

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 9

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 20.08.2025

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



hotel + touristik revue

Die Fachzeitung für
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL · TOURISMUS

Gesundheitstourismus 3

Der Schweizer Tourismus-Verband hat eine Studie zum Thema Gesundheitstourismus erarbeitet.

Schweizer Gastgewerbe 5

Gemäss dem ETH-Institut KOF sind für das 1. Quartal 1994 erste Silberstreifen in Sicht.

F & B · TECHNIK

Was ist Geschmack? 10

In Frankreich ist die «Semaine du goût» selbstverständlich. In der Schweiz ist Geschmack (noch) kein Thema.

Jobs in Südafrika 11

Falls die Wahlen im April positiv ausgehen und der Touristenboom beginnt, wachsen die Chancen für Schweizer.

Israels Open Sky 13

Israel hat den Flugverkehr liberalisiert. Das dürfte die Attraktivität des Landes als Ferienziel erhöhen.

ITB Berlin 14

Ab 5. bis 10. März treffen sich mehr als 4000 Aussteller in Berlin zur grössten Tourismus-Börse der Welt.

HOTEL · TOURISME

«Time Sharing» à l'hôtel 19

Le «Time Sharing» est-il compatible avec l'hôtellerie traditionnelle? Le point sur les avantages et les inconvénients.

Controverse à Genève 22

Le canton de Genève a publié une étude sur l'hôtellerie, dont plusieurs conclusions sont contestées par les hôteliers.

SHV · SSH · SSA

La TVA dans l'hôtellerie 23

L'introduction de la TVA pose de nombreux problèmes. La SSH propose des solutions.

Handbuch besser nutzen 23

Die Abteilung Weiterbildung empfiehlt, das Marketing-Handbuch nicht nur zu kaufen, sondern auch zu nutzen.

Erhebung der hotel + touristik revue



Hotellerie investiert vier Milliarden in zwei Jahren

1993 hat die Schweizer Hotellerie rund 2,3 Milliarden in ihre Häuser investiert. Für dieses Jahr sind nochmals Investitionen von 1,7 Milliarden geplant. Diese eindrücklichen Zahlen ergab eine Untersuchung der hotel + touristik revue.

SILVIA PFENNINGER

Dank der Mitarbeit von 432 Mitgliederbetrieben des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), verfügt die hotel + touristik revue erstmals über recht genaue Zahlen über die Investitionen für die Jahre 1993

und 1994. Hochgerechnet auf die gesamte Schweizer Hotellerie dürften in diesen zwei Jahren rund vier Milliarden in die rund 6300 Hotelbetriebe der Schweiz investiert werden. Dass 1993 die Investitionen um rund eine halbe Milliarde höher lagen, erklärt sich aus den Auswirkungen der Rezession, die auf die Budgets der Betriebe erst jetzt voll durchschlägt. Dazu kommt, dass sich einige Hoteliers mit Bauten und Renovierungen zurückhalten, solange der Vorsteuerabzug nicht schon in diesem Jahr gewährt wird.

Weitsichtige Unternehmer

Insgesamt aber beurteilt Alberto Amstutz, Präsident des Schweizer Hotelier-

Vereins, die Investitionsfreudigkeit der Hotellerie auch für dieses Jahr als «beispielhaft und unternehmerisch weitsichtig».

Am meisten Geld verschlingt Umbau von Zimmern und Badezimmern. Damit wird den steigenden Anforderungen der Gäste Rechnung getragen. In den 432 Hotels, die 21 153 Zimmer repräsentieren, wurden 1993 rund 98 Millionen Franken in Zimmer und Nasszellen investiert. In diesem Jahr sind weitere 67 Millionen Franken für diesen Zweck vorgesehen. Mit fast 57 Millionen Franken, die sich auf 40 Hotels verteilen, stehen in diesem Jahr die geplanten Ausgaben für Schwimmbäder an zweiter Stelle. Beträchtlich sind die Investitionen in die

Hotel-Restaurants, die 1993 28 Millionen und 21 Millionen Franken in diesem Jahr Umbau- und Renovationsgeldern wert sind. Für Personalräume wurden 1993 rund 17 Millionen Franken investiert. 14 Millionen sind in diesem Jahr geplant. Inert zwei Jahren haben 38 Hoteliers je über 100 000 Franken in die Erneuerung von Personalunterkünften gesteckt.

1993 wurden 22 und im laufenden Jahr werden 14 Millionen Franken in den Küchenausbau investiert. Die Summe verteilt sich auf rund 250 Hotelbetriebe, deren zehn 1993 je über eine halbe Million dafür einsetzen. 1994 werden nochmals sechs Betriebe über eine halbe Million dafür investieren. Seite 7

Railtour Suisse

Gute Zahlen trotz trübem Herbst

Der Bahnreise-Veranstalter Railtour Suisse hat seinen Unternehmensgewinn fürs Jahr 1993 um 12 Prozent auf 383 000 Franken erhöht, obschon ihm im vergangenen Herbst das miese Wetter Umsatzeinbussen beschert hat. Umsatz- und Passagierzahlen stagnieren gegenüber dem Vorjahr auf etwas tieferem Niveau. Dass trotz des 1993 schwierigen Geschäftsumfelds mit Sparmassnahmen nicht rückwärts gemacht wurde, zeigt die gesunde Verfassung dieses kürzlich von Kuoni unter die Fittiche genommenen Bahn-TO. Momentan wird stark in Werbung und Distribution investiert. Den Te-

leshopping-Werbespots fürs Direktbuchen folgen noch bis Ende März neue TV-Spots im «10 vor 10»-Umfeld von SF DRS, wo Kataloge bestellt werden können. Die Agenten lockt Railtour 1994 mit Kommissionsskalen, die 15 Prozent erreichen können - ein Höchst für den Berner Veranstalter. Im Spezialgebiet Städtetouren hat Railtour sein Programm für 1994 stark erweitert. Im Schweiz-Programm «Bahn + Hotel» finden sich neu Brienz mit dem Ballenberg, Brissago und Zerne mit dem Nationalpark. Neuer Alpenzug ist der «Mont Blanc Express» ab Martigny. Seite 13

Mehrwertsteuer

Ständerat klar für Exportsatz

Mit 20 : 9 Stimmen hat sich der Ständerat am Dienstag klar für die baldige Einführung eines Exportsatzes für touristische Leistungen ausgesprochen. Ständerat Niklaus Kächler (CVP/OW) hatte eine entsprechende Motion in der kleinen Kammer und Duri Bezzola (FDP/GR) im Nationalrat eingebracht. Finanzminister Otto Stich hielt den Normalsatz von 6,5 Prozent auch für die Hotellerie für verkraftbar und sprach sich gegen jede Sonderregelung aus. Auch will er die Frage im Gesetz und nicht per Verordnung lösen. Stich

könnte sich der früheren Auffassung des Nationalrates anschliessen, welche den Exportsatz erst später gewähren möchte, wenn der Normalsatz weiter angehoben wird. Insgesamt acht Ständeräte aus allen Landesteilen setzten sich jedoch gegen diese Haltung mit Voten zur Wehr. Ernst Rüesch (FDP/SG) sprach sich dafür aus, die Wirtschaft zuerst zu fördern, bevor sie geschöpft werden solle. Die Motion geht jetzt in den Nationalrat, wo sie vermutlich härter umkämpft sein wird. AN

Grüsse von
über 300
zufriedenen
Hoteliers.

DIALOGhotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice

INFORMATIONEN UND REFERENZEN
062-86 31 86
SIMULTAN
Altkönig Bern Quai Lügen

Statt selber kaufen
und waschen
Hotelwäsche «leasen»!

AARE

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

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

keys Software. Bringt Sie eine Runde weiter!



Zum Wohle Ihrer Gäste.
Mit Rebag Data AG und ihren Partnern.

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

keys
Informatik für Ihr Hotel



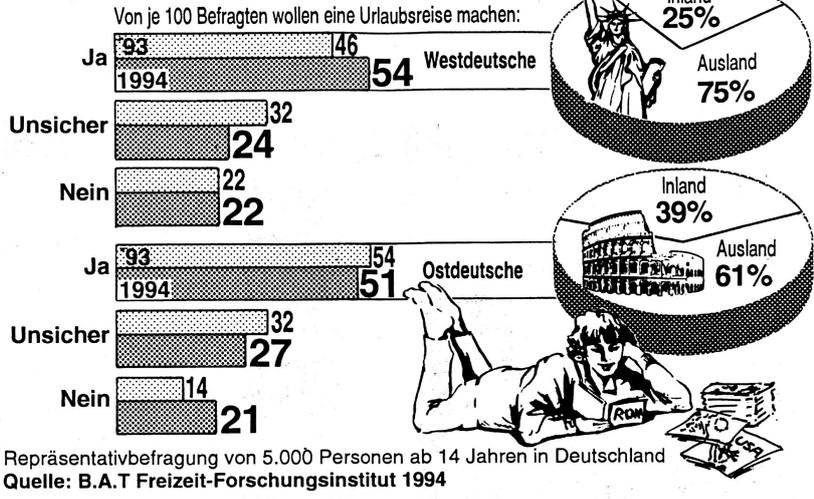
Unterschiedliche Reiselust in Ost und West

Zusammen mit den Belgiern waren im letzten Sommer die Deutschen die einzigen Lichtblicke am Schweizer Tourismus-Himmel. Wird der Quellmarkt Deutschland weiterhin zunehmen oder gerät der Reiseboom ins Stocken? Eine Analyse des B.A.T. Freizeit-Forschungsinstituts sagt: Ungebrochene Reiselust im Westen und rezessionsbedingt gebremster Reiseboom im Osten.

THOMAS VASZARY

Die ungünstige Wirtschaftslage in Ost- und Westdeutschland hatte 1993 einen deutlich negativen Einfluss auf die Reiselust der Deutschen. Während die Westdeutschen letztes Jahr ungehindert der Rezession in die Ferien führen, deutet sich ein vorläufiges Ende des ostdeutschen Reisebooms an. 60 Prozent der Westdeutschen (61 Prozent im Vorjahr) und 59 Prozent der Ostdeutschen (66 Prozent im Vorjahr) verreist in ihrem Urlaub. Die durchschnittliche Reisedauer betrug im Westen Deutschlands 16,5 Tage und im Osten 13,0 Tage. Diese Ergebnisse resultieren aus der vierten gesamtdeutschen Tourismusanalyse des B.A.T. Freizeit-Forschungsinstituts in Hamburg, das 5000 Bundesbürger ab 14 Jahren nach ihrem Urlaubsverhalten 1993 und ihren Reiseabsichten 1994 befragte. Ungebrochen ist laut der B.A.T.-Umfrage der Reiselust der westdeutschen für 1994. Eine knappe Mehrheit

1994: Mehr Reisen geplant Westdeutsche optimistischer als Ostdeutsche



Der Reiselust der Westdeutschen ist ungebrochen. Die Ostdeutschen holen auf.

der Westdeutschen Bevölkerung will auf jeden Fall 1994 eine Urlaubsreise unternehmen (54 Prozent gegenüber 46 Prozent 1993). B.A.T.-Leiter Professor Horst Opaschowski sieht in diesem

Verhalten eher psychologische als ökonomische Ursachen: «Raus aus der Rezession, weg von der Wirtschaftskrise heisst das Ziel. Der Urlaubsort ist beinahe Nebensache. Doch schon im nächsten

Jahr kann auch die Touristikbranche den Rotstift der Verbraucher zu spüren bekommen.» Weniger euphorisch verhält es sich mit der Reiselust der Ostdeutschen: «Der Höhepunkt wurde vorerst erreicht und überschritten», kommentiert das B.A.T.

«Trendwende im Osten»

Die neben den Belgiern beinahe einzige Erfolgsmeldung im Schweizer Tourismus 1993 waren die Deutschen Gäste. Obwohl sich nach neuen Analysen das Verhalten der Deutschen Feriengäste in einer Phase der Veränderung befindet, profitierte der Schweizer Tourismus im Gegensatz zu anderen Ländern von der geographischen Nähe und einer Art Binnentourismus in den deutschsprachigen Ländern. Seit der deutschen Vereinigung nahm der Anteil der Ostdeutschen, die sich eine Urlaubsreise leisteten, stetig zu. Doch schon im Verlaufe des 1993 begann sich abzuzeichnen, dass im von der Rezession arg gebeutelten Osten Deutschlands vor allem der Kurzreisemarkt zunehmend unter Druck geraten könnte. Die neueste B.A.T. Tourismusanalyse bestätigt diese Trendwende. Nur mehr 40 Prozent der ostdeutschen Bevölkerung unternahm eine längere Urlaubsreise, 41 Prozent blieben gar ganz zu Hause (34 Prozent 1992). «Für viele Ostdeutsche stellt sich nicht mehr die Frage, wie oft und wie lange sie verreisen sollen, sondern ob sie überhaupt

nach verreisen können», erklärt B.A.T.-Leiter Horst Opaschowski. Offenbar zeichnet sich die Zwei-Klassen-Gesellschaft bundesweit ab und entwickelt sich zu einem Spiegelbild des Arbeitsmarktes. Die meisten Nicht-Erwerbstätigen-Rentner und Arbeitslose - mussten 1993 ganz zu Hause bleiben. Die Erwerbstätigen hingegen gaben sich reiselustig.

Ältere Generation reist viel

Inlandreisen sind offenbar zur Domäne der älteren Generation geworden. Rund doppelt so viele Ältere als Jüngere machten 1993 im eigenen Land Urlaub. Gesamthaft betrug der Inlandanteil in Deutschland 41 Prozent (42 Prozent 1992), 39 Prozent fielen auf die Westdeutschen und 51 Prozent - rückläufig aber dennoch über dem Bundesdurchschnitt - im Osten Deutschlands. Die B.A.T.-Analyse zeigt auch ein vermehrtes Interesse der Westdeutschen an Ostdeutschland. Jeder siebte deutsche Urlauber wählte 1993 die Nordsee (7 Prozent) oder die Ostsee (7 Prozent) als Reiseziel. Bei den Auslandsreisen der Deutschen mussten die Reiseziele Spanien (10 Prozent), Österreich (8 Prozent) und Italien (7 Prozent) leichte Einbußen hinnehmen. Weder Griechenland, Frankreich, die Türkei noch die ausseruropäischen Länder konnten an die Zuwachsraten der vergangenen Jahre anknüpfen. Fernziel Nummer eins bleiben weiterhin die USA.

Sicherheit ist entscheidend

Was soll ein Reiseziel oder Urlaubsland dem Feriengast bieten? Das B.A.T. Freizeit-Forschungsinstitut befragte dazu 5300 Europäer in den Ländern Deutschland, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg. Für mehr als zwei Drittel der Befragten steht eine schöne Landschaft (72 Prozent) und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis (68 Prozent) an oberster Stelle. Gefolgt werden diese von Sauberkeit und gesundem Klima (jeweils 48 Prozent) und der Ausländerfreundlichkeit des Reiselandes als wichtiges Entscheidungskriterium (45 Prozent) - noch vor den Sehenswürdigkeiten (43 Prozent). Ernüchternd wirkt die Bilanz der Urlaubssaison 1993 vor dem Hintergrund weltweiter Aggression, Gewalt und Kriminalität. Die Sicherheitsgarantie am Urlaubsort (41 Prozent) hat mittlerweile einen gleich hohen Stellenwert erreicht wie die Sonnengarantie (40 Prozent) oder die touristische Infrastruktur (38 Prozent). Mit «Der Tourismus verkaufe eine heile Welt», sprechen die Befragten die Kluft zwischen Prospekt und Wirklichkeit an. «Urlauber wollen nicht nur die berühmte Bräune, sondern auch die heile Haut nach Hause bringen», schreibt das B.A.T. Eine überraschend geringe Bedeutung hat hingegen ein hoher Umweltstandard, der nur gerade für 18 Prozent der befragten Europäer entscheidend bei der Wahl des Reiseziels ist.

Kommentar

«Trittbrettfahrer sollen einen Beitrag leisten»

Die Internationale Tourismusmesse in Berlin (ITB) gilt jährlich als begehrter Treffpunkt der Schweizer-Incoming-Verantwortlichen. Beliebt Thema: Die Freuden und Leiden des Inlandgeschäfts. Stossen würde sich grundsätzlich niemand an ungezwungenen Treffen der Incoming-Profis, tauchten da nicht immer wieder Fragen auf über Sinn und Unsinn solcher «Inland-Partys» auf internationalem Boden. Fragen, die meist wie Unkenrufe verhallen. Die internationalen Kontaktmöglichkeiten würden zu wenig wahrgenommen, ist zu vernehmen, das Unter-Sich-Sein übertrieben. Dass der begehrte Incoming-Treffpunkt eine Beiz ist, verwundert nicht. Aber nicht etwa das legendäre Berliner Restaurant namens Beiz wird angestrebt, sondern die Beiz der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ). Eingerichtet für Kontaktgespräche mit der interna-

tionalen Kundschaft präsentiert sich die SVZ-Beiz in grosszügiger Manier: Konsumationen sind kostenlos, Plätze nur rar verfügbar. Wenn der ITB-Verantwortliche der SVZ Peter Ueltschi von «Trittbrettfahrern» spricht, bringt er ein altes bekanntes SVZ-Thema aufs Tapet und äussert zugleich seinen Wunsch für die ITB 94: «Trittbrettfahrer sollen endlich auch Ihren Beitrag leisten». Gemeint sind für einmal nicht die ständigen Trittbrettfahrer, und die in den letzten Monaten latent spürbare Empfindlichkeit der SVZ-Gewaltigen ist es auch nicht. Wer weder einen fixen Tisch für die ITB-Dauer gekauft, noch eines der Angebotspakete oder die Tagespauschale geordert hat, darf zwar ab und zu aber nicht zu lange und nicht zu üppig. Ueltschi's Votum für ein vernünftiges Konsumieren in der SVZ-Beiz der nicht bezahlenden «Zaungäste» muss auch nicht unbedingt mit der finanziell

schmalbrüstige SVZ in Verbindung gebracht werden. «Viele sind sich der Problematik und dem eigentlichen Sinn und Zweck der Schweizer Beiz an der ITB nicht bewusst.» Ueltschi zu einigen ITB-Besuchern: «Die ITB stellt für fast alle Inlandprofis ein Muss dar. Leider aber stellen wir immer wieder fest, dass ITB-Besuche schlecht und unprofessionell vorbereitet werden. Zudem werden die internationalen Kontakte viel zu wenig genutzt.» Anders als der jeweils im November stattfindende World Travel Mart (WTM) in London, der sich laut Ueltschi zu einer reinen PR-Messe entwickelt habe, würden an der ITB in Berlin nach wie vor Verträge abgeschlossen und Entscheide gefällt. «Die vielen Oststaaten sind beispielsweise praktisch geschlossen an der ITB vertreten. Und zwar nicht mit der zweiten Garnitur, sondern mit den Entscheidungssträgern.» Thomas Vaszary

SWISSORAMA

Berner Oberland

Gerade 20 000 Franken hat der Verkehrsverband Obersimmental (VVOS) jährlich zur Verfügung. Die kleine Subregion, die grössere Kurorte wie Lenk oder Zweisimmen, aber auch zahlreiche touristisch wenig berührte Dörfer wie Boltigen oder St. Stephan

vertritt, versucht aus ihrem Geld freilich das Beste zu machen: Der Weg entlang von Glanztälchen der berühmten Simmentaler-Häuser hat mit dem dazugehörigen Prospekt hervorragend Anklang gefunden, die «lila» Kuh, natürlich eine reinrassige Simmentalerin, ist Legende und beste Botschafterin fürs Tal. An der Generalversammlung von Mitte

Februar wurden neue Pfeile für den Köcher des VVOS geschmiedet, die das kleine Budget ausreizen: Als Ehrenplast wird man am Comptoir in Yverdon dabei, und als Ergänzung zum «Hausweg» soll ein «Radweg» eingerichtet und beworben werden. PG

Berner Mittelland

Mit der Einweihung des neuen Skiliftes Riggisalp hat die Sesselbahn und Skilifte AG Schwarzsee-Kaiseregg den Ausbau ihrer Anlagen abgeschlossen, der insgesamt auf 6,7 Millionen Franken zu stehen kam. Bereits im Dezember 1992 war der alte Büggelift zur Bergstation für 5,5 Millionen Franken durch eine neue Sesselbahn ersetzt worden. Mit der Eröffnung des Riggisalp-Liftes (1,2 Millionen Franken) konnte nun die letzte Erschliessungslücke im Skigebiet Schwarzsee geschlossen werden. MLG

Ostschweiz

Im November 1988 genehmigte die Gemeindeversammlung von Horn (TG) einen Rahmenkredit von 3,5 Millionen Franken für den Neubau eines Hafens

mit 120 Liegeplätzen für Segelschiffe. Dieser Entscheid rief den Naturschutzbund, die Vogelschutzvereinigung und den Berufsfischerverband auf den Plan, die sich bei der Thurgauer Regierung mit Einsprachen gegen das Projekt zur Wehr setzten. Nach gut vier Jahren und einer «umfassenden Interessenabwägung» hat nun die Regierung die Einsprachen abgewiesen und das Baugebiet der Gemeinde Horn bewilligt, so dass im kommenden Frühjahr definitiv mit dem Baubeginn gerechnet werden kann. SS

Zentralschweiz

«Der Welt erste Comic-Brücke in Luzern» titelte die Luzerner Zeitung. Wenn am 14. April 1994 Luzerns Verkehrsdirktor Kurt H. Illi die innert sechs Monaten wiederaufgebaute Luzerner Kapellbrücke für die ganze Welt sichtbar wiedereröffnet wird, werden die beim Brand weitgehend zerstörten Bildtafeln von Renward Cysat und Hans Rudolf von Sommerberg noch längst nicht bereitgestellt. So soll in der Zwischenzeit ein Comic-Zyklus auf den 111 Bildtafeln unter dem Giebel der Kapellbrücke Luzern temporär zur ersten Comic-Brücke der Welt machen. Die Vernissage am 14.

