chef de rang	27	A	A	Mai 93	D/E	★★★★★-Hotel, West-CH
2088	Chef de bar	29	D	A	sofort	D/E	Hotel, Dancing, Reg. Chur
2089	Chef de rang	29	P	B	sofort	I/D/F	
2090	Sefa	51	CH		sofort	F/I/E	Hotel/Rest., Martigny
2091	Chef de service/Maître d'hôtel	44	P	C	sofort	F/I/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel
2092	Sefa/Barmaid	27	A	A	Juni 93	D/E	Rest./Pub/Bar, BE/LU/VS
2093	Maître d'hôtel/F&B	30	A	C	sofort	D/F/I	Saisonbetrieb
2094	Barman/Kellner	52	A	C	sofort	D/I/E	Bar/Rest., Region BE
2095	Kellner/Office	27	P	A	März 93	F/I/E	zus. mit 4434
2096	Kellner	28	P	A	Mai 93	D/F/E	Hotel/Rest.
2097	Chef de service/Kellner	28	CH		sofort	D/F	Rest./Café, FR/BE/Montreux
2098	Barmaid/Sefa	35	D	A	Mai 93	D/I/E	★★★- bis ★★★★-Hotel, Boden-/Vierwaldstättersee
Administration/Administration							
3803	Réceptionspraktikantin	27	D	A	März 93	D/I/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, TI
3804	Anfangsréceptionistin	23	CH		März 93	D/F/E	
3805	Bankett-/F&B-Ass.	27	CH		März 93	D/F/E	mittelgross
3806	Réceptionistin	25	CH		sofort	F/D/E	★★★- bis ★★★★★-Hotel; Lugano, Genf, Bern
3807	Direktor/F&B-Manager	55	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest.
3808	Anfangsréceptionistin/Hausmädchen	23	NL	A	Mai 93	D/F/E	Hotel
3809	Anfangsréceptionistin	23	CH		März 93	D/F/E	Hotel, West-CH
3810	Anfangsréceptionistin	29	CH		April 93	D/F/E	Hotel; BE-Oberland/VS
3811	Réceptionistin	24	S	B	n. Ver.	D/E/F	Hotel; BE-Oberland
3812	Anfangsréceptionistin	21	CH		n. Ver.	D/F/I	Hotel; TI
3813	Kellner/Réceptionist	22	CH		Mai 93	D/E	★★★-bis ★★★★-Hotel; TI/GE-Seegebiet
3814	Aide du patron	33	I	C	April 93	I/D/F	Hotel/Rest.; nur Luzern!
3815	Aide du patron	38	CH		sofort	E/D/F	
3816	Night-Auditor	42	E	C	April 93	D/E	★★★- bis ★★★★★-Hotel
3817	Réceptionistin/Sekretärin	29	CH		Mai 93	D/F/E	★★★- bis ★★★★★-Hotel; West-CH
3818	Anfangsréceptionistin	20	CH		Mai 93	D/F/E	Hotel; VS/BE
3819	Anfangsréceptionistin	23	CH		April 93	D/F/E	Hotel; VS/VD
3820	Anfangsréceptionistin	21	CH		Juni 93	D/F/E	West-CH
3821	Betriebsassistentin	23	CH		Mai 93	D/F/E	AG/ZH
3822	F&B-Ass.	40	CH		April 93	D/F/E	Hotel; Deutsch-CH
3823	Réceptionistin	21	CH		März 93	D/F/E	
3824	Anfangsréceptionistin	20	CH		sofort	D/I/E	
3825	Anfangsrécept.	24	CH		Mai 93	D/E/F	ZH/Ost-CH
3826	Anfangsrécept.	23	CH		sofort	F/D/E	West-CH
3827	Betriebsass./Chef de service	23	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest.
3828	Anfangsréceptionistin	31	CH		sofort	D/E	VS/BE-Oberland
3829	Anfangsréceptionistin	22	CH		sofort	D/F/I	Hotel/Pension, Baden–Zürich
3830	Anfangsréceptionistin	22	I	C	Sept. 93	D/F/I	★★★★-Hotel; BE-Oberland/GR
3831	Anfangsréceptionistin	19	CH		Aug. 93	D/F/E	SG/Herisau/Toggenburg
Hauswirtschaft/Ménage							
4423	Küchenhilfe		P	A	April 93	I	TI
4424	Küchenhilfe	29	P	A	Mai 93	D/F/I	Hotel/Rest.
4425	F&B-Assistentin/Gouvernante	24	CH		sofort	D/F/E	★★★- bis ★★★★-Hotel
4426	Gouvernante	25	A	A	April 93	D/I/E	★★★-bis ★★★★-Hotel, TI oder Stadt
4427	Gouvernante	23	CH		Mai 93	D/F	★★★- bis ★★★★-Hotel, zus. mit 1088
4428	Hilfskoch/Portier	28	P	B	März 93	D/F/I	Hotel/Rest., zus. mit 4429, BE-Oberland
4429	Zimmer/Lingerie	21	P	B	April 93	I/F	Hotel/Rest., zus. mit 4428, BE-Oberland
4430	Etagengouvernante	27	CH		n. Ver.	D/E/F	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, West-CH/Bergregion
4431	Lingerieverantw.	52	CH		sofort	D/F	
4432	Hofa	18	CH		Juli 93	F/D	
4433	Haushilfe, m	35	P	A	sofort	I/D/E	
4434	Hausm./Lingerie	27	P	A	März 93	F/I	zus. mit 2095

53294/84735

1 Referenznummer
2 Beruf (gewünschte Positionen)
3 Alter
4 Nationalität
5 Arbeitsbewilligung
6 Eintrittsdatum
7 Sprachkenntnisse
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr oder Fr. 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.

1 Numéro des candidats
2 Profession (position souhaitée)
3 Age
4 Nationalité
5 Permis de travail pour les étrangers
6 Date d'entrée
7 Connaissances linguistiques
8 Type d'établissement/région préférée (souhait)

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour 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.

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der hotel+touristik revue unter der Rubrik «Stellengesuche». 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 in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als: Eintrittsdatum:

Name: Vorname: Geboren:

Strasse: PLZ/Ort: Nationalität:

Telefon privat: Telefon Geschäft: Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Aushilfsstelle vom: bis:

Bemerkungen:

Foto

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:	gut	mittel	wenig		gut	mittel	wenig
deutsch	☐	☐	☐	italienisch	☐	☐	☐
französisch	☐	☐	☐	englisch	☐	☐	☐

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von bis)
1.			
2.			
3.			

Datum: Unterschrift:

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (wir benötigen **keine** Zeugniskopien)

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern, Telefax (031) 507 334

schwellenmätteli

Wir suchen auf 1. März 1993 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen gut ausgebildeten, kreativen, selbständigen und belastbaren

Küchenchef

für unseren lebhaften A-la-carte-Betrieb mit Fischspezialitäten.

Zur Vervollständigung unserer Brigade benötigen wir noch einen initiativen, erfahrenen

Koch

Wenn Sie Freude hätten, in einem aufgestellten, gut eingespielten Team mitzuarbeiten, dann rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

RESTAURANT SCHWELLENMÄTTELI

Viktor Scartazzini
Dalmaziquai 11
3005 Bern
Telefon 031 43 17 86

Fischspezialitäten
4 Bankettsäle
(bis 50 Plätze)
4 Kegelbahnen

grosse
Gartenrestauration
genügend
Parkplätze

Dienstag und Mittwoch geschlossen. Juni, Juli und August jeden Tag geöffnet.

B 52301/140147

HOTEL
ALPINA

Gerantenehepaar

Wir suchen ein junges, naturverbundenes, einsatzfreudiges Paar, welches diesen vielseitigen Betrieb mit 70 Betten, einem Passantenrestaurant mit Sonnenterrasse und einem «Chäs-Spycher» eine persönliche Note geben und selbständig führen möchte.

Eintritt: 1. Oktober 1993 oder nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen

Familie Sepp Durrer-Müller
Sporthotel Kurhaus Frutt
6068 Melchsee-Frutt, Obwalden

Melchsee Frutt
Melchtal Kerns

53066/24350

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

CH-6440 Brunnen, Telefon 043/33 11 33

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

CARRIERE'93

Junges, dynamisches Team in der **Rôtisserie** sucht auf sofort oder nach Vereinbarung in lange Saison- oder Jahresstelle

Chef restaurateur

kreativ, selbständig, eigene Küche
(nur CH oder Jahresaufenthalter)

sowie

Servicefachangestellte oder **Kellner**

einsatzfreudig und versiert
(nur CH, D, A)

Sie fühlen sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto:

Direktion Seehotel Waldstätterhof
6440 Brunnen

53286/6327

BEST WESTERN · SWISS HOTELS

Restaurant Hotel Dancing Seepark

Hotel Seepark
6315 Oberägeri/ZG
Telefon: 042 72 18 55
Telefax: 042 72 56 29

Für unser Restaurant Française suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang

Unsere Küche hat einen ausgezeichneten Ruf.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns unverbindlich an. Personalbüro verlangen.

HOTEL SEEPARK
6315 Oberägeri, Telefon (042) 72 18 55

53165/26921

***

Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzersee mit 140 Betten, stilvollen Bankettträumlichkeiten für bis zu 200 Personen, Parkrestaurant und Terrasse, Gourmetrestaurant «L'Orangerie», Hausbar «La Cascade», Restaurant «Les Arcades» und Terrasse, ruhige Seminarräume für bis zu 50 Teilnehmer, eigene Schiffstation, Tennisplatz und Schwimmbad.

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) mit Eintritt auf den 19. April 1993 noch folgende Mitarbeiter:

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

welche im Team unserer 25 Mann starken Brigade mit vielseitigem Fachwissen, beruflichem Engagement und Stolz sowie der Belastbarkeit eines Saisonbetriebes gewachsen tatkräftig mithelfen, unsere treuen Gäste immer wieder aufs neue zu verwöhnen.

CHEF DE RANG/BAR
COMMIS DE RANG

deren Stolz es ist, unsere anspruchsvolle Kundschaft sprachlich gewandt (Deutsch/Französisch), kompetent und charmant zu empfangen und mitzuhelfen, deren Besuch in unserem Hause wirklich zu einem kulinarischen, unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

2. CHEF DE SERVICE (D/F/E)

der es versteht, durch seine Sprachgewandtheit, sein Fachwissen und seine ruhige, ausgeglichene Art in unserem hektischen Bankett- und A-la-carte-Betrieb unsere anspruchsvolle Kundschaft kompetent und charmant zu verwöhnen. (Eintritt ab 13. April 1993)

Fühlen Sie sich angesprochen . . .? Zögern Sie nicht, senden Sie uns umgehend Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRANDHOTEL GIESSBACH
z. H. von Herrn Kreis oder Herrn Imhof
3855 Brienz
Telefon (036) 51 35 35

52346/5738

Wir suchen nach Übereinkunft kreatives, erfahrenes

Pächterehepaar

für ein bekanntes ★★★★-Hotel an guter Lage in der Stadt Zürich. Der Betrieb umfasst 60 Zimmer, ein schönes Restaurant und eine gemütliche Bar.

Das mittelgrosse Hotel-Restaurant bietet einfallsreichen, initiativen Fachleuten eine interessante, ausbaufähige Aufgabe und Existenz.

Die vielen Stammgäste schätzen eine gepflegte, abwechslungsreiche Küche und eine individuell gestaltete Gästebetreuung in freundlicher Atmosphäre.

Dieser Gastgewerbebetrieb wird an ausgewiesene Bewerber zu fairen Bedingungen übergeben.

Wenn Sie sich angesprochen und den Anforderungen gewachsen fühlen, erwarten wir gerne Ihre ausführliche Offerte unter Chiffre 52859 an hotel revue, 3001 Bern.

52859/39870

montana
zürich ag

Für das **Sonnental** in Dübendorf, den von uns geführten neuen und attraktiven Restaurationsbetrieb, der an bester Lage am Stadtrand von Zürich liegt, suchen wir für Mitte Jahr

Wirt oder Wirteehepaar als Geschäftsführer

Der Betrieb verfügt über eine Bar, ein Restaurant, eine Gaststube mit einer schönen Gartenalage und Bankettmöglichkeiten. Er liegt an bester Verkehrslage (eigene Parkplätze, öffentliche Verkehrsmittel) und kann auch vom nahegelegenen Hotel garni profitieren.

Nach erfolgter Eröffnung suchen wir nun eine bestausgewiesene Persönlichkeit mit natürlicher Autorität, Phantasie und grosser Ausdauer, die das Projekt erfolgreich weiterentwickeln kann. Sie führen den Betrieb mit seinen 25 Mitarbeitern als Teamleiter selbständig und werden dabei von unserer Organisation tatkräftig unterstützt.

Diese anspruchsvolle und interessante Tätigkeit verlangt eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe mit Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule. Zu unseren wichtigsten Anforderungen gehören **vor allem Freude an front- und verkaufsbezogener Tätigkeit,** Erfahrung in ähnlicher Position, unternehmerisches Denken sowie Durchsetzungsvermögen und Überzeugungskraft. Ihr Idealalter bewegt sich zwischen 30 und 40 Jahren.

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung mit Passfoto und Handschriftprobe. Ihre Unterlagen werden wir selbstverständlich vertraulich behandeln.

Montana Zürich AG
z. H. von Herrn Markus Probst, Direktor

montana

MONTANA ZÜRICH AG · POSTFACH 7575 · 8023 ZÜRICH

53279/40762

GASTRO LUXE® victor meyer

Als renommiertes Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungs-Branche befinden wir uns nach wie vor in einer dynamischen Entwicklung.

Infolge eines Karriereschrittes des jetzigen Stelleninhabers suchen wir eine zielstrebige Persönlichkeit als

Verkaufsleiter im Aussendienst

dem wir nach gründlicher Einführung die Schlüsselkunden der gesamten Deutschschweiz und teilweise der Westschweiz übertragen möchten.

Sie sind ein ausgesprochenes Verkaufstalent, 35–45jährig, bereit Überdurchschnittliches zu leisten, und unter der Woche voll reisebereit. Unabdingbar sind einige Jahre Erfahrung in der HORECA-Branche, vorzugsweise als F&B-Manager oder in einer Aussendienstposition.

Wir bieten Ihnen eine selbständige herausfordernde Aufgabe, absolut leistungsgerechte Anstellungsbedingungen sowie ein motiviertes eingespieltes Team, das sich darauf freut, Sie in jeder Beziehung zu unterstützen.

Mit Interesse erwarten wir Ihre Bewerbung (Lebenslauf, Handschriftprobe, Foto) an **Victor Meyer Hotelbedarf AG, Postfach, 8037 Zürich.**

Erste Auskünfte erteilt Ihnen Frau A. Michel, Telefon (01) 272 92 10. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

O 53329/252670

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service tournant
Bardame
Servicemitarbeiter(in)
Chef de partie
Commis de cuisine

THE Central PLAZA·HOTEL

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

Wir sind
ein lebendiges, internationales ★★★★-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer, 4 Restaurants, 2 Pianobars.
Ein junges, dynamisches Team freut sich, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Rufen Sie uns an, Telefon (01) 251 55 55 (9.30 bis 16.30 Uhr) und verlangen Sie Frau Ch. Weber, Personalkoordinatorin oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalabteilung, Central 1, CH-8001 Zürich

53250/40070

★★★★
HOTEL NATIONAL DAVOS

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. Juni 1993 für lange Sommer- und Wintersaison freundliche, sprachgewandte, initiative und erfahrene

2. Chefin de réception

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

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

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

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

Senden an:
Hotel National, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 60 46

53244/45730

HOTEL ★★★ MOOSMANN CÀ DEL LAGO

Gandria

Für die kommende Sommersaison (Anfang April bis Ende Oktober) suchen wir

ALLEINKOCH
SERVICEFACHANGESTELLTE

Wir freuen uns auf die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung.

53278/45756

HOTEL MOOSMANN
CH-6978 GANDRIA-LUGANO
TEL. 091 51 72 61

Top of Solothurn

WEISSENSTEIN HOTEL

Kurhaus 1287 m ü. M.
Telefon (065) 22 02 64 Telefax (065) 22 47 95

Wir sind ein neu renoviertes 100-Betten-Hotel, Ausflugsziel, Seminar- und Konferenzhaus auf der ersten Jurakette, 10 Minuten von Solothurn entfernt.

Zur Vervollständigung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir **auf April 1993** noch folgende Mitarbeiter(innen):

Für eine humorvolle, flexible und belastbare Frau bieten wie die interessante Aufgabe einer

Administrations-/ Réceptionsleiterin

Ihr Verantwortungsbereich umfasst folgende Tätigkeiten:
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Seminar- und Bankettwesen
- Réception und allgemeine Sekretariatsarbeiten

In unsere modern eingerichtete Küche suchen wir einen verantwortungsbewussten

Sous-chef

der die Herausforderung sucht und bereit ist, Aussergewöhnliches zu leisten.

Nicht nur bei Sonnenschein ist in unserem Restaurant und auf der Terrasse etwas los. Daher wünschen wir uns einen

Chef de service

der in turbulenten Zeiten die Übersicht behält und auch unsere Bankette aufs beste vorzubereiten und durchzuführen weiss.

Interessiert? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Thomas Poschung, Geschäftsführer, Hotel Kurhaus Weissenstein, 4515 Oberdorf.

53125/37567

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

Für unser 4-Stern Konferenz Hotel Egerkingen mit 140 Zimmer suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

ein(e) 1. Réceptionist(in)/ Vertretung Chef de Réception

Réceptionserfahrung und Fremdsprachenkenntnisse sind für diese vielseitige und interessante Kaderstelle erforderlich.

Schätzen Sie den Kontakt mit internationaler Kundschaft und arbeiten gerne in einem jungen, aufgestellten Team?

Dann rufen Sie uns an! – Gerne laden wir Sie zu einem unverbindlichen Schnuppertag ein.

Egerkingen
MÖVENPICK HOTEL
und Konferenz-Zentrum
Mövenpick Konferenz Hotel
Egerkingen AG
4622 Egerkingen
Tel. 062/62 62 11
Doris Gümüssoy, Personalchefin

P 53207/361

Kleinhotel mit starker Restauration in Winter- und Sommersportort (Zentralschweiz) sucht

Gerantenehepaar

eventuell auch Pächterehepaar

Er steht der Küche vor.

Sie führt den Service, übernimmt die Gästebetreuung sowie den Administrationsbereich.

Wir bieten schöne Wohnung im Hause, gute Entlöhnung mit Gewinnbeteiligung.

Offerten unter Chiffre Z 247-6339 ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8840 Einsiedeln.

O 53140/199176

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

CARRIERE'93

Wir suchen per 1. März oder nach Übereinkunft in lange Saison- oder Jahresstelle:

BARMAID

Sind Sie flexibel, aufgestellt und fachlich versiert? Wir bieten: weitgehend selbständiges Arbeiten in einem vielseitigen Betrieb.

Zögern Sie nicht – wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen.

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an:

Direktion Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

52817/6327

BEST WESTERN · Best Western Swiss Hotels · SWISS HOTELS

Hotel Eden Solbad
Rheinfelden bei Basel

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionssekretär(in)
Anfangssekretär(in)
Saalkellner, Saaltochter
Hilfsgouvernante

Sie haben Fachausbildung, Freude im Umgang mit Menschen und wollen zum Wohle des Gastes beitragen. Wir bieten Ihnen interessante Arbeit in aufgestelltem Team bei zeitgemässer Entlöhnung. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Wenn Sie Interesse haben, setzen Sie sich bitte mit Frau E. Wiki in Verbindung.
Telefon (061) 831 54 04

52440/28525

ERLEBNIS
säntis
DER BERG

Der Säntis ist das beliebteste Ausflugsziel der Ostschweiz und wird jährlich von mehr als 250 000 Gästen besucht. Unsere Säntis-Gasthäuser erarbeiten einen Umsatz von über 5,5 Millionen Franken. Das «Säntis-Erlebnis» wird wesentlich von unseren drei Säntis-Gasthäusern geprägt.

Wir suchen

Leiter der Säntis-Gasthäuser

Aufgaben: Sie führen das ★★★-Hotel Schwägalp, mit bis zu 600 Restaurantsitzplätzen und rund 800 Gartensitzplätzen, 60 Betten, Seminar- und Sitzungsräumen. Als Mitglied der Geschäftsleitung betreuen Sie die Gasthäuser Säntisgipfel und Passhöhe.

In der Führung der Säntis-Gasthäuser wird Ihnen grosse Selbständigkeit mit den entsprechenden Kompetenzen eingeräumt. Wir bieten ein den Leistungen und der Verantwortung entsprechendes Einkommen.

Wir erwarten eine gute Ausbildung und Erfahrungen in allen Sparten des Gastgewerbes, vor allem Erfahrung in der Führung eines grösseren Betriebes. Unsere stark wetterabhängigen Betriebe verlangen gutes Organisationstalent, eine hohe Flexibilität, Einsatzfreude und unternehmerisches Denken.

Eintritt auf Sommersaison 1993.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an den Präsidenten der Säntis-Schwebebahn AG, Herrn Landammann Hans Höhener, 9107 Schwägalp. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Josef Ruggli, Leiter der Administration, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Säntis-Schwebebahn AG
Luftseilbahn + Gasthäuser
9107 Schwägalp, Telefon (071) 58 19 21

52944/250813

Christoph Suter's
HOTEL ★★★★
SPLÜGENSCHLOSS
ZÜRICH

Wir suchen nach Übereinkunft eine

GOUVERNANTE

mit gründlicher Berufserfahrung in 4- oder 5-Stern-Häusern, die Freude an der selbständigen Führung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereiches hat.

Wir erwarten eine motivierende Personalführung, sachkundige Pflege der Sachwerte und Flair für das Gestalten einer gediegenen Atmosphäre.

Unser Haus umfasst 54 neu renovierte Zimmer, Restaurant, Bar, eigene Wäscherei und Lingerie. Dauerstelle. Auf Wunsch 1- bzw. 2-Zimmer-Wohnung.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto und Handschriftprobe.

Splügenstr. 2/Genferstr.
CH-8002 Zürich
Switzerland

Telefon: 01/201 08 00
Telefax: 01/201 42 86
Telex: 815 553

SWISS INTERNATIONAL HOTELS · RELAIS & CHATEAUX

53146/41181

HOTEL ACKER WILDHAUS

Kongress- und Ferienhotel - 100 Zimmer/150 Betten

Wir haben folgende Stellen zu besetzen (Eintritt nach Uebereinkunft, Jahresstelle):

Chef/in de Réception

Réceptions-Sekretärin

Direktionsassistent F+B

2. Chef de Service

Wir sind an einem lägerfristigen Arbeitsverhältnis interessiert. Ausländer nur mit Bewilligung B/C oder Grenzgänger (Vorarlberg).

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Werner J. Beck, Hotel Acker, 9658 Wildhaus

52789/20877

HOTEL ACKER WILDHAUS

Lenk

Hotel Wildstrubel, Lenk

Berner Oberland
Erstklasshotel mit 80 Betten

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Sind Sie bereit für einen weiteren Schritt auf Ihrer Karriereleiter?

Das Wildstrubel-Team sucht zu seiner Verstärkung auf Ende Mai 1993 einen jungen, initiativen

Sous-chef de cuisine/ Chef de partie

Unsere neue Küche wird Ende Mai 1993 bezugsbereit!

Wir freuen uns auf einen neuen Mitarbeiter.

Fam. F. Schürch
Hotel Wildstrubel
3775 Lenk i. S.
Telefon (030) 6 31 11

53164/19380

Auf den 1. April 1993 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle eine

Hotelsekretärin/ Réceptionistin

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
- Réception
- Büro- und Kontrollarbeiten
- Vertretung der Leiterin bei deren Abwesenheit

Wir bieten Ihnen:
- vielseitige und interessante Tätigkeit
- weitgehende Selbständigkeit
- 42-Stunden-Woche, geregelte Arbeits- und Freizeit
- zeitgemässe Entlöhnung

Wir erwarten von Ihnen:
- Freude am Umgang mit Menschen
- verantwortungsbewusstes, selbständiges Arbeiten
- gute Sprachkenntnisse D, I, F, E (vorwiegend mündlich)

Sollten Sie bereits Erfahrung im Gastgewerbe haben, so wäre dies von Vorteil.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL ISOLA GARNI, Frau B. Hunold
Niesenweg 10, 3012 Bern
Telefon (031) 24 17 11

53148/54097

HOTEL
RESTAURANT
SEEGARTEN MARINA SPIEZ

Für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant in der Spiezer Bucht am THUNERSEE suchen wir noch folgende Mitarbeiter in JAHRESSTELLE (eventuell in Saisonstelle):

Eintritt 1. April 1993

Barmaid

für unsere PIRATEN-BAR

Küche:

Chef de partie/Entremetier

sowie Eintritt per 1. Mai 1993

2. Chef(in) de service
Jungkoch/Köchin
erfahrenes **Zimmermädchen**

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

Telefon (033) 54 67 61
Direktion: L. und R. Moro
Hotel Seegarten-Marina
3700 Spiez

53163/32085

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi
sucht dringend!!!

Koch und **Service**
(gerne Pärchen)

Verlangen Sie Herrn L. Etesi
(064) 31 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

A 53210/252930

HOTEL SCHIFF MURTEN

EINLADUNG

Zum Abendrot am Murtensee!
Bester Fensterplatz mit
faszinierenden Zukunftschancen
zu vergeben:

Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Chef pâtissier-Confiseur
Kochlehrling

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgschance, die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können und unsere gemeinsame Zukunft?

Pierre Lehmann
Hotel SCHIFF/Restaurant LORD NELSON
(direkt am See)
3280 Murten
Telefon (037) 71 27 01
oder (037) 71 49 77
Telefax (037) 71 35 31

PS: Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

43567/26247

DORINT Hotel Beatenberg
3803 Beatenberg · Telefon 036 - 41 21 21

DORINT – für Freizeit, Urlaub und Tagungen. Unser Hotel liegt auf der Sonnenterrasse des Berner Oberlandes. Unserem internationalen Gästekreis stehen 140 Appartements mit 450 Betten, mehreren Restaurants, Bankett- und Konferenzräumen sowie ein grosser Freizeitbereich zur Verfügung.

Wir suchen auf 1. Mai 1993 oder nach Vereinbarung

Chef de réception

Unser(e) zukünftige(r) **Abteilungsleiter(in)** sollte mehrjährige Hotelempfangserfahrung mitbringen. Wir arbeiten mit dem FIDELIO-Front-Office-System. Mitarbeiterführung, Planung und Organisation, Improvisationsvermögen, Flexibilität und Teamwork sind für Sie keine Fremdwörter. Wolllen Sie mit uns die gesetzten Ziele erreichen und partnerschaftlich zusammenarbeiten? Dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Herr Heinz Briner erwartet Ihre Unterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen. Er steht Ihnen auch für telefonische Informationen über die zu besetzende Stelle und unseren interessanten Hotelbetrieb zur Verfügung.

53087/3727

Dorint ... an Stück Lebensqualität!

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Auf der Suche nach einer **attraktiven Stelle?? DG-ZÜRICH** kann Ihnen bestimmt weiterhelfen.

– Gesucht in Top-Hotel in der City von Zürich junger, einsatzfreudiger

CHEF DE PARTIE/ JUNGKOCH (W/M)

– Für die Sommersaison in einem Strandbad am Zürichsee suchen wir noch aufgestellte

MITARBEITER(IN)

(Saisonkontingent vorhanden) für Kasse/Küche (mit guten Deutschkenntnissen)

Weitere Infos erhalten Sie von **Hr. Eng** auf der Nummer (01) 432 73 73.

Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

A 53271/252930

HOTEL ALEXANDER — HOTEL GERBI

6353 WEGGIS am Vierwaldstättersee

Wir suchen für lange Sommersaison 1993 mit Eintritt Anfang/Mitte April oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter

HOTEL GERBI
(für unser A-la-carte-Restaurant)

Chef de partie
Servicefachangestellte

HOTEL ALEXANDER

Chef de partie
Entremetier
Garde-manger
Commis de cuisine
Oberkellner(in)
Servicefachangestellte

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Gute Arbeitsbedingungen. Geregelte Arbeitszeit.
Senden Sie Ihre Bewerbung oder telefonieren Sie uns.
Fam. H. Hasler, Telefon (041) 93 22 22

53145/37273

Suchen Sie eine Herausforderung?

Als für seine Fischküche bekanntes Spezialitätenrestaurant in der Stadt Zürich sind wir bestrebt, die hohen Ansprüche unserer lokalen und internationalen Gäste zu erfüllen.

Für die kommende Sommersaison von Ende April bis Ende September suchen wir einen

kreativen und initiativen

Küchenchef

Wenn Sie über ausgeprägte Führungserfahrung und Organisationstalent verfügen, ein fundiertes Fachwissen (u. a. auch auf dem Gebiet der Fischzubereitung) mitbringen und Freude und Interesse am Beruf haben, können wir Ihnen eine äusserst interessante Aufgabe anbieten, bei der Sie von einer 12köpfigen Brigade unterstützt werden.

Unter anderem sind Sie verantwortlich für den Einkauf der Frischwaren, die Angebotsplanung, die Personaleinsatzplanung und die gesamte Produktion.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe bieten wir eine entsprechende Entlöhnung, sorgfältige Einführung, auf Wunsch Unterkunft in unserem Personalhaus usw. Es besteht u. U. die Möglichkeit, zusammen mit einem Wintersaisonbetrieb eine Jahresanstellung zu vereinbaren.
Für Ausländer kann eine Saisonbewilligung erlangt werden.

Interessiert?!

Frau D. Hohl freut sich auf Ihre handschriftliche Bewerbung.

V 52106/40266

fischstube Zürichhorn

H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

HOTEL STADTHAUS

Für unsere neu renovierte Küche suchen wir per März oder nach Übereinkunft einen tüchtigen

Chef de partie

Wir bieten in unserem traditionsreichen Restaurationsbetrieb neben modernsten Einrichtungen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, Aufstiegsmöglichkeiten, vier Wochen Ferien im Juli/August.

Hotel Restaurant Stadthaus
Lucy und Jean-Pierre Pult
Kirchbühl 2, 3400 Burgdorf
Telefon 034/22 35 55

P 53266/59412

Welcher junge Sous-chef möchte den Schritt zum Hauptverantwortlichen einer kleinen Küchenbrigade wagen?

Wir suchen auf 1. März oder 1. April 1993 nach Übereinkunft unseren neuen

Küchenchef

Sie sind kreativ, können selbständig arbeiten, belastbar, arbeiten gerne in jungem, motiviertem Team und haben gerne Samstag und Sonntag frei.

Herr Erwin Serwart erwartet gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Restaurant CALANDA am Postplatz
Grabenstr. 19
7000 Chur
Tel. 081/22 21 42

P 53264/75787

Zeughauskeller

Restaurant Zeughauskeller
seit 1487
am Paradeplatz in Zürich

In unserem schönen, gut bürgerlichen Restaurant sind nach Vereinbarung folgende Positionen frei:

1 Chef de partie
1 Commis de cuisine

Sie werden von einem jungen, aufgestellten und kameradschaftlichen Team erwartet.
Die Vorgesetzten sind korrekt und freundlich.
Der Verdienst ist überdurchschnittlich gut.
Unsere Restaurationsküche schliessen wir um 22.00 Uhr.
An allgemeinen Feiertagen ist unser Restaurant geschlossen.
Auf Freitagswünsche nehmen wir nach Möglichkeit Rücksicht.

Wir freuen uns, Ihnen unser Restaurant und Ihren zukünftigen Arbeitsplatz zeigen zu dürfen.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder telefonieren Sie.

Restaurant Zeughauskeller
am Paradeplatz
Kurt Andreae und Willi Hammer
Postfach 4030, 8022 Zürich
Telefon (01) 211 26 90

O 52946/41386

---

hotel viktoria

6086 Hasliberg Reuti
Telefon (036) 71 11 21

Für unser evangelisches Ferien- und Schulungszentrum suchen wir auf Frühjahr 1993

Küchenchef/-chefin

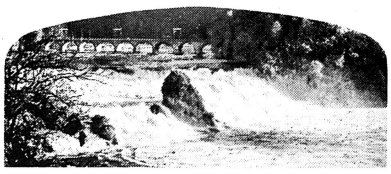
Wir bieten eine abwechslungsreiche Stelle mit guten Voraussetzungen für eine berufliche und persönliche Entfaltung. Zur Verpflegung unserer Hotelgäste gehören ebenfalls das alkoholfreie Restaurant «Träffpunkt» sowie das Jugendhaus. Wir bilden Kochlehrlinge aus.

Unser bisheriger Küchenchef hat während 17 Jahren mit seiner ausgezeichneten Küche unsere Gäste verwöhnt und hat sich nun zu einer Veränderung entschlossen.

Interessiert es Sie, Näheres über diese Stelle zu erfahren? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung. Selbstverständlich ist unser Direktor, P. Siegfried, auch zu einem ersten Gespräch bereit. Wir freuen uns, wenn Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Für Sommer 1993 haben wir ebenfalls eine Stelle für eine **Hofa-Lehre** frei.

53002/68276



Das Restaurant PARK . . . international . . . eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März, April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

GOUVERNANTE

(F&B-Bereich)

der es Freude bereitet, in einem aufgestellten Team auch an der Front die Direktion tatkräftig zu unterstützen.

Küche:

GARDE-MANGER
ENTREMETIER
COMMIS DE CUISINE

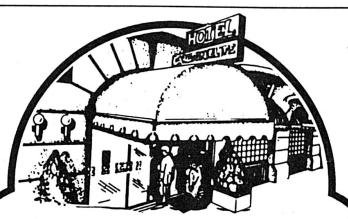
Service:
(à la carte mit hoher Umsatzentlöhnung)

RESTAURATIONSKELLNERIN
RESTAURATIONSKELLNER

Schätzen Sie ein ausgezeichnetes Betriebsklima? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung (mit Foto).

RESTAURANT PARK AM RHEINFALL
8212 Neuhausen a. Rhf. Tel. 053 · 22 18 21
Ralph Alder

52350/26689



CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich Tel. 01-211 65 60

Für unser Spezialitäten-Restaurant **Locanda Ticinese** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter(in)

welche(r) die Verantwortung für das Wohlbefinden unserer Gäste übernimmt.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten (So frei) sowie 5 Wochen Urlaub.

Wenn Sie gerne in einem jungen und aufgestellten Team arbeiten möchten und bereits Erfahrungen im A-la-carte-Service haben, dann melden Sie sich unter der Telefonnummer (01) 211 65 60. Frau Lorant erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

P 51821/40061

CH-7500 St. Moritz-Bad
Tel. 082/3 20 41
Fax 082/3 40 15
St. Moritz

★★★★ SAN GIAN

Für eine lange und sehr abwechslungsreiche Sommersaison – mit zahlreichen sportlichen «Highlights», vielen Hotelaktivitäten wie Picknicks, Barbecues, Mountainbike-Safaris usw. suchen wir in unser renommiertes ★★★★-Haus die folgenden fröhlichen und freundlichen Mitarbeiter(innen):

2. Chef de service
(weiblich)

Servicemitarbeiterinnen
Chefs de partie
Commis de cuisine
Empfangssekretärin
Réceptionspraktikantin
Portier-Tournant
(mit guten Deutschkenntnissen)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an die Direktion
HOTEL SAN GIAN, 7500 St. Moritz.

53013/34029

Sie als engagierter Mitarbeiter bringen mit:

- fundiertes Fachwissen
- Flair für eine kollegiale Zusammenarbeit
- ein Herz für gepflegte Gastronomie
- Einsatzfreude
- Interesse an der Weiterbildung

Dafür bieten wir Ihnen:

- geregelte Arbeitszeit
- zeitgemässe Entlöhnung
- schöne Personalzimmer
- eine einmalige Gegend mit vielen Sport-, Freizeit- und Kulturmöglichkeiten
- kollegiales Zusammenarbeiten
- alle Vorteile eines Konzerns in Sachen Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten und Reisen

AB FRÜHJAHR 1993 WERDEN WIR IN FOLGENDEN POSITIONEN VERSTÄRKUNG BENÖTIGEN:

Empfang:	***Empfangssekretärin***	Service:	***2. Oberkellner(in)***
Etage:	***Gouvernante***		***3. Oberkellner(in)***
			Chef de rang
Küche:	***Demi-chef de partie***	Animation:	***Kinderbetreuerin***
	Commis de cuisine		

Da der Betrieb im Frühjahr durchgehend geöffnet bleibt (bis Ende Oktober 1993), kann Ihr Eintritt je nach Vereinbarung per 1. 4., 1. 5. oder 1. 6. 1993 erfolgen.

STEIGENBERGER
AVANCE HOTEL
SAANEN-GSTAAD

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Auf bald . . .

Steigenberger Avance Hotel
Postfach
3792 Saanen-Gstaad
z. H. Frau Monika Schüpbach
Telefon (030) 8 32 13 (direkt)
oder (030) 8 33 88 (Hotel)

53277/91871

Best Western

Wir suchen auf den 1. April 1993 eine echte Gastgeberin oder einen Gastgeber als neue(n)

CHEF DE SERVICE

in unser elegantes Restaurant "La Jardinière". Deutsch als Muttersprache, dazu mündliche Sprachkenntnisse in E und F, Berufslehre im Service und viel "Drive" wären ideale Voraussetzungen um diese Aufgabe zu packen!
Allenfalls auch für einen Debütanten . . .

Sie werden auf jeden Fall sorgfältig an die neue Aufgabe herangeführt, haben danach aber ein selbständiges Wirkungsfeld. Aufgaben und Verantwortlichkeiten sind in einem Pflichtenheft detailliert geregelt. Sie reichen von der täglichen Leitung des Service bis zum Erstellen von Arbeitsplänen und der Lehrlingsausbildung.

Wer glaubt dem Anforderungsprofil zu entsprechen, sich fit und happy fühlt und einen Karriereschritt machen möchte, telefoniere oder richte seine Bewerbung doch bitte an:

GARTEN HOTEL WINTERTHUR

★★★★

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

52784/45829

HOTEL-RESTAURANT SEETERRASSE

Niesenblick

Familie E. + J. Minder
Längenschachen 28 3653 Oberhofen Tel. 033/43 15 12
am Thunersee

Wir suchen für die Sommersaison

Jungkoch m/w
Chef de partie m/w

sowie

Servicefachangestellte m/w

Ausländer nur mit guten Deutschkenntnissen. Eintritt nach Vereinbarung.
Wir bieten Ihnen einen interessanten, gutbezahlten Arbeitsplatz direkt am Thunersee.
Auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung freuen sich
E. und J. Minder
Telefon (033) 43 44 86, Privat

O 53142/79049

Gesucht auf den 1. April

Chef de service

Sie sind:
Gelernter Kellner, frontorientiert, verkaufstüchtig, kompetent und umgänglich mit Gästen als auch mit dem Personal, arbeiten gerne auch abends und nachts, sind zirka 25- bis 35jährig, **nur Schweizer.**

Wir sind:
Betrieb mit Casinobewilligung, Sonntag geschlossen.

Rufen Sie bitte Frau Karpis an.

GALAXY RESTAURANTS
EFFINGERSTR. 20 TEL. 259038
PARKING CITY-WEST BERN

P 53299/127388

Boldern

Evangelisches
Tagungs- und Studienzentrum

In unser lebhaftes Tagungszentrum an schönster Lage in Männedorf, suchen wir per 1. April 1993 oder nach Vereinbarung eine/einen

Sachbearbeiter(in) Reservation

Teilpensum 80%

Wir sind ein Tagungszentrum mit 140 Betten mit moderner Tagungs- und Seminarinfrastruktur. An 365 Tagen im Jahr beleben die verschiedensten Gäste aus dem Umfeld der Wirtschaft, der Kirche und der allgemeinen Aus- und Fortbildung unser Haus.

Sie suchen eine ausbaufähige, fordernde und verantwortungsvolle Aufgabe mit direktem kundenkontakt in einer unkomplizierten Arbeitsatmosphäre.