April fällt zusammen mit der Eröffnung des dritten Luzerner Comic-Festivals (Dauer bis 24. April), deren Organisatoren zugleich die Initiatoren der Comic-Vernissage auf der Kapellbrücke sind. Die Ausstellung auf der Kapellbrücke hingegen kann bis zum 30. April besucht werden. Das Projekt «Brückenschlag» sieht vor, dass zehn ausgesuchte Comic-Zeichnerinnen und -Zeichner je eine Folge von zehn Bildtafeln zu einem vorgegebenen Thema realisieren, schreibt die Luzerner Zeitung. Die vorgegebenen Themenfiguren sind weiblich und stehen als Symbol für Veränderung: Europa und Helvetia. Budgetiert ist das Projekt mit etwas über 84 000 Franken. FY

Wallis

Im Unterwallis, wo mittlerweile jeder zehnte Berufstätige ohne Arbeit ist, zeigt offenbar einzig der Tourismus als besonders krisenresistent. Die grossen Kurorte jedenfalls vermelden fast alle Rekordergebnisse: In Crans-Montana durchbrach die Zahl der Logiernächte erstmals die 1,7-Millionen-Marke. In Verbier zählte man im letzten Geschäftsjahr 1,1 Millionen Übernachtungen. Das sind 0,14 Prozent mehr als im Vorjahr. GER

Entschuldigung

Die hotel + touristik revue hat in der Ausgabe vom 27. August 1992 in dieser Rubrik im Zusammenhang mit dem Begehren eines kantonalzürcherischen Parlamentariers, im Bestechungsfall Raphael Huber in Zürich eine kantonsrätliche Untersuchungskommission einzusetzen, unter anderem gemeldet: «Derweil sitzt Huber noch immer in U-Haft - es darf gerätselt werden, wer ihm nach Rudi Bindella dort als nächste(r) vorübergehend Gesellschaft leisten wird. Insider tippen auf die selbsternannte Hotelkönigin Ljuba Manz...»

Frau Ljuba Manz-Lurje hat in der Folge gegen den Schweizer Hotelier-Verein

als Verleger der hotel + touristik revue wegen Verletzung der Persönlichkeitsrechte Zivilklage erhoben. Der Schweizer Hotelier-Verein erklärt hiermit, dass für die erwähnte Behauptung weder damals noch heute irgend eine seriöse Grundlage bestanden hat. Er anerkennt, dass demzufolge die damalige Veröffentlichung Frau Manz-Lurje in ihren Persönlichkeitsrechten verletzt hat. Er bedauert, diesen Fehler gegenüber einer Exponentin einer seiner Mitgliedervereine nicht sofort in der hotel + touristik revue richtiggestellt zu haben und bittet Frau Manz-Lurje um Entschuldigung.

Schweizer Hotelier-Verein

Verband Schweizer Kurhäuser VSK

Kurbetriebe bauen auf jung und gesund

Laut einer Studie des Schweizerischen Tourismus-Verbandes STV investieren Schweizer Kurhotels mit einem Auge auf die jüngere Gästeschar – kräftig in eine «fitte» Zukunft. Trotz hohen Personalkosten, die von den Erträgen aus der medizinischen Betreuung nicht oder nur knapp gedeckt werden.

REGULA STUCKI

Erstes Faszit der Studie «Gesundheitstourismus in der Schweiz», die der Schweizerische Tourismus-Verband bei 46 Mitgliedern des Verbandes Schweizer Kurhäuser VSK durchgeführt hat und die in den nächsten Wochen veröffentlicht werden soll: Je höher die Komfortkategorie eines Kurhotels, umso grösser auch das Angebot von durchschnittlich 59 Zimmern und 83 Betten. Damit ist der Kurbetrieb um einiges grösser als das durchschnittliche Schweizer Hotel mit 23 Zimmern und 42 Betten. Wichtigste Gästegruppe in allen 46 befragten Betrieben sind die kurwilligen Schweizer. Für 27 Betriebe (59 %) ist Deutschland nächst wichtiges Gästeherkunftsland, ge-



Moderne Kuratmosphäre zieht auch jüngere Gäste an.

Foto: Parkhotel Bad Zurzach

Qualität, Ausbildungs- und Beratungskonzepte

Am 28. Februar fand im Kurhotel Lenkerhof an der Lenk die Generalversammlung vom Verband Schweizer Kurhäuser statt. Folgende Mitglieder wurden neu aufgenommen: Pensions Alpenrösli und Sternen, Amden; Kurhaus Ruedi, Gais; Haus für Ferien und Erholung Hof, Gersau; Hotel Linde, Heiden; Kurheim Mon Bijou, Interlaken; Hotel Bad Losterf, Losterf und Hotel Zurzachhof, Zurzach.

Im Rahmen der GV-Traktanden wurde das neue Aus- und Weiterbildungskonzept präsentiert. Dieses basiert auf den drei Themenbereichen Unternehmensführung und Management, Gesundheit und Umwelt und praxisnahe Alltagsfragen im Gesundheitshotel. Mit einem neuen Beratungskonzept übernimmt die VSK-Geschäftsstelle Beratungskonzepte für Mitglieder und Nichtmitglieder. Zudem will der Verband mit der Erstellung eines Qualitätsreglements und dem Einsatz einer Qualitätskontrollkommission seinen Marktauftritt wahrheitsgetreu und vertrauenswürdig gestalten. RS

folgt von Italien (15 %), den Benelux-Staaten (13 %), Frankreich (9 %) sowie den USA und Israel (je 7 %). Besucherzahlen werden in der Studie leider keine genannt. Dafür aber das Durchschnittsalter der Gäste, das bei rund 50 Jahren liegt (5 % sind jünger als 20, 14 % zwischen 20 und 39jährig).

Neue Konzepte nötig

Die kaufkraftstarken 40 bis 59-Jährigen (33 %) halten sich gerne und oft in Vier- und Fünfsternebetrieben auf. Gerade dort will man aber in Zukunft vermehrt jüngere Gäste ansprechen. Die Studie stellt in Frage, ob dieses Ziel ohne Änderung der Betriebskonzepte tatsächlich erreicht werden kann. – Knapp die Hälfte der Gäste (48 %) ist 60 oder mehr und bevorzugt kleinere, weniger hoch klassierte Häuser.

In den Kurbetrieben dominieren infolge medizinischer Leistungen die Personalkosten (45 % bei den Eigentümerbetrieben, 48 % bei den Miet-/Pachtbetrieben) noch wesentlich stärker als in der Hotellerie (35,6 %). Der Umsatz pro Mitarbeiter beträgt knapp 55 000 Franken, angeführt von den 3-Stern-Betrieben mit 68 000 Franken und den 4- und 5-Stern-Hotels mit 61 000 Franken, gefolgt von

den übrigen Betrieben mit 46 000 Franken. Fast die Hälfte des Ertrages (48 %) wird in der Beherbergung erzielt. Der durchschnittliche Umsatz pro Bett beträgt knapp 34 000 Franken. Mit der Kategorie steigt auch der Umsatz: 4- und 5-Stern-Betriebe erreichen 43 000 Franken, diejenigen der 3-Stern-Kategorie 32 000 Franken und die übrigen Betriebe 28 000 Franken (Zahlen 1992). Die von den 24 Eigentümer-Betrieben ausgewiesenen Erträge aus medizinischer Betreuung (8 % des Gesamterlöses) reichen im Durchschnitt nicht aus, um die in diesem Bereich anfallenden Personalaufwendungen (16 % des Gesamterlöses) decken zu können. Die gleichen Erträge der 22 Miet/Pachtbetriebe liegen bei 17 Prozent, der Personalaufwand beträgt 18 Prozent.

Investitionen im Fitnessbereich

Im grossen und ganzen wollen die Kurhotels, trotz Wunsch nach jüngeren Gästen, auch in Zukunft die Zielgruppen ansprechen, die sie bereits heute beherbergen. Inwieweit dies mit Finanzierungsproblemen für nötige Umstrukturierungen oder mit tatsächlicher Zufriedenheit mit dem bisherigen Nachfrage-Mix zu tun hat, lasse sich aufgrund der

Resultate nicht beurteilen, kommentiert die Studie. Trotzdem, in rund einem Drittel der Kurbetriebe stehen grössere Investitionen für Neu- und Umbauten an

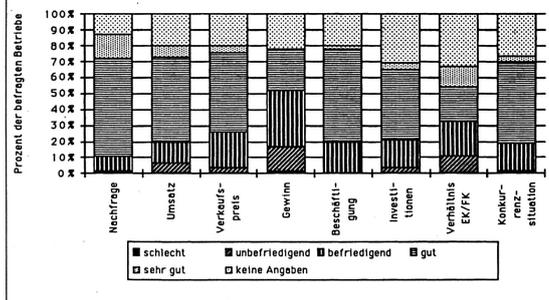
– vor allem im Fitnessbereich und im Lagement. Die befragten Kurbetriebe haben mit rund 150 Millionen Franken von 1990 bis 1993 (rund 35 Mio Franken pro Jahr) viel in die Erneuerung ihrer Betriebe investiert. Eine vorsichtige Hochrechnung auf alle VSK-Betriebe ergibt ein Investitionsvolumen von mindestens 180 Millionen Franken. Diese hohe Investitionssumme geht in erster Linie auf Rechnung der 4- und 5-Stern-Betriebe mit durchschnittlich 3 Millionen Franken pro Jahr und Betrieb. Bei den tiefer klassierten Betrieben liegen die entsprechenden Werte bei durchschnittlich 1,3 Millionen Franken (über 300 000 Franken pro Jahr).

30 verschiedene VSK-Mitglieder wollen 1994 bis 1996 rund 185 Millionen Franken investieren. Eine vorsichtige Schätzung für alle 64 Mitglieder lässt ein Investitionsvolumen von mindestens 220 Millionen Franken oder rund 75 Millionen Franken pro Jahr erwarten.

Die besten Zukunftsaussichten bietet die Nachfrage nach kurbetrieblichen Leistungen. Etwas zurückhaltender fällt die Beurteilung der Preis- und Gewinnentwicklung aus. Beschäftigungsproblem werden keine erwartet.

Befriedigend bis gut beurteilen die Kurbetriebe die Zusammenarbeit mit den lokalen Verkehrsvereinen. Zu wünschen übrig lassen dagegen die Beziehungen zu regionalen Verkehrsverbänden, zum Verband Schweizer Baderkurorte und zu den Krankenkassen – sei es, dass gar keine Beziehungen gepflegt werden oder diese als mässig oder schlecht betitelt werden.

VSK: Bewertung der Entwicklungsaussichten



Für die Studie wurden 40 VSK-Mitglieder befragt. (Verhältnis EK / FK = Eigenkapital / Fremdkapital)

HOT-TELL

Königer Sternen wird 3-Stern-Hotel. Die Besitzerin des «Sternen» in Köniz, die Rel-Rutschi AG hat die Baubewilligung erhalten, um aus dieser Königer Beiz in der Nähe von Bern ein 3-Stern-Hotel zu machen. Im Dach und im ehemaligen Sternensaal sollen 20 Hotelzimmer gebaut werden. «Das neue 3-Stern-Hotel entspricht einem Bedürfnis», zeigt sich Ruedi Rutschi, Direktor bei der Rel-Rutschi AG, überzeugt, zwischen Bern und Schwarzenburg gäbe es kaum Hotelzimmer in der 3-Stern-Kategorie.

*

Rigi: Hotel Edelweiss erweitert. Mit einer Zunahme von gut 15 Prozent gegenüber dem Vorjahr sind Albert und Doris Egger-Gubler im Hotel Edelweiss auf Rigi-Staffelhöhe («zufriedenstellend gestartet»). Die Besitzerfamilie investierte nach 1990 (drei Millionen Franken) Ende letzten Jahres nochmals 1,1 Millionen Franken in das Drei-Sterne-Haus. Indem nun 50 Betten aufweisenden Hotel steht mit über 50 Prozent Logiernächteanteil der Seminartourismus im Vordergrund.

*

Spielcasino und Hotel auf dem Hauenstein. Zuoberst auf dem Hauenstein/SO findet sich das ehemalige Motel Hauenstein, wo nach Plänen des Zürcher Peter Curti bald einmal ein Spielcasino verbunden mit einem neuen Hotel-Restaurant entstehen soll. Allerdings steckt das Projekt noch im Anfangsstadium. Hängig sind auch Casino-Projekte in Basel und Rheinfelden.

Parkhotel Waldhaus Flims

Glanzresultat, trotz schlechtem Sommer

Die Parkhotels Waldhaus in Flims vermochten 1993 trotz wirtschaftlich schwieriger gewordenen Zeiten das Rekordergebnis des Vorjahres zu verbessern. Die erneut gestärkte Ertragskraft erlaubt es dem Verwaltungsrat, zum dritten Mal in Serie eine Dividendenerhöhung, von bisher 6 auf 7 Prozent, zu beantragen.

FRANZ SPANNY

Das einzige 5-Stern-Hotel im Bündner Oberland, verzeichnete 1993 Betriebs-einnahmen von 10 629 000 Franken. Das qualitative Wachstum drückt sich im besten je erarbeiteten Cash-flow-Ergebnis von 1 160 000 Franken sowie im überproportionalen Anstieg des Reingewinns um 10,6 Prozent auf 620 000 Franken aus. Der Generalversammlung vom 26. März steht ein um 31 Prozent erhöhter Bilanzgewinn von 1 006 000 Franken zur Verfügung. Davon sind 350 000 Franken für die Ausschüttung von 7 Prozent Dividende vorgesehen, 20 000 Franken gehen in die gesetzliche und 150 000 Franken in die freie Reserve und 485 000 Franken werden auf neue Rechnung vorgetragen. Massgeblich zum guten Geschäftsergebnis beigetragen hat eine sehr erfreuliche Wintersaison mit einem Anstieg der Betriebseinnahmen um 10,7 Prozent. In der Sommersaison, die jahrelang das bessere Standbein der Parkhotels Waldhaus war, musste infolge schlechter Wetterverhältnisse (sie führten zu Annullationen von 1 500 Logiernächten) und rezessiver Tendenzen ein Rückgang der Betriebseinnahmen um 9,9 Prozent registriert werden. Mit 286 Betten in 160 Zimmern wurden 35 485 Logiernächte «erwirtschaftet». Die Hälfte davon entfiel auf Kongresse und auf organisierte Veranstaltungen. Der Erlös pro Logiernacht ist auf 299 Franken gestiegen.

Antizyklisches Verhalten
«Wir haben uns antizyklisch verhalten und 1993 in die Modernisierung und Aufwertung der Hotelanlagen fünf Millionen Franken investiert», erklärt Walter Suter, Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates und fügt hinzu: «Das Aussergewöhnliche gibt der Hotellerie ihren Wert – wir werden aussergewöhnlich bleiben.» Darunter sind auch die Anstrengungen einzureihen, die das Direktionsseparat Marianne und Josef Müller und ihre 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unternahmen, um die Qualität des Angebots in den Parkhotels Waldhaus stetig zu verbessern. Eine Studie des Schweizerischen Bundes-

für Landschaftsarchitektur ist zu dem Schluss gekommen, dass die weitläufige Parklandschaft der Parkhotel Waldhaus als seltene Erscheinung und schutzwürdig einzustufen ist. Für Josef Müller ist sie eine strategische Erfolgsposition. Mit Aufwendungen von 3 Millionen Franken soll diese «paradiesisch anmutende Parklandschaft» teilweise neugestaltet, verbessert und verschönert werden. Dazu gehört auch, dass asphaltierte Wege wieder ihre ursprüngliche und natürliche Form erhalten. «Den Gästen die Natur näherbringen» ist die Devise all dieser Bemühungen.

Tennishochburg

Schon 1901 wurde auf dem Areal der Parkhotels Waldhaus Tennis gespielt und in den Dreissiger Jahren war Flims ein Zentrum des «weissen Sports» in der Schweiz. Man möchte nun an diese Tradition anknüpfen. Mit erheblichen Aufwendungen wird ein neuer Center-Court erstellt, eine sich harmonisch in die Bergwelt einfügende Anlage, in der es weder Plastik noch Eisen geben wird, sondern «rundherum Natur». «Flims soll wieder eine Tennis-Hochburg werden, ein Monte Carlo der Alpen», wünscht sich der Waldhaus-Direktor. Mit dem Waldhaus-Cup und einem internationalen Veteranenturnier wurden die ersten Schritte dazu getan.

HOT-TELL

Hotel Krone in Brülisau wird nicht von Scientologen übernommen. Guido Sutter, VR-Präsident der Eignerin der «Krone», den Kastenbahnen, möchte allen Gerüchten, die eine Übernahme des Hotel Krone in Brülisau durch die Scientologen befürchten, endlich den Wind aus den Segeln nehmen. Tatsache ist, dass die «Krone» – mit 30 Hotelzimmern und 65 Schlafplätzen im Matratzenlager aus finanziellen Gründen zum Kauf ausgeschrieben ist. Gleichzeitig suchen die Scientologen in Appenzell für ihre Zwecke ein grösseres Haus. «Wenn sich keine geeignete Interessenten finden lassen, werden wir das Hotel Krone behalten», betont Sutter.

REKLAME

Gegründet 1946

OERTLE

Ihr Lieferant für feine Hotewäsche und Bettwaren

OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 AETWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 31 48 31

Redimensionierung erfolgte schon in den 70er-Jahren

Trotz Rezession sehen die Schaffhauser Hotelbetriebe keinen Grund zur Panik. Ennet dem Rhein hofft man auf den Aufschwung und auf einen zunehmenden Touristenstrom aus den neuen Bundesländern. Ein Interview mit Arnold Graf, Besitzer des Hotels Bahnhof in Schaffhausen.

Interview:
SIGI SCHERRER

ht: Schaffhausen gilt nicht unbedingt als klassischer Ferienkanton. Von wem lebt die Hotellerie?