Wir suchen eine initiative und flexible Persönlichkeit mit umfassenden administrativen Kenntnissen, wenn möglich im Hotelbereich. Eine Person, die an selbständiges und exaktes Arbeiten im Team gewohnt ist und bereit ist, gelegentlich am Wochenende zu arbeiten. Gute PC-Kenntnisse sind selbstverständlich.

Wir bieten einen attraktiven und lebhaften Arbeitsplatz mitten im Grünen. 42-Stunden-Woche und 5 Wochen Ferien. Gute Entlöhnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, sich mit den üblichen Unterlagen bei Frau Christa Gamper, Tagungs- und Studienzentrum Boldern, Postfach, 8708 Männedorf, zu melden.
Telefon (01) 922 11 71

53195/215899

HALLER

Hotel Haller Lenzburg
Telefon 064-51 44 51

Reizt es Sie, in einem motivierten Team kreativ Ihre fachlichen und menschlichen Leistungen einbringen zu können?

Unsere sechsköpfige Küchenbrigade wünscht sich einen weiteren

Teampartner Koch

weiblich oder männlich

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

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

Annemarie und Jürg Haller
HOTEL HALLER, 5600 LENZBURG

50880/19410

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi
sucht dringend!!!

Jungkoch (m/w)
Entremetier (m/w)

Verlangen Sie Herrn L. Etesi
(064) 31 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

A 53211/252930

Flims hotel des alpes

Moderner Viersternbetrieb in Kurort mit grossem Erholungs- und Freizeitangebot sucht eine erfahrene

Empfangssekretärin in Jahresstelle

(mit EDV-Kenntnissen)

Verantwortungsbewusstsein, Sprachkenntnisse und ein freundliches und sicheres Auftreten sind für diesen selbständigen Posten erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

HOTEL DES ALPES
R. und S. Westermaier
7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 01 01

48779/11282

★★★★ Sunstar

Wo die Schweiz am schönsten ist! Hotels Davos

Um unseren zahlreichen Stamm- und Individualgästen einen unvergesslichen Sommerurlaub zu gewähren, suchen wir ab zirka 6. Juni 1993 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:	**Commis de cuisine** **Hilfskoch**
Saal:	**2. Oberkellner** **Saaltochter/-kellner** **Commis de rang**
Rôtisserie:	**Chef de rang**
Bar Sunstar★★★:	**Barmaid** an unserer Hausbar
Bar Sunstar Park:	**Barkellner**

Sie wollen sich weiterbilden, haben über Ihre Zukunft konkrete Vorstellungen, sind teamfähig, wollen in einem weltbekannten Sommerkur- und Sportort arbeiten, dann freut sich Herr Simon Jenny, Vizedirektor, auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne telefonische Auskünfte.

DAVOS

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

53203/9512

ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Wir suchen für das bekannte Feriendorf TWANNBERG über dem Bielersee eine im Hotelfach bestausgewiesene, engagierte Persönlichkeit als

Nous recherchons pour TWANNBERG, le village de vacances bien connu audessus du lac de Bienne, une personnalité motivée et qualifiée dans la profession hôtelière, pour un poste à l'année, de

Chef de réception/Aide du patron

in Jahresstelle. Das Feriendorf Twannberg ist ein international bekannter Begegnungsort für Behinderte und Nichtbehinderte. Das Konzept und die Führungsstruktur des modernen Hotelbetriebes entsprechen den hohen ethischen Werten seiner gleichnamigen Stiftung.
Mit grosser Begeisterung betreut das Team seine Gäste, organisiert für sie kulturelle, sportliche und gesellige Anlässe und ist einer unkomplizierten Gastlichkeit verpflichtet. Last but not least gehört es zu seinen Pflichten, auch die betriebswirtschaftlichen Aufgaben erfolgreich zu lösen . . .

Interessentinnen für diese anspruchsvolle Führungsaufgabe bitten wir um schriftliche Kontaktnahme mit dem Unterzeichneten. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und orientieren unseren Auftraggeber erst aufgrund eines persönlichen Gespräches und mit Ihrem Einverständnis.

Twannberg est un lieu de rencontre entre hôtes handicapés et clientèle habituelle. Le concept et les structures de cet hôtel moderne correspondent à l'éthique de la fondation portant le même nom.
Une équipe engagée encadre la clientèle de la maison, organise des événements culturels et sportifs, des réunions amicales et se fait un plaisir d'exercer une hospitalité spontanée – sans oublier la tâche de maîtriser avec succès la gestion de l'établissement . . .
Les personnes intéressées par ce poste exceptionnel à grandes responsabilités sont priées de prendre contact par écrit avec le soussigné. Nous vous garantissons toute discrétion et mettrons notre mandant au courant seulement après un entretien personnel et votre consentement.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES
Huttenstrasse 60, 8006 Zürich

52984/291714

HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT · BAR · BISTRO

Für unser Erstklasshotel suchen wir zum baldigen Eintritt

Réceptionist(in)
(Sprachkenntnisse D/E/F)

Wenn möglich mit EDV-Kenntnissen (IBM-Comp.-System, Software «Fidelio»). Haben Sie Freude am Kontakt mit unserer guten Schweizer und internationalen Kundschaft und verfügen über die nötige Ausbildung, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.
Auf Wunsch Zimmer.
Ausländer nur mit B-/C-Bewilligung.

Direktion Hotel City
Löwenstrasse 34, 8001 Zürich
Telefon (01) 221 15 76

53274/40100

HOTEL*** RESTAURANT
KAISERSTUHL
am Lungernsee
6077 Kaiserstuhl-Bürgeln OW

Hotel mit 30 Betten
Restaurant
Kappeler Kaiserstube
Seeterrasse

ZENTRALSCHWEIZ
Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Wir sind ein führendes Kleinhotel mit Spezialitätenrestaurant, direkt am Lungernsee gelegen, und suchen auf Anfang April oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie
Sous-chef (w/m)

in mittlere Brigade zur Unterstützung unseres Küchenchefs.
Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an.
Pia und Francis Baer oder
Jürgen Vormwald
Telefon (041) 69 11 89

53232/16845

KRONENHOF
HOTEL ★★★ ZÜRICH

Wir sind ein modernes ★★★-Hotel mit 60 Betten und verschiedenen Restaurations- und Banketträumlichkeiten in Zürich-Nord.

In unser kleines Réceptionsteam suchen wir per 1. April 1992

RÉCEPTIONS-PRAKTIKANTIN
(1 Jahr)

Sind Sie flexibel und sprachbegabt (E- + F-Kenntnisse erwünscht), würden wir uns freuen, Sie kennenzulernen.

Senden Sie Ihre Bewerbung an:
HOTEL KRONENHOF
z. H. von Frau S. Frei
Wehntalerstrasse 551, 8046 Zürich
Telefon (01) 371 44 55

53126/40606

Rathskeller Olten
Gutbürgerliche Schweizerische Gaststätte

Für unseren Traditions-Betrieb im Herzen der Oltner-Altstadt suchen wir ab April/Mai 93 einen

Chef de Restaurant Geschäftsführer-Stellvertreter

Ihre Aufgaben sind:

- Leitung unseres à la carte Restaurants und Bar Rathsstube im 1. Stock
- Mithilfe im Verkauf von Bankketten, Seminaren und Sitzungen
- F+B Administration
- Kontrolling-Aufgaben
- Geschäftsführer-Ablösung

Bankett-/Seminar-Erfahrung erwünscht.
Hotelfachschul-Abschluss bevorzugt.

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Rathskeller Olten AG
Klosterplatz 5, 4600 Olten
Tel. 062 32 21 60

Strand Hotel Iseltwald

3807 Iseltwald am Brienzersee

Für unser ★★★-Hotel mit 35 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autominuten von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison eine(n)

Aide du patron

Aufgabenbereich:
- Überwachung der Restauration/Reservationen
- Ablösung Réception
- Korrespondenz
- Warenbestellungen
- Ablösung des Chefs bei dessen Abwesenheit

Wir verlangen:
- eine gute Ausbildung im Gastgewerbe
- Fremdsprachenkenntnisse

Wir bieten:
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- angenehmes Arbeitsklima
- gute Entlöhnung

Eintritt: April/Mai.

Schriftliche Offerten bitte an:
Fam. E. und H. Hornberger-Wildi
3807 Iseltwald am Brienzersee
Telefon (036) 45 13 13

53194/57657

Hotel La Rocca 6613 Porto-Ronco/Ascona

Erstklassiges Kleinhotel (45 Betten) sucht für lange Sommersaison in junges Team

Aide patron
(Réception, Bar, Service)

Sefa/Hofa Saaltochter

Bewerbungen mit Unterlagen und Bild an

Fam. F. Krähenmann, obige Adresse

53098/28070

Hotel International au Lac Lugano

120 Betten ★★★

sucht für Saison vom 3. April bis Ende Oktober:

Sekretärin

sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung System NCR (Berufspraxis in Schweizer Hotels erforderlich).

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen nur von Bewerberinnen, die vor Ostern eintreten können, sind erbeten an:
Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 LUGANO
Telefon (091) 22 75 41

53287/22063

HOTEL MIRTO AU LAC BRISSAGO

Für die kommende Sommersaison, Anfang April bis Ende Oktober, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Kellner
Serviertöchter
Saaltochter

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und bringen Sie gute Fachkenntnisse mit, senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Fam. P. Uffer
Postfach 83, 6614 Brissago

52140/6068

HOTEL KRONE SARNEN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. März 1993 oder nach Vereinbarung qualifizierte, engagierte und freundliche Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Hotelsekretärin
mit Berufserfahrung
D, E, F, in Jahresstellung

Pizzaiolo
Saisonbewilligung vorhanden

Serviceangestellte
mit guten Deutschkenntnissen, Saisonbewilligung vorhanden.

Wir bieten:
- leistungsbezogenen Lohn
- Kost und ein schönes Personalzimmer
- angenehmes Arbeitsklima
- abwechslungsreiche Arbeit

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an. Gerne gibt Ihnen unser Personalchef nähere Auskünfte.

Hotel Krone Sarnen
6060 Sarnen
Brünigstrasse 130
Telefon (041) 66 66 33

P 52373/64084

Im ♥ von Zürich!

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Für unser ★★★★-Hotel im Herzen von Zürich mit 140 Zimmern suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft

Zimmermädchen

Ausländer mit B- oder C-Bewilligung sind auch bei uns willkommen.

Interessiert?

Dann erteilt Ihnen unsere Personalchefin, Frau F. Pellet, gerne weitere Auskunft.

53283/41220

Hotel St. Gotthard
. . . warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00

Manz Privacy Hotels

53292/41220

Hotel Belvédère

C. + N. Graf CH-3823 Wengen Tel. 036 55 24 12 Telex 923 292

Echtes Jugendstil-Hotel von 1912, mit dem Komfort von heute. Erlebnisferien in eleganter Ambiance. 120 Betten, Apéro-Bar, Dancing-Bar, Bar-Billard-Saloon, grosse Aufenthaltsräume und Terrassen, gepflegter Garten.

Wir suchen ab Mai in unser junges Team:

Réceptionistin/Sekretärin

für Front- und Back Office (Front-Office-System Dialog 2000).

Für diese verantwortungsvolle Position setzen wir fachliches Können voraus, so bleibt Ihnen genügend Zeit, sich mit Fröhlichkeit, Kompetenz und Charme um unsere Gäste aus aller Welt zu kümmern.

Helfen Sie uns mit, unsere Gastfreundschaft und Super-Atmosphäre weiter zu pflegen in einem der schönsten Hotels im Berner Oberland.

Wir bieten Ihnen der Verantwortung entsprechende Entlöhnung, Privilegien als rechte Hand der Direktion, schönes Zimmer im Personalhaus.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Bitte bewerben Sie sich mit Unterlagen und Foto an Familie Graf.

53313/37630

BERNER OBERLAND SCHWEIZ
Wengen Jungfrau
1300-3454 m

HOTEL SENATOR

Wir, ein junges, aufgeschlossenes Team, in einem schönen Zürcher Business-Hotel, 102 Zimmer (220 Betten) und 7 Appartements, einem ansprechenden A-la-carte-Restaurant mit einer gemütlichen Bar, Bankett- und Konferenzräumen, in der Nähe des Escher-Wyss-Platzes, gut erreichbar mit der S-Bahn, suchen

2. Chef de réception

(M/F)

Sie möchten nicht nur Verantwortung, sondern auch Kompetenz. Sie sind verantwortlich für Reservation, Kassa, Korrespondenz, Empfang und Betreuung der Hotelgäste.
Von unserem zukünftigen Kadermitarbeiter erwarten wir Hotelerfahrung sowie eine gute kaufmännische Ausbildung. Sie sollten die französische und englische Sprache beherrschen, von aufgestellter, fröhlicher Natur sein und Freude haben am Umgang mit Gästen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Eintritt nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit Foto sind zu richten an:

Reto Mettier, Direktor
Hotel Senator Zürich
Heinrichstrasse 254/6, 8005 Zürich
Telefon (01) 272 20 21

53162/282383

Best Western WORLDWIDE HOTELS

HOTEL SENATOR
Heinrichstrasse 254/6, CH-8005 Zürich
Tel. 01/272 20 21, Telefax 01/272 25 85

KREISSPITAL FÜR DAS FREIAMT MURI

Zur Ergänzung des Personalbestandes suchen wir für die Mitarbeit in der Haupt- und Diätküche

Köchin oder Koch

Sie finden bei uns einen interessanten Arbeitsplatz. Die Tätigkeit setzt voraus, dass Sie Freude an der Diätverpflegung mitbringen (Ablösung der Diätköchin während Freitagen und Ferien).

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau C. Ebling gerne zur Verfügung (Telefon 057/45 11 11).

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die Verwaltung, Kreisspital für das Freiamt, 5630 Muri.

Kreisspital für das Freiamt 5630 Muri
Verwaltung
Telefon 057 45 11 11

O 53214/356913

LUGANO
Fassbind Hotels

Gesucht zwischen Mitte Februar und 1. April für lange Sommersaison

Sekretärin/ Anfangssekretärin
Saaltochter
(auch Anfängerin)
Bar- und Hallentochter
Hausmädchen

Offerten mit Unterlagen erbeten an

Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon (091) 56 11 16

53120/94200

HOTEL RESTAURANT RÖSSLI AMDEN

Bar/Disc-Dancing

Gesucht per 15. Februar oder nach Vereinbarung und Aushilfe für 2 bis 3 Monate

Serviertochter, Barmaid

(evtl. Anfängerin). Ausländerbewilligung kann eingeholt werden. Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und gute Entlöhnung.

Linus Eberle, 8873 Amden
Telefon (058) 46 11 94

52983/680

Wir suchen

SALES-PERSÖNLICHKEIT m/w

Für ein erfolgreich geführtes Erstklasshotel in der Zentralschweiz suchen wir einen erfahrenen, kompetenten Salesmanager. Wir erwarten eine fundierte Ausbildung, Fremdsprachenkenntnisse, Organisationstalent, Verkaufsförderungswissen und ein sicheres, überzeugendes Auftreten. Eine Persönlichkeit, die den einzigartigen Betrieb gegenüber internationalen Zielgruppen souverän repräsentieren kann.
Zürich, Frau Julen

PÂTISSIER m/w

Wir suchen für einen renommierten Restaurationsbetrieb in Basel einen Künstler (CH oder C-Bew.), der mit seinen sorgfältig kreierten und zubereiteten Desserts eine anspruchsvolle Gästeschar verwöhnen will und kann, 17 Gault-Millau-Punkte sind Ihre Vorlage. Der Betrieb ist So/Mo geschlossen. Nähere Auskünfte gibt Ihnen gerne
Zürich, Frau Bumbacher

SERVICE-MITARBEITER m/w

Haben Sie eine abgeschlossene Servicelehre und arbeiten Sie gerne in einem jungen, professionellen Team? In einem exklusiven Speiselokal in der Nordwestschweiz warten nicht wenige Gourmets darauf, von Ihnen nach allen Regeln der Kunst verwöhnt zu werden. Es erwartet Sie ein nicht alltäglicher Betrieb mit einem angenehmen Arbeitsklima. So geschlossen.
Zürich, Frau Bumbacher

CHEF DE PARTIE m/w

Wir suchen für ein Erstklasshotel im Raum Basel einen jungen, fachlich sehr gut qualifizierten Chef de partie tournant. Sie sind teamfähig, können Sie selbständig arbeiten und suchen nun eine neue Herausforderung? Rufen Sie uns an.
Zürich, Frau Bumbacher

GOUVERNANTE

Wir suchen für ein kleineres Hotel in Zürich eine junge Hofa, die nach ihrer Lehre schon berufliche Erfahrungen sammeln konnte und nebst Freude am Beruf auch Führungsqualitäten besitzt.
Zürich, Frau Julen

RÉCEPTIONIST(IN)

Stadt- und Saisonbetriebe. Wir suchen für gepflegte Hotels in der ganzen Schweiz erfahrene Réceptionisten. Bewahren Sie die Übersicht bei Hektik, möchten Sie Ihre guten Sprachkenntnisse anwenden und sind Sie ein ausgesprochenes Organisationstalent? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Zürich, Frau Julen

STAGIAIRES m/w

Für Service und Küche. In diversen Hotel- und Restaurationsbetrieben in und um Zürich sind noch junge, ausgebildete Berufsleute gefragt, welche noch nie in der Schweiz gearbeitet haben. Möchten Sie in der Metropole Zürich oder eher in einem gemütlichen Seerestaurant Ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen? Bewilligungen 12–18 Monate vorhanden.
Zürich, Frau Bumbacher

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Badenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St. Gallen	Marktplatz 18	071/22 29 56
3001 Bern	Marktgasse 28	031/21 11 33
6300 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

G 53306/183466

Sunstar ★★★★

Wo die Schweiz am schönsten ist! Hotels Davos

Um unseren zahlreichen Stamm- und Individualgästen einen unvergesslichen Sommerurlaub zu gewähren, suchen wir ab zirka 6. Juni 1993 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception: **1 Réceptionistin** (Vertretung des Chef de réception)
Night-Auditor

Etage: **2 Gouvernantes** (Vertretung der Generalgouvernante)
Hotelfach-assistentin (Hofa)

Sie wollen sich weiterbilden, haben über Ihre Zukunft konkrete Vorstellungen, sind teamfähig, wollen in einem weltbekannten Sommerkur- und Sportort arbeiten, dann freut sich Herr Simon Jenny, Vizedirektor, auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne telefonische Auskünfte.

DAVOS

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

53131/9512

GLASHOF Restaurant

Meine topaufgestellte Kadermitarbeiterin erwartet Familienzuwachs!
Sind Sie meine neue, charmante, gepflegte, perfekt Englisch sprechende

Sekretärin und Betreuerin der Direktionsessräume
(inkl. Service)

Die Anstellung erfolgt per April 1993 zu zirka 80%. Wochenende und Feiertage frei. CH und Ausländerinnen mit Niederlassung melden sich bitte bei:
Restaurant GLASHOF
Baarerstrasse 41, 6300 Zug
Telefon (042) 22 12 48
(Herrn Hauck verlangen)

P 52999/151823

RESTAURANT HECHT AM SEE

Fischspezialitäten
Erna und Kurt Rütimann
6300 Zug
Telefon (042) 21 01 93
Donnerstag geschlossen

Für unseren lebhaften Sommerbetrieb Restaurant Hechtländi suchen wir einen zuverlässigen

Koch m/w

Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt, übernehmen Sie gerne Verantwortung, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

42113/78794

Restaurant
Graben 2
6300 Zug
Tel. 042-21 00 55

SCHIFF

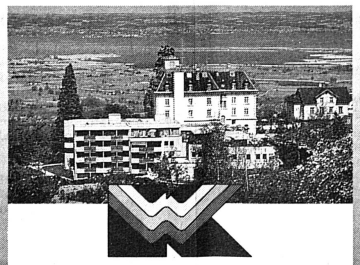
Auf den **1. März** oder nach Vereinbarung suchen wir noch zur Verstärkung unseres erfolgreichen Teams:

1 Koch
1 Jungkoch

Falls es Sie reizt ein nicht alltägliches Angebot mitzukochen, in einem «IN-Restaurant» mit jungen und junggebliebenen Gästen mitzuarbeiten und ein «aufgestellter» Typ sind, so rufen Sie uns an. Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

RESTAURANT SCHIFF
Am Graben 2, 6300 Zug
Telefon (042) 21 00 55, Frau Joss verlangen
oder Telefon (01) 710 27 27

53132/90395



HOTEL★★★★ KURHAUS BAD WALZENHAUSEN
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA · SWITZERLAND

Für unsere neu geschaffene

Hotel-Bar Le Pavillon

suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung eine tüchtige und seriöse

Bardame/-maid

Wir bieten:
Gute Verdienstmöglichkeiten, 5-Tage-Woche. Auf Wunsch stehen gediegene Unterkunftsmöglichkeiten zur Verfügung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Direktion des Hauses.

CH-9428 Walzenhausen AR
Direktion: H. Brunner-Savoy
Telefon (071) 44 01 01
Telefax (071) 44 10 84

52976/37176

Der Logenplatz über dem Bodensee mit dem Dreiländerblick.

STEIN AM RHEIN ★★★★

HOTEL CHLOSTERHOF

Das Hotel Chlosterhof, eines der schönsten Hotels der Ostschweiz mit 70 De-Luxe-Zimmern und -Suiten, Gourmet-Restaurant Le Bataou, Tagesrestaurant Le Jardin, Dancing Le Papillon, einer grossen Rheinterrasse sowie Bankett- und Tagungsräumen bis zu 250 Personen und dem Zunfthaus zur Rose, sucht folgende Mitarbeiter:

Chef saucier
mit Erfahrung
Chef de partie
sowie
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Peter Zweifel, dipl. Küchenchef, Telefon (054) 42 42 42, gerne zur Verfügung.

O 52969/196851

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zermatt ****
Alpen hof-Hotel

Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 75
Telex 472 139
Fax (028) 67 42 32

Wir offerieren Ihnen:
- ein neueres Viersternhotel mit 120 Betten
- junge, dynamische, sportliche Atmosphäre
- internationale Kundschaft
- das grösste Sommerskigebiet der Alpen
- Unterkunft in neuen Einzelstudioappartements und Wohnungen
- gutes Betriebsklima und zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- für Ausländer eine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unsere marktfrische, kreative Gourmetküche:

Chefs de partie
Commis de cuisine

Für unser Hotel- und Gourmetrestaurant:

Servicefachangestellte

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen bitte an:
Alpenhof Hotel, 3920 Zermatt

Mitglied der Swiss International Hotels

53281/137880

★★★★-Hotel im Zentrum von Zürich sucht

Réceptionist
(Mann, mit Nachtablösung)

Sie haben ein frohes Wesen, sind in den mittleren Jahren, selbständiges Arbeiten in Erstklasshäusern gewohnt, dann erwarten wir Ihre Bewerbung (handschriftlich) unter Chiffre 53275 an hotel revue, 3001 Bern.

53275/40231

SV-Service

Ein Kleinod

in unserem Stellenangebot ist die

Betriebsleitung

des von uns geführten Hotels der **Schweizerischen Nationalbank** im **Hasliberg-Wasserwendi.** Idyllisch gelegen im Berner Oberland sind die beiden Chalets, bestehend aus 8 Appartements, 22 Hotelzimmern – welche 80 Feriengästen Platz bieten – und einem Hallenbad. 2 Wochen im Frühling und 5 Wochen im Herbst bleibt dieser Saisonbetrieb geschlossen.

Zusammen mit einem Mitarbeiterteam von 12 Personen betreuen Sie in sehr gepflegtem Rahmen internationale Feriengäste und Seminarteilnehmer. Das Küchenteam unterstützt Sie mit ausgezeichneter Verpflegung (HP) in Ihrer wichtigen Gastgeberrolle.

Wir bevorzugen eine **Frau** (ab 30. Jahr) von ausgeglichener Persönlichkeit, welche bereit ist, mit grossem Engagement auch im Service und an der Réception mitzuarbeiten. Sie soll eine gastgewerbliche Ausbildung (eventuell Hotelfachschule) mitbringen, nach Möglichkeit sprachgewandt (Englisch) sein und den Fähigkeitsausweis A besitzen.

Wir offerieren die 5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien, gute Sozialleistungen, Weiterbildung an eigener Schule sowie die **Wohnmöglichkeit** in einer möblierten 2-Zimmer-Wohnung.

Die Stelle ist per **10. Mai 1993** zu besetzen. Ihre komplette schriftliche Bewerbung erwartet gerne Frau D. Bortolani, SV-Service, Postfach, 8032 Zürich.

SV-Service

P 53262/178098

HOTEL TERMINUS

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle freundliche und fachkundige Mitarbeiter:

Servicefachangestellte(r)
à-la-carte-kundig

Chef de partie
Hofa

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Terminus Davos
Riek und Sigi Ritter
Telefon (081) 43 77 51
7270 Davos Platz

53133/9539

6312 Steinhausen Bunstrasse 6 · Telefon 042/41 66 01 · Pizzeria Capricorno

RESTAURANT STEINBOCK

RESTAURANT STEINBOCK STEINHAUSEN BEI ZUG

Täglich geöffnet von 11.30 bis 23.30 Uhr

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen flexiblen, an selbständiges Arbeiten gewöhnten

SOUS-CHEF/ SAUCIER

der zwischendurch auch mal den Entremetier vertreten kann,

sowie eine freundliche, im Speiseservice versierte

SERVIERTOCHTER

mit deutscher Muttersprache. Wenn Sie gerne in einem jungen Team und in einem neuen Restaurant arbeiten, wenn Sie die Hektik nicht schreckt und Sie eine angenehme Stammkundschaft zu schätzen wissen, sind Sie für uns goldrichtig.

Bewilligung **nicht** vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
F. und L. Zimmermann-Hofstetter
Telefon (042) 41 66 01

52790/272671

Hotel · Restaurant
SCHIFF
8808 Pfäffikon sz

Telefon (055) 48 11 51
Seerose-Bar
Kegelbahnen

Per 1. April oder nach Übereinkunft suchen wir

Chef entremetier

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Familie C. Huber-Butti
Hotel-Restaurant Schiff
8808 **Pfäffikon SZ**
Telefon (055) 48 11 51

34710/74780

Sommer 1993 im Tessin

Für unser kleines Hotel mit Restaurant, direkt am Luganersee, mit wunderbarer Parkanlage, abseits von Lärm und Verkehr, jedoch gut frequentiert, suchen wir mit Eintritt auf Anfang April 1993

Stellvertreter(in) des Hoteliers
(Büro/Küche)

Alleinkoch
(evtl. Jungkoch)

Kellner
oder
Serviertochter
(auch Anfänger)

Hofa

Bitte senden Sie uns eine Postkarte mit Ihrer Adresse, Telefonnummer und wann wir Sie am besten erreichen können, und wir werden gerne mit Ihnen in Kontakt treten.

Unsere Adresse: Seehotel Albergo Fonte dei Fiori, 6987 Caslano TI, z. H. von Heinz Rub.

52886/79243

HOTEL RESTAURANT Zuger Tor

Sind Sie aufgestellt, freundlich und versiert, der (die) gerne in einem Spezialitätenrestaurant arbeitet und gerne am Wochenende frei hat, dann sind Sie unser(e) neue(r)

Servicemitarbeiter(in)

Bewerbungen nimmt Herr von Rickenbach gerne entgegen. 52167/65420

6300 Zug
Telefon (042) 21 11 93

GRAND HOTEL EUROPE LUCERNE SWITZERLAND

Grand Hotel EUROPE Luzern

Für die kommende Sommersaison (April bis Oktober 1993) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef tournant
Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang
2. Chef de réception
Hotelsekretärin
Etagengouvernante
Economattournante

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto schicken Sie bitte an die Direktion des Hotels Europe, Haldenstrasse 59, 6002 Luzern, Telefon (041) 30 11 11.

52445/22888

ROMANTIK HOTEL
RESTAURANT
TICINO
LUGANO

Unsere Gäste sind sehr anspruchsvoll, aber auch sehr liebenswürdig.
Hätten Sie Freude, in einem kleinen Team – wo Motivation keine leeren Worte sind – ihr Bestes zu geben? Dann wären Sie unser neuer

Etagenportier

Sprachkenntnisse sind erwünscht, die Fahrbewilligung jedoch Bedingung für diesen Posten. Eintrittsdatum ab Mitte Februar für lange **Saison-** oder **Jahresstelle.** Auf Ihre Bewerbung mit Foto und Unterlagen freuen sich:

Samuel und Claire Buchmann
Postfach 2015
6901 Lugano

53073/22462

Restaurant in Zürich sucht per 1. April 1993 oder nach Vereinbarung in kleine Brigade

Küchenchef

Wir legen grossen Wert auf eine neuzeitliche, kreative, leichte und feine Küche.
Es würde uns freuen, wenn Sie neue Ideen mitbringen.
Freies Wochenende.
Sind Sie an der Stelle interessiert, bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 53202 an hotel revue, 3001 Bern.

53202/40100

Cercasi per la stagione 1993 (ca. 15 aprile)

assistente del cuoco
(Hilfskoch)

Persone senza pratica astenersi. Non fumatore. Nazionalità preferita portoghese.
Foto e certificati mandare al Elvezia al lago, 6976 Castagnola, Sig. Lucke.

53233/61697

Bilco-Schwabenland

Wir sind eine traditionelle, guteingeführte Handelsfirma im Gastronomiebereich. Beste Qualität, bekannte Produkte, die Sicherheit der Gruppe, zu der wir gehören und eine durchdachte Verkaufs- und Marketingpolitik bilden eine solide Grundlage für Sie als aktiven, leistungsbereiten

Aussendienst-Mitarbeiter
für das Gebiet Ostschweiz

Die Aufgabe umfasst den Verkauf eines reichhaltigen Sortimentes an Grosskuchen- und Gastronomiebedarf. Dabei können Sie auf eine wirkungsvolle Unterstützung durch den Innendienst zählen.

Eine Ausbildung im Gastgewerbe (Koch, Hotelfachschule oder ähnliches) und nach Möglichkeit Aussendiensterfahrung bilden die idealen Voraussetzungen für diese Tätigkeit.

Möchten Sie in einem jungen, äusserst erfolgreichen Team in dieser verantwortungsvollen Position mit dabei sein und mit Ihrer Kontaktfreudigkeit, Einsatzbereitschaft und Ihrem Erfolgswillen am Ausbau der Firma mithelfen, dann machen Sie den ersten Schritt und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die Direktion der

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

53229/97110

TURMHOTEL DER RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE ZURZACH AG

Wir suchen

Servicefachangestellte
Ablösung des Chef de service

In unserem erstklassig eingerichteten Restaurant erwartet Sie eine internationale Kundschaft. Sie haben bereits Serviceerfahrung und wünschen sich eine neue Herausforderung? Dann sind Sie bei uns richtig. Aufstiegsmöglichkeiten werden geboten.

Wir erwarten:
Einsatzwille, Teamgeist und Freude am Beruf.

Wir bieten:
gründliche Einführung in Ihr neues Arbeitsgebiet und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Sie erreichen uns unter folgender Telefonnummer: (056) 49 24 40.
Unser Direktor, Herr **M. Jordan-Kunz,** erwartet Ihren Anruf.

P 52747/41815

SEEHOTEL UITZNAVERHOF UITZNAU

★★★★-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee

«Es lächelt der See, er ladet zum Bade . . .»

Ein Sprung ins kühle Nass – nach harter Arbeit – ist nicht zu verachten.

Für die nächste Sommersaison suchen wir noch:

Réceptionspraktikantin
Jahresstelle ab zirka 1. 4., Englisch unerlässlich

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Sie profitieren vom Können und Wissen von Hans Nussbaumer, eidg. dipl. Küchenchef.

Servicefachangestellte
abwechslungsreiche Arbeit

Barmaid
Mit Ihrem Charme und Talent steht und fällt der Erfolg der Hofbar.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Melden Sie sich bei:
Frau Irene Keller, Telefon (041) 83 13 15
Herrn Hans Nussbaumer, zurzeit Kulm Hotel
St. Moritz, Telefon (082) 2 11 51

53121/36862

Landw. Schule Plantahof 7302 Landquart

Zentrum für Erwachsenenbildung

Für unsere modern und grosszügig eingerichtete Küche suchen wir auf Frühjahr 1993 einen tüchtigen

Koch

mit praktischer Erfahrung als Stellvertreter des Küchenchefs.

Wir bieten:
- Ganzjahresstelle
- Samstag/Sonntag frei
- geregelte Arbeitszeit
- kreatives Arbeiten
- gute Arbeitsatmosphäre
- guten Lohn
- ausgebaute Sozialleistungen

Anmeldungen an:
Landw. Schule Plantahof
Direktor H. Meli
7302 Landquart
Telefon (081) 56 12 01

53150/285790

HOTEL RIPOSO ASCONA

TEL. 093/35 31 64

Sommer – Sonne – Spass am See
. . . all das bietet Ihnen Ascona

Wir bieten Ihnen in unserem sehr gepflegten Haus (60 Betten) die Möglichkeit, dies mit einer abwechslungsreichen Tätigkeit zu verbinden, denn Ihre Freizeit gönnen wir Ihnen nach einem lebhaften Arbeitstag, obwohl bei uns auch der Spass an der Arbeit nicht fehlen darf.

Unsere Gäste sind gewöhnt an eine liebevoll geführte Küche mit italienischem Akzent.
Ergänzen möchten wir nun das bestehende Team durch die Mitarbeit eines

gut ausgebildeten Kochs

Bei uns dürfen Sie Phantasie haben und spontan sein, mitorganisieren und mitreden – Sie verstehen ja Ihr Handwerk.

Ein schön angerichteter Teller verlangt auch die gepflegte Präsentation durch eine aufgestellte und mitdenkende

Serviceangestellte

Liebenswürdige Gäste, aufgeschlossene Mitarbeiter und ein romantisches Ambiente erwarten Sie bei uns im Tessin, wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Hotel RIPOSO
Irene und Ruedi Studer, 6612 Ascona
Telefon (093) 35 31 64

53190/2208

Flughafen Restaurants Zürich

Zur Ergänzung des Teams in unserem gepflegten **italienischen Erstklass-Restaurant Binario Uno/ Statiönli** suchen wir

1 CHEF DE PARTIE (m/w)

zum 1. April oder nach Vereinbarung

1 CHEF DE RANG (m/w)

zum 1. März

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

Möchten Sie gerne Näheres über diese Stelle erfahren? Dann rufen Sie uns doch einfach an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Rufen Sie uns doch an, wir zeigen Ihnen gerne unverbindlich Ihre Stelle!

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Herr J. Grohe
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

53188/40290

Gasthof Rössli Ruswil

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in traditionellen Landgasthof

Köchin

Wir bieten eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit in der A-la-carte- und Bankettküche, geregelte Arbeitszeit, Sonntag und Montag frei, Kost und Logis im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

A 53272/354694

Fam. R. Erni-Wicki Tel. 041-73 11 25

Hotel Restaurant Panorama

Hotel-Restaurant Panorama
3656 Aeschlen bei Sigriswil
Telefon (033) 51 31 31

SOMMERSAISON AM THUNERSEE

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb über dem Thunersee suchen wir für die Sommersaison 1993 mit Eintritt Mitte März oder nach Vereinbarung

Koch oder **Köchin**
als Entremetier in 5-Mann-Brigade.

Unseren Mitarbeitern bieten wir nebst gutem Salär und Sozialleistungen ein offenes, angenehmes Arbeitsklima. Auf ein persönliches Gespräch oder eine schriftliche Bewerbung freut sich ganz besonders Frau Sylvia Kälin.

53252/442

GRAUBÜNDEN

Wir suchen ab Dezember 1993

Wirte-Ehepaar (Direktion)
Er: Küchenchef.
Sie: Administration, Service, Housekeeping.

Wir sind ein Hotel mit 25 Zimmern mit Bad und Komfort, Restaurant, Hallenbad, Tennisplatz usw.; gelegen in einem bündnerischen Kurort mit viel Sportmöglichkeiten im Sommer und im Winter.

Wenn Sie ein Wirtepatent und einige Jahre Erfahrung besitzen, jung und dynamisch sind und mit uns zusammen eine neue Herausforderung übernehmen möchten, senden Sie uns bitte Ihre detaillierten Unterlagen unter Chiffre 52910 an hotel revue, 3001 Bern.

52910/5207

Gesucht für exklusives italienisches Speiserestaurant freundlicher, versierter

Kellner

mit Fremdsprachenkenntnissen und sehr guten Referenzen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Restaurant Conti-da Bianca
Dufourstrasse 1, 8008 Zürich
Telefon (01) 251 06 66

52681/129763

Ristorante della Posta
6644 Orselina

Wir suchen für unseren gepflegten Restaurationsbetrieb nach Übereinkunft (auch in Jahresstelle)

Servicemitarbeiter(in)

Ausländer nur mit B-/C-Bewilligung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Zeugnis und Lebenslauf an

Herrn K. Bahnsen
Ristorante della Posta
6644 Orselina
Telefon (093) 33 46 45

53256/55042

ROMANTIK HOTEL RESTAURANT TICINO LUGANO

Haben Sie **Interesse,** sich weiterzubilden, so geben wir Ihnen gerne eine Chance in unserem Gourmet-Restaurant. Ab Mitte Februar in lange Sommersaison- oder Jahresstelle suchen wir einen

Commis de rang

und einen

Demi-chef de rang

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Unterlagen:

Samuel und Claire Buchmann
Postfach 2015
6901 Lugano

53075/22462

Kunz Kreative Frischmarktküche

Haben Sie Freude an einer modernen, kreativen Küche und einem gepflegten Service?

Wir engagieren per April oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

Restaurant Mühle
C. und U. Kunz, 4123 Allschwil
Telefon (061) 481 33 70
Sonntag/Montag Ruhetag

53197/46272

CAFE RISCH

Wir möchten das gastronomische Angebot in unserem traditionellen Dorfrestaurant attraktiv erweitern. Deshalb suchen wir auf Anfang März eine(n) jüngere(n)

Koch/Köchin

mit einiger Berufserfahrung zur selbständigen Führung unserer gutbürgerlichen Küche.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich

Walter und Clare Risch
Café Risch
Bahnhofstrasse 4, FL-9494 Schaan
Telefon (075) 232 17 37

53355/357197

HOTEL EULER BASEL
IN ART DE VIVRE

Unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen ist unser Bestreben. Das Beste zu bieten ist unser Ziel. Für unser erstklassiges Restaurant suchen wir nach Vereinbarung aufgestellte Köche. Sind Sie interessiert, als

Chef de partie

oder

Commis de cuisine

Ihr Fachwissen unter Beweis zu stellen, und möchten Sie auch Neues dazulernen? Sprechen Sie F/D und haben bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie? Diese Herausforderung sollten Sie sich nicht entgehen lassen! Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe. Als Ausländer müssen Sie über eine gültige Arbeitsbewilligung verfügen. Ein Personalzimmer wäre auf Anfrage im Hause möglich.
Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für weitere Fragen steht Ihnen Frau S. Maier gerne zur Verfügung, Telefon (061) 271 22 10.

53245/3131

CENTRALBAHNPLATZ 14, 4002 BASEL
CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL
ST. GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENÈVE

Ausbildungs-Trainerin

Die persönliche Dienstleistung für unsere Kunden auf hohem Niveau ist ein Schlüssel unseres Erfolges.