Graf: Heute eindeutig von Kunden aus Industrie und Wirtschaft, während vor dem Ersten Weltkrieg, als Schaffhausen von der Bahn erschlossen wurde, der Fremdenverkehr eine wichtige Bedeutung hatte. Vor allem der Rheinfluss, wo zwei Grosshotels standen, galt europaweit als Attraktion. In der Zwischenkriegszeit hat Schaffhausen seine touristische Bedeutung verloren. In der Folge mussten mehrere Hotels geschlossen werden. Trotz eines kleinen Aufschwungs nach dem Zweiten Weltkrieg hat der Tourismus nie mehr seine ursprüngliche Bedeutung erlangt. Die gegenwärtige Szene ist vom Tagestourismus geprägt; im Bereich Hotellerie setzt man schon seit längerem auf Industrie und Seminar- und Tagestourismus.

Trotzdem sind die Logiernächte im Sommerhalbjahr 1993 im Vergleich zur

Saison 1992 von 127 664 auf 118 585 zurückgegangen. Wer blieb denn weg, Geschäftsreisende oder Feriengäste? Beide. In der Wirtschaft wurde und wird immer noch gespart. Ausgeblieben sind aber auch «Spontan-touristen», die sich entweder vom Wetter oder von der Rezession abschrecken liessen. Konstant geblieben sind die Gruppenreisen, die für die notwendige Grundauslastung sorgen.

«Konstant geblieben sind die Gruppenreisen, die für die notwendige Grundauslastung sorgen.»

Glauben Sie wirklich, dass der Rückgang nur der Rezession oder dem Wetter angelastet werden kann? Oder wurde auch in Schaffhausen eine Sättigung erreicht?

Letzteres ist sicher zutreffend, weil eine Verlagerung im Tourismus stattgefunden hat: Die Überkapazitäten der Fluggesellschaften und der entsprechende Preisverfall verlocken immer mehr zu Fernreisen. Insofern erwarte ich persönlich kei-

ne nennenswerten Zuwachsraten mehr. Kompensiert jedoch, und dafür gibt es in Schaffhausen deutliche Anzeichen, wird der Einbruch von Gästen aus den neuen Bundesländern, die derzeit noch in den Dörfern und in einfacheren Häusern absteigen. Aber das wird sich bald ändern.

«Eine Redimensionierung steht also nicht bevor?»

Nein, denn sie erfolgte bereits in den 70er-Jahren. Allein auf dem Platz Schaffhausen verloren wir damals etwa acht Hotels mit insgesamt 120 Betten. Die gleiche Entwicklung hat der ganze Kanton durchgemacht. Heute liegt die Auslastung der verfügbaren Betten bei etwa 35 Prozent, kantonal sogar nur bei knapp 25 Prozent, während des Sommers zwischen 40 und 55 Prozent. So gesehen sind auch die Realisierungschancen für neue Hotels problematisch.

«Existieren entsprechende Projekte?»

Ja. Bei der Schiffplände ist seit acht Jahren ein Neubau geplant, der etwa 30 Millionen Franken kosten soll. Von mir aus gesehen jenseits von gut und böse, auch wenn die Stadt den Boden im Baurecht

zu akzeptablen Bedingungen abgeben würde. Ein weiteres Projekt basiert auf einer Mövenpick-Studie, die von zwei Zürchern verfolgt wird. Aber auch dieser Neubau würde etwa 27 Millionen kosten, für die bisher keine Investoren gefunden wurden.

«Wenn man im Geschäft bleiben will, muss man sich dem Markt anpassen.»

Sie selber haben aber in Ihr eigenes Hotel investiert?

Ja. Vor zwei Jahren haben wir für 4,5 Millionen Franken Zimmer renoviert, sowie neue Zimmer, Säle, Bankett- und Seminarräume gebaut. Wenn man im Geschäft bleiben will, muss man sich auch in Schaffhausen dem Markt anpassen.

«Ein ganz anderes Thema: Umweltschutz.»

Diesbezüglich sind wir heute wieder gleich weit wie vor 40 Jahren. Konfitüre, Butter, Crème usw. wird offen serviert,



Arnold Graf, Besitzer des Hotels Bahnhof in Schaffhausen. Foto: htr

Wäsche nur auf Wunsch des Gastes gewechselt, der Abfall sortiert oder den Lieferanten zurückgegeben. Ich würde sagen, die wichtigsten und möglichen Massnahmen werden eingehalten, seit der Wirtverband entsprechende Aufklärungsarbeit geleistet hat.

«Für ein Buchungssystem ist in Schaffhausen kein Bedarf ausgewiesen.»

Und wie bucht man in Schaffhausen ein Hotelzimmer?

Immer noch konventionell. Für ein Buchungssystem ist kein Bedarf ausgewiesen.

Würden Sie heute - hier in Schaffhausen und 20 Jahre jung - nochmals in die gleiche Branche einsteigen?

Ohne Zweifel. Unser Haus wird in der dritten Generation von unserer Familie geführt. Mein Sohn tritt ebenfalls in die selben Fussstapfen. Ich selber bin fasziniert von unserem Beruf.

Das hört sich optimistisch an?

Dazu haben wir auch allen Grund. Die Saison '94, das kann jetzt schon gesagt werden, ist erfolgversprechend.

Was wünscht sich der Besitzer des Hotels Bahnhof persönlich?

Mehr Parkplätze bzw. Parkhäuser in der Stadt zu günstigen Konditionen. Der Rheinfluss wird jährlich von zwei Millionen Touristen besucht. Doch leider bleibt es meistens dabei, weil es in der Stadt zu wenig Parkplätze gibt. Dieses Problem, glaube ich, könnte effizienter genutzt werden.



Die Stadt am Fuss des Munots hat in Sachen Tourismus schon bessere Zeiten gesehen.

Foto: Sigi Scherrer

Tagestourismus mit kleinen Umsätzen

Schaffhausen, eine Hochburg des Tagestourismus, hat zum Fremdenverkehr eine zwiespältige Einstellung. Verständlich, denn die relativ bescheidenen Umsätze aus dem Tagestourismus stehen im krassen Kontrast zur Belastung, die dieser Sektor mit sich bringt. Karin Kelly Brühwiler, die neue Geschäftsführerin des Verkehrsbüros Schaffhausen und der kantonalen Verkehrsvereinigung, sieht daher in der Förderung einer positiven Einstellung zum Tourismus eine der vordringlichsten Aufgaben. Gleichzeitig will sie versuchen, die Aufenthaltsdauer der Schaffhauser Gäste mit Pauschalarrangements zu verlängern, den Bekanntheitsgrad der kantonalen Weinregionen zu erhöhen und Schaffhausen als ideales Radwander-Gebiet zu vermarkten. SS

FORUM

«La Suiza no existe»

Wie bekannt, sorgte die Aussage, dass es die Schweiz nicht gibt, am Schweizer Stand der Weltausstellung 1992 in Sevilla für zündenden Diskussionsstoff. Um so erstaunter waren wir im letzten Sommer, als wir unsere Ferien wieder einmal in der Schweiz, im schönen Saanental, verbrachten, dass die Schweizer Touristikindustrie diesen Gedanken nun offenbar sogar wortwörtlich auslegt. Schon am Abend unserer Ankunft im Chalet-Hotel wurden wir mit einem spanischen Buffet überrascht. Man sass witterungsbedingt trinken im Eissaal - unter Sonnenschirmen in den spanischen Landesfarben - und «genoss» die von uns nicht speziell geliebte spanische Küche. Zwei emsig zupfende Gittaristen machten das ganze noch echter. Und dann, wir glaubten zuerst an eine Sinnestäuschung, tauchte im heimeligen Dorfbild plötzlich die amerikanische Freiheitsstatue auf. Aus Gips geformt, von Scheinwerfern angestrahlt, guckte sie, erhöht vor einer Chaletwand plaziert, triumphierend auf uns nieder. Der Wirt vom «Bahnhof» hatte sie da oben hingestellt und warb mit ihr unter dem Motto «Howdy, dear friends and guests» für amerikanische Spezialitäten. Aber es sollte noch besser kommen. Wir

hatten uns auf den traditionellen Markt in Saanen gefreut. Und tatsächlich war das Angebot an den Ständen sehr erfreulich. Aber wir trauten unseren Augen und Ohren nicht, mitten unter den Kuhglocken, Holzschmitzereten, Scherenschnitten usw. sass eine verköppelte, spanische Band, spielte und sang, von Lautsprechern und vom Echo tausendfach verstärkt, von «amor» und «sol». Ein Gespräch mit dem Hoteller blieb im Unverbindlichen stecken. Der bereits im Kopf entworfene Brief an das lokale Verkehrsbüro blieb ungeschrieben. Balsam auf unsere noch immer unverheilten Wunden war am Jahresende die Nachricht, dass die angesehene britische Zeitschrift «Economist» gemäss Journalistenfrage die Schweiz punkt Lebensqualität weltweit an die Spitze der Rangliste setzt. Bei der letzten gleichartigen Umfrage vor 10 Jahren wurde diese Position noch von der «grande nation» Frankreich eingenommen. Beurteilt wurden wirtschaftliche, soziale, politische und kulturelle Kriterien. Ob wohl der Umstand, dass man in der Schweiz praktisch in jedem «Kaff» mexikanisch und amerikanisch essen kann, den Ausschlag für die Führung vor Deutschland und Spanien gab? Peter Haller, Redaktor «WebBlatt», Sulzer Rütli AG

Swissôtel/SAS

Kooperation geht weiter

Obschon die geplante Alcazar-Fusion nicht realisiert wurde, wollen die beiden Hotelgruppen «swissôtel» und «SAS International Hotels» ihre Kooperation intensivieren. Die Zusammenarbeit geht weiter in den Bereichen Marketing und Verkauf. Die 47 Hotels werden weltweit durch acht gemeinsame Verkaufsbüros vertreten. Aktionen, wie die zu etz durchgeführt Promotions, «Weekend Freedom», bei der individual Reisende von bis zu 50 Prozent Ermässigung profitierten, und «65 PLUS», bei der das Alter gleichbedeutend ist mit der Reduktion auf dem Zimmerpreis, werden auch 1994 fortgeführt. Die «swissôtel»-Gruppe lanciert 1994 drei neue Produkte. Den japanischen Geschäftsreisenden will man mit sprachlich geschultem Personal und einer Dokumentation in japanischer Sprache helfen Barrieren zu überwinden. Das Dienstleistungsprogramm wird mit einer «Yukata», der japanischen Hausrobe, ein paar Hausschuhe und einem Grüntee-Service ergänzt. Ein Bügelbrett mit Bügelreisen soll inskünftig ebenso zur Zimmerausstattung gehören, wie geeignete Garderoben für die Kostüme der Kaderfrauen. Neuerdings werden kleine Konferenzräume mit vollständiger audio-visueller Infrastruktur das Angebot der Business-Hotels ergänzen. pd/r.

HOT-TELL

K+K Hotel Opera in Budapest eröffnet. Mit dem 4-Stern-Hotel Opera in Budapest hat die österreichische Hotelgruppe K+K insgesamt ihr fünftes Hotel eröffnen können. In das 115-Zimmer-Haus in der unmittelbaren Nachbarschaft sind umgerechnet rund 16 Millionen Franken investiert worden. So wie alle K+K Hotels ist auch das neue Hotel Opera in Budapest Mitglied von Best Western.

* Kurhotel Heiden für 7 Millionen Franken saniert. Das zu den grössten Betrieben des rund 70 Mitglieder zählenden Verbandes Schweizer Kurhäuser (VSK) gehörende Kurhotel Heiden erstrahlt nach umfassenden Umbau- und Erweiterungsarbeiten in neuem Glanz. Mit Investitionen von 7 Millionen Franken wurden unter anderem sämtliche Gästezimmer komplett saniert und vergrössert.

* Hotel Regina in Bern wird für knapp eine Million Franken saniert. Der grosse Kirchenrat der Römisch-katholischen Gesamtkirchengemeinde Bern und Umgebung, der Eignerin des Hotel Regina, hat beschlossen das «Regina» nicht zu verkaufen, sondern für 960 000 Franken sanieren zu lassen. Zu diskutieren im Kirchenrat gab neben der Sanierung auch die Form der Weiterführung des integrierten Restaurants. Die Entscheidung, wonach das Restaurant infolge grosser Konkurrenz in der Umgebung nur noch für das Morgenessen der Hotelgäste genutzt werden sollte, wurden verortet.

REKLAME

Ein volles Haus und gute Gäste

Die Zeitungskombination Münchner Merkur/tz macht es möglich.



Münchner Merkur tz

Die Zeitungskombination mit der höchsten Auflage und den meisten Lesern in München und Oberbayern

IVA

IVA AG für internationale Werbung
Mühlenbachstrasse 43 · Postfach 8032 Zürich
Telefon 01-2512450 · Telex 816438 iva ch

OFFIZIELLE MITTEILUNGEN

Seminar «Quality Management»

Unter dem Vorsitz von Kurt Diermeier (VV Zentralschweiz) genehmigte der VSKVD-Vorstand den neuen Statutenentwurf zuhanden der nächsten Generalversammlung. Diese wird vom 8. bis 10. Juni in Basel stattfinden und durch ein brandaktuelles Referat zur Weiterentwicklung des Schweizer Tourismus aufgewertet werden. Zudem werden die Mitglieder ihre Wahl aus drei speziellen Rahmenprogrammen (Kultur, Erlebnis und Sport) treffen.



Künftig wird der VSKVD für seine Mitglieder selber nur noch das alljährliche Managementseminar organisieren. Daneben wird er sich dafür einsetzen, dass aus der Flut der zur Zeit angebotenen Kurse, Seminare, Tagungen usw. diejenigen geprüft werden, die sich besonders für die VSKVD-Mitglieder eignen. Angestrebt wird dabei auch eine bessere Koordination und eine engere Zusammenarbeit mit den Instituten der Universitäten und den Tourismusfachschulen. Geplant ist im weiteren die Publikation eines Schulungskalenders.

Für das diesjährige Managementseminar vom 7. bis 10. November im Posthotel Valbella wurde das Generalthema «Quality Management» gewählt. Die Herbstgeneralversammlung soll am 7. November auf der Lenzerheide stattfinden.

Der Vorstand nahm zur Kenntnis, dass gegenwärtig zahlreiche neue Direktreservations- und Informationssysteme seinen Mitgliedern angeboten werden, wobei ein abwägender Überblick sehr schwierig ist. Ein Mangel an nationaler Führung wird beklagt, umso mehr als sich die SVZ gemäss Hayek-Bericht dieses Bereiches nicht annehmen soll.

Im Hinblick auf die neuen Statuten hat der Vorstand im weiteren beschlossen, dass vorläufig keine neuen Mitglieder aufgenommen werden sollen.

VSKVD, W. Rösli

Österreich Werbung

Sommerfrische

«Sommerfrische» heisst der Kommunikationsschwerpunkt, den die Österreich Werbung (ÖW) für 1994 setzt.

Ziel der guten, alten «Sommerfrische» ist es, Österreich vor allem auf den deutschsprachigen Märkten wieder als Haupturlaubsländ für den «grossen» Sommerurlaub zu profilieren. Mit der Sommerfrische hat die ÖW ein Marketinginstrument entwickelt, das sich - wie ein Dach - über das ganze Österreichangebot spannt, erklärte ÖW-Chef Klaus Lukas kürzlich vor in- und ausländischen Journalisten.

Positiv besetzte Sommerfrische

Eingehende Untersuchungen über die «Sommerfrische» haben nach den Worten des ÖW-Chefs ergeben, dass dieser Begriff ausserordentlich positiv besetzt sei und allgemein Österreich zugeordnet werde. Sommerfrische in Österreich habe auch etwas Nostalgisches: Es erinnert an die berühmten Sommerfrischer der ausgehenden Monarchie: Schmitzler, Altenberg, Hoffmannthal, Mahler. Als Argumente für die Sommerfrische liestete Lukas auf:

- Sie betont die Bedeutung des ländlichen Raumes, die von Bauern geschaffene Kulturlandschaft.
- Sommerfrischeunterstreicht die Kompetenz Österreichs als sichere Erholungsregion.
- Der Gast kann «Urlaub-Total» geniessen, ohne Risiko und Sicherheitsfallen.
- Sommerfrische bedeutet Regeneration.
- Die Sommerfrische-Kampagne wird zu einem Partner der österreichischen Gastronomie. Hausmannskost als Fortschreibung der modernen, regionalen Küche.
- «Sommerfrische» funktioniert Österreichweit. Selbst die Städte werden profitieren. Traditionell gehört zu den Vergnügungen der Sommerfrischer der Besuch der nächstgelegenen grösseren Stadt. HP

Wirtschaftslage im Gastgewerbe

Ende des Nachfragerückgangs?

Gemäss der vom ETH-Institut KOF quartalsweise durchgeführten Studie hat sich die Konjunkturlage im Gastgewerbe im vergangenen Quartal insgesamt nochmals verschlechtert. In einzelnen Segmenten, wie zum Beispiel in Städten, zeichnen sich aber erste Silberstreifen am Horizont ab.

URS MANZ

Gemäss den Ergebnissen der KOF/ETH-Umfrage zum 4. Quartal 1993 hat sich insgesamt im Gastgewerbe die Konjunkturlage nochmals verschlechtert. Beim Absatz dominierten die Meldungen «abnehmend» gegenüber «zunehmend» mit 18 Prozent. Dabei sanken die Umsätze um knapp 2 Prozent. In vermindertem Masse gelten die personellen Kapazitäten immer noch als überhöht. Die betrieblichen Einrichtungen hingegen werden unverändert als zu gross beurteilt. Die Ertragslage hat sich nicht mehr so stark verschlechtert wie bei der letzten Umfrage. Für das begonnene 1. Quartal 1994 erwartet man erstmals seit fast zwei Jahren keinen Nachfragerückgang, der Absatz dürfte stagnieren.

Wende zum Positiven

Diese Prognose bestätigt auch die periodisch durchgeführte Umfrage der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) bei Kurdirektoren. Die gesamte Wintersaison 1993/94 (November bis April) wird von den Kurdirektoren zum Jahreswechsel etwas positiver als in der SBG-Umfrage vom September beurteilt. Rund ein Drittel der Wintersportorte erwartet gemäss dieser Umfrage mehr Hotelübernachtungen, während gut 40 Prozent der Befragten mit einer gegenüber dem Vorjahr unveränderten Entwicklung rechnet. Dabei zeichnet sich insgesamt eine leicht stärkere Zunahme der ausländischen gegenüber den inländischen Gästezahlen ab. Mehr Touristen werden insbesondere aus Deutschland und den Benelux-Ländern erwartet, während voraussichtlich weniger Italiener und Briten ihre Winterferien in der Schweiz verbringen werden als im Jahr zuvor.

Erhöhte Nachfrage in Städten

Untergliedert nach den vier Tourismus-zonen, verzeichneten die Seazonen und die grossen Städte gemäss der KOF/ETH-Umfrage Umsatzsteigerungen, die Bergegebiete und die übrigen Zonen hingegen tiefere Verkaufszahlen. Insbesondere die grossen Städte erwarten für das 1. Quartal eine Belebung der Nachfrage. In der SBG-Umfrage andererseits fällt die positive Beurteilung der laufenden Wintersaison durch das Wallis auf, wo vier von fünf befragten Kurdirektoren von mehr Logiernächten als im Winter 1992/93 ausgehen. Von den antwortenden vier Städten mit Geschäftstourismus sind in der SBG-Umfrage zudem drei der Ansicht, dass die Übernachtungszahlen im Winterhalbjahr 1993/94 niedriger als im Vorjahr ausfallen werden, während nur eine Stadt von unveränderten Logiernächtezahlen ausgeht. Eine unterdurchschnittliche Entwick-

Hauptstädte

Bern und London am saubersten

Bern und London sind die saubersten Hauptstädte in Europa. Laut einer Untersuchung der Organisation «Tidy Britain Group» liegt die Bundesstadt in zwei wichtigen Kriterien an der Spitze, während die britische Metropole ganz knapp den Gesamtsiegerungen hat.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Die in der vergangenen Woche veröffentlichte Studie, wonach London die sauberste Hauptstadt Europas sei, hat vor allem die Briten selber überrascht. Gegenstand der britischen Untersuchung waren primär touristische Elemente, während bedeutende Kriterien für



Gemäss Umfrage des ETH-Instituts KOF zeichnet sich im ersten Quartal 1994 für das Schweizer Gastgewerbe ein Ende der Talfahrt ab. Foto: htr

lung verzeichneten die Gaststätten: Sowohl bei den Getränken wie der Küche lagen die Verkaufsmengen des 4. Quartals unter den Vorjahreswerten. Die Umsatzzahlen gingen in derselben Zeit um gut 2,5 Prozent zurück. Insbesondere die Kleinbetriebe mussten Rückschläge hinnehmen. Firmen mit mehr als 20 Beschäftigten meldeten dagegen höhere Einnahmen. Die Ertragslage hat sich nicht mehr so stark wie in den vergangenen Quartalen verschlechtert. Die personellen Kapazitäten haben sich beinahe normalisiert, doch gelten die Betriebseinrichtungen als zu gross. Für das 1. Quartal erwartet man immerhin keine weitere Verschlechterung des Absatzes.

Im Bereich Beherbergung verminderte sich im 4. Quartal die Zahl der Logiernächte von In- und Ausländern. Die Umsätze verharren auf dem Stand des Vorjahres. Der Zimmerbelegungsgrad sank saisonbereinigt auf 53 Prozent, dabei fiel der Rückgang bei den 5-Sterne-Hotels mit Abstand am stärksten aus. Die personellen wie die betrieblichen Kapazitäten gelten als überhöht.

Die Ertragslage hat sich erneut verschlechtert. Für das 1. Quartal liegen die Reservationsmeldungen immerhin nur noch knapp unter dem Vorjahresstand. Bei den Ausländern erwartet man eine stagnierende, bei den Inländern eine leicht steigende Zahl von Logiernächten.

HOT-TELL

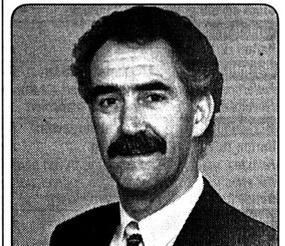
Neue Betten für Brambrüesch. Der Churer Architekt und Bauunternehmer Thomas Domenig scheint auf den Geschmack gekommen zu sein. Anfang April wird sein von der Ibis-Gruppe betriebenes Hotel Pyramide in Chur eröffnet, und schon schmiedet er von der «Bilanz» auf gute 100 Millionen Franken taxierte Präsident des Eishockey Clubs Chur neue Hotelpläne. Mit einem 100-Betten-Berghotel «mit allen Schikanen» will er die Attraktivität des Ski- und Freizeitgebietes Brambrüesch oberhalb von Chur entscheidend verbessern. Voraussetzung für diese ambitionierten Pläne ist der Neu- und Ausbau der Brambrüeschbahn als Zubringer in das Naherholungsgebiet der Bündner Hauptstadt. Gelingt dieses Unterfangen, zu dem auch die Stadt Chur 4,5 Millionen Franken beisteuern soll (eine Finanzierung durch die Banken gilt bereits als gesichert), dann will Domenig dafür sorgen, dass Brambrüesch, eine Sonnenterrasse oberhalb von Chur, zu einem begehrten Ausflugsziel wird, mit attraktivem Hotelkomplex, Restaurants, Pub und Skibar.

Erwartungen an Jubiläumsjahr. Das Berner 5-Sterne-Haus «Schweizerhof» musste im vergangenen Jahr einen Umsatzrückgang von 1,9 Prozent auf rund 14 Millionen Franken verzeichnen. Trotzdem ist man mit dem Ergebnis nicht unzufrieden, da der voraussichtlich operative Gewinn über dem Vorjahreswert liegen soll. Der Rezession trat man mit Rationalisierungsmassnahmen, Kostendrosselung und einem Personalabbau (ohne Entlassungen) von rund 160 Mitarbeitern auf deren 127 entgegen. Stark rückläufig ist nach wie vor das Banketgeschäft, während der Rückgang bei den Übernachtungen mit nur zwei Prozent besser ist als der Berner Durchschnitt. Einiges verspricht sich Hoteldirektor Jean-Jacques Gauer vom 1994, das zugleich Jubiläumsjahr zum 135. Jahr des Bestehens des «Schweizerhof» ist. Das ganze Jahr über sind deshalb verschiedene Aktionen und Überraschungen vorgesehen. Erste Überraschung: In «Jack's Brasserie», dem Stadrestaurant, können die Gäste bis Ende Jahr jeden Samstag die Preise für das Mittagessen selber bestimmen. Sie zahlen nach eigenem Ermessen und soviel, wie ihnen die Leistung der Küche wert ist.

Berner Hotels wollen Tschechen. Vom bereits in 13 Sprachen erschienen Bern-Prospekt «Bern - Die Schweizer Bundesstadt» ist eine weitere Sprachversion aufgelegt worden: die Auflage in tschechischer Sprache wurde in einer Auflage von 10 000 Exemplaren gedruckt. Der Prospekt wird durch die Partnerorganisationen des Verkehrsvereins Bern direkt in Tschechien eingesetzt, unter anderem auch an Tourismusbüros. Für 1994 ist die Herausgabe des Bern-Prospektes in russischer Sprache vorgesehen. Damit schenkt der Verkehrsverein Bern auch im Bereich der Imprimatur dem Informationsbedürfnis in Osteuropa Beachtung.

Der Prospekt ist bereits in deutsch, französisch, englisch, italienisch, spanisch, portugiesisch, japanisch, holländisch, schwedisch, norwegisch, hebräisch, taiwan-chinesisch, koreanisch erschienen.

REKLAME



Peter Simmen, Robinson Club Arosa, profitiert von:

FIDELIO

Frontoffice

FIDELIO

Food & Beverage

vom

Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG

INFORMATIK
FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Telefon 01 808 71 65

HOTELZIMMER RADIO - TV

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

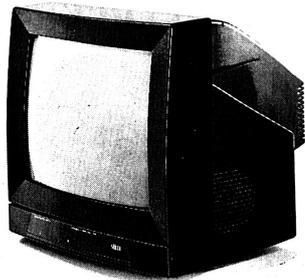
Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

Hotellkommunikation Paul Welker
Postfach, 8305 Dietlikon

Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA



51805/197487



Neben über 100 anderen Betrieben profitieren auch:
das Restaurant Jöhri's Talvo in Champfèr,
das Hotel Admiral in Basel und
das Hotel Ermittage in Schönried
von den unvorstellbaren Leistungen der

MIRUS MITARBEITER MANAGEMENT SOFTWARE

und erledigen damit alle administrativen Arbeiten, wie:
Vertragswesen, Bewilligungsverfahren, Frei-, Ferien- und Freizeitkontrolle,
Stundenkontrolle (elektronische Zeiterfassung), Lohnabrechnung,
13. Monatslohn, Lohnausweise, Zeugnisse sowie sämtliche Abrechnungen
(AHV, ALV, BVG, Quellensteuer usw.)

Informationen und detaillierte Unterlagen bei:

62525/378453

MIRUS Software GmbH

Am Postplatz · 7270 Davos Platz · Tel. 081 43 25 15 · Fax 081 43 16 14

Garantiert

wirksame, wissenschaftliche
Schädlingsbekämpfung
seit 60 Jahren



Rentokil

in über 40 Ländern, weltweit

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

VIANDE HeFo FLEISCH

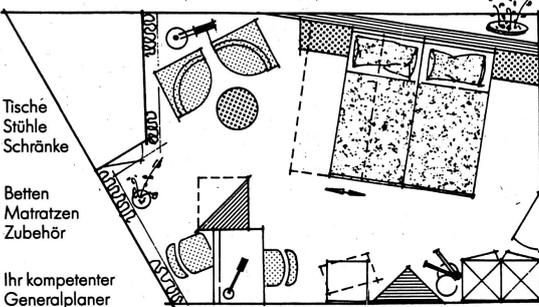
Traitafina AKTUELL

Hera Schweiz AG Telefon 064-59 21 21
Traitafina Telefon 064-59 21 31
5600 Lenzburg 1

Büro Grenchen, Tel. 085 53 06 01 · Bureau Crisier, Tel. 021 635 16 64
Büro Landquart, Tel. 081 51 61 50 · Ufficio Ticino, Tel. 091 95 22 21

Zeitgemässe Hotelmöblierung

- fantasievoll
- unkompliziert
- kostensparend
- termingerechte Lieferungen in Spitzenqualität



Ihr kompetenter
Generalplaner

KLEINER HOLZMANUFAKTUREN AG

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

Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 28.2. - 12.3. 1994

Rumpsteak S-B frisch ca. 2 kg, VAC	Fr. 28.90/kg
Lammkoteletten geschnitten TK 10 Stück, VAC, Karton zu 60 Stück ca. 60 g/Stück	ab 3 Ka Fr. 18.40/kg Fr. 17.90/kg
Schweinschals ohne Bein, TK ca. 1,5 kg, VAC	ab 20 kg Fr. 12.90/kg Fr. 12.40/kg
Frigo-Burger 55 g TK Karton zu 100 Stück	AKTION Fr. -.58/St ab 4 Ka Fr. -.56/St
Frigo-Burger 125 g TK Karton zu 50 Stück	AKTION Fr. 1.34/St ab 4 Ka Fr. 1.29/St
Frigo-Burger 200 g TK Karton zu 48 Stück	AKTION Fr. 1.79/St ab 4 Ka Fr. 1.74/St
Frigo-Burger «Bistro» 75 g TK Karton zu 100 Stück	AKTION Fr. -.83/St ab 4 Ka Fr. -.78/St
Hamburger-Buns (Brötchen) natur TK Stück zu ca. 52 g, Karton zu 96 Stück	AKTION Fr. -.41/St ab 4 Ka Fr. -.40/St
Poulet Cordon-bleu TK Stück zu 150 g, Karton zu 33 Stück	AKTION Fr. 2.10/St ab 4 Ka Fr. 1.95/St
Truten-Ragout TK Karton zu 10x1 kg	ab 2 Ka Fr. 8.10/kg Fr. 7.50/kg
Pastelli-Mischung TK, Karton zu 5 kg Fixfertige Mischung mit Kalbsmilken, Champignons, Brätkügel und Fleischkäswürfel, ohne Sauce, blanched	AKTION Fr. 11.20/kg
Beefsteak TATAR TK, leicht vorgewürzt Karton zu 10 Portionen à 140 g	AKTION Fr. 3.90/Po ab 7 Ka Fr. 3.50/Po
Feinstes, mageres Rindschackfleisch von herrlicher, roter Farbe, mit erlesenen Zutaten von Ihnen angereichert, eine wahre Gaumenfreude für Liebhaber von rohem Fleisch	
Pouletfleisch geschnetzelt ohne Haut Karton zu 5x1 kg, TK	AKTION Fr. 9.40/kg ab 4 Ka Fr. 8.90/kg
Bunbarschfilet ohne Haut, TK 25-35 g, Karton zu 5x1 kg	AKTION Fr. 13.40/kg ab 4 Ka Fr. 12.40/kg
Kalbsbrut gefüllt gegart, «La Toque» ca. 2-2,5 kg, VAC	Fr. 24.30/kg
Delikat gefüllte Kalbsbrust fixfertig gegart, nur noch im Beutel erwärmen oder kalt aufschneiden	
Pouletschenkel gefüllt gegart, «La Toque» ca. 250 g = 1 Portion	Fr. 22.30/kg ca. Fr. 5.60/Po

Lampart-Reinigungen

Wangenstrasse 16 8600 Dübendorf
Tel. + Fax 01 822 08 78
Natal 077 65 89 76

Hauswartungen Restaurants, Büros, Treppenhäuser
Fenster im Abonnement Teppich shampooolieren

58425/369233

SESSEL MODULIS V3

Fr. 43.- MIT KISSEN

ERHÄLTlich IN VIELEN ANDEREN VARIANTEN

Nehmen Sie mit uns sofort Kontakt auf, um die Anschrift des nächsten Regionalhändlers zu erfahren
Tel.: 01/342 33 60 • Fax: 01/342 20 12

Grosfillex
SEIT 40 JAHREN Nr. 1 FÜR TERRASSENEINRICHTUNG

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

HATZING HOTEL CONCEPTE

ANSPRUCHSVOLL UND ERSCHWINGLICH

WIR BIETEN KOMPLETTLÖSUNGEN FÜR ANSPRUCHSVOLLE DESIGNWÜNSCHE VON DER GESTALTUNG ÜBER DIE AUSFÜHRUNG BIS ZUR DEKORATION.

Moosbeurerstr. 35, 89613 Oberstadion-Mühlhausen
Tel. 073 57/20 32, Fax 073 57/ 26 54

Beschriftungen Selbstklebend

Jöhri's Buchstaben Ottlik

• Folien, wetterfest
• in allen Farben
• für jeden Zweck! 025 064 31 25 02 02 064/01 38 76

minigolf plant und baut

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
Alle Systeme (unverbindliche Beratung)

BESAG

6130 Willisau Tälebach 4
Tel. 045/81 08 08

WEBEREITANNEGGAG

Frottierwaren ab Fabrik

- Badetücher, Duschetücher
- Handtücher, Gästetücher
- Badeteppiche, Lavetten
- mit und ohne Einwebungen

Textilagentur P. Wagner
Zellweg 1381, 9056 Gais
Telefon 071 93 28 48
Fax 071 93 20 19

Erhebung Hotel-Investitionen

Schweizer Hotellerie kurbelt die Wirtschaft an

Wieviele Franken hat die Schweizer Hotellerie 1993 in Renovierungen und Umbauten investiert? Welche Beträge sind 1994 für Hotelzimmer, Restaurants, Personalräume, Heizung/Klimaanlage etc. eingeplant? Dank der Mitarbeit von 432 Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins verfügt die hotel + touristik revue erstmals über entsprechende Zahlen.

SILVIA PFENNINGER

Auf die Umfrage der hotel + touristik revue bei 2574 Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins haben 432 Hotels geantwortet und ihre Investitionen für 1993 und 1994 bekanntgegeben. Diese erstmals in solchem Umfang ermittelten Zahlen ergeben ein Total von 380,5 Millionen Franken für 1993 und 282,2 Millionen Franken für 1994. Das bedeutet im Schnitt für die 432 antwortenden Hotel fast 888 000 Franken im Jahr 1993 und 653 000 Franken im laufenden Jahr. Geht man von den über 21 000 Hotelzimmern aus, welche die erwähnten 432 Hotels repräsentieren, betragen die Investitionen im Schnitt fast 18 000 Franken (1993), respektive rund 13 000 Franken (1994) pro Zimmer.

Investitionen nach Sternen

Berechnet man die Investitionen nach den Sterne-Kategorien, so steigern vor allem die Ein-Stern- sowie die Zwei-Stern-Hotels in diesem Jahr ihre Investitionen beträchtlich: Zehn Ein-Stern-Hotels haben 1993 im Durchschnitt 184 000 Franken investiert und planen 1994 mit 891 000 Franken pro Hotel eine gewaltige «Verschönerungskur». Auch bei den 60 erfassten Zwei-Stern-Hotels zeichnet sich eine Investitions-Steigerung ab. Die 1993 pro Hotel investierten 291 372 Franken werden im Jahr mit 342 188 Franken um 17 Prozent übertroffen.



Erneuerungen in der Hotellerie sind ein Fass ohne Boden.

Fotos: Petti Grunder, Hugo Kaiser, htr

Etwas zurückhaltender wird in den anderen Hotelkategorien investiert. Auf die 195 erfassten Drei-Stern-Hotels entfallen dieses Jahr durchschnittlich je 352 118 Franken gegenüber 651 130 im Vorjahr, was einem Rückgang von 46 Prozent entspricht. Bei den 117 Vier-Stern-Hotels sinken die Investitionen hingegen lediglich um 16 Prozent von 1 235 647 Franken (1993) auf 1 035 380 Franken. Grösser ist der Unterschied wiederum bei den 16 Fünf-Stern-Betrieben, die 1993 im Schnitt für 3 959 063 Franken umgebaut und renoviert hatten und 1994 zu diesem Zweck noch 2 411 875 Franken aufwenden, also 39 Prozent weniger als im Vorjahr.

Viele der 432 antwortenden Hoteliers haben Angaben gemacht über die Verwendung der investierten Mittel. Die Aufteilung ist höchst interessant, obwohl sie mangels Vollständigkeit nicht der gesamten erfassten Investitionssumme entspricht. Ein Blick auf die Tabelle zeigt, dass im laufenden Jahr 358 von 432 Hotels im Bereich Halle/Foyer Renovierungen planen. Mehr als je 100 000 Franken haben 19 Hotels budgetiert, die zusammen rund 45 Millionen Franken zu diesem Zweck aufwenden. Die qualitative Verbesserung ihrer Personalräume lassen sich 132 Hotels rund 30 Millionen Franken kosten (1993 und 1994). Dieser Aufwand ist besonders im

Vergleich zu den Küchen bemerkenswert, in die viel mehr Hoteliers nur rund fünf Millionen mehr investieren. Immerhin gilt die Küche nach wie vor als das Herz des Gastgewerbes.

Viel Geld für Badelandschaften

Die grosse Steigerung bei den Schwimmbad-Investitionen von 7 350 200 (1993) auf 56 930 000 Franken beruht auf fünf Millionen-Projekten. Drei davon betreffen Hotels in St. Moritz: namentlich den «Schweizerhof» und das «Cresta Palace Celerina» sowie ein namhaftes Hotel, das ungenannt bleiben will. Bei den beiden anderen handelt es sich um die Bäderhotels «Therme Vals»

und «Parkhotel am Rhein» in Rheinfelden.

Da die GrandHotels Bad Ragaz nicht unter den 432 ausgewerteten Hotels figurieren, ist auch das am letzten Samstag feierlich eröffnete Helenabad bei der Summe der Investitionen nicht berücksichtigt. In das einem römischen Tempel nachempfundene Hotelthermalbad, das laut dem Architekt Karl Steffen, «die hohe Badekultur des alten Roms mit den Errungenschaften der heutigen Technik vereinigt», wurden 5,6 Millionen Franken investiert.

Einer allfälligen Vermutung, dass sich an der Erhebung der hotel + touristik revue vor allem die Grossinvestoren unter den Hoteliers beteiligt hätten, widerspricht unter anderem das Beispiel «Helenabad». Unter den 432 Hotels sind zudem etliche mit «Null-Investitionen» für die Periode 1993/1994 vertreten.

Ein-Stern-Bereich untervertreten

Bei der Umfrage mitgemacht haben:
 ● 16 Fünf-Stern-Hotels oder 19,0 Prozent von insgesamt 84 Hotels dieser Kategorie;
 ● 117 Vier-Stern-Hotels oder 25,9 Prozent von insgesamt 452;
 ● 195 Drei-Stern-Hotels oder 17,6 Prozent von insgesamt 1108;
 ● 60 Zwei-Stern-Hotels oder 11,3 Prozent von insgesamt 533;
 ● 10 Ein-Stern-Hotels oder 5,8 Prozent von 173;
 ● 34 Hotels von insgesamt 168 nicht klassifizierten und 56 noch nicht klassifizierten (neue Mitglieder und neue Hotels), das heisst 15,2 Prozent.
 Anhand von diesen Anteils-Berechnungen ist ersichtlich, dass die Erhebung der hotel + touristik revue mit 25,9 Prozent im Vier-Stern-Bereich am stärksten unterrepräsentiert ist, am fragwürdigsten hingegen im Ein-Stern-Bereich mit 5,8 Prozent.

SPF

«Gewaltige Investitionen»

«Die Zahlen in der hotel + touristik revue erstaunen nicht», sagte Alberto Amstutz, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins zur Umfrage. Laut Amstutz bestätigen Experten, dass allein für den ordentlichen Unterhalt und die Erneuerung des Kleininventars jährlich zwischen sieben und acht Prozent des Umsatzes aufgewendet werden müssten, um mitzuhalten. Dazu kämen die grösseren Investitionen, die sich in Zyklen von 15 bis 20 Jahren ergeben. «Bleiben diese aus», so der SHV-Präsident, «dann macht sich im Betrieb ein Nachholbedarf an Investitionen bemerkbar, der mit abnehmender Attraktivität und entsprechend sinkenden Preisen oft nicht mehr wettgemacht werden kann und gelegentlich sogar zu Schliessung des Betriebes führt.»