Auf die Aus- und Weiterbildung unserer MitarbeiterInnen legen wir grossen Wert. Wir beschäftigen rund 260 Angestellte; in unseren Spielbetrieben 170 Mitarbeiterinnen. Wir erweitern unser Ausbildungs-Team mit einer ausbildungserfahrenen, didaktisch und methodisch versierten Trainerin (um die 30 Jahre jung), welche kundenorientierte Ausbildungspakete methodisch erarbeitet und im Training persönlich umsetzt zu den Themen:
- Grundschulungen neuer Betriebsassistentinnen
- Führungsschulungen unserer BetriebsleiterInnen
- Spezial-Trainings für Elite-Crews
- Casino-Trainings

Ihre Kompetenz beruht auf Ihrem **bisherigen Trainer-Werdegang.** Das spezifische Branchen-know how werden Sie systematisch «on the job» erlernen. Um diese abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe erfüllen zu können, erwarten wir von Ihnen
- kundenorientiertes Dienstleistungsdenken
- Freude am Umgang mit Menschen auf allen Hierarchiestufen
- den Leistungsnachweis als erfolgreiche Ausbildungs-Trainerin
- die Fähigkeit, Konzepte zu erarbeiten
- die Beherrschung der französischen und eventuell italienischen Sprache
- eine gewinnende, absolut teamfähige und an selbständiges Arbeiten gewohnte Persönlichkeit

Sie kommen aus dem Dienstleistung-Sektor und verfügen mit Vorteil über Führungserfahrung. Eine gründliche Einarbeitung in unser branchenspezifisches Dienstleistungsangebot ist für uns selbstverständlich.
Ihre **schriftliche Bewerbung** inklusive Handschriftprobe und Foto senden Sie bitte vertraulich an unsere Personalleiterin, Frau R. Gisiger. Wir freuen uns, Ihnen unsere Unternehmung, das spielerische Umfeld und die Aufgabe persönlich vorstellen zu dürfen.

53036/339415

---

tivolino MIKADO

Tivolino Mikado AG · Geroldstr. 28 · 8031 Zürich · 01/279 95 11

GRAND RESTAURANT SCHUH INTERLAKEN

In unser gediegenes Restaurant, direkt am bekannten Höheweg in Interlaken, suchen wir für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche: Unter der Leitung unseres kreativen Küchenchefs, H. Opitz:

Chef garde-manger
Eintritt: 1. Mai 1993

Commis de cuisine
Eintritt: Mai oder Juli 1993

Service: qualifizierte, sprachkundige

Servicefachangestellte/ Kellner
Eintritt: Nach Vereinbarung

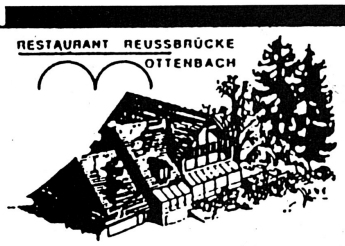
Wir bieten:
- abwechslungsreiche Tätigkeit in einem vielseitigen Betrieb
- sehr gut bezahlte Stellen
- auf Wunsch Zimmer im Hause

Sind Sie interessiert?
Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto, oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns darauf!

Fam. F. Beutler
Restaurant Schuh, 3800 Interlaken
Telefon (036) 22 94 41

53246/16551

RESTAURANT REUSSBRÜCKE OTTENBACH



Suchen Sie eine «neue Küche», wo Sie Ihre Kreativität und Ihr Vertrauen einsetzen können? Dann habe ich für Sie die richtige Stelle als

Sous-chef w/m

in einem jungen Team.

Rufen Sie mich an. Ich stelle Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz vor.

Klaus Imhof
Telefon (01) 760 11 61

52904/350052

Restaurant Guggach

Für unser junges, aufgestelltes Küchenteam suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen gleichgesinnten Mitstreiter als:

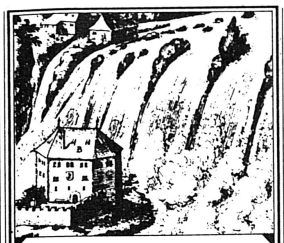
Commis garde-manger
(auch weiblich)

Wir geben die Möglichkeit in der kalten Küche, mit eigener Kreativität den Kampf für unsere Gäste zu gewinnen.

Samstag/Sonntag sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz.
Kochlehre und gewisse Berufserfahrung sollten Voraussetzung sein. Ausländische Bewerber(innen) nur mit B- oder C-Bewilligung.

Senden Sie Ihre Unterlagen oder melden Sie sich jeweils von 18.00 bis 21.00 Uhr bei:
P. Zumbühl
Restaurant Guggach
Rötelstrasse 150, 8057 Zürich
Telefon 363 32 10

53137/40380



SCHLÖSSLI WÖRTH

8212 Neuhausen am Rheinfall

(Ungefähr 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt, im Einzugsgebiet von Schwarzwald und Bodensee.)

Sollte Ihnen Ihr Beruf so viel Freude bereiten wie uns das Verwöhnen unserer Gäste aus aller Welt, dann heissen wir Sie herzlich willkommen im historischen Schlössli Wörth.

In der Sommersaison 1993 (bis zirka Ende Oktober) können wir wieder einigen neuen, kontakt- und einsatzfreudigen Mitarbeitern die Chance bieten, sich unter optimalen Arbeitsbedingungen in einem aufgestellten, loyalen Kollegenkreis beruflich und persönlich voll zu entfalten. Ausgezeichnete Lohnbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind die besten Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit.

Spezialitätenküche: wir verwenden nur Frischprodukte)

Sous-chef
Chef saucier (24. 3.)
Chef entremetier (24. 3.)
Chef tournant (24. 3.)
Commis de cuisine
(24. 3., 15. 4. und 1. 5.)
chinesischer Koch
(24. 3. oder nach Übereinkunft)

Service:
(gepflegter A-la-carte-Service)
Servicemitarbeiterinnen
und
Servicemitarbeiter
(25. 3., 15. 4. und 1. 5.)

Fordern Sie unverbindlich Unterlagen über unseren Betrieb an. Für Auskünfte steht Ihnen Herr P. Omlin-Pfeiffer jederzeit gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant
Schlössli Wörth
8212 Neuhausen am Rheinfall
Telefon (053) 22 24 21

52803/26697

Your best holidays on top of St. Moritz

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

Hotel allerersten Ranges
180 Betten
1988 total renoviert

Carlton Hotel

sucht für die kommende Sommersaison zirka 19. Juni 1993 bis 19. September 1993 und für die Wintersaison 1993/94 (Dezember bis April) jüngere, aufgestellte und einsatzfreudige

1. Hausdame

mit Erfahrung, sprachenkundig, belastbar für Sommer- und Wintersaison.

Es handelt sich um eine sehr interessante und abwechslungsreiche Arbeit. Um Ihre Aufenthaltsbewilligung werden wir besorgt sein.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an
Carlton Hotel
Personalbüro
Marlene Stössel
7500 St. Moritz

53251/33626

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

Le "Must" de Zermatt

Hotel Alex
ALEX HOTELS
Alex Schlosshotel Fane

ZERMATT – SCHWEIZ

Der nächste Sommer und Winter kommen bestimmt . . .

Für die beiden bevorstehenden Saisons suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter(innen):

Küche:
Hotelgäste und à la carte-frischmarktorientierte Küche mit hohem Niveau

Küchenchef in Jahresstelle

mit sehr guten Fachkenntnissen, Kreativität und Organisationstalent zur Führung einer mittelgrossen Brigade.
Es gilt, unsere anspruchsvollen Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Sous-chef de cuisine
in Jahresstelle
Chef de partie
Commis de cuisine

Hotelbar & Dancing:
Serviceangestellte(r)
mit Inkasso

Sprachkenntnisse

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lohnvorstellungen an folgende Anschrift:

Hotel Alex
Familie Perren
CH-3920 Zermatt/Schweiz

53249/39497

Meiringen-Hasliberg
Hasli Tal Berner Oberland/Schweiz

Für unsere Gastronomiebetriebe
- Restaurant Bidmi, Hasliberg
- Berghaus Mägisalp, Hasliberg
- Landgasthof Hirschen, Meiringen
- Hotel Steingletscher, Sustenpass
- Restaurant Susten-Kulm, Sustenpass

in der schönen Ferien- und Freizeitregion Meiringen–Hasliberg (Haslital) suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter(innen):

Büro:
Sekretärin

Service:
Serviceangestellte (CH)

Küche:
Köche (CH)

Bazar:
Kioskverkäuferinnen (CH)

Teilzeit-, Saison- oder Jahresengagement möglich.

Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste genauso am Herzen wie uns, und möchten Sie in einem aufgestellten, jungen Team arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf:
Fam. H. Jossi
Postfach 544, 3860 Meiringen
Telefon Info (036) 71 29 16

53168/24201

ASTOR

Für unser 63-Zimmer-★★★-Hotel TIVOLI mit Restaurant und Bar in Schlieren suchen wir nach Übereinkunft eine(n)

Réceptionisten (-in)

Sie haben Hotelerfahrung, sprechen gut Deutsch, Französisch und Englisch und sind sich gewöhnt, selbständig zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie bitte an Herrn Gold, in unserem Hotel ASTOR an der Weinbergstrasse 44 in 8006 Zürich, Telefon (01) 251 35 60, adressieren, danke.

53280/39845

ASTOR

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft fachkundige

Serviertochter oder **Kellner**
Koch oder **Köchin**
Bäcker-Konditor(in)
(keine Nachtarbeit)
in Saison- oder Jahresstelle.

Wenn Sie gerne in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie B. Hunziger-Hauser

53199/211052

Walida

3806 Bönigen / Brienzersee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55

---

diagonal CAFÉ BAR

Amthausgasse 18
3011 Bern
Telefon 031 22 06 16

Sie fühlen sich unter vielen Menschen wohl und das spürt man auch. Sie sind hilfsbereit, aufmerksam und arbeiten gerne in einem jungen Team an einer neuen Aufgabe. Für unser neues und aussergewöhnliches gastronomisches Konzept suchen wir sofort Mitdenker- und Kollegen (-innen):

Barladies und Barmen

die Begeisterung und inneres Feuer mitbringen.

Bitte rufen Sie Telefon 45 45 21 an. Wir geben Ihnen gerne Auskünfte.
Zehtner Service AG
(Herrn R. Schmid oder
Frau L. Zysset)

B 53273/70670

RDV*****

Die Unternehmensberatung für Hotellerie und Gastgewerbe mit den fünf Sternen

Tagesstelle!

Für den gepflegten Teller- und Plattenservice in einem Direktionsrestaurant in der Stadt Zürich, suchen wir per 1. März 1993 eine(n) qualifizierte(n)

Servicefachangestellte(n)

Für diese interessante Aufgabe werden junge Schweizer(innen) bevorzugt. Herr R. de Vries freut sich auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto.

Rolf de Vries
Postfach, CH-8737 Gommiswald
Telefon (055) 72 50 44
Telefax (055) 72 42 15

52814/124958

---

hotel restorant

AURORA

7546 Ardez

Für unser neueres 3-Stern-Hotel im sonnigen Unterengadin suchen wir für lange Sommersaison (Mai–Oktober)

Kellner

mit sehr guten Deutschkenntnissen, Erfahrung im Service, gepflegte Erscheinung und angenehmen Umgangsformen.

Commis de cuisine

Bei einsatzfreudiger, selbständiger und sauberer Arbeitsweise erwartet Sie ein interessanter Job.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

HOTEL AURORA
7546 Ardez

53296/286931

Auf zirka 30. April 1993 oder nach Vereinbarung suchen wir in kleineres Hotel-Restaurant, direkt am Bodensee, einen

jüngeren Koch

(Saison- oder Jahresstelle).
Wir bieten Ihnen nicht nur einen Lohn, der sich sehen lässt, vor allem erwartet Sie ein Team, das ein super Arbeitsklima garantiert.
Unsere Küche ist eher traditionell, einfach, aber um so mehr origineller.
Auf Wunsch Kost/Logis im Hause.
Wenn Sie wirklich Freude haben an Ihrem Beruf, so würden wir uns auf Ihre Bewerbung freuen.

Fam. Martin Brühwiler
Hotel-Restaurant Sternen
9326 Horn

53134/355232

SEEHOTEL RESTAURANT

FRIEDHEIM

HERGISWIL
Tel. 041-954242
Propr. Kurt Buholzer
Dir. Walter Blaser

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir auf Februar/Anfang März 1993 in Jahresstelle tüchtigen

Jungkoch m/w

(Eintritt: 1. März oder nach Übereinkunft) für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant.

Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über nähere Einzelheiten zu informieren.
Telefon (041) 95 42 42

P 53183/15547

Wir suchen junge Adler...

Sie wollen Gäste betreuen, mitdenken und Neues dazulernen, in einem konstruktiven Betriebsklima, wo jeder ernst genommen wird und die Fähigkeiten aller gefördert werden.
Wir wünschen uns aufgestellte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir gute Verdienstmöglichkeiten bieten – zu Konditionen, wie sie in industriellen Unternehmen selbstverständlich sind. Weiterbildung unterstützen wir und von Teilzeitarbeit sollen Sie und der Betrieb profitieren.

Wir suchen folgende Mitarbeiter (weiblich oder männlich)

● *Commis de cuisine (Jungkoch)*

Jung ist der Adler und Jung heisst der Gastgeber. Im Landgasthof Adler Kaiseraugst pflegen wir einerseits die Tradition mit gutbürgerlicher Gastronomie, und andererseits bringen wir wieder vermehrt auf den Tisch, was der Jahreszeit entspricht.

Wenn Sie mehr wissen oder gleich mitarbeiten wollen, telefonieren oder schreiben Sie uns bitte:
Christian und Gaby Jung, Landgasthof Adler
Dorfstrasse 35, CH-4303 Kaiseraugst
Telefon (061) 811 11 11
(5 Minuten ab Schweizer Grenze Rheinfelden)

53196/295531

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

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Säli, Sitzungszimmer, Terrasse und Bankettsaal von bis zu 360 Sitzplätzen sucht auf den 1. Mai oder nach Übereinkunft

Küchenchef
(4-Mann-Brigade)

Erwünscht werden kreatives und kostenbewusstes Kochen, Führungseigenschaften und Erfahrung im Bankettwesen. Alter zwischen 24 und 35 Jahren. Wir bieten selbständiges Arbeiten, den Fähigkeiten entsprechendes Salär inkl. 13. Monatslohn, angenehmes Betriebsklima sowie geregelte Arbeits- und Freizeit. Juli Betriebsferien.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn F. Zbinden.

52867/208450

MOLINO Ristorante

Tipico Italiano

Für weitere Expansionsprojekte italienischer Spezialitätenrestaurants suchen wir bereits jetzt einen

Nachwuchs-Geschäftsführer

italienischer Herkunft

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

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

Herr A. Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S
St. Annaggasse 18, 8021 Zürich

G 53160/312932

★★★ HOTEL MORO ASCONA
LAGO MAGGIORE - TESSIN

Tel. 093 35 10 81 · Ausland: 004193 /
Telegr.: Morohotel Ascona

Wir suchen per 1. März 1993 oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison

Chef de rang
Demi-chef de rang
Réceptionistin

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Fam. J. Gluic
Hotel Moro, 6612 Ascona

52870/2127

HOTEL WINKELRIED ★★★★
CH-6362 Stansstad Telefon 041-61 99 01 : Fax 041-61 96 31 am See

Restaurants, Fischer-Bar, Seeterrasse, Winkelried-Stübli, Räumlichkeiten für Seminare und Bankette, Hafenrestaurant mit eigenem Bootshafen.

Im Frühling letzten Jahres wurde **unser Traumhotel** eröffnet. Ein Hauch von Luxus eine verträumte Ambiente mit herrlicher Lage direkt am Vierwaldstättersee. Man kann nur alleine von der Aussicht dem Träumen verfallen.

Geschmackvoll, elegant, stilvoll und warm präsentiert sich das ausgesuchte Interieur - ganz einfach zusagen - vollkommen.

Unternehmenskultur nicht nur an der Front ...

Für unser Team steht das "Steinihuis" nur wenige Meter neben dem Hotel gelegen im Dorfkern mit bester Infrastruktur bereit. Einzel-/Doppelzimmer, Dusche, WC, Waschmaschine, Trockenräume, auch Parkplätze für Ihr Fahrzeug stehen zur Verfügung. Und noch was, wir alle geniessen die gleiche Verpflegung.

Wir beziehen Sie in unsere Entscheidungen mit ein. Das Leben ist ein Geben und ein Nehmen. Wir nehmen von Ihnen Ihr aufgestelltes Wesen, Ihre humoristische Art, Ihren speziellen Fabel oder Ihr spezielles Geschick. Das Aussergewöhnliche an Ihnen akzeptieren wir, weil Sie es verstehen sich Ihren Kollegen anzupassen. Es versteht sich, dass wir **supermodern** konzipierte Arbeitsplätze bieten.

Stansstad, liegt in der schönen Zentralschweiz. Einerseits sind Kunst- und Kulturschätze sehr nahe, anderseits stehen Nightlife, Shopping sowie **anspruchsvolle Skigebiete** vor der Haustüre.

Wir suchen zur Ergänzung unserer Jahresangestellten ab sofort oder nach Vereinbarung

für unsere kreative, marktfrische Küche mit hohem Standard
- **Chef de Partie**
- **Commis**
- **Commis Pâtissier**
- **Hilfskoch (Anlehre)**

für den Service
- **Service-Mitarbeiter**

für unser Hafenrestaurant mit typisch italienischer Küche
- **Hilfs-Pizzaiolo**
- **Hilfskoch**

sowie
für den Service in einer lockeren, legeren Atmosphäre
- **Service-Mitarbeiter**

Wenn alles schläft: Einer wacht, organisiert, kontrolliert und reinigt
- **Nachtportier**

So, nun liegt alles weitere bei Ihnen ...
- darum Ihre Bewerbung an Jörg Schwab oder an mich Gerd Luderer
Auf bald im Team ...

53298/329525

MUGGENBÜHL
GASTSTUBEN

Zur Ergänzung von unserem Team suchen wir in unseren liebevoll renovierten Betrieb

Geschäftsführer-Assistent(in)

Réceptionistin
(mit EDV-Erfahrung)

Hilfskoch
(1 Saisonbewilligung vorhanden)

der/die ebenso Freude daran hat wie wir, Gastgeber zu sein.

Wir bieten:
- aussergewöhnliches Betriebskonzept in einer gepflegten Ambiance
- modern eingerichteter Arbeitsplatz
- sehr gute Verdienstmöglichkeiten
- angenehme Arbeitsbedingungen
- 5 Wochen Ferien

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Sie in einem Betrieb mit einem speziellen Konzept der/die Mitarbeiter(in) sein wollen, bitten wir Sie, sich zu melden bei:

Frau M. Faes oder Herrn F. Keusch
Gaststuben Muggenbühl, Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich
Telefon (01) 482 11 45

53320/130702

HOTEL EULER BASEL ★★★★★
UN ART DE VIVRE

Unseren Gästen das Beste zu bieten ist unser Ziel. Für unser Erstklasshotel mit 90 Betten suchen wir nach Vereinbarung eine(n) aufgestellte(n) und flexible(n)

1. Réceptionisten (-in)

welche(r) bereits Hotelerfahrung mitbringt. Wir stellen uns eine(n) verantwortungsbewusste(n) und sprachgewandte(n) Mitunternehmer(in) vor, die/der die unregelmässige Arbeitszeit nicht scheut und gerne unsere anspruchsvolle Kundschaft fachlich optimal betreut. Unsere Chef de réception und das Team freuen sich auf eine(n) baldige Unterstützung. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau S. Maier. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, Telefon (061) 271 22 10.

53230/3131

CENTRALBAHNPLATZ 14, 4002 BASEL
CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL
ST. GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENÈVE

SEEHOTEL RESTAURANT
FRIEDHEIM
HERGISWIL
Tel. 041-95 42 42
Propr. Kurt Buholzer
Dir. Walter Blaser

Für unseren renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir auf Anfang Juni 1993 junge, dynamische

Chef de service (CH)

mit A-la-carte- sowie Bankettterfahrung für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung. Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über nähere Einzelheiten zu informieren.
Telefon (041) 95 42 42

P 53182/15547

ROMANTIK HOTEL
RESTAURANT
TICINO
LUGANO

Eine **«Oase»** für Menschen, die das **«Schöne»** lieben, im Herzen der Altstadt und nur wenige Schritte vom See entfernt. Als Ergänzung in unser kleines Team suchen wir bestqualifizierten

Chef de rang
(à la carte)

Verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse, Umgangsformen und Verantwortungsbewusstsein, so sind Sie bei uns **herzlich willkommen!** Eintrittsdatum nach Übereinkunft. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Unterlagen:

Samuel und Claire Buchmann
Postfach 2015
6901 Lugano

53074/22462

Gasthaus zum Trauben
8570 Weinfelden

In unser **historisches Gasthaus in Weinfelden** suchen wir eine

aufgeweckte Serviceangestellte

initiative(n) Koch/Köchin

Arbeiten Sie gerne in einem vielseitigen Betrieb mit jungen Leuten? Dann rufen Sie doch einfach an, oder kommen Sie persönlich vorbei. Weinfelden bietet auch in Ihrer Freizeit viele Möglichkeiten. Sonntag und Montag frei, Kost und Logis im Hause. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. Jürg und Olivia Langer
Telefon (072) 22 44 44

53130/37540

Romantik Hotel

Gesucht in Sommersaison 1993

Anfangsgouvernante
Saaltöchter
Restaurationstöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:
Familie P. Witzig
Romantik Hotel Tamaro
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 82

51887/2275

Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern

CASTELLO DEL SOLE

Sommersaison 1993
Ab 1. April bis 6. September

Das Castello del Sole liegt etwas ausserhalb von Ascona, inmitten eines grossen, gepflegten Parkes, der sich bis zum Lago Maggiore erstreckt. Die ausserordentlich ruhige Lage wird nicht nur von den Gästen geschätzt, sondern bedeutet auch für unsere Mitarbeiter eine Tätigkeit in entspannter Atmosphäre.