«Glücklicherweise hat die Schweizer Hotellerie in den letzten Jahren gewaltige Investitionen getätigt, um mithalten zu können» sagt Alberto Amstutz stolz. Als Beispiel nennt er die Tatsache, dass im Jahre 1971 nur gerade 33 Prozent aller Hotelzimmer mit Bad oder Dusche ausgestattet waren, jedoch 1991 bereits 80 Prozent.

«Immer wieder bewundere ich Kolleginnen und Kollegen, die sich zu hohen Investitionen durchringen können, und ich stelle auch immer wieder fest: Eine gute Investition hat sich noch immer gelohnt», ist Alberto Amstutz überzeugt. Der Präsident des SHV bedauert, dass sich unsere Politiker im Gegensatz zum Ausland nur wenig bewusst seien, welche Bedeutung einem echten Anreiz zur Investition in der Hotellerie zukomme. Deshalb fordert Amstutz: «Die Mittel, die der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit zur Verfügung gestellt werden, müssten in einer weitsichtigen und langfristigen Politik erhöht und verbessert werden.» Denn nur eine attraktive Hotellerie, auch im Bereich der Infrastruktur, könne in der internationalen Konkurrenz noch mithalten.

Über 65 Millionen Franken für Schwimmbäder

Von den 380,5 Millionen Franken, die 1993 von 432 Hotels investiert wurden, sind 220,1 Millionen Franken oder fast 58 Prozent den im Fragebogen erwähnten Bereichen** zugeordnet; von den 282,2 Millionen Franken, die im laufenden Jahr von 432 Hotels investiert werden, sind 211,9 Franken oder 75 Prozent zugeordnet. In der folgenden Tabelle sind nur die gemäss dem Fragebogen zugeordneten Angaben berücksichtigt.

Investitionen	1993	Anzahl Hotels	Bemerkungen	1994	Anzahl Hotels	Bemerkungen
Halle/Foyer	12 039 700	116	26 >* 100 000	14 135 550	358	19 > 100 000
Zimmer/Badezimmer	97 793 000	267	41 > 500 000	67 256 000	215	30 > 500 000
Technische Einrichtungen	5 431 300	53	18 > 100 000	2 513 200	34	5 > 100 000
Klimaanlagen/Heizungen	27 243 650	177	41 > 100 000	19 787 800	133	37 > 100 000
Restaurant	28 456 575	159	4 > 1 000 000	21 030 150	124	4 > 1 000 000
Küche	22 076 000	143	10 > 500 000	13 054 000	106	6 > 500 000
Personalräume	16 566 800	79	17 > 100 000	13 722 800	53	21 > 100 000
Schwimmbad	7 350 200	40	5 > 500 000	56 930 000	40	6 > 500 000
Garage	3 178 500	22	6 > 100 000	3 454 000	28	9 > 100 000

* Das Zeichen «>» bedeutet «mehr als...», d.h. 26 Hotels haben mehr als 100 000 Franken investiert. ** 59 Hotels vermerkten unter «Speziell» weitere Investitionen für Fassaden, Brandschutztüren, Keller- und Dachrenovierungen, Dancings, Discotheken etc.

Wie repräsentativ ist die Erhebung?

Mit den erhobenen Zahlen konfrontiert, gibt Hans Nanzer, Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) zu bedenken: «Für die 432 Hotels, die auf die hotel + touristik revue-Umfrage geantwortet haben, sind die Zahlen zutreffend.» Aber er warnt vor entsprechenden Hochrechnung und meint: «Vermutlich haben vor allem die tüchtigsten Geschäftsleute den Fragebogen ausgefüllt und diejenigen, die stolz auf ihre beträchtlichen Investitionen sind.» Als hoch erachtet Nanzer vor allem den durchschnittlichen Betrag von fast 18 000 Franken pro Hotelzimmer, der sich bei der Auswertung der 432 Frage-

bogen ergibt. «Gemäss unserer Statistik von 1992, die auf 1000 Hotels basiert, beträgt die Verschuldung 1991 pro Hotelbett 42 000 Franken und 1992 rund 47 000 Franken. Wenn ich davon ausgehe, dass die Verschuldung pro Bett um 5000 Franken zunahm und ich annehme, dass bei diesen Vorhaben rund 20 bis 30 Prozent Eigenkapital eingesetzt wurde, wäre dies 1500 Franken», erklärt Nanzer. Er geht weiter davon aus, dass im gleichen Zeitraum rund 20 Prozent amortisiert worden ist, das heisst rund 1000 Franken pro Bett: «Dann sind zwischen 1991 und 1992 pro Bett rund 7500 Franken investiert worden. Die Gesellschaft für Hotelkredit hat 1992

rund 53 Millionen in Bürgschaften und Darlehen bewilligt und damit nach eigenen Schätzungen ein Volumen von 434 Millionen Franken mitfinanziert. «Wir kennen unseren Anteil am gesamten Investitionsvolumen leider nicht», gesteht Nanzer. Die Schätzungen bewegen sich zwischen einem Drittel und einem Fünftel des gesamten Kuchens. Aus dieser Sicht erachtet Nanzer die von der hotel + touristik revue hochgerechneten Investitionen von 2,3 Milliarden im 1993 als «vertretbar». «Aber nur wenn diese die gesamte Hotellerie betreffen, das heisst die rund 6300 Hotels und nicht nur für die Mitglieder des Hotelier-Vereins», betont Nanzer. SPF

REKLAME



Hotel Informatik mit Zukunft

Entscheiden Sie sich für unser komplettes vollintegriertes Hotel-Management-System

hogatex
 ferner ag
 HOTEL-IMPULS SYSTEM
 Tel. 01/741 43 44
 Fax 01/741 20 29
 Kledstrasse 12, 8953 Dietikon

ANSCHLAGBRETT

PINS

die optimale Hotelwerbung!
Preisliste verlangen bei
Gebüder Bollier,
Import/Export, 8134 Adliswil

Telefon 01 710 64 31

62383/377929

Möchten Sie eine anspruchsvolle

Funktion im Gastgewerbe

übernehmen?

Dann erwerben Sie jetzt das

Hotelfachschul-
Diplom.

Sie brauchen Ihren Beruf nicht aufzugeben, denn unsere Schule kommt zu Ihnen nach Hause. Sie lernen nach Ihrem eigenen Stundenplan. Aufgrund von leichtfasslichen schriftlichen Lehranleitungen, die von anerkannten Fachexperten des Gastgewerbes (u.a. vom Schulungsdepartement der Mövenpick-Unternehmungen) speziell fürs Fernstudium aufbereitet wurden.

Monatlich erhalten Sie eine wohl-dosierte Anzahl Lehrhefte, die Sie in Ruhe durcharbeiten. Viele interessante und praktische Hinweise können Sie auch gleich in die Praxis umsetzen. Dazu finden Sie am Ende jeder Lektion Hausaufgaben. Diese lösen Sie schriftlich und senden sie uns zur Korrektur ein. Unsere erfahrenen Lehrer korrigieren sie individuell und geben Ihnen zusätzliche wichtige Tipps, die für Ihr Weiterkommen wichtig sind. Auch für telefonische Fragen stehen Ihnen unsere hilfsbereiten Dozenten stets gerne zur Verfügung.

Die Studiendauer wurde auf 3 Jahre festgesetzt. Wenn Sie jedoch mehr Freizeit in Ihre Karriere investieren, dürfen Sie den Kurs auch schneller absolvieren, also z.B. in 2 oder 1 Jahr. Auch ein vorzeitiger Abbruch ist möglich. Das monatliche Honorar beträgt nur Fr. 198.-, wobei darin alle Fernunterrichtsleistungen und auch die Schlussprüfung mit Hotelfachschul-Diplom inbegriffen sind.

Testen Sie jetzt selber, ob Ihnen ein solches Studium zusagt. Verlangen Sie mit untenstehendem Gutschein die ersten Lehrhefte gratis und unverbindlich per Post (kein Vertreterbesuch) zur Probe. Dazu erhalten Sie eine ausführliche Schul-broschüre und ein Dankeschön-Geschenk. Sollten Sie den Kurs dann nicht absolvieren wollen, retournieren Sie einfach die Lehrunterlagen innert 10 Tagen. Und der Fall ist für Sie erledigt. Ihr Geschenk und die Hotelfachschulbroschüre dürfen Sie so oder so behalten.

Senden Sie den Coupon heute noch an:

Neue Hotelfachschule Zürich

(Unter Leitung und Mitwirkung von dipl. Hoteliers-Restaurateuren SHV und staatl. Gastgewerbefachlehrern)

Räffelstr. 11, 8045 Zürich, Tel. 01 461 03 60

EFA **WEITERBILDEN MIT ENGLISCH**

Südlich von London direkt am Meer
• Spezielle Fachkurse für Hotelier/le
• Allgemeine Sprachkurse in kleinen Klassen
• Flexible Kurzdauer
• Intensive Vorbereitungskurse für First Certificate u. Advanced Cambridge Diplom
Beginn 21.3. - 17.6. und 19.9. - 16.12.94

Gratis Broschüre und individuelle Beratung bei:
I. Herzog, St. Karl-Strasse 54
6004 Luzern, Tel. 041/22 48 86
morgens bis 11 Uhr / abends ab 19 Uhr

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, West-Australien
- Anfänger- bis Diplommkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft.

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

61460/328405

Hotelfachschule

Für Erwachsene
Hotelaufmann/-frau
mit eidg. Fähigkeitsausweis
(1 J. Tagesschule + 1 J. Praktikum)
Hotelfach nach kaufm. Ausbildung
(1/2 J. Tagesschule)
Hotelfach nach gastgewerbli. Praxis
(1/2 - 1 J.)

Beginne: April und Oktober.
Alle Ausbildungen und Einzelfächer
auch im Fernunterricht

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

Ozeania reisen ag

English lernen in Westaustralien

als Gast einer Familie im pulsierenden
PERTH! Verlangen Sie unsere
Sprachschul-Unterlagen



PHOENIX
English Language Academy

123591

für fernreisen
Ozeania Reisen AG Inh. Bruno Böckli
Badenerstrasse 12
5442 Fislisbach
Tel. 056/84 01 65
Abteilung rReisen bildet Fax 056/83 56 03

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

Auskunft und Broschüren erhalten Sie bei:
ISI Sprachreisen
Seestrasse 412, e • 8038 Zürich
Tel. (01) 4 82 87 65 • Fax 4 82 80 35



Brand-Verhütungs-Dienst für Industrie und Gewerbe, Zürich

BVD-Seminar 1994

ETH Zürich

Brandschutz in Hotels

Dienstag, 22. März 1994

- Brandfälle im In- und Ausland
- Feuerpolizeiliche Anforderungen gemäss neuer Brandschutznorm VKF
- Organisatorische Brandschutzmassnahmen im Hotel- und Gastgewerbe
- Zertifizierung der Brandsicherheit
- Architektur und Brandschutz im Hotelbau
- Brandschutz in denkmalgeschützten Hotels
- Brandschutz aus der Sicht des Hoteliers
- Hotels an abgelegenen Orten

Fach-Exkursionen mit Betriebsbesichtigungen
Donnerstag, 24. März 1994

mit Cars ab Zürich

- Hotel Treff-Regina Tittlis, Engelberg, oder
- Bürgenstockhotels, Bürgenstock

Verlangen Sie detaillierte Unterlagen und Anmeldekarten

☎ 01 217 43 48 oder Fax 01 211 70 30
vom Schulsekretariat des BVD Zürich

62711/12534

PRO LINGUIS
Beratungsstelle für Sprachkurse im Ausland
Im Auftrag von über 250 Schulen beraten wir Sie seit 1955 kostenlos für Ihren Sprachaufenthalt im Ausland. Zu Originalpreisen!
01 / 923 72 72

Italienisch in Italien
Spezialkurse für Hotelier/le und Gastgewerbe in Florenz oder Rom.
Unterlagen/Beratung:
Annemarie Fritschknecht, Isenacher 13,
8712 Stäfa, Telefon 01 - 926 39 58

Sprachausbildung
Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
Für Anfänger und Fortgeschrittene
England - USA - Australien
Neuseeland - Frankreich - Italien
Kostenlose Beratung Originalpreise*
Annemarie + Rolf Fritschknecht Tel 01 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax 01 926 54 45

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen
16 Sprachen in 24 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene
Spracherfien für Schüler
Zur High-School nach USA + Kanada
Gratis-Farb-Kataloge
Dr. Steinfels Sprachreisen
Dufourstr. 31, Pl. 87314
8024 Zürich
Tel. 01-262 29 44
Fax 01-262 33 22

FRANZÖSISCHKURSE IN NIZZA seit 1977

Intensiv-, Ferien-, Langzeit-
Examenkurse, 2 bis 24 Wochen
Spezialprogramm Ostern / Sommer
Unterkunft in Gastfamilien,
Appt. oder Hotel

Deutschsprachige Auskunft und Freispropekt:
ACTILANGUE

2, rue Alexis-Mossa - 06000 NICE - FRANCE
Tel (0033) 93 96 33 84 - Fax (0033) 93 44 37 16

Bar-Fachschule Kattenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.

Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

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

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Gutschein für Gratis-Probestudium

Ja, ich möchte das Hotelfachschul-Diplom erreichen und damit Karriere machen. Senden Sie mir per Post (kein Vertreterbesuch) das detaillierte Kursprogramm und mein Geschenk (beides darf ich auf jeden Fall behalten) sowie die Lehrhefte des ersten Kursmonates gratis zur Probe. Sollte mir dieser Lehrgang nicht zusagen, retourniere ich einfach die erhaltenen Lektionen innert 10 Tagen, und der Fall ist für mich erledigt. Andernfalls mache ich definitiv am 3 Jahre dauernden Studium mit und erhalte dann monatlich automatisch meine weiteren Lektionen. Ich darf den Kurs auch schneller absolvieren oder vorzeitig kündigen (per Einschreiben mit dreimonatiger Frist auf Ende eines Studienjahres). Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 198.-, ich bezahle es jeweils mit Einzahlungsschein, den Sie mir beilegen.

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Schulbildung _____

Telefon _____ Geb.-Datum _____

Ort und Datum _____

Unterschrift _____

(Bei Jugendlichen das gesetzliche Vertreters)

Kein Vertreterbesuch. Keine Anrufe. 7560

Feriensprachkurse 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

AUSLAND MACHT SCHULE

- Sprachreisen für Erwachsene/ Business Programm
- College Programm
- High School Programm
- Private High School

Bahnhofstrasse 52
8023 Zürich
Telefon:
01/214 64 64

IST
Internationaler Sprach- und Studienreisen

FIRMEN BERICHTEN

Zettler expandiert im Bereich Zeiterfassung

Die Zettler AG dehnt ihren Unternehmensbereich elektronische Zeiterfassung aus. Mit einer erheblich erweiterten Produktpalette, einem umfassenden Schulungsangebot sowie das Engagement eines erfahrenen Branchenspezialisten reagiert das Glarner Unternehmen auf die gestiegene Nachfrage in den Bereichen Zeit-, Betriebs- und Maschinendatenerfassung.

Die elektronische Zeiterfassung gewinnt für die in der Sicherheits- und Kommunikationsbranche tätige Zettler AG immer mehr an Bedeutung. Ein wesentlicher Grund hierfür ist die immer häufiger geforderte Verknüpfung verschiedener Systeme wie der Zutrittskontrolle mit Zeiterfassung. Die Zettler AG hat ihre Aktivitäten bereits seit einigen Jahren auf dieses Gebiet ausgedehnt. Das überproportionale Nachfrage-Wachstum hat nun zum Entscheid geführt, verstärkt in diesen Bereich zu investieren. Neue Schulungsräume sowie diverse neue Produkte führender Hersteller bilden hierzu die Basis.

Weitere Informationen:
Zettler AG, Walter Eberle,
am Linthli 4, 8752 Näfels,
Tel 058 34 28 22, Fax 058 34 28 22.

Aufschwung beginnt in der Badewanne

Badewannen haben Hochkonjunktur: Koralle Coretta steht sinnbildlich für ein ästhetisches Badevergnügen ohne Vergleich. Ergonomisch geformte Sitzflächen, komfortable Details und Koralle-Qualität sorgen für ein entspannendes Badegefühl. Denn die Badewanne ist für den Menschen da, nicht umgekehrt.



Neue Trends setzt Koralle gleichermaßen im Bereich der Einbauduschen: Ob avantgardistisch-transparent oder klassisch-undurchsichtig: Die Einbauduschen sind für Kenner und Individualisten gemacht, die keine Kompromisse in Sachen Design und Qualität eingehen. Selbstverständlich fertigt Koralle sämtliche Einbauduschen nach speziellen Kundenwünschen auch auf Mass.

Weitere Informationen:
Bekon-Koralle AG,
6252 Dagmersellen, Tel. 062 86 81 11.

Bodenbeläge gegen erhöhte Rutschgefahr

Sicherheit beginnt schon am Boden: Dafür hat 3M eine Reihe von Spezialbodenbelägen entwickelt, welche die Rutschgefahr bannen und/oder der Ermüdung bei stehender Arbeit entgegenwirken. In den verschiedensten Unternehmensbereichen gibt es typische Arbeitsräume und -bereiche, wo eine erhöhte Rutschgefahr besteht – aufgrund der verarbeiteten Produkte oder der eingesetzten Verfahren. Gleitfördernde Stoffe wie Wasser, Öl, Fett, Eis und andere Flüssigkeiten, aber auch Mehl, Zucker und Staub sorgen auf glatten Flächen für einen schlechten Stand.



Aufgrund langer Erfahrung hat 3M eine Reihe von Sicherheitsbodenbelägen entwickelt, die sowohl den individuellen Einsatzbedingungen als auch den generellen Bedürfnissen des Gastgewerbes entsprechen, was Abriebfestigkeit, chemische Beständigkeit oder die einfache Reinigung betrifft.

Weitere Informationen:
3M (Schweiz) AG, Eggstrasse 93,
8803 Rüschlikon,
Tel. 01 724 90 90, Fax 01 724 91 55.

Kräutertees aus der Provence

Das La Tisanière Kräutertee-Sortiment von Twinnings of London umfasst Früchteemischungen (Les Fruisanes) mit verschiedenen Fruchtaromen wie Aprikose-Grapefruit, Ananas-Kokosnuss, Erdbeere-Schwarze Johannisbeere, Himbeere-Zitrone, Orangenblüten-Himbeere, Birne-Vanille, Apfel-Zimt, Lindenblüten-Zitrone und Eisenkraut-Orange.

Dazu kommen die Klassischen wie Fünf Pflanzen-Cocktail, Lindenblüten, Lindenblüten-Pfefferminze, Tisange für Kleinkinder, Eisenkraut (Verbena), Eisenkraut-Pfefferminze, Kamille, Pfefferminze und Orangenblüten.



Les Fruisanes sprechen junge und junggebliebene Konsumentinnen und Konsumenten an. Die Klassischen sind bei den traditionellen Kräutertee-Liebhabern beliebt. Hergestellt werden die Kräutertees in der Provence.

Weitere Ankünfte:
Fritz Walther AG, Lerzenstrasse 27,
8953 Dietikon, Tel. 01 740 22 27.

Zweijahresgarantie für Energiesparlampen

Damit der Käufer einer hochwertigen Energiesparlampe auf Nummer Sicher gehen kann, gibt Osram jetzt für die Dulux EL bei normalem Gebrauch eine Zweijahresgarantie. Innerhalb von zwei Jahren hat die Lampe oft schon an Strom eingespart, was sie kostet. Sollte sie in dieser Zeit ausfallen, bekommt der Kunde Ersatz oder sein Geld zurück.



Die Hauptvorteile der Energiesparlampen gegenüber Glühlampen liegen im 80 Prozent geringeren Stromverbrauch und einer achtmal höheren Lebensdauer. Ein Vergleich der Stromkosten zeigt, dass man mit einer Dulux EL 23 Watt (entspricht einer 120 Watt-Glühlampe) während ihrer durchschnittlichen Lebensdauer von 8000 Stunden rund 124 Franken sparen kann.

Weitere Informationen:
Osram AG, Postfach,
8401 Winterthur,
Tel. 052 209 91 91, Fax 052 209 99 99.

Know-how-Transfer durch Fachseminare

- **Textile Interieurs im Objekt**
- **Farbgestaltung im Objekt**
Zwei Seminare für Hoteliers, Gastronomen, Innenarchitekten, Architekten, Innendekorateure und Lieferanten.
- **Kreative Präsentationstechnik**
Ein Fachseminar zur logischen Visualisierung der Unternehmensleistungen

Als solides Unternehmen mit einer breitgefächerten Erfahrungsbasis setzt sich das Kreative-Team für eine Erfolgsverbesserung der oben genannten Zielgruppen ein.

Informationsbroschüren können kostenlos und unverbindlich angefordert werden.
Creative Peter Yacoub & Partner,
CH-6243 Egolzwil/LU,
Tel. 045 71 57 27, Fax 045 71 57 27.



Einladung zur ordentlichen Generalversammlung der Aktionäre

auf Samstag, 26. März 1994, 16.00 Uhr,
in die Park Hotels Waldhaus, Flims Waldhaus
(Türöffnung: 15.00 Uhr)

Traktanden

1. Vorlage des 117. Geschäftsberichtes 1993, der Jahresrechnung 1992/93 und Bericht der Revisionsstelle.
2. Beschlussfassung über folgende Anträge des Verwaltungsrates:
 - 2.1 Genehmigung des 117. Geschäftsberichtes 1993 und der Jahresrechnung 1992/93.
Der Verwaltungsrat beantragt den Aktionären die Genehmigung des 117. Geschäftsberichtes 1993 und der Jahresrechnung 1992/93.
 - 2.2 Entlastung des Verwaltungsrates
Der Verwaltungsrat beantragt, Entlastung zu erteilen.
 - 2.3 Verwendung des Bilanzgewinnes
Jahresgewinn 1992/93 Fr. 620 076.06
Vortrag vom Vorjahr Fr. 385 765.41
Bilanzgewinn zur Verfügung der Generalversammlung Fr. 1 005 841.47
Der Verwaltungsrat beantragt, folgende Gewinnverwendung zu beschliessen:
7% Dividende auf dem dividendenberechtigten Aktienkapital Fr. 350 000.—
Zuweisung an die Gesetzliche Reserve Fr. 20 000.—
Zuweisung an die Freie Reserve Fr. 150 000.—
Vortrag auf neue Rechnung Fr. 485 841.47
3. Wahl der Revisionsstelle
Der Verwaltungsrat beantragt den Aktionären, das Mandat der Schweiz. Gesellschaft für Hotelkredit SGH, Zürich, als Revisionsstelle um ein Jahr zu verlängern.
4. Beschluss einer ordentlichen Kapitalerhöhung von Fr. 5 Mio. auf Fr. 6 Mio.
*In Anwendung von Art. 650 OR beantragt der Verwaltungsrat, in einer ordentlichen Kapitalerhöhung das Aktienkapital der Park Hotels Waldhaus um den Nennbetrag von Fr. 1 Mio. zu erhöhen. Die darauf zu leistende Einlage beträgt Fr. 3 300 000.—. Es werden 1000 neue Inhaberaktien von je Fr. 1000.— Nennwert geschaffen. Der Ausgabebetrag ist Fr. 3300.— je Inhaberaktie. Die neuen Aktien sind den alten in jeder Beziehung gleichgestellt. Die eidgenössische Emissionsabgabe von 3% wird für die gesamte Aktienkapitalerhöhung von der Gesellschaft übernommen. Die Einlage erfolgt in Geld. Alle neuen Aktien werden den bisherigen Aktionären über ein Konsortium, welches sämtliche Aktien zeichnet und sich vertraglich zu diesem Angebot verpflichtet hat, zum Bezug angeboten, wobei 20 alte Namenaktien bzw. 5 alte Inhaberaktien zum Erwerb einer neuen Inhaberaktie zum Ausgabepreis von Fr. 3300.— berechnen. Über die Zuweisung nicht ausgeübter Bezugsrechte entscheidet der Verwaltungsrat. Die neuen Aktien sind für das ganze Geschäftsjahr 1993/94 voll dividendenberechtigt.
*Der Verwaltungsrat beantragt zu diesem Zwecke, Art. 5 der Statuten wie folgt zu ändern: «Das vollliberierte Aktienkapital der Gesellschaft beträgt Fr. 6 Mio. und ist eingeteilt in 12 000 auf den Namen lautende voll einbezahlte Aktien zu Fr. 250.— Nominalwert und in 3000 Aktien zu nominal Fr. 1000.— welche auf den Inhaber lauten. Jede Aktie berechtigt zu einer Stimme an der Generalversammlung.»**
5. Verschiedenes

Unterlagen

Der 117. Geschäftsbericht 1993, der Bericht der Revisionsstelle, die Anträge des Verwaltungsrates, der Wortlaut der neuen Fassung von Art. 5 der Statuten (Anpassung an das erhöhte Aktienkapital) sowie das Protokoll der letztjährigen Generalversammlung liegen ab 1. März 1994 am Sitz der Gesellschaft in Flims Waldhaus zur Einsichtnahme durch die Aktionäre auf. Zudem kann während dieser Zeit jeder Aktionär die Zustellung der gesamten Unterlagen verlangen.

Teilnahme an der Generalversammlung

Namenaktionäre, die am 1. März 1994 im Aktienbuch eingetragen sind, erhalten die Einladung mit den entsprechenden Unterlagen an die uns gemeldete Adresse bis am 2. März 1994 persönlich zugestellt. Der Einladung liegt eine persönliche Zutrittskarte mit dem Stimmmaterial bei. In der Zeit vom 1. März 1994 bis und mit 26. März 1994 finden keine Aktienübertragungen statt.

Inhaberaktionäre, die an der Generalversammlung teilnehmen oder sich vertreten lassen wollen, können ihre Zutritts- und Stimmkarte gegen Vorweisung der Aktien oder genügenden Ausweis über den Aktienbesitz bis spätestens 25. März 1994 am Sitz der Gesellschaft beziehen.

Vollmachterteilung

Aktionäre, die an der Generalversammlung nicht teilnehmen, können einen Bevollmächtigten, einen anderen Aktionär, eine Bank, die Verwaltung oder einen unabhängigen Stimmrechtsvertreter mit der Vertretung ihrer Stimme beauftragen. Für die Vollmachterteilung ist die Zutrittskarte auf der Rückseite zu unterzeichnen und dem Bevollmächtigten zu übergeben. Falls ein Aktionär die Verwaltung bevollmächtigen will, so bitten wir ihn, die Vollmacht blanko, jedoch unterzeichnet an die Gesellschaft einzusenden. In diesem Falle werden wir dafür besorgt sein, dass das Stimmrecht gemäss den Anträgen des Verwaltungsrates ausgeübt wird. Falls ein Aktionär einen unabhängigen Stimmrechtsvertreter im Sinne von Art. 689c OR bevollmächtigen will, so bezeichnen wir dafür Herrn Beat Schmockler, Calanda Treuhänder AG, Quaderstrasse 5, 7002 Chur.

Depotvertreter

Depotvertreter im Sinne von Art. 689d OR werden gebeten, der Gesellschaft Anzahl und Art der von ihnen vertretenen Aktien frühzeitig bekanntzugeben, spätestens bis 25. März 1994, 17.00 Uhr. Als Depotvertreter gelten die dem Bundesgesetz vom 8. November 1934 über die Banken und Sparkassen unterstellten Institute sowie gewerbsmässige Vermögensverwalter.

Die von der Generalversammlung gefassten Beschlüsse werden anschliessend am Sitz der Gesellschaft in Flims zur Einsichtnahme aufgelegt.

Flims, 1. März 1994

Park Hotels Waldhaus AG
Für den Verwaltungsrat
Der Präsident: Walter Suter

«La semaine du goût»

Ist der Geschmack bei uns kein Thema?

In Frankreich sorgt «la semaine du goût» jährlich für eine breite Bewegung. In der Schweiz wird die Auseinandersetzung, wenn es um den Geschmack geht, meist einsam oder unter Fachleuten geführt. Die Diskussion über den Geschmack erhält dadurch etwas Elitäres, obwohl er allen eigentlich auf der Zunge und dem Gaumen liegt.

DORIS BLUM

Über den Geschmack, heisst es, lasse sich nicht streiten. Lässt sich darüber auch nicht reden? Köche «leben schliesslich täglich mit dem Thema, setzen sich bis zur Leidenschaft damit auseinander». Diese Feststellung macht André Jaeger vom Rheihotel Fischerzunft in Schaffhausen. Antrittslustig urteilt Heinz Witschi – Witschi's Restaurant – aus Unterengstringen. Er hält uns Schweizer, was den Geschmack betrifft, für «simple» und bringt dazu ein Beispiel mit dem Pfeffer. In Italien finde man nur schon für den weissen zehn verschiedene Sorten. «Nichts Aussergewöhnliches. Hier sagen wir einfach Salz und Pfeffer. Punkt.»

Diskussionsthema in Frankreich
Tatsache ist, dass man sich in Frankreich mit dem Geschmack öffentlich auseinandersetzt. Zumindest während der einen Woche (la semaine du goût), die sich jährlich dem Thema widmet, kommt Bewegung in Schulen und Küchen. Die Be-

teilung der Spitzenköche ist geradezu verpflichtend, wie ein «Studentenrabatt» in den feinsten Restaurants dazugehört. Die Gründe für eine so breite Thematisierung sehen hiesige Köche in der Esskultur der Franzosen. Richard Stöckli vom Hotel Alpenblick in Wilderswil drückt es so aus: «Es hat mit dem Stellenwert zu tun, den sie schon immer dem Essen gegeben haben.» Vernichtend ist sein Urteil in umgekehrter Richtung: «Bei uns ist der Geschmack kein Thema, weil wir es nicht wahrnehmen, und zwar weil es diskriminierend ist. Wir wollen nicht wahrhaben, dass wir nicht gut essen.»

Das Rohprodukt macht Sorge

Das «nicht gut» meint nicht «schlecht». Aber «geschmacklos». Die Kunst der Köche, so scheint es, erhält eine neue Bedeutung. Richard Stöckli ergänzt: «Viele Rohprodukten fehlt heute der Geschmack. Man muss mehr marinieren, mehr würzen. Vielleicht ist das der Grund, dass die asiatische, fernöstliche Küche so beliebt geworden ist. Es besteht die Tendenz zum Überwürzen und Überwürzen. Wichtig sind die Saucen geworden.» Heinz Witschi sieht nur eine Möglichkeit: «Um wieder auf den Grundgeschmack zu kommen, müssen alle Köche wieder mit dem Grundgeschmack arbeiten.» – Was aber, wenn dieser und mit ihm unsere Erinnerung daran zunehmend verschwinden? Nicht von ungefähr konzentriert sich «la semaine du goût» auf Kinder und Jugendliche. Grundgeschmack und Rohprodukt: André Jaeger bezeichnet sie als die Sorge der Gastronomie. Zugleich stellt er die Frage: Wie



Beim Kulinarischen trauen wir dem Auge mehr, als dem Gaumen und der Zunge. Foto: asl

soll es weitergehen? Seine Beispiele sind alltäglich (Tomaten, Kartoffeln, Karotten, Erdbeeren und andere): «Der Konsument ist ausschliesslich auf das Aussehen getrimmt worden.»

Schmecken nur noch Schnippo?

Dass eine solche Umgewöhnung bereits

stattgefunden hat, kam letztes Jahr auch unter Lehrern der Hotelfachschule Lausanne zum Ausdruck. «Beim Geschmack müssen wir ganz von vorn anfangen», lautete eine Diskussionskommentar. Mehr Sachlichkeit bei der ganzen Auseinandersetzung wünscht sich Paul Nussbaumer, Direktor der Hotelfachschule Belvoirpark: «Man erinnert sich an ein bestimmtes Gericht bei der Grossmutter, und es schmeckt einfach nie mehr so gut wie bei ihr. Viel Emotionalität kommt dabei ins Spiel.» Als Ausgangslage nimmt er die heutige Marktsituation, und da müsse man vergleichen – den industriellen mit eingeschlusenen – sei zu einem wichtigen Bestandteil des Unterrichts geworden. «Wir müssen auch mit der neuen Situation leben», was wiederum die Anpassung an ein Produkt bedingt.

Experiment mit Schülern

In Morges am Genfersee wagte sich Rodolphe W. Schelbert an ein einsames Abenteuer. Der Hotelier des «Fleur du Lac» lud rund vierzig Schüler zu einer Degustation ein. «Ich wollte den Geschmack der Jugend kennenlernen: Essen sie wirklich nur Schnippo?» lautet einer seiner Fragen. Einem Weineinzelnen nicht unähnlich liess er sie erst verschiedene Wasser prüfen und vergleichen. Dann folgte die Kombination mit wieder unterschiedlichen Speisen. Überraschungen, was den Geschmack betrifft, gab es auf beiden Seiten. Für die jugendlichen Degustatoren war es wohl das erste bewusste Erleben ihrer Zunge.

Schliesslich bezeugen Behauptungen wie, Kinder ässen nur Schnippo, höchstens die Phantasielosigkeit der Erwachsenen.

Köche sind einsame Kämpfer

Nun könnte man meinen, dass gute Ideen auch eifrig verfolgt und aufgegriffen würden. Rodolphe W. Schelbert bezeichnet das Echo aus Kollegenkreisen als dünn, ja gelegentlich gehässig. André Jaeger, ganz auf der anderen Seite der Schweiz zu Hause, interpretiert vorsichtig: «Man sagt, jeder ist dem andern das Zahnweh neidig. Vielleicht ist das so.» Aus seiner Erfahrung zwar hilft man sich «untereinander» – und das heisst wohl im Interessenskreis – wenn es um «die tägliche Suche nach Produkten» geht. Auch Richard Stöckli (unter anderem Mitglied der «jeunes Restaurateurs d'Europe») berichtet von Geschmacksproben «unter sich».

Nur unter Fachleuten

«Aber den Geschmack als solches haben wir noch nie zum Thema gemacht.» So bleibt vorläufig die Tatsache stehen, dass ein Fredy Girardet einen andern Geschmacksverfechter (den Franzosen Jean-Pierre Coffe) zu sich in die Küche einlädt, um über nichts anderes als den Geschmack zu diskutieren. Das Medienecho mag in dem Fall mit dem «Star» zusammenhängen, was das Ganze wieder zu etwas Elitärem macht, und dem Normalbürger das Gefühl vermittelt, er gehöre nicht dazu. Morges liest aber nicht weit von Crissier. Rodolphe W. Schelbert sagt, er werde sein Experiment wiederholen.

NEU

Weil's schmeckt und gesund ist:

Uncle Ben's®

7 Corn-Equilinia®

Uncle Ben's 7 Corn-Equilinia ist eine erstklassige Mischung aus sieben verschiedenen Getreidearten: Vollkornreis (Brown Rice), Dinkel, Wild-Reis, Roggen, Weizen, Gerste und Hafer. Jedem Korn wurde die hartschalige Spelze entfernt, so dass die darunterliegende Zellschicht erhalten bleibt. Und damit viele wertvolle Mineralstoffe, Spurenelemente und Nahrungsfasern (Ballaststoffe). Uncle Ben's 7 Corn-Equilinia schmeckt als Beilage zu allen Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, als vollwertige Hauptmahlzeit, als Müsli oder Dessert. Wenn Sie sich das nächste Mal zwischen einer schmackhaften oder gesunden Mahlzeit entscheiden müssen, wählen Sie beides: Uncle Ben's 7 Corn-Equilinia.

Nur 20 min Kochzeit.

20 MIN.
1.600 g

Gelingt immer und schmeckt perfekt.

ANSCHLAGBRETT

**GASTGEWERBESCHULE
LUZERN GSL**
Berufsbegleitende
Wirkurse seit 1974

Mit dem nächsten Wirkurs können Sie jetzt in Gastgewerbe aufsteigen oder selbständig werden. Verlangen Sie unverbindlich das Anmeldeformular und das Schul- und Prüfungsreglement.

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
Sekretariat, Arsenalstrasse 40,
6010 Kriens-Luzern
Telefon 041/41 19 29, Fax 041/41 72 04

**STUDY CENTRE
«C & L»**

Ecole de Commerce et de langues
1820 Montreux, Av. de Naye 15
Tél. 021 963 08 80 – Fax. 021 963 73 34

EURO-SPRACHKURSE
Management/
WIRTSCHAFTSKURSE
(internationale Diplome)

KURZ-SPRACHKURSE
(auch für Berufstätige)
FERIEN-SPRACHKURSE
(für Jugendliche) 62510/26995

DIVERS

Banknoten

aller wichtigen Länder getestet der «Fake Money Detector»-Stift totsicher auf Echtheit.

Kosten pro Test 1 Rappen, Preis 50 Franken
Quantex GmbH,
Patentneuheiten, 8134 Adliswil

Telefon 01 710 64 31

62380/372706

Verkaufe alte Burgunder Weine, sehr preisgünstig.

Telefon 055 48 60 90 oder 055 48 60 61

62380/37280

Peintre indépendant

exécute tous travaux de peinture, papiers-peints, décoration. Travail soigné. Prix raisonnable.

Tél. 077 22 86 85 ou 021 635 58 13.

P 62726/379255

Zu verkaufen:

– günstige HAMO Geschirrspülmaschine für Restaurantbetrieb
– Kochherd für Restaurantbetrieb.

Telefon 063 43 16 85

62723/379280

Erfolgreiche Jung-Hotelierin vom Bodensee,

33/174, Hotelfachfrau, ledig, schlanke, hübsche, jugendliche, sehr lebenswerte junge Dame mit Charme und Temperament, modisch, geschäftstüchtig, 3sprachig, Erbin eines grossen, renomierten Hotels, zweifache Unternehmerstochter (Vater: Transportunternehmer), sport-kulturelle Freizeitinteressen, wünscht Lebensheirat (Hotel könnte auch verpachtet oder verkauft werden). Näheres durch:

Patrizier Alpenland GmbH, St.Pf. 1119, D-83421 Bad Reichenhall, Telefon 0049/7621/87298 oder 0049/8232/5994.

– Seit Jahrzehnten auch in der Schweiz ein Begriff –

62729/379220

Moratex
Gastronomie- + Haushaltbedarf

Kaffee-Maschinen
Vollautomaten und Kolben 1-4
Laufend günstige Occasionen
alle Totalrevidiert mit 1/2 Jahr Garantie bereits ab Fr. 2.400.–

Hochstrasse 68, 4053 Basel
Telefon 061 35 91 00
Fax 061 35 91 51

Jobs im Gastgewerbe: Südafrika

Mangel an Fachkräften, aber strikte Quoten

Wer sich derzeit in Südafrika bewirbt, muss die Regierung von seinen Fähigkeiten überzeugen. Er sollte eine gute Ausbildung und viel Erfahrung in erstklassigen Hotels oder Restaurants besitzen. Gute Chancen haben erstklassige Küchenchefs. Trainees sind tabu. Hoteliers müssen diese Stellen an Südafrikaner (ganz gleich welcher Hautfarbe) vergeben.

MARIA PÜTZ-WILLEMS
AUS KAPSTADT

»Auf lange Sicht hat Südafrikas Tourismusindustrie eine phantastische Zukunft.« Nicholas Seewer, der englisch-schweizer General Manager des renommierten Mount Nelson Hotels in Kapstadt, ist generell optimistisch. Sollten die Wahlen im April der Republik Südafrika erstmals die lang ersehnte politische Stabilität bringen, werden die Touristenströme fließen. Vor allem in der Stadt am Tafelberg und in der so europäisch angehauchten Kap-Region erwartet man einen Boom - auch vom



Nick Seewer, General Manager im Mount Nelson Hotel, Kapstadt

Schweizer Markt, der in den vergangenen Jahren trotz aller politischer Unruhen fast konstant 20 000 Touristen geschickt hat.

In der nationalen Besucher-Hierarchie Südafrikas liegt die Schweiz unter den nicht-afrikanischen Ländern an achter Stelle.