Hotelbetrieb mit 125 Betten, 110 Mitarbeiter, 5-Tage-Woche, Unterkunft im Personalhaus beim Hotel oder in einem Studio des zum Hotel gehörenden Appatementhauses.

Wir suchen folgende, gut qualifizierte Mitarbeiter:

Küche: **1. Chef pâtissier**
Commis pâtissier
Commis de cuisine

Restaurants: **Chefs de rang**

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an die Direktion.

ASCONA

Tel. (093) 35 02 02
Fax (093) 36 11 18

RELAIS & CHATEAUX

52154/2259

Sommersaison 1993 in Zürich

statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern

Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus suchen wir für die Sommersaison 1993 ausgewiesene Fachleute.

Für unser Spezialitätenrestaurant (Ende April - Ende September):

Sous-chef
Poissonier
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine
Pâtissier

2. Chef de service
Servicefachangestellte(r)
(mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktinkasso)

Restaurations-Commis
(evtl. auch Anfangskellner nach besuchtem Grundkurs)
(alle deutsch sprechend)

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonnier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich abwechslungs- und erfolgreichen Sommer 1993 schriftlich oder telefonisch bei

Fischstube Zürichhorn

V 52106/40266

H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

ERMITAGE

••••Hotel · Restaurant · Bar am See

Für unser schönes Viersternhotel im Landhausstil, direkt am Zürichsee gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison zur Ergänzung unsres Teams:

Lehrstelle als Hotelfachassistentin
ab Sommer/Herbst 1993

Buffettochter/-bursche
Mai bis Oktober 1993

Chef de rang «Beach-Club»
Juni bis August 1993

Chef de rang «Pavillon»
Mai bis September 1993
Bewilligung B oder C

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einer stilvollen Umgebung und persönlichen Atmosphäre wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Ermitage am See
Frau Constancia Jörger
Personalchefin
Seestrasse 80
8700 Küsnacht-Zürich
Telefon (01) 910 52 22

52861/17809

Tessin/Ascona

Albergo Losone

Das ★★★★★-Hotel
wo das Arbeiten für Hotelgäste auch Freude ist!

Für die Saison März bis November suchen wir

Kindermädchen
Praktikant(in)
Commis de rang
Mitarbeiter am Buffet
Chef de rang

Schriftliche Bewerbungsunterlagen an:
Ursula Mosberger-Glaus
Hotel Losone
6616 Losone
Telefon (093) 35 01 31

52958/21512

53326/21512

Achtung neu Achtung neu

Wir vermitteln ab sofort und Saison

Serviertöchter
Kellner, Köche usw.
Bardamen
(Personal aus Österreich)

Bitte rufen Sie uns doch einfach an, Ihr Auftrag wird sofort und rasch erledigt.
Telefon 0043 663857254
Fax 0043 512278352
Ihr Top-Stellenvermittlungsbüro für das Gastgewerbe.

P 53270/44300

Für unser Spezialitätenrestaurant (kreative Küche) suchen wir

Kochpraktikant
Kochaushilfe
für zirka 3 Monate

Nur Deutsch sprechende Personen melden sich bei
Familie Lindauer
Gasthof Adler
8427 Rorbas
Telefon (01) 865 01 12

E 53209/29122

Wir suchen in unser Disco/Dancing in **Interlaken (Berner Oberland)** per 1. April junge, aufgestellte

Barmaid

Bist Du interessiert, dann melde Dich bei Herrn Frey

Telefon (036) 23 33 85

Ausländerinnen nur mit C-Bewilligung.

53166/237680

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

hotel + touristik revue

Fisch ahoi

Unser Familienhotel mit Cachet, liegt direkt am Brienzersee im schönen Berner Oberland, – dort «wo Natur und Ferien Freunde sind». Wir freuen uns auf die neue Saison und suchen zur Ergänzung unserer dynamischen Crew:

Administration:
Chef de Service / Aide du patron (CH)
(Mai)

Service:
Servicefachangestellte
Serviceangestellte
Kellner
(März / April / Juni)

Küche:
Saucier / Rôtisseur (CH)
(ab April)
Pâtissier / Wache
(ab Mai)
Commis / Wache
(ab Mai)
Abwaschboy
(ab Juni)

Buffet:
Buffetgirl und Buffetboy
(April)

Hotel:
Zimmermädchen
HOFA
(März)

Interessiert? Ja! Dann schreiben Sie uns ein paar Zeilen, legen die üblichen Unterlagen und ein Foto bei. Wir freuen uns, Sie kenenzulernen. Übrigens: Wir haben die Arbeitszeiten à-la-carte, Freitage à choix.

Elsbeth & Fritz Abegglen-Hohler

HOTEL-RESTAURANT
Chalet Du Lac
CH-3807 ISELTWALD

53169/16799

See you in GSTAAD SCHÖNRIED im
Solbad-Hotel
ERMITAGE·GOLF
3778 SCHÖNRIED - GSTAAD
Tel. 030/4 27 27

Was unseren Gästen lieb ...
... soll unseren Mitarbeitern Ansporn sein

Unser 5-Stern-Angebot, wie 72 luxuriöse Zimmer und Suiten, 3 Restaurants, 2 Bars, Solbad (Hallen- und Freibad, 35°), Tennisplatz, Squashalle, Saunapark, aber auch das Spezielle in der Ausstrahlung gibt unserem Hotel eine Vorrangstellung in der Reihe der Spitzenhäuser.

Mit Freude dürfen wir unseren Mitarbeitern ein neues Personalhaus mit Studios anbieten!

Administration:
Personalsekretärin

Küche:
Chef entremetier
Demi-chef entremetier
Demi-chef garde-manger

Service:
Chef de rang D/F
Saalkellner D/F

Lehrlinge:
Kochlehrling
Servicelehrling/-tochter
Hofa-Lehrtochter

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

53056/32565

Restaurant Höllgrotten Baar

Gesucht selbständiger, kreativer

Koch oder **Köchin** und **Serviertochter**

in junges Team. Saisonbetrieb: 28. März bis 31. Oktober 1993.

Waldrestaurant Höllgrotten
Frau J. Ineichen, 6340 Baar
Telefon (042) 31 66 05

52957/335436

Wir liegen unübertroffen schön im Berner Oberland. Unser Hotel verfügt über eine modern eingerichtete Küche, 90 Betten, 11 Appartements, Speisesaal, grosse Terrasse, Spezialitätenrestaurant und Stübli mit total 180 Plätzen.

Für unsere internationale Kundschaft (HP + à la carte) suchen wir per 1. 5. 1993 einen erfahrenen

Küchenchef

der über Initiative, Kreativität, Organisationstalent verfügt und Freude hat, eine Brigade von 7–8 Mitarbeitern zu führen.

Wir bieten Ihnen eine interessante, vielseitige Kaderposition als Jahresstelle mit leistungsorientiertem Lohn (min. 7 Wochen Ferien). Wohnung oder Studio kann vermittelt werden.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto unter Chiffre 53325 an hotel revue, 3001 Bern.

53325/145/3

★ ★
★ ★

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage, direkt an der Reuss, suchen wir für unser Erstklasshotel ein qualifiziertes

Zimmermädchen

sowie einen qualifizierten

Hallen-/Etagenportier

Unser junges, dynamisches Team wünscht sich eine motivierte, freundliche und zuverlässige Persönlichkeit.

Wir bieten Ihnen ein überdurchschnittliches Salär und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

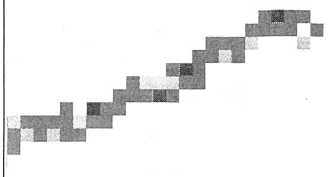
Da es sich um eine Jahresstelle handelt, können Ausländer nur mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden von Herrn Andreas Aegerter, Personalchef. 53319/22683

★ ★
★ ★

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/51 18 51

Aarau
Klinik Im Schachen

Eine Klinik
der Hirslanden-Gruppe



Die Hirslanden-Gruppe
Clinique Cecil Lausanne
Klinik Beau-Site Bern
Klinik Hirslanden Zürich
Klinik Im Park Zürich
Klinik Im Schachen Aarau

Ihre Karriere? Vereinigung von hochstehender Hotellerie mit Spitzenmedizin

Für unsere junge, dynamische Privatklinik suchen wir eine qualifizierte Persönlichkeit als

Leiter Hotel

Der Verantwortungsbereich dieser vielseitigen und anspruchsvollen Position umfasst Koordination und Organisation der Abteilungen Hauswirtschaft, Restaurants und Küche mit rund 40 Mitarbeitern.

Unser Anforderungsprofil beinhaltet:
- Diplom einer anerkannten Hotelfachschule
- Berufserfahrung im F & B- und Beherbergungsbereich
- Führungserfahrung und Bewährung in vergleichbarer Position
- Vorkenntnisse und Interesse an EDV

Einem ca. 30 - 35jährigen sprachgewandten Hotellier, der diese Voraussetzungen mitbringt, biete diese ausbaufähige Stelle interessante Möglichkeiten.
Ein junges, initiatives Kader sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen sorgen für ein attraktives Arbeitsumfeld.

Frau U. Bopp, Personalleiterin, freut sich auf Ihre telefonische Kontaktnahme oder Ihre Bewerbungsunterlagen.
Klinik Im Schachen, Schänisweg,
CH-5001 Aarau, Telefon 064-26 75 20

M 53185/250830

GRAND HOTEL
★★★★★

BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Das Beau Rivage, ein 5-Stern-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken.

Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptakzente dieses Luxushotels.

Unsere Direktorin, Frau Vescoli, und die Mitarbeiter im Housekeepingbereich (8 in Wintersaison und 14 in der Sommersaison) hingegen sind auf der Suche nach einer jungen, einsatzfreudigen

1. HAUSDAME

per sofort oder nach Übereinkunft. Wir stellen uns vor, dass die gesuchte Kandidatin die Hotelfachassistentin-Ausbildung abgeschlossen hat und einige Erfahrungen in einem 5- **oder** 6-Stern-Hotel mitbringt. Begriffe wie Eigenständigkeit, Flexibilität, Kommunikations-, Motivations- und Führungsfähigkeit sollten für unsere Bewerberin keine Fremdwörter darstellen. Bieten können wir Ihnen eine Jahres- wie auch Kaderstelle, in der Sie Gelerntes einsetzen und Neues hinzulernen können. Gerne erklären wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch weitere Einzelheiten.

Sind Sie an der obenerwähnten Stelle interessiert, so schicken Sie doch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen sowie eine Handschriftprobe an folgende Adresse:

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
z. H. Herrn V. Zemp
Personalbüro
3800 INTERLAKEN
Tel. (036) 21 62 72

53327/16110

ZWISCHEN BERN + FREIBURG
★★★
HOTEL CENTRAL

RISTORANTE
PIZZERIA DA RAFFAELLO
DANCING OKTOGON
3186 DÜDINGEN
Telefon (037) 43 13 48

SUCHT
zum baldigen Eintritt . . .

SERVICE-MITARBEITER(IN-NEN)
denen die Betreuung ihrer Gäste Freude macht und die einen Betrieb im Italo-Charakter schätzen.

KOCH
der Spass hat an einer kreativen italienischen Küche. Kompetenz und Mitentscheidung sind für uns selbstverständlich.

ALLROUNDER
weiblich oder männlich, für unser Club-Bar-Dancing. Sind Sie Show-minded oder durch extrovertierte Persönlichkeit Gäste anziehend?

BARMAID
die flexibel, aufgestellt und fachlich versiert ist, oder eine Nachteule, die gerne lange ausschlafen möchte.

Unsere Mitarbeiter schätzen die regelmässige Arbeitszeit, das kollegiale Betriebsklima und die gute Entlöhnung.

Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt, übernehmen Sie gerne Verantwortung, haben Sie Initiative, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf, der vertraulich von Herrn Raffaello Zosso behandelt wird.

53255/114804

Sind Sie auf der Suche nach Verantwortung?

Für einen unkonventionellen Betrieb in der Region Zürich suchen wir einen

Koch/ Betriebsassistent

Wenn Sie Koch sind und dazu noch eine fundierte Ausbildung im F&B-Bereich haben, bietet Ihnen dieser Betrieb eine echte Herausforderung.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an

WIPS, J. C. Wermeille
Eggfluhstr. 17, 4054 Basel
Telefon (061) 422 06 55
Fax (061) 422 06 56

53314/304913

Dancing LET'S GO

Gesucht, per sofort oder nach Vereinbarung, in unser aussergewöhnliches Dancing:

junge, attraktive Aushilfs-Barmaid
für Mo + Di
erfahrene Barmaid
für Vollzeitbeschäftigung
Serviceaushilfen
für Fr + Sa
Serviceangestellte(r)
Vollzeitbeschäftigung
Aushilfs-Disk-Jockey
für Fr + Sa

Für unseren gemütlichen

Büli-Pub

suchen wir noch
Pub-Aushilfen
für Sa + So

Sind Sie dynamisch, belastbar und haben den nötigen Esprit fürs Nachtgeschäft? Unser aufgestelltes Team erwartet Ihre Bewerbung (Fahrzeug erforderlich).

Bewerbung an: Dancing Let's go
Frau Meili
Feldstrasse 86
8180 Bülach

O 53292/199176

Flughafen
Restaurants
Zürich

Sind Sie auch der Meinung, dass Gästen das Gewohnte zum Genuss und das Besondere zum Erlebnis gemacht werden soll? Dass man damit aus ihnen langjährige Stammgäste macht?

Dann erwartet Sie eine vielseitige und lebhafte Tätigkeit als

SALES-REPRESENTATIVE w/m

Sie vermieten inner- und ausserhalb der Restaurant-Betriebe unsere verschiedenen Räumlichkeiten an unsere Kunden für **Bankette, Kongresse, Cocktailparties . . .**

Dabei kommen Ihnen zugut: Ihre abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe/Hotelfach, bereits gesammelte Erfahrungen im Bereich Bankettverkauf oder in einer Verkaufsabteilung, Kontaktfreudigkeit, Initiative und nicht zuletzt Ihr gültiger Fahrausweis der Kat. B.
Ihre gepflegte Erscheinung und guten Umgangsformen runden das Bild ab.

Auf Sie wartet: Eine interessante Tätigkeit mit Verantwortung und Selbständigkeit, täglicher Kontakt mit den verschiedensten Gästen, ein angenehmer Arbeitsplatz und ein aufgeschlossenes Team, das gerne mit Ihnen zusammenarbeiten möchte. Ein schönes Appartement können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Es gibt noch einiges Wissenswertes über diese Stelle, welche mit Ihnen zusammen in dieser Form erst aufgebaut werden soll. Diese Informationen erhalten Sie in einem persönlichen Gespräch mit Herrn J.-L. Gerber oder Herrn B. Läubli. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto, Zeugniskopien sowie einer Handschriftprobe, und wir werden uns mit Ihnen in Verbindung setzen.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

53189/40290

HOTEL UZWIL
★★★★

Für unser Hotel-Uzwil-Team suchen wir eine nette, jüngere Mitarbeiterin oder Mitarbeiter am Empfang:

Réceptions-Praktikant(in)

(Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung)

Ideale Weiterbildungsmöglichkeit für Hofa oder ähnliche Ausbildung.

Wir bieten:
- Lohn nach Absprache und Ausbildung
- 13. Monatslohn im 1. Dienstjahr
- Treueprämie ab 2. Dienstjahr
- Personalzimmer mit Radio, TV, Telefon und eigener Dusche

Gerne zeige ich Ihnen unser Haus und Ihren Arbeitsbereich und freue mich auf Ihren Anruf.

Hans Spengler, Hotel Uzwil, Telefon (073) 51 51 51

53318/35378

HOTEL UZWIL (H. SPENGLER)
9240 UZWIL, TEL. 073 - 51 51 51

HOTEL METROPOL ST. GALLEN

Am 1. März 1993 wird unser renoviertes Garni-Hotel wieder eröffnet. Zur Unterstützung des bestehenden jungen Teams suchen wir nach Übereinkunft eine(n) freundliche(n) und kollegiale(n)

Réceptionssekretär(in)

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern, ein Flair für Zahlen und Fremdsprachen haben, sind Sie bei uns richtig. Ihre Bereitschaft, die Verantwortung für die Stelle zu übernehmen, werden wir gerecht honorieren.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wenn ja, senden Sie bitte Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an

GARNI HOTEL METROPOL
Postfach, 9000 St. Gallen

53285/33227

GARNI-HOTEL METROPOL ST. GALLEN

Das Kleinod an der Gotthard-Route

HOTEL ZUM WEISSEN RÖSSLI

Kreative Küche für feine Gaumen

Wir suchen in unser junges Team noch folgende Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen

Koch
Serviceangestellte(n)

Unser traditionelles Haus am Nordportal des Gotthards erfreut sich im Sommer einer regen Nachfrage. Wir pflegen eine kreative und neuzeitliche Küche und streben auch an der Front einen zuvorkommenden Service an.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Roland und Dagmar Andreina P 53305/13765
CH-6487 Göschenen Tel: 044 651 79 Fax: 044 657 22

Anzeigen in der hotel + touristik revue

Anzeigenschluss:
- für Anzeigen, welche neu gesetzt und gestaltet werden müssen: **Freitag, 17.00 Uhr**
- für Anzeigen, welche in der Vorwoche erschienen sind und bei denen lediglich kleine Textkorrekturen vorgenommen werden müssen, sowie Wiederholungsaufträge ohne Korrekturen: **Montag, 11.00 Uhr.**

Annullationen bis 9.00 Uhr.
Bitte geben Sie uns die Inseratnummer bekannt.

Das richtige Sujet (Logo):
- Ihr Firmensujet (-logo) ist in unserem Archiv unter Ihrer Kundennummer abgelegt. Falls Sie über mehrere Sujets verfügen, sind diese zusätzlich mit einem Buchstaben versehen.
- Teilen Sie uns bei jedem Auftrag Ihre Kundennummer mit, wir können dadurch Ihren Auftrag schneller bearbeiten.
- Falls Sie mehrere Sujets haben, teilen Sie uns mit, welches (welchen Buchstaben) wir verwenden sollen.

Telefonische Anzeigenaufgabe:
- ist nur für Wiederholungen ohne oder mit kleinen Korrekturen möglich.
- unter Telefonnummer (031) 50 72 22 von 08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr.
- von ganzen Inserattexten können wir nicht mehr entgegennehmen.

Telefax:
- Nutzen Sie dieses ideale Kommunikationsmittel zur Übermittlung Ihrer Anzeigenaufträge. Beachten Sie aber, **dass eine saubere Vorlage hilft, Fehler zu vermeiden.**
- Die Qualität der übermittelten Aufträge und Anzeigen ist nicht immer so gut, dass wir Ihre Vorlage als Druckvorlage verwenden können. Um eine gute Druckqualität zu erhalten, können wir keine Vorlagen, Sujets oder Schriftzüge ab Telefax kopieren. Senden Sie uns diese rechtzeitig per Post zu.
- unsere Telefaxnummer: (031) 46 23 95

Manuskripte:
- Einwandfreie Manuskripte sowie Grössenangaben helfen Fehler vermeiden.
- Handschriftliche Manuskripte können nicht mehr entgegengenommen werden.