Wenige Hotelfachschulen

Erfahrene Hoteldirektoren wie Nick Seewer verbinden mit dem Boom aber auch skeptische Fragen: Wird Südafrikas Beherbergungsgewerbe bis dahin überhaupt das erforderliche Quantum an ausgebildeten Fachkräften aufbieten können? 1994, vier Jahre nach der offiziellen Aufkündigung der Apartheidspolitik, gibt es in ganz Südafrika drei Hotelfachschulen: Jene in Johannesburg existiert seit über 20 Jahren, die beiden anderen in Durban und Kapstadt aber erst seit rund fünf Jahren. Alle drei entlassen pro Jahr nur einige hundert Schüler in den Hotelalltag - zu wenig, um den erwarteten Tourismusboom personell aufzufangen. Wer jetzt glaubt, er sei als Ausländer in Südafrika mehr als willkommen, irrt. Denn erstens reglementiert die Regierung in Pretoria die Quoten nach wie vor strikt; zum anderen gibt es in jedem grossen Hotelbetrieb - genau wie in jedem anderen Industrieunternehmen - inzwischen eine Art ungeschriebenes Gesetz, nach dem bei gleicher Qualifikation aller Bewerber der nicht-weisse Kandidat bevorzugt wird. Das Flüsterwort für diese gängige Praxis heisst «Balance». In allen öffentlichen Bereichen möchte Südafrika jetzt Gleichgewicht zwischen Weissen und Nicht-Weissen demonstrieren.

Wer sich derzeit in Südafrika bewirbt, muss die Regierung von seinen Fähigkeiten überzeugen. Schweizer stellen den Antrag bei der Botschaft in Bern. Von dort wandert die Bewerbung zur Regierung nach Pretoria; sie setzt sich mit dem angegebenen Arbeitgeber in Verbindung, der wiederum anhand von Anzeigen oder Statistiken nachweisen muss, dass das Hotel genau diese Arbeitskraft benötigt. Wer das ersehnte Papier in Händen erhält, bleibt aber unter Behördenkontrolle: Er muss seine Aufenthaltsgenehmigung alle drei Monate verlängern lassen. Die «Permanent Residence» wird frühestens nach zwei Jahren ausgestellt. «Für Leute aus Übersee ist es momentan nicht einfach», bestätigt auch



Helge Scherner (links), Guest Relations Manager im Mount Nelson Hotel: Der Smoking ist abends Pflicht.

Nick Seewer. Südafrika hat eine hohe Arbeitslosenrate und immer mehr Schulabgänger finden keinen Job.

Zuwenig Aufstiegschancen

Der Deutsche Ingo Schmidt von Groelling, stellvertretender Wirtschaftsdirektor im Fancourt Hotel und Country Club in George, verlässt das Golfhotel und Südafrika im Februar. Die politische Zukunft ist ihm zu ungewiss. Als Kind lebte er bereits neun Jahre in Südafrika, jüngst arbeitete er erfolgreich in einem Johannesburg Feinschmecker-Treff, verdiente gut und hatte dank weisser Hautfarbe auch sonst keinerlei Nachteile zu befürchten. Trotzdem sind ihm die Karriere-Perspektiven in Südafrika derzeit zu gering. Schmidt von Groelling schätzt, dass auf jede Managementposition in südafrikanischen Spitzenhotels derzeit etwa 200 Bewerber kommen. In Kapstadt beispielsweise sieht er deshalb momentan überhaupt keine Chance, ja

selbst in George - rund 450 Kilometer östlich von Kapstadt - hätte er nur noch bedingt Aufstiegschancen.

Verdienst ist nicht schlecht

Nick Seewer flattern pro Monat mindestens drei oder vier Bewerbungen allein aus der Schweiz auf den Tisch. Südafrika lockt, schliesslich gibt es hier starke schweizer und deutsche Siedlergemeinschaften, deren Infrastruktur und Mentalität jedem Bewerber das Einleben enorm erleichtern. Wer den Sprung ins feste Arbeitsverhältnis geschafft hat, verdient nicht schlecht: Die Lebenshaltungskosten in Südafrika sind weitaus niedriger als in jedem westeuropäischen Land, die Steuerabzüge pendeln sich zwischen 18 und 30 Prozent ein. Ein Junior-Chef verdient etwa 2000 Rand pro Monat, erläutert Nick Seewer, ein Sous-Chef etwa 10 000 Rand, ein Head-Chef «beträchtlich mehr». Die Arbeitszeiten sind auf maximal 48 Stunden

pro Woche festgelegt. Solange jemand bereit sei, hart zu arbeiten und am Leben Südafrikas zu partizipieren, lässt sich leicht einen hervorragenden Ruf gewinnen, berichtet Nick Seewer. Viele der europäischen Küchenchefs, die vor 20 Jahren nach Südafrika kamen, haben sich inzwischen selbständig gemacht und somit jene internationale Küchenvielfalt geschaffen, die heute Aushängeschild der Kap-Region ist. «Leider aber interpretieren viele ihre Tätigkeit in diesen sonnigen Gefilden als Ferienjob», schränkt Seewer ein. Er selbst arbeitet seit zwanzig Jahren in Südafrika, davon war er zehn Jahre für die Southern Sun-Gruppe tätig. Das zu Orient Express gehörende Mount Nelson Hotel leitet er seit 1989 als General Manager; gleichzeitig betreut er als Area General Manager auch das Fancourt Hotel sowie ebenfalls zu Orient Express gehörende Gametrackers-Wildcamps in Botswana. Als Job-Prognose fasst er zusammen: «Südafrika wird immer Fachkräfte aus Übersee brauchen. Selbst wenn in einigen Jahren der akute Bedarf mit eigenen Nachwuchskräften gedeckt sein sollte, werden immer noch Mitarbeiter mit internationaler Erfahrung gesucht.»

Chancen für Küchenchefs

Wer kommt, sollte eine gute Ausbildung und viel Erfahrung in erstklassigen Hotels oder Restaurants besitzen. Dann sehen südafrikanische Hoteliers Chancen, eine Arbeitsgenehmigung zu erhalten. Erstklassigen Küchenchefs räumt Nick Seewer, Direktor vom «Mount Nelson», Kapstadt, derzeit noch reelle Chancen auf einen Job ein. Trainees sind für Ausländer tabu. Hoteliers «müssen» diese Stellen an Südafrikaner (ganz gleich welcher Hautfarbe) vergeben. In der Abteilung Immigration der südafrikanischen Botschaft in Bern ist die Nachfrage nach Jobs in Südafrika derzeit schwach. In den vergangenen Monaten bearbeitete man dort quasi nur «Einzelfälle» - und dabei sei die Hotellerie doch noch eine begehrte Branche, erläutert die zuständige Sachbearbeiterin. «Aber vielleicht haben die Leute momentan ein bisschen Angst», mutmasst sie.

MPW

Personaltraining in Südafrikas-Hotels

Bei der Ausbildung fallen die Rassenschranken

Den Respekt vor der menschlichen Würde haben die südafrikanischen Protea Hotels zum gleich wichtigen Grundprinzip erhoben wie den optimalen Gästeservice. 1985 gegründet, begann Protea bereits zwei Jahre später mit dem ersten strategischen Personaltraining - unabhängig von Hautfarbe, Geschlecht und Herkunft des Einzelnen.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

70 Prozent seiner Arbeitszeit muss ein leitender Angestellter des Mount Nelson Hotels in Kapstadt mit seinen Gästen verbringen. Für den Guest Relations Manager anno 1994 kann das auch so aussehen: Helge Scherner, 23 Jahre, gebürtiger Hamburger und immigrierter Südafrikaner, verbrachte mit seiner Verlobten ein «Test-Wochenende» im eigenen Hotel. Dabei registrierte er zum Beispiel, dass das (schwarze) Zimmermädchen die Betten abzog, aber alles liegenliess, um pünktlich zum Lunch zu verschwinden. Kritik durfte Helge Scherner nur zaghaft üben. Allzu harsche Worte würden derzeit sofort die Gewerkschaften Südafrikas auf den Plan rufen. Trotzdem gibt es die Annäherung zwischen schwarzen, farbigen und weissen Hotelangestellten. Und Kritik ist gefragt - auch von Seiten der Nicht-Weissen. Sie möchten die Karriereleiter erklimmen, stehen ihnen doch erstmals die gleichen Türen offen wie den Weissen. Das Management-Programm im «Mount Nels-

on» erstreckt sich über drei Jahre; jeweils drei ausserwählte Mitarbeiter kommen in seinen Genuss.

Schwarze machen Karriere

Auch im täglichen Miteinander fallen langsam die Schranken. So zog sich Helge Scherner beispielsweise als erster Manager mit dem übrigen Personal in einem Raum um. Motivierend wirken zudem die ersten gemeinsamen Freizeitaktivitäten wie Volleyball-Spiele, Barbucos und Partys. Motivation ist Teil des Erfolgs: Denn das «Mount Nelson» sieht seine Mitbewerber nicht in Südafrika, sondern in Singapur, der Karibik oder auf Hawaii.

Der Farbige Sydney Joseph war einer der ersten, der die Karriereleiter erklimmen hat. Heute ist er verantwortlicher Manager für das feine Restaurant «Top of the Ritz» im Protea Ritz Hotel Kapstadt. Seine Beförderung trug ihm unter Kollegen natürlich viel Neid ein, «aber man muss einfach nur gute, realistische Vorschläge einbringen», sagt Sydney Joseph strahlend. Er hatte es immer als unfair empfunden, dass der Restaurantchef stets aus Übersee kommen sollte «schliesslich zeigen wir ihm den Job».

Inzwischen liebäugelt der Restaurant Manager damit, ins Front Office zu wechseln. Diese Weiterbildung ermöglicht ihm nämlich das Protea-eigene Weiterbildungsprogramm. Das Personaltraining in der 70 Häuser grossen südafrikanischen Kette setzt sich, so die Verantwortliche Mary McGuire, heute zusammen aus einem Training on the job, aus einem Training der einzelnen Fähigkeiten und aus Haustrainingsteams für ein-

zelne Abteilungen (zum Beispiel Küche oder Management).

Selbstbewusstsein stärken

Protea schickt seine Mitarbeiter an die Hotelfachschulen, akzeptiert von dort selbst pro Jahr bis zu 50 Praktikanten und fördert den Mitarbeiteraustausch innerhalb der eigenen Gruppe. Langfristig denkt man sogar an einen Austausch mit Hotels anderer afrikanischer Staaten. Mary McGuire: «Mit all diesen Massnahmen wollen wir einfach nur das Selbstbewusstsein unserer Mitarbeiter stärken; das ist die Basis für ihr Interesse an Weiterbildung.»

Ähnlich wie Grossbritannien hat Südafrika zudem das «National Vocation Quotation» (NVQ)-System akzeptiert. Es erlaubt es dem einzelnen, sich in Modulen weiterzubilden. Das abschliessende, staatlich anerkannte Zertifikat erleichtert ihm danach Bewerbungen und Aufstieg. Protea hat NVQ als Mitglied des Hotel Industry Training Boards von Kapstadt von Anfang an unterstützt. Dieses Gremium aus Hotel- und Touristikern existiert seit zwei Jahren, ist staatlich anerkannt und setzt Standards für Südafrika. Die Aktivitäten der Protea-Hotels haben sich herumgesprochen, vor allem unter den Nicht-Weissen. Inzwischen bekommt Mary McGuire allein aus Südafrika rund 2000 Bewerbungen pro Jahr auf den Tisch. Das ist, so sagt die Trainerin, das grösste Kompliment für die Gruppe. Und der beste Beweis dafür, dass Können Grenzen sprengt. Protea Hotels beschäftigen heute sechs nicht-weisse General Manager und sechs weibliche Direktoren.



Mary McGuire, Personaltrainerin bei Protea Hotels und Sydney Joseph, einer der ersten nicht-weissen Restaurantmanager bei Protea.

Fotos: Maria Pütz-Willems

Lebensmittelgesetz

Revision trifft das Gastgewerbe

Die Revision der Lebensmittel- und Hygieneverordnung steht bevor. Mehr Information, mehr Verantwortung, mehr Kosten im Hygienebereich. Das sind die wichtigsten Veränderungen, die für das Gastgewerbe und die Hotellerie absehbar sind.

PIETER POLDERVAART

Mit der Revision des Lebensmittelgesetzes werden auch die Lebensmittelverordnung und die aus dem Jahr 1981 stammende Hygieneverordnung vollständig angepasst. Laut Hans Schwab, Chef der Abteilung Lebensmittelwissenschaft im Bundesamt für Gesundheitswesen (BAG), soll damit eine Angleichung an die entsprechenden EU-Richtlinien erreicht werden. Neben Anpassungen auf den Stand der Technik werden Hygiene-Regelungen im Bereich der Mikrobiologie in die Hygieneverordnung eingegliedert, die bisher in der Lebensmittelverordnung aufgeführt waren.

Schulung wird zwingend

Die bindende Vorschrift, das Personal vor Antritt der Stelle betriebspezifisch zu instruieren, dürfte für die Gastronomie und Hotellerie Auswirkungen haben. «Es gibt nichts Schlimmeres als nicht geschultes Personal», so Schwab. Ebenfalls vorgesehen ist eine verbindliche Meldepflicht: Personal, das an Krankheiten leidet, die durch Lebensmittel übertragbar sind, muss dies den Vorgesetzten melden.

Weitere Anpassungen betreffen die Hygiene von Örtlichkeiten und Geräten, die heute im Vergleich zu den EU-Regelungen nicht so ausführlich behandelt werden. In den Artikeln 5 und 6 der Hygieneverordnung geht es unter anderem darum, schon bei der Konzeption von Räu-

men, Installationen und Bereichen, wo Lebensmittel verarbeitet werden, angemessene Reinigung oder Desinfektion einzuplanen.

Von einer anderen Neuerung spricht Roy Ewald, Leiter Mikrobiologie und Lebensmittelinspektorat des Kantons Basel-Stadt: Das Zauberwort HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Das bedeutet, dass alle Betriebe der Gastronomie und Hotellerie in Zukunft ein Hygiene-Konzept erstellen (lassen) müssen. Das HACCP, eine Art Risikokataster mit umfassendem Reinigungs- und Hygieneplan, enthält eine Auflistung der hygienisch heiklen Stellen - und die Beweisführung des Betreibers, dass genügend zur Risikoverminderung unternommen wird (siehe Kästen). Zudem nimmt der Lebensmittelinspektor nicht mehr den ganzen Betrieb unter die Lupe und weist auf Schwachstellen hin, sondern konzentriert sich schwerpunktmässig auf einzelne Bereiche. Während die Verantwortlichen kleinerer Betriebe die Angaben zu den kritischen Punkten mündlich anbringen können, dürfte für grössere Unternehmen ein schriftliches Konzept unumgänglich sein.

Im Anhang zur Hygieneverordnung werden erstmals für gewisse Lebensmittel mikrobiologische Kriterien und die dazugehörigen Toleranzwerte aufgeführt. Darunter fallen gefüllte Teigwaren, Eis als Zugabe zu Lebensmitteln, Gewürze, vorgeschnittene Salate, geräucherte Fische sowie gekochte und geschälte Crevetten. Laut Kommentar zur Hygieneverordnung ist damit eine weltweit einzigartig detaillierte mikrobiologisch-hygiene Beurteilung der verschiedenen Lebensmittel(gruppen) möglich.

Säumige müssen zahlen

Für die Hoteliers und Wirte hat die Lebensmittelverordnung-Revision noch auf anderer Ebene finanzielle Folgen. So

können in Zukunft gravierende Beanstandungen der Lebensmittelinspektoren kostenpflichtig sein. Wo die Grenze zwischen «gravierend» und «tolerabel» zu ziehen ist, wird noch diskutiert. Um Rechtsungleichheit zu vermeiden, findet zum Beispiel für die Zentral- und Ostschweiz ein Treffen der zuständigen Lebensmittelinspektoren statt. Ganz neu ist die Kostenfolge nicht. Schon heute wird in einigen Kantonen der Aufwand für Nachkontrollen in Rechnung gestellt, wenn sich keine Verbesserung ergeben hat.

Fünf HACCP-Grundsätze

Laut Artikel 8 der Hygieneverordnung hat der Betriebsverantwortliche für die Lebensmittelsicherheit kritische Punkte zu ermitteln und angemessene Sicherheitsmassnahmen festzulegen. Er muss fürs Durchführen, Einhalten und Prüfen dieser Massnahmen sorgen. Bei Prozessänderungen sorgt er für deren Anpassung und setzt davon auch die Beschäftigten in Kenntnis. Dabei gelten folgende Grundsätze:

- Analyse der potentiellen Risiken für Lebensmittel in allen Prozessen der Herstellung;
- Identifizieren der Punkte in diesen Prozessen, wo Risiken für Lebensmittel auftreten können;
- Festlegen, welche dieser Punkte für die Lebensmittelsicherheit kritisch sind;
- Feststellen und Durchführen wirksamer Prüf- und Überwachungsverfahren für diese kritischen Punkte;
- Überprüfen der Gefährdungsanalyse für Lebensmittel, der kritischen Kontrollpunkte und der Prüf- und Überwachungsverfahren in regelmässigen Abständen und bei jeder Prozessänderung. PLD

MIXED-PICKLES

Tiefkühlung in der Grossküche

Noch kurz bevor das Schweizerische Tiefkühlinstitut in Zürich seine Pforten endgültig schliesst, lanciert es die neu überarbeitete Auflage der Broschüre «Tiefkühlung in der Grossküche». Die Broschüre eignet sich speziell für die interne Schulung für Seminare und ist als Lerninstrument für angehende Köche geeignet. Inhalt der Informations- und Schulungsunterlage ist die gängige

Praxis von Tiefkühlen in der Grossküche. Der Neudruck, in deutscher und französischer Sprache erfolgt nach Eingang der Bestellungen, deshalb sollten die Bestellungen bis zum 11. März erfolgen. Der Einzelabgabepreis beträgt 10 Franken. Für Massenbestellungen sind Rabatte vorgesehen, wie das Institut bekanntgibt.

Weiter Informationen: Schweizerisches Tiefkühl-Institut, Pfingstweidstr. 94, Postfach, 8032 Zürich, Tel. 01 272 01 70, Fax. 01 272 01 75.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich.

Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netze (AN); Stellvertretender Chefredaktor / Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
Redaktion: hr. Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VY); f&b: Silvia Pfenniger (SPF), Riccarda Schön (RSCH); tr. Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ).

Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), responsable; Jean-Paul Fährndrich (JPF), Philippe Maspoli (PM).

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot.

Korrespondenten/Correspondants: Claude Baumann (CB), Zürich; Rolf Bühler (RB), Zürich; Claudio A. Engeloch (CE), Bern; Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Peti Grunder (PG), Interlaken; Klaus Höhle (KH), Genf; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève.

Ausland/Ertranger: Barcelona: Ulrike Wiefbrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Ubenau (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); London: Stephan Wehrle (SW); New York: Claude Chate-lain (CC); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purscher (HP).

SHV • SSH • SSA: Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

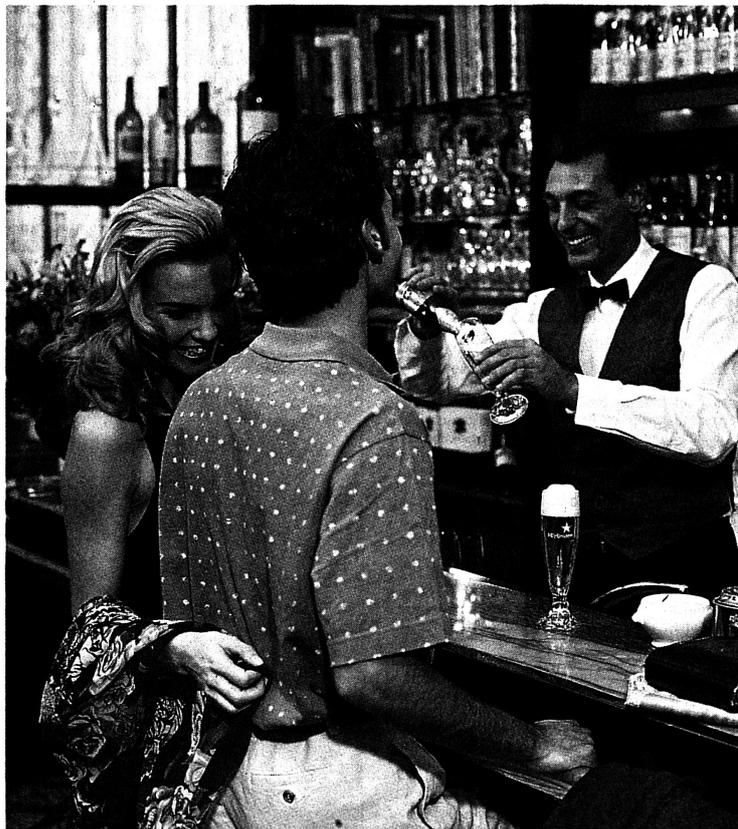
Offizielles Organ: Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Swiss Congress & Incentive, Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HSMA Swiss Chapter, Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asta); Buspartner Schweiz; Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX).