Sujet/Text:
- Beachten Sie bei der Ihnen zugestellten Kopie Ihres Sujets, welche Namens- und Adresselemente enthalten sind. Alle weiteren Angaben werden bei jedem Auftrag neu gesetzt. Falls also Ihr Sujet keine Adresse oder Telefonnummer enthält, muss dies Bestandteil ihres Manuskriptes sein.

Druckmaterial:
- Druckmaterial wird vom Verlag als Einwegmaterial betrachtet.

Postsendungen:
- erreichen uns am schnellsten unter der Adresse:

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
3001 Bern

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation mit heute 39 Betrieben auf dem Platz Zürich.

Für unser mitten im Herzen von Zürich gelegenes

Hotel Seidenhof

suchen wir per 1. März 1993 oder nach Vereinbarung eine jüngere, aufgestellte

Réceptionistin

mit Erfahrung und guten Sprachkenntnissen in E, F, I oder Spanisch. Das abwechslungsreiche Arbeitsgebiet umfasst den Empfang unserer internationalen Kundschaft, Gästebuchhaltung, Telefon- und Telexbedienung sowie allgemeine Réceptionsarbeiten.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen, ein Personalzimmer und noch vieles mehr.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie doch einfach an. Frau S. Schnyder gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Telefon (01) 383 14 85

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

53316/41408

Rathsteller Olten
Gastschweizerische Gaststube

Für unseren Traditions-Betrieb im Herzen der Oltner-Altstadt suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft einen

Koch

für unser à la carte Restaurant im 1. Stock

Melden Sie sich bitte bei R. Lang.

- Restaurant
- Speisesaal
- Bar
- Sonntag geschlossen

Klosterplatz 5
4600 Olten
Tel. (062) 32 21 60
Fax (062) 32 04 50

P 53265/169340

TREFF-HOTEL REGINA TITLIS
ENGELBERG

TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Wir sind ein führendes ★★★★-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Motivation, Freundlichkeit und Teamgeist sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere Art, einen tollen Betrieb zusammen zu führen. Lust, mitzumachen? Für den Sommer (zirka 1. Mai bis Oktober 1993) suchen wir nämlich noch Verstärkung durch . . .

. . . aufgestellte

Mitarbeiter(innen)

für unsere pulsierende REGINA-BAR mit Café und Terrasse
Voraussetzungen sind Fachkenntnisse und Freude an einem lebhaften Betrieb.

. . . Service-fachangestellte

für den Hausgastbereich und für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant Titlis
Erfahrung im Service und ein Herz für die Gastronomie sollten Sie mitbringen.

. . . Chef de partie

und

Commis de cuisine

Zur Ergänzung unserer eingespielten Küchenbrigade, die unsere Gäste Tag für Tag kulinarisch verwöhnt.

Sind Sie interessiert an abwechslungsreicher Arbeit, zeitgemässem Salär und Aufstiegsmöglichkeiten im Rahmen der TREFF-HOTELS? Auf Ihre Bewerbung freut sich Roland Odermatt, Direktor.

53324/131334

Treff Hotel
Regina Titlis
6390 Engelberg
Tel. 041/94 28 28

TREFF HOTELS

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

UN NOUVEAU CHALLENGE...

SI VOUS ETES A LA RECHERCHE D'UN NOUVEAU JOB OU PLUS SIMPLEMENT AVEZ UNE CERTAINE ENVIE DE CHANGEMENT...?

Vous savez prendre des responsabilités, aimez avant tout les contacts, êtes dynamique, souriante, maîtrisez les langues, alors vous êtes

LA RÉCEPTIONNISTE

(avec expérience dans poste similaire) que nous recherchons (CH ou permis valable).

Quant à vous

COMMIS DE CUISINE
CHEF DE PARTIE

professionnels de la gastronomie. Nous avons plusieurs postes en Suisse romande à vous proposer: un coup de fil, un dossier, un nouveau job.

Enfin pour vous qui aimez être sur le terrain en contact avec la clientèle, nous recherchons

SERVEUR (-SE)

avec expérience, dynamique, fonceur.

EN CONCLUSION N'HESITEZ PAS A PRENDRE CONTACT. A BIENTOT

HOTEL JOB SSH
Isabelle Sgariglia-Saudan
Elisabeth Sernier-Chahidi

Rue des Terreaux 10
1000 Lausanne 9
Téléphone (021) 20 28 76/77

53295/84735

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876/200 907

Société suisse des hôteliers

Le Beaufort, hôtel de très haut standing, disposant de 70 chambres et suites, restaurants et banquets, ainsi que d'un emplacement exceptionnel au bord du lac de Neuchâtel, recherche pour son ouverture en octobre 1993:

CHEF DE CUISINE GOUVERNANTE

Nous recherchons des collaborateurs ayant de l'expérience dans des établissements de grande qualité. Ils sauront mettre en place et former leur équipe et la guider par leur professionnalisme, dynamisme et motivation.

Les candidats sont priés de faire parvenir leur offre à la Direction!

53235/336955

Beaufort Hotels SA
Palais du Peyrou
2000 Neuchâtel

A BEAUFORT HOTEL
LE BEAUFORT
NEUCHATEL

HOTEL ★★★★★

CRANS-AMBASSADOR

CH 3962 - CRANS-MONTANA - VALAIS/SUISSE

CENTRE DE CURES 3962 CRANS-MONTANA

Hôtel de tout premier ordre cherche:

1 CHEF GARDE-MANGER
2 COMMIS DE CUISINE
2 FEMMES DE CHAMBRE
1 COMMIS DE BAR

Nous offrons:
- Poste stable dans un établissement de montage ouvert à l'année
- Salaire en rapport avec les qualifications
- Ambiance jeune et dynamique
- Logement et nourriture à disposition

Nous souhaitons engager des collaborateurs motivés, flexibles et ayant de l'expérience dans un poste similaire.

Entrée de suite ou à convenir. Faites vos offres par écrit avec c.v. à:
M. Corrado FATTORE
Directeur
HOTEL CRANS AMBASSADOR
CH-3962 CRANS-MONTANA

53191/24767

ETIENNE KREBS

L'ERMITAGE

ETIENNE ET ISABELLE KREBS - 1815 CLARENS-MONTREUX - TÉL. 021/964 44 11 - (FAX 021/964 70 02)
BELLES CHAMBRES TRANQUILLES FACE AU LAC - FERMÉ DIMANCHE ET LUNDI

L'Ermitage, Restaurant-Hôtel près de Montreux, trois toques Gault Millau, cherche:

saucier capable

désirant prendre quelques responsabilités. Entrée de suite ou à convenir.

personne polyvalente

formation commerciale et hôtelière, pour service et un peu de réception. Langue anglaise indispensable.

Pour la saison d'été, dès le 15 mai 1993:
- casserolier, garçon de maison
- commis de cuisine
- sommelier (parlant anglais)

Faire offres par écrit à Madame Krebs avec CV, photo d'identité, copies des certificats et prétentions de salaire.

53231/8010

Sherlock's®

cherche pour ses établissements

de Suisse romande
(régions Fribourg, Genève et Vaud)

Jeunes Gérants motivés avec patente

et Assistants

Nous vous prions d'envoyer vos offres avec CV et références à HOTEX MANAGEMENT SA, CP 328, 1000 Lausanne 17

53308/312797

---

9 COUNTRIES AND 17 EUROPEAN CITIES

ANTWERP
BARCELONA
BRUSSELS
PARIS
TOULOUSE
LISBON
MADRID
GENEVA
ZUG
SION
MONTREUX
THE HAGUE
ATHENS
THESSALONIKI
MUNICH
ST-VINCENT
ROME

European University

AD AUGUSTA PER ANGUSTA · UNIVERSITAS EUROPAEA · MCMLXXVII

THE CAREER BUILDERS

European University has teaching opening positions for the new Bachelor and Master programs in International Hospitality & Tourism Management.
Applicants must have University qualifications and practical experience in some of the following areas:

- **FOOD INDUSTRY**
- **FOOD & BEVERAGE**
- **OPERATION MANAGEMENT**
- **FINANCIAL MANAGEMENT**
- **PROPERTY MANAGEMENT**
- **REAL ESTATE MANAGEMENT**
- **TOURISM**

Please send C.V. to the Assistant Dean for the Academic Programs at the following address:

European University
Villa "Les Bosquets"
Route de Fontanivent
CH-1817 FONTANIVENT-MONTREUX

HR

Z 53307/320560

Fontanivent	Geneva	Zug
Les Bosquets	International Center Cointrin	4 Landsgemeinde Platz
Route de Fontanivent	Rte de Pré-Bois 20 - Case postale 661	CH- 6300 ZUG
CH-1817 MONTREUX	CH-1215 GENÈVE 15 Aéroport	Phone (042) 22 68 25
Phone (021) 964 84 64/65/66	Phone (022) 798 93 50/798 90 12	Fax (042) 21 66 58
Fax (021) 964 84 68	Fax (022) 798 90 15	

Hôtel-restaurant

de la région lausannoise cherche pour entrée à convenir

CHEF DE CUISINE

dynamique et créatif pour cuisine soignée.
Place à l'année.

Responsable des achats, menus et de l'organisation d'une brigade de 8 cuisiniers.

Faire offre complète sous chiffre 53048 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

53048/25739

FORUM HOTEL
GENÈVE

cherche pour entrée immédiate ou à convenir, permis de travail valable

Cuisine:

chef de partie
1er commis de cuisine
commis de cuisine

Etage:

femme de chambre

en extra et à mi-temps.

Veuillez faire vos offres à la direction de l'hôtel, O. de Reynier, directeur général, avec curriculum vitae et photo.

19, rue de Zurich
1201 Genève

P 53269/13048

Royal Golf & Business Club

cherche pour l'ouverture de son restaurant gastronomique

un sous-chef de cuisine/ un cuisinier

Veuillez adresser votre offre par écrit, avec curriculum vitae et certificat, à:

ROYAL GOLF & BUSINESS CLUB
à Pont-la-Ville
Téléphone (037) 33 91 11
Fax (037) 33 92 20

53135/348279

HOTEL SUISSE MAJESTIC MONTREUX ****
CH-1820 Montreux/Suisse
(021) 963 51 81, Télex 453 126/43, av. des Alpes

cherche pour entrée de suite

chef de réception (F, A, E)
chef de cuisine
sommelier pour brasserie
commis de rang
commis de cuisine
personnel d'étages

Veuillez envoyer votre dossier à la direction de l'Hôtel Suisse, M. Blum.

member of welcome swiss hotels

53276/45578

La Villette
RESTAURANT FRANÇAIS

Afin de renforcer notre brigade de cuisine, nous cherchons

un commis de cuisine

Ce poste s'adresse à un jeune professionnel motivé, flexible dans un restaurant de première catégorie.

Nous offrons une ambiance et un cadre de travail de bon choix.

Adresser vos offres au
Restaurant français
Jägerstrasse 1, 3074 Muri
Téléphone (031) 951 19 54

53187/274640

Hôtel, 3 étoiles, station vaudoise, cherche à convenir:

1 maître d'hôtel

qualifié, désireux de joindre une équipe dynamique et prêt à assumer des responsabilités.

Envoyer vos offres à:
MHG SA
Dorfstrasse 97
3792 SAANEN

53193/356859

Nous engageons de suite ou date à convenir

attachée commerciale

chargée de prospecter sur la place de Genève.

Profil recherché:
- diplômée d'une école hôtelière
- expérience de la réception
- connaissance des langues anglaise et allemande

Nous offrons:
- une situation stable
- un travail varié dans un cadre moderne, agréable et dynamique, possibilité de promotion rapidement

Veuillez adresser votre dossier complet avec c.v., photo, sous chiffre 53284 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

53284/13005

HOTEL LAUSANNE PALACE
SWITZERLAND

A member of *The Leading Hotels of the World*

HÔTEL LAUSANNE PALACE
met au concours le poste de

RESPONSABLE DU DÉPARTEMENT MARKETING
(m. ou f.)

qui sera chargé(e) des missions suivantes en collaboration avec la direction:
- coordination du secteur marketing comprenant un team de 3 déléguées commerciales
- organisation et gestion des activités de publicité, de promotion, en Suisse et à l'étranger (Europe, Amérique du Nord et Extrême-Orient)
- collaboration à la création de documents de communication

PROFIL IDÉAL:
- nationalité suisse ou permis C
- formation spécialisée dans la vente et le domaine marketing hôtelier
- âge: 30 à 40 ans
- langue maternelle: française
- anglais et allemand (parlé et écrit)
- connaissance des structures touristiques et des canaux de distribution
- apte à diriger et motiver ses collaboratrices
- initiative et créativité indispensables
- prêt(e) à assumer des horaires irréguliers si nécessaire

INTÉRESSÉ(E)? Alors, faites parvenir un dossier complet à la direction de l'hôtel, Grand-Chêne 7/9, 1002 Lausanne.

Discrétion assurée.

53234/18724

Grand-Chêne 7-9, CH-1002 Lausanne, Suisse
Tél. 021/331 31 31, Fax 021/23 25 71, télex 45 41 71

cdm HOTELS & RESTAURANTS

HOTEL MON-REPOS
GENÈVE

situé au cœur des organismes internationaux cherche

un ou une réceptionniste-secrétaire
un night-auditor

L'hôtellerie vous attire?
Laissez éclater votre dynamisme, votre esprit d'équipe et votre personnalité.

Nous offrons:
- ambiance de travail jeune et dynamique
- système informatique de pointe

Vous bénéficiez d'une connaissance commerciale, des langues française, anglaise et éventuellement allemande et vous appréciez le contact avec la clientèle.

Alors vous êtes la personne dont nous avons besoin.

Nationalité suisse ou permis valable uniquement intéressé par ce poste, veuillez adresser votre c. v. avec photo à M. Charles Bertschy, adjoint de direction.

131, rue de Lausanne, 1202 Genève, Suisse
Tél. (022) 732 80 10, Téléx 412 596 Repo CH
Téléfax (022) 732 85 95

53328/12955

★★★★★

Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars-sur-Ollon, tél. (025) 35 21 21, télex 456 218

Membre des Swiss Leading Hotels

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel ★★★★★, 110 lits, 3 restaurants, propose les postes suivants pour la saison d'été prochaine:

réception: **réceptionniste**

cuisine: **chef de partie**
commis

salle: **chef de rang**
(restaurant gastronomique)
commis de rang

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo à l'attention de Monsieur Y. DEFALQUE, ass. de dir.

53149/36439

L'Eurotel Les Diablerets ★★★★

Hôtel de première catégorie, 220 lits, dans les Alpes vaudoises, connu pour sa clientèle privée, pour l'organisation de congrès, de buffets et de mariages, ainsi que pour les manifestations sportives qui se déroulent dans la station, cherche à partir de suite ou à convenir:

une chef de réception

(Suissesse ou permis B)

de préférence de langue maternelle française, bonne connaissance de l'allemand et de l'anglais. Age idéal entre 24 et 28 ans, possédant l'expérience d'un poste similaire, aimant le contact avec la clientèle, connaissance de FIDELIO serait un atout.

Si vous avez le sens des responsabilités et si vous êtes dynamique, nous vous prions de nous envoyer votre candidature avec photo et prétention de salaire à:

EUROTEL LES DIABLERETS
Mlle Beate Herrnstein
CH-1865 LES DIABLERETS
Téléphone (025) 53 17 21

53247/19828

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Pour compléter notre brigade de service et en vue de l'ouverture de la saison nous sommes à la recherche d'un

maître d'hôtel/
chef de service

qualifié ayant suivi une formation de cadre.

Nous souhaitons engager une personne de forte personnalité ayant:
- une excellente présentation
- le sens de l'organisation et de la planification
- une facilité de contact avec la clientèle
- des aptitudes pour diriger, motiver, former et créer une excellente ambiance de travail parmi la brigade de service

Nous offrons de bonnes conditions de travail et de salaire, une place stable dans une entreprise jeune et dynamique en pleine expansion.

Seul les candidats suisses, français ou détenteurs d'un permis de travail valable sont priés de faire des offres manuscrites, accompagnées d'un curriculum vitae complet, d'une photo et copies de certificats. Entrée en fonction à discuter. Discrétion garantie.

Ecrire à M. Hubert Escher, directeur-administrateur Brasserie Lipp, 8, Rue de le Confédération, 1204 Genève.

P 53141/227358

Votre référence pour l'avenir

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

sous-chef de réception
secrétaire F&B
chef de partie
commis de cuisine
commis pâtissier
chef de rang
commis de rang
serveur (-euse)
chef barman
commis de bar

Nous offrons un salaire selon les qualifications, les avantages d'une entreprise moderne, un horaire régulier et un restaurant d'entreprise.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année, sont prié(e)s d'adresser leurs dossiers complets avec photos et documents d'usage à **Monsieur Paul-André Bonnin, Directeur du personnel, Beau-Rivage Palace, 1000 Lausanne 6.**

P 53304/18406

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE-OUCHY - TÉL. 021/617 17 17
The Leading Hotels of the World

Groupe Big Ben à Bulle

cherche pour différents établissements en Suisse romande et Suisse allemande

gérant ou **couple**
avec CFC (form. cuisine, bar, service)

personnel de service
qualifié avec permis
cuisinier

Faire offres à:
Big Ben Administration SA
Place des Alpes 8
Case postale 611, 1630 Bulle

P 53268/44300

HÔTEL CHAUMONT ET GOLF ☆☆☆☆
2067 CHAUMONT - NEUCHÂTEL

cherche

couple de confiance

- Elle: gouvernante.
- Lui: valet/chauffeur.

Date d'entrée: 1er avril 1993. Appartement à disposition à 2 min. de l'hôtel.

Nous demandons:
- personnes discrètes et soignées
- disponibilité pour des horaires flexibles
- nationalité suisse ou permis de travail valable

Veuillez faire parvenir vos offres par écrit avec copies de certificats, curriculum vitae et photos à l'attention de Mme M. Liechti, Directrice générale, Hôtel Chaumont et Golf, 2067 Chaumont/Neuchâtel.

P 53301/221465

Chalet-Restaurant Mont d'Orzeires

Parc à bisons

Cherchons

serveuse

qualifiée
pour début avril.

Fam. Blanc
Téléphone (021) 843 17 35

52925/355674

PETIT RESTAURANT GASTRONOMIQUE avec CAFÉ cherche pour début avril

commis de salle

Envoyer candidature avec photo à
Madame Guerlavais
Café-Restaurant Les Crochets
Ruelle des Anges 3
1870 Monthey

53237/356956

Possiede talento d'organizzazione e rimane lo stesso spontaneo.

Ha una formazione alberghiera completa e nello stesso tempo scrive e parla le lingue nazionali e l'inglese.

La sua scelta del mestiere è la sua vocazione ed è una persona dinamica.

Noi cerchiamo per un posto duraturo con entrata al più preso oppure con data da stabilire

un responsabile del ricevimento

di nazionalità Svizzera oppure con permesso B o C.

Offerta completa con curriculum vitae, copie di certificato e fotografia da inoltrare a cifra D 24-774538 a Publicitas, 6901 Lugano.

P 53139/44300

le Lacustre

Restaurant panoramique
Au Débarcadère – Port d'Ouchy
1006 Lausanne

Nous cherchons pour début avril ou date à convenir les collaborateurs suivants:

CUISINE:
CHEFS DE PARTIE, COMMIS DE CUISINE

SERVICE:
SERVEUSES, SERVEURS

BUFFET:
DAMES DE BUFFET

Expérience et qualifications exigées.

Offres écrites avec c.v. et photo à faire parvenir à **M. Ph. Sévegrand,** Restaurant Le Lacustre, port d'Ouchy, 1006 Lausanne, ou téléphonez au **(021) 617 42 00** pour renseignements.

P 53303/111457

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Einmalige Chance

Suche im Kundenauftrag für eines der 100 Top-Restaurants Deutschlands im Raum Stuttgart

dynamische(n)

Restaurantleiter(in)

(28 bis 35 Jahre)

Erwartet wird:
- Spass am Beruf
- gutes und sicheres Auftreten
- Erfahrung in First-Class-Restaurants
- Motivations- und Organisationsfähigkeit
- Koch- und Weinkenntnisse (Weineinkauf)
- Fremdsprachenkenntnisse (nicht Bedingung)

Geboten wird:
- angenehmes Arbeitsklima mit jungem Team
- 5-Tage-Woche
- gute Bezahlung

Einstellungstermin: Ab sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung, deren diskrete Behandlung zugesichert wird, an:

Guy Bonnefoit
Gastronomie- und Hotelberater
Drosselweg 2a
8755 Alzenau-Wasserlos
Telefon (0 60 23) 10 03-4
Telefax (0 60 23) 3 03 93

53128/307491

WIPS agency
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

We are looking for a dynamic, highly qualified, preferably single, Italian candidate as

RESTAURANT MANAGER

for top class Italian Restaurant in

HONG KONG

Please send your application to
WIPS, J. C. Wermeille
Eggfluhstr. 17, CH-4054 Basel
Tel. (061) 422 06 55
Fax (061) 422 06 56 53315/304913

CLUB HOTEL CIVEROLA

Tossa de Mar, Costa Brava, Spanien
SWISS MANAGEMENT

Möchten Sie in einem renommierten Club-Hotel mit fröhlichen Angestellten arbeiten?
Lieben Sie den Umgang mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft?
Wenn Sie die entsprechende Berufserfahrung für die offene Stelle haben oder mehr über uns wissen wollen, schreiben oder rufen Sie uns einfach an.

Wir suchen für die Saison 1993

Chef pâtissier
(wenn möglich mit Club-Erfahrung)

Chef tournant
(gewandt in à la carte)

Club Hostess
für Gästebetreuung D, Sp., F, eventuell It.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit Lichtbild an unser Personalwesen
Frau Andrea Waldmeier
Club Hotel Giverola
Apartado 330
E-17320 Tossa de Mar
Telefon (003472) 34 00 00
Fax (003472) 34 10 66

Nur Bewerber aus EG-Ländern. Bewerber mit Spanischkenntnissen werden bevorzugt.
Eintrittsdatum: 15. 3. 1993.
6-Tage-Woche.

Wir bieten Ihnen:
leistungsgerechte Entlöhnung, Kost und Logis und jede Menge Arbeit.

53129/236705

JUNIOR SOUS CHEF

The SAS Kuwait Hotel is looking for a European «Junior Sous Chef» to join their dynamic and flexible kitchen brigade.

Ideal candidate should:
- ★ be aged between 24 and 28 years, single
- ★ have good English language knowledge
- ★ be quality conscious and pay attention to detail
- ★ have good leader and training skills

Please fax a CV to the Food & Beverage Office.

P.O. Box 26199, Safat 13122, Kuwait
Tel. (965) 5657000/5654700
Fax (965) 5652999/5642822

SAS
فندق ساس الكويت
Kuwait Hotel

AMARI
Hotels and Resorts

Our expanding Amari Hotels and Resorts Group has regular career openings, from time to time. We like to plan ahead and meet potential candidates in advance.

We hold regular interviews in Europe, with the next opportunity during ITB '93. Applicants must have at least 2 years hotel experience, in the job that they apply for, and be fluent in spoken English.

General Manager
Resident Manager
Assistant Manager
Director of Sales
Food & Beverage Manager
Executive Chef
Pastry/Baker Chef

Please write or fax now, for an appointment, enclosing a copy of your CV and passport sized recent photo to:

MR. R. RENZ
VICE-PRESIDENT OPERATIONS
AMARI HOTELS AND RESORTS
PROJECT OFFICE
1206 PACIFIC PLACE
140 SUKHUMVIT ROAD
BANGKOK 10110, THAILAND
FAX: (66-2) 254 5259

Bangkok Airport – Bangkok – Chiang Mai – Pattaya – Samui – Phuket

53331/357146

Mandarin Oriental Macau

We are recruiting a

Portuguese Chef
Portuguese Headwaiter

Applicants should have an extensive knowledge in the required field, must have good interactive and planning skills, be sociable, confident and people oriented.

Fluency in English and Portuguese is a prerequisite.

To apply, send a detailed resume and a photograph to Cynthia Leong, Personnel Manager, Mandarin Oriental, Avenida de Amizade, Macau. Naturally, all applications will be treated confidentially.

53253/346179

HOSTA HOTEL AND TOURISM SCHOOL LEYSIN

HOSTA

Two teaching opportunities will arise for well qualified persons to join the HOSTA team from August 1993.

Lecturer in Restaurant and Bar Service

with good international hotel/restaurant experience.

Lecturer in Computer Operations

preferably with hotel and tourism experience.

Applicants should be fluent in English and have relevant teaching experience. HOSTA has a well established programme and expects a high professional standard, in return for which faculty are offered excellent working conditions.

Please apply with full resume to:
HOSTA Hotel and Tourism School
Attn.: Mr. David Nott, Academic Dean
1854 Leysin, Fax (025) 34 18 21

53257/112348

Wir suchen einen

GESCHÄFTSLEITER

(Bergrestaurants, Ganzjahresskigebiet)

Ihr Aufgabengebiet:
- Führung von zwei Grossrestaurants und vier Aussenstellen mit 45 Mitarbeitern (650 Restaurantplätze und 500 Terrassenplätze)
- Organisation des Einkaufes
- Personalführung (Suche, Einschulung, Kontrolle) nach Rahmenvorgaben
- Angebotsentwicklung und Qualitätskontrolle

Wir bieten:
- Führungsposition mit selbständigem Arbeitsgebiet
- leistungsgerechte Entlöhnung mit Erfolgsbeteiligung
- ganzjährige Anstellung
- 5-Tage-Woche, ausschliesslich Tagdienst

Wir erwarten:
- Gastronomieerfahrung als Geschäftsleiter im Gastgewerbe
- Erfahrung im Einkauf, Personalschulung und Qualitätssicherung
- Kreativität und Übersicht in umsatzstarken Betrieben
- ergebnisorientiertes Arbeiten
- Alter: ab 28 Jahre

Angesprochen werden Profis mit fundiertem Erfahrungsschatz in ähnlichen Positionen (In- und Ausland).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Edinger Tourismusberatung Ges.m.b.H.
Kaufmannstrasse 58
A-6020 Innsbruck

P 53213/273767

INTAN INTERNATIONAL
HOTELS AND RESORTS
INDONESIA

INTAN INTERNATIONAL HOTELS AND RESORTS is looking for an

EXECUTIVE ASSISTANT MANAGER

for one of its properties in Bali.

The successful candidate has to have:
- a minimum of 3 years experience in the Far East, the Caribbeans or in the Middle East
- is graduated of a Hotel Management School and has a proven track record
- is fluent in English and one other language
- preference will be given to a single candidate

Please send full Curriculum Vitae, copies of certificates and recent photo to:

Mr. Paul L. Koster
Senior Vive President
INTAN INTENTIONAL HOTELS AND RESORTS
P.O. Box 1089
Tuban 80361
Bali – Indonesia

53236/356964

HOTEL CORFU PALACE ★★★★★ CORFU - GREECE

Eine Saison auf der grünsten Insel Griechenlands?

Für das international renommierte ★★★★★-Hotel **CORFU PALACE** auf der Insel Korfu, suchen wir für den Zeitraum ab Mitte April bis Mitte Oktober 1993:

- **1 CHEF GARDE-MANGER**
- **1 COMMIS SAUCIER**
- **1 COMMIS DE CUISINE**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an! Herr Fokas oder Herr Fasel informieren Sie gerne weiter.

Vertretungsbüro in der Schweiz:
VARIA TRAVEL MANAGEMENT AG
Eugen-Huber-Strasse 11, 8048 Zürich, Telefon (01) 432 18 30

53254/341100

Bien sûr un abonnement! hôtel revue + revue touristique

Nom
Prénom
Profession/Position
Rue et no
NAP et lieu
No de téléphone

	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	☐ Fr. 110.–	☐ Fr. 66.–	☐ Fr. 35.–
Etranger (par voie de surface)	☐ Fr. 146.–	☐ Fr. 87.–	☐ Fr. 48.–
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient	☐ Fr. 200.–	☐ Fr. 120.–	☐ Fr. 66.–
Etranger (par avion) outre-mer	☐ Fr. 279.–	☐ Fr. 166.–	☐ Fr. 92.–

☒ Cocher ce qui convient

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

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Ich suche eine Anstellung als

Bardame

in einem ★★★★- bis ★★★★★-Hotel in Zürich. Ich habe 17 Jahre Gastronomieerfahrung in einem gepflegten Speiserestaurant. Ich bin verkaufstalentiert, D-, E-, I- und wenig F-sprechend. Ich verfüge über ein selbstsicheres Auftreten, bin sehr gepflegt und habe eine gewinnende Ausstrahlung. Der Umgang mit Gästen mit gehobenen Ansprüchen spricht mir sehr zu. Den Stellenantritt wünschte ich mir auf den Frühling oder nach Vereinbarung.

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 53172 an hotel revue, 3001 Bern.

53172/356751

HILFSKOCH

Junger Hilfskoch sucht Stelle für laufende Saison 1993. Bewilligung müsste besorgt werden.
Telefon (061) 43 76 11

53167/306525

Junges Gastgeberpaar

Sie: D, 25
Abitur, gel. Restaurantfachfrau, Handelsschule, zurzeit Réceptionistin, D, E, F und fliessend Schweizerdeutsch.

Er: CH, 26
gel. Koch, Handelsschule, dipl. Kaufmann, zurzeit Betriebsassistent, Erfahrung im gepfl. Service, D, F, E.

Wir sind flexibel, ungebunden und begeisterte Fachleute. Da wir diesen Frühling heiraten, suchen wir per Anfang Juli gemeinsam eine neue

Herausforderung

Offerten unter Chiffre 53289 an hotel revue, 3001 Bern.

53289/357022

Herausforderung

Schweizerin, 31 Jahre, D, F, E, I, mit mehrjähriger Erfahrung in den Bereichen Sekretariat, Verkauf/Marketing und Organisation von Anlässen aller Art, sucht auf Vereinbarung anspruchsvolle Aufgabe.

Wichtig ist mir eine verantwortungsvolle und interessante Tätigkeit. Ich bin flexibel, belastbar, initiativ.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 53291 an hotel revue, 3001 Bern.

53291/357073

Zuverlässige, verantwortungsbewusste, 33jährige Schweizerin sucht Stelle nach Vereinbarung im Gastgewerbe als

Tournante

(Réception + Service)

oder

Gerantin

im Tessin.

Sind Sie interessiert an einer einsatzfreudigen Mitarbeiterin, die Führungs-, Sprach- (E, F, I, Sp) und Fachkenntnisse (KV und 10jährige Wirteerfahrung) hat, dann senden Sie mir Ihr Angebot unter Chiffre 53238 an hotel revue, 3001 Bern.

53238/356930

Pas comme les autres...

Citoyen européen, mi-trentaine, de bonne culture générale, formation solide, connaissances linguistiques supérieures, expérience hôtelière en Suisse, excellentes références, permis B, recherche, en Suisse ou ailleurs, un poste à responsabilités dans le domaine de la

réception, du **secrétariat** ou de **l'administration.**

Tenant à un service personnalisé et aimant le contact avec une clientèle internationale exigeante, son futur lieu de travail préféré serait un établissement de taille modeste mais haut de gamme (hôtel, clinique, résidence, centre de formation, institution privée) marquant sa différence en fuyant la rassemblance.

Pour mieux connaître cet idéaliste, pourtant réaliste, veuillez téléphoner le (01) 462 69 16 ou écrire sous chiffre 53297 à hotel + touristik revue, 3001 Berne.

53297/338613

Gut ausgebildete Hotelfachfrau

mit mehrjähriger Führungserfahrung sucht neue Herausforderung als Geschäftsführerin oder Generalgouvernante oder eine Aufgabe in Managementgesellschaft.
Offerten unter Chiffre V-05-25007 an Publicitas, 3001 Bern. P 53300/44300

Aufgestellter **Barkeeper** sucht für Sommersaison 1993

neuen Wirkungskreis

Auf Ihre Offerte freue ich mich unter Chiffre 53354 an hotel revue, 3001 Bern.

53354/357170

Küchenchef, spezialisiert auf Naturkostregeneration, sucht nach Übereinkunft

neuen Wirkungskreis

in Altersheim, Pflegeheim, Kurhaus usw. Region Heiden, St. Gallen und Umgebung bevorzugt.

Angebote an: Wolfgang Müller
Via ai Saleggi 8a, 6600 Locarno

A 53161/42790

Dynamische, gastgewerbebegeisterte junge Frau (33) (HS, Hotelfachschule, D, E, F, Sp.) sucht

Voll- oder Teilzeitaufgabe

als **Chef de service, Gerantin** oder andere **frontbezogene Herausforderung** in Hotellerie oder Gastronomie im Raum Zürich.

Offerten unter Chiffre 53323 an hotel revue, 3001 Bern.

53323/357120

Attraktive 28jährige Schweizerin mit Fähigkeitsausweis A sucht

Herausforderung

z. B. als **Gerantin** oder **Barmaid** oder, oder.

Offerten unter Chiffre 53357 an hotel revue, 3001 Bern.

53357/357162

Zukunftsorientierte und erfahrene Frau sucht

Stelle als Geschäftsführerin

oder ähnliche interessante Aufgabe. Ich würde auch etwas in Miete oder Pacht übernehmen, damit ich endlich das Marketing der Gastfreundschaft in die Praxis umsetzen kann.

Bevorzugte Region: Tessin oder Ausland.

Lindemann Agnes
Via Pisone 8
6616 LOSONE
Telefon (093) 35 82 42

53312/307998

43jährige Österreicherin sucht neue Herausforderung als

Gerantin oder Chef de service

Verfügbar ab April 1993.
Führe seit 3 Jahren ein 40-Betten-Hotel mit bis zu 14 Angestellten in Tirol. Bin sehr kontaktfreudig, flexibel und habe Freude an kreativer und abwechslungsreicher Arbeit in selbständiger Position. Davor war ich 6 Jahre im gleichen Haus als Zahlkellnerin tätig. Fremdsprachen: Englisch und Italienisch. PKW-Führerschein.

Renate Ullmann
Herzoglicher Alpenhof
A-6200 Hinterriss
Telefon 0043/5245/207
Fax 0043/5245/20711

52986/355852

Schweizer Küchenchef, 41

zuverlässig und dynamisch, sucht nach langjährigem Auslandaufenthalt in den USA, Kanada und Japan Stelle in der Schweiz, am liebsten in der Ostschweiz, jedoch nicht Bedingung.

Meine Arbeitskraft, Erfahrung und Kreativität möchte ich mit vollem Einsatz einem erstklassigen Betrieb zur Verfügung stellen.

Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre 53192 an hotel revue, 3001 Bern.

53192/356867

Initiativer Schweizer, 21, gelernter Koch, mit **vielseitiger Gastroerfahrung** als Réceptionist/Night-Auditor und Direktionsassistent, sucht Herausforderung ab Mai 1993 in

Réception oder Service

zur Verbesserung der Sprachkenntnisse in ★★★- bis ★★★★★-Hotel, Tessin oder Genferseegebiet.

Bieten Sie mir die Chance?

Offerten unter Chiffre 53144 an hotel revue, 3001 Bern.

53144/356727

Oberkellner stellvertr. Bar-Chef

30 J., flexibel, internationale Erfahrung, Fremdsprachen (E, F), sucht neuen Wirkungskreis (auch Übersee).

Zuschriften erbeten unter Chiffre 53322 an hotel revue, 3001 Bern.

53322/357111

Zuverlässiger, erfahrener Berufsmann (CH, 32 J., mit Familie) sucht im Raume Sargans, Churer Rheintal eine anspruchsvolle neue Aufgabe als

Küchenchef

Wenn Sie interessiert sind, an einem verantwortungsbewussten und belastbaren Mitarbeiter, dann schikken Sie mir doch bitte Ihr Angebot unter Chiffre 53356 an hotel revue, 3001 Bern.

53356/357189

Deutsche, E, I, F, mit kaufmännischer Ausbildung und mehrjähriger Hotelerfahrung sucht ab zirka Mai/Juni

neue Herausforderung

im Bereich **Sales, Réception oder Administration.**

Auf Ihre Offerte freut sich: Brigitte Klar, Monbieler Strasse 175, CH-7250 Klosters.

53353/357170

Chef pâtissier/Konditor, 30 Jahre, Deutscher, ledig, seit 2 Jahren in der Schweiz tätig, sucht

neuen Wirkungskreis

Eintritt nach Vereinbarung.
Offerten unter Chiffre 53171 an hotel revue, 3001 Bern.

53171/356743

Schweizerin, 23jährig, D, F, E, sucht für sofort eine Stelle als

Servicefachangestellte

im Raum Zürich und Umgebung. Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre 53290 an hotel revue, 3001 Bern.

53290/357081

GERANTIN

mit Fähigkeitsausweis A, Sprachen: D, E, F, mit unternehmerischem Verantwortungsbewusstsein, und

KÜCHENCHEF

Auslanderfahren (I, D, A)
Pre-Opening-Erfahrung, suchen Stelle als

GERANTENPAAR

Offerten unter Chiffre 53200 an hotel revue, 3001 Bern.

53200/353108

32jähriger, dynamischer Schweizer, ledig, nicht ortsgebunden, gelernter Koch, dipl. Hotelfachmann, mehrjährige Erfahrung als Geschäftsführer, Betriebsleiter, verschiedene Kaderpositionen, sucht

neuen Tätigkeitsbereich

in Gastronomiebetrieb, Kurhaus oder Privatbranche.

Telefon (042) 21 53 29

53147/352179

CH, 28jährig, dipl. **Restaurateur-Hotelier,** zurzeit als **Direktionsassistent** in ungekündigter Stellung tätig, sucht auf Anfang Juni in der Region Bern eine

neue Herausforderung

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 53330 an hotel revue, 3001 Bern.

53330/357154

Welchem Restaurant/Hotel fehlt noch eine Aktivität nach Ostern oder Anfang Mai? Erfahrenes Team aus Rajasthan kocht für Ihre Gäste Indisch. Ausgezeichnete Referenzen vorhanden.

Spezialitätenwochen

für zirka 2 bis 4 Wochen.

Anfragen bitte an:
Frau Joller
Telefon (041) 51 35 81

53127/23191

Schweizer, 38 Jahre, **Direktionsassistent** mit Erfahrung, sucht ab Mai 1993 eine

neue Stelle

als Chef restaurant, Chef de service (oder Geschäftsführer kleiner Betrieb).
Offerten unter Chiffre 53170 an hotel revue, 3001 Bern.

53170/356808

Verantwortungsbewusste, gelernte Hotelsekretärin, im Gastgewerbe aufgewachsene Schweizerin, D, F, I (E), mit 18jähriger Selbständigkeit in der Modebranche, sucht

neuen Wirkungskreis im Tessin

als Mieterin eines Garni-Hotels/Pension oder Stelle als Gerantin, Aide du patron.

Offerten bitte unter Chiffre 53201 an hotel revue, 3001 Bern.

53201/351415

Junges, dynamisches Wirteehepaar möchte sich auf Ende 1993/Anfang 1994 verändern. Wir suchen

Hotel garni oder Hotel-Restaurant

in Pacht, eventuell Kauf.
Bevorzugte Gegend: Berner Oberland, Kanton Bern, übrige Schweiz nicht ausgeschlossen.

Angebote erbeten unter Chiffre 53186 an hotel revue, 3001 Bern.

53186/5770

Habe immer schon geliebäugelt mit einer abwechslungsreichen Stelle als

Allrounderin

(Réception/Administration) in kleinem, feinem Hotel in oder um Zürich.
Ich bin 24 Jahre, KV-Ausbildung mit einigen Jahren Praxis im Bereich Marketing und Werbung. Habe Freude am Umgang mit internationalen Gästen, gute PC-Kenntnisse und spreche E und F.

Auf Ihren Anruf freut sich
J. Kopp
Telefon (01) 780 52 07 (ab 18 Uhr)

53204/301442

Inserieren bringt Erfolg!