Verlag/Edition

Marketing: a.i.: Werner Friedrich.

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

S t e r n s t u n d e n .



STERN
BRÄU



Familienkreuzfahrten

Sticht schon bald eine «MS Mickey» in See?

Die Zeiten, als die Schiffe der Premier Cruise Line als offizieller Kreuzfahrtengesellschaft von Walt Disney World durch die Meere stampften, sind bald vorbei. Deshalb will die Walt Disney Company selber ins Kreuzfahrtenbusiness einsteigen. Eine Beliebung des Marktes für Familienkreuzfahrten ist angesagt.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Das Fiasko von EuroDisney bei Paris scheint die Walt Disney Company in ihren Expansions- und Diversifikationsbemühungen nicht zu beirren. Vom geplanten Park in der Nähe Washingtons mit historischen Themen und einem geschätzten Investitionsvolumen von 800 Millionen Dollar war an dieser Stelle bereits die Rede. Nach neuesten Meldungen will Disney nun auch noch ins Kreuzfahrtenbusiness einsteigen. Offiziell hält sich der Unterhaltungsgigant seinem Stil getreu – bedeckt. Man lässt lediglich erlauten, sämtliche Möglichkeiten zu evaluieren – ohne aber Konkretes preiszugeben.

Zwei 1000-Kabinen-Schiffe

Gut unterrichtete Kreise wollen indes wissen, dass Disney zwei Kreuzfahrtschiffe à 70 000 Tonnen mit 1000 Kabinen bauen lassen will. Mehrere Werften seien aufgefordert worden, entsprechende Offerten zu unterbreiten. Die Meldung hat keine allzu hohen Wellen geschlagen, stellt doch eine Diversi-

fikation ins Kreuzfahrtengeschäft eine logische Folge von Disneys Sortimentspolitik dar. Sie war irgendwie zu erwarten. Harold Vogel von der Wall Street-Firma Merrill Lynch liess denn auch verlauten, dass er keinerlei Probleme antizipiere, schliesslich sei ein Kreuzfahrtschiff nichts anderes als ein modifiziertes Hotel. Und dass die Walt Disney Company vom Hotelbusiness etwas versteht, hat sie mit diversen Betrieben bereits bewiesen. Man denke etwa an die beiden in Orlando liegenden «Swans» und «Dolphins». Schliesslich ist das Disney-Vergnügen auf hoher See auch nichts Neues, denn während zehn Jahren operierte Premier Cruise Lines als offizielle Kreuzfahrtengesellschaft von Walt Disney World. Wer also in der ersten Wochenhälfte in Orlando nicht genug der Miceys und Goofys sehen konnte, wurde im zweiten Teil des Urlaubs auf einer Kreuzfahrt ab Fort Lauderdale weiterhin von solchen Figuren heimgesucht – vermutlich bis zum Exzess. Solche einwöchigen Paketangebote erfreuten sich grosser Beliebtheit.

Nun ist der am 31. März 1994 auslaufende Vertrag mit Premier Cruise Line, einer Tochtergesellschaft des Mischwarenkonzerns Dial Cop. in Phoenix, nicht verlängert worden. Premier zahlte bisher für die Etikettierung («the official cruise line of Walt Disney World») und für die Nutzung der Disney-Figuren eine bestimmte Gebühr, wollte aber für die Zukunft bessere Bedingungen aushandeln, was bei Disney auf geschlossene Ohren stiess. Seit dem Scheitern der Vertragsverhandlungen im letzten Herbst war Disney bestrebt, mit anderen Kreuzfahrtengesellschaften ins Geschäft zu kommen, ohne Erfolg.

Geschäft mit Familien

Wird nun der Unterhaltungsgigant als Konsequenz tatsächlich ins Kreuzfahrtbusiness einsteigen, kommt das einer gewaltigen Stimulierung der «Family-Cruise» gleich. Diese stellen in der Sprache des Marketings bislang nicht mehr als eine Nische dar. Einzig Premier Cruise Line und American Family Cruises operierten mit ihren insgesamt vier Schiffen auf diesem Markt. Der Marktanteil liegt unter fünf Prozent. Doch Bruce Nierenberg, Chairman und Chief Executive Officer von American Family Cruises in Miami, freut sich über die neue Konkurrenz. Wie er dem «Wall Street Journal» erklärte, werde ihm Disney keine bestehenden Kunden wegshnappen; Disney werde neue Kunden kreieren.

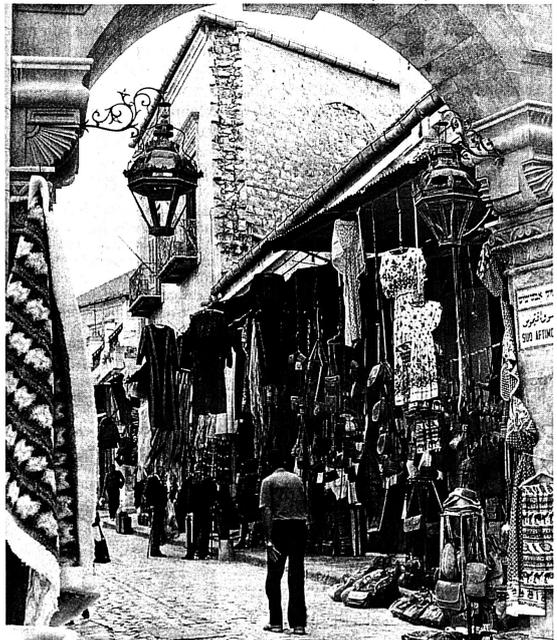
Reiseland Israel

Open Sky soll das Land weiter öffnen

Von der seit Dienstag in Kraft gesetzten Liberalisierung des Flugverkehrs erhoffen sich Israels Tourismusbehörden eine Steigerung der Attraktivität des Landes als Reiseziel.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Vielmehr als sich der Hoffnung ganz Israels anzuschliessen, die abschlechte Tat vom vergangenen Freitag in Hebron möge keinen bedeutenden Rückschlag bei den Friedensverhandlungen nach sich ziehen, konnte anfangs Woche auch der Direktor des israelischen Verkehrs-büros für die Schweiz, Michael Hirschfeld, nicht. Aus rein beruflichem Blickwinkel betrachtet, sind aufgrund dieser Verhandlungen nämlich bereits positive Entwicklungen zu registrieren. Auch in der Schweiz ist die Nachfrage für Reisen nach Israel spürbar gestiegen und Hirschfeld hofft, dass spätestens im kommenden Jahr dann auch Esco und Bischofbergers Info Reisen ein eigenes Israel-Programm anbieten. Nebst anderen Charter- und auch den Linienflugge-



Trotz des Anschlags von Hebron hoffen auch Israels Tourismusbehörden auf eine Fortsetzung des Friedensprozesses. Dieser hat sich bisher sehr positiv auf die Besucherzahlen und Investitionen ausgewirkt. Im Bild: Altstadt Jerusalem.

Foto: Kuoni/htr

Bald sind vier weitere Holiday Inn in

Sie waren speziell zur Ziehung der Gewinner des Wettbewerbes aus der Israel-Medienbeilage ins Verkehrsbüro in Zürich gekommen: Iris Mazel von den Africa Israel Hotels & Resorts Ltd. (führen u.a. die Holiday Inn Hotels in Israel) und Michael Schwarz von den Holiday Inn Hotels in Israel. Bei einer Auflage von 250 000 Exemplaren hatte das Israelische Verkehrs-büro in der Schweiz mit einer Beilage in verschiedenen Zeitungen die grösste je durchgeführte Marketingmassnahme direkt an Endkonsumenten durchgeführt. Rund 7000 Coupons wurden retourniert und mehr als 4000 Leser interessierten sich für weitere Informationen. Aus diesen 7000 Zügen die Holiday Inn- und der Arkia-Vertreter den Gewinner.

Bei dieser Gelegenheit erwähnten die beiden Besucher aus Israel, dass zu heute schon vier Holiday Inn Hotels in Israel schon bald vier weitere dazu stossen werden. In etwa zwei Jahren soll ein Haus mit Spa am Toten Meer eröffnet werden und in weniger als drei Jahren folgt das Queen of Sheba in Eilat. Zusätzlich wird in Ashkelon und Naharya je ein Express-Hotel (3-Sterne-Kategorie) eröffnet. HU

ellschaften konnte nicht zuletzt die Arkia vom Interesse aus der Schweiz profitieren. Wie Eli Ohana, Direktor der ICS (Israeli Charter Services) für Deutschland und die Schweiz, zufrieden konstatieren kann, beträgt die Auslastung auf der wöchentlichen Samstag-Verbindung von Zürich nach Tel-Aviv und Eilat in diesem Winter zwischen 85 und 92 Prozent. Dank diesem positiven Ergebnis plant Ohana für die Sommersaison einen zweiten Arkia-Flug, ebenfalls am Samstag. Seit Dienstag dieser Woche trägt auch «Israels Luftfahrtthimmel» mit einem wichtigen Schritt zur Steigerung der Attraktivität Israels als Reiseland bei. Von der Liberalisierung versprechen sich die zuständigen Stellen einen verstärkten Konkurrenzkampf zwischen den Airlines, was, wie man es von den USA und auch Europa kennt, mit Sicherheit einen Druck auf die Flugpreise nach sich ziehen wird. Der Anteil angebotener Sitzplätze hat sich für nicht-israelische Car-

riers von 50 auf 60 Prozent des Gesamtvolumens erhöht.

Mehr Charterkapazität

Gleichzeitig bestehen keine Preisabsprachen mehr, was sofortige Reaktionen auf kurzfristige Veränderungen des Marktes ermöglicht. Für die Chartergesellschaften bedeutet die Liberalisierung nun ein Markt praktisch ohne Auflagen. So ist in der Hochsaison ein Zuwachs an Charterpassagieren von 25 Prozent gegenüber dem Vorjahr ohne Einschränkungen möglich und bis zu 25 Prozent der Sitze dürfen als «seat only», also ohne Landarrangement, verkauft werden. Ob und wie sich der Open Sky auf dem Schweizer Markt auswirken wird, muss sich noch weisen. Da der heute schon starke Druck der Chartergesellschaften eher noch zunehmen wird, darf damit gerechnet werden, dass sich insbesondere die Preise der Linienflüge tendenziell nach unten bewegen werden.

USA

Continental Airlines flirtet mit America West

Die Blinden zu den Blinden, die Lahmen zu den Lahmen – ist man geneigt zu sagen, wenn nun Continental Airlines nach einer höheren Beteiligung bei America West Airlines trachtet.

Bis vor kurzem operierte Continental Airlines unter dem Gläubigerschutz gemäss Kapitel 11 des amerikanischen Konkursgesetzes, und America West tut es heute noch. So hat der Phoenix-Carrier für 37,5 Prozent des Aktienkapitals eine Kaufofferte von 220 Millionen Dollar erhalten. Die hinter diesem Angebot steckende Investorengruppe wird angeführt von David Bolderman, Chairman von Continental Airlines, der, zusammen mit Air Canada, bereits Continental von den Konkursfesseln befreite. Neben Bolderman sitzen auch die Mesa Airlines und Fidelity Investments in dieser Investorengruppe.

Fusion oder Abkommen

Wie in solchen Fällen üblich, dürfte sich nun ein Machtkampf mehrerer Kaufwilligen abzeichnen. So hat bereits der New Yorker Finanzier Michael Steinhart eine Offerte von 200 Millionen Dollar auf den Tisch gelegt; er will freiwillig für dieses Geld gleich 49 Prozent kontrollieren.

Nach Presseberichten bevorzugt das Gläubigerkomitee Steinhardt's Angebot, wogegen America West's Verwaltungsrat Bolderman mit seinen Gefolgsleuten den Vorgang gibt. Wie aus diesem Kreis verlautet wurde, will man mit dieser Minderheitsbeteiligung keine Fusion anstreben. Man spricht lediglich von einem Marketingabkommen, Abstimmung der Flugpläne und Zusammenlegung des Vielfliegerprogramms. Schaut man aufs Routennetz der beiden Carrier, so scheint eine engere Kooperation Sinn zu machen. America West ist vornehmlich im Südwesten der USA aktiv, wo Continental Airlines eine eher schwache Präsenz markiert.

Neue Chancen

Es ist interessant festzustellen, wie sich plötzlich das Interesse nach solch ange-schlagenen Carriers regt. Vor noch nicht allzulanger Zeit beschienigte man den «Chapter-Eleven-Carriers» keine gute Zukunft. Doch die Analysten an der Wall Street trauen den mit einer billigen Kostenstruktur fliegenden Fluggesellschaften wie Continental, America West oder auch Northwest Airlines durchaus zu, im harten Konkurrenzkampf gegen ihre grösseren Mitbewerber wie United oder Delta bestehen zu können.

CC, New York

Railtour Suisse, Geschäftsjahr 1993

Trotz Herbstproblem beste Zahlen

Der Bahneranstalter Railtour Suisse, erst kürzlich unter Kuonis Fittiche geraten, weist angesichts der schwierigen Zeiten weiterhin beste Zahlen aus. Das Geschäftsjahr 1993 wurde durch das schlechte Herbstwetter getrübt. Die TV-Werbung wird weitergeführt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Mit 91 853 Passagieren (2,5 Prozent weniger als im Vorjahr), 45,4 Millionen Franken Umsatz (-3,5%), aber einem um 12 Prozent erhöhten Unternehmensgewinn von 383 000 Franken kann sich Railtour Suisse mit seiner Performance für das schwierige Geschäftsjahr 1993 bestens sehen lassen. Mit diesem grössten je ausgewiesenen Unternehmensgewinn beantragt die Geschäftsleitung deshalb zuhauenden der Generalversammlung eine Dividende für die Aktionäre von 12 Prozent wie im Vorjahr. Der Sparkurs habe sich ausbezahlt. Die Bruttorente konnte gehalten werden, so Railtour-Chef René Keller am Mittwoch vor den Medien. Auch habe sich der Produktivitätsindikator Umsatz pro Passagier von 494 Franken nur um 1 Prozent zurückgebildet, viel weniger als das Umsatzvolumen selber. Man hat al-

so bei Railtour nicht mit Tiefpreisen Umsatz kreierte. Der Geschäftsverlauf, so Keller, verlief wie budgetiert, nur für die Destination Paris ergab sich, als Ausnahme, ein Buchungsrückgang. Keller glaubt, dies auf fehlende Angebote mit Aufenthalt für EuroDisney und ungenügende Paris-Werbung zurückzuführen.

Wetterproblem Markt Schweiz

Im Inland ergaben sich rund 1000 nicht realisierte Buchung fürs Programm «Glacier-Express» wegen den Unwettern im Herbst, wo ohnehin viel Schweiz-Programme gebucht werden, hat uns das Wetter einen Strich durch die Rechnung gemacht», so Keller. Der laut htr-Umfrage seit Jahren von den Reisebüros als bester Bahnreise-Veranstalter erachtete Railtour kann sich auf die hohe Qualität seiner Dienstleistung bei kurzfristigen Buchungen berufen: Mit seinen Kurierdienstbüro im Hauptbahnhof Zürich und den Servicestellen in Bern und Vevey ist das «Buchen heute mit Abreisen morgen» sehr rationell durchführbar geworden.

Publikum bleibt preisbewusst

Keller sieht in der Reisezeitung ein noch preisbewussteres Publikum, was man beim «Quick-Step»-Budgetange-

bot bemerke, wo 24 Prozent mehr Buchungen hereinkamen. Auch die zunehmend freizügigere Interpretation der Programme durch die Passagiere zeichne sich ab. Schliesslich ist keine Umkehr im vermehrt spontanen und kurzfristigen Buchen zu sehen, im Gegenteil.

Marktoffensive 1994

In der Werbung und in der Partnerschaft im Distributionsbereich läuft bei Railtour seit Monaten schon vieles. Die Politik mit dem Partner Kuoni kommt 1994 weiter zum Tragen. Im Gespräch ist auch die weitaus attraktivere Kommissionsskala in der Geschichte der Unternehmung: «Railtour hat noch nie so eine agentenfreundliche Kommissionpolitik gemacht. Ein Reisebüro kann 1994 bis auf 15 Prozent Kommission kommen», meint Keller. Was die Werbung betrifft, führt Railtour nach dem TV-«Ferienmarkt»-Verbund mit Travac und Imholz nun andere Fernseh-Spots alleine weiter. Während die gemeinsame Teleshopping-Kampagne aufs Direktbuchen Wert legte, wirbt Railtour, jetzt wieder allein, jeweils vor den «10 vor 10»-Nachrichten mit der Katalogbestellung. Wie diese TV-Werbung weitergeführt wird, so Keller, hängt natürlich von den Reaktionen ab und kann nicht jetzt schon fix vorbestimmt werden.



Reiseindustrie USA

«Women in Travel»

Amerikaner, die dieser Tage nach Berlin an die ITB kommen, werden sicher auch über ihr momentanes US-Gesprächsthema berichten: Mann/Frau-Probleme am Arbeitsplatz. «Woman in Travel» ist eine Reaktion auf die (früher noch frauenlose) Reise-Amicale «Skal».

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Im Land, in dem «sexual harassment» zum Schlagwort verkommen ist, also in den USA, gibt es bereits seit 1969 den Reiseverband «Women in Travel». «Sexual harassment» ist in letzter Zeit als Ausdruck so richtig in Mode gekommen und heisst soviel wie sexuelle Belästigung. Doch sah sich die Gründermutter von «Woman in Travel» nicht etwa aus Abwehr gegen sexuelle Belästigungen des männlichen Geschlechts zu einem gemeinsamen Auftritt genötigt, vielmehr aus sexueller Unterdrückung. Denn zu jener Zeit war die internationale Vereinigung der Reiseprofis «Skal», eine reine Männerdomäne, was gewisse Vertreterinnen des «schwachen» Geschlechts stark auf den Plan rief. Nun ist aber der «Skal» nichts anderes als eine Amical touristischer Führungskräfte – «Women in Travel» hingegen hat sich nicht das Zuposten auf die Fahne geschrieben, sondern das Weiterleben. Dass sich aber die Frauen im vertrauten Kreis der Weiblichkeit fortbilden sollen, ist nicht unbedingt von jedermann einzusehen. Da der «Skal» seit einiger Zeit auch weiblichen Führungskräften offen ist, sind bei «Women in Travel» folgerichtig ebenso männliche Wesen zugelassen, so wie das im Zeitalter der Emanzipation nicht anders zu erwarten ist.

Wie der «Skal» ist auch «Women in Travel» eine weltweite Organisation, entstanden – wie könnte es anders sein – in den Vereinigten Staaten von Amerika. Das weltweite Mitgliedernetz stellt für manche Frauen den Hauptvorteil dieser Vereinigung dar, indem sie rund um den Globus Glaubensgenossinnen kennenlernen, mit denen sie geschäften können. Interessiert? An der ITB wird man vergebens nach einem Stand von «Women in Travel» suchen. Wer die Top-Vertreterinnen dieses Frauenclubs kennenlernen möchte, muss auf den WTM in London warten. Doch aufgepasst: Nur in den USA nennt man sich so salopp «Women in Travel». Im globalen Auftritt heisst diese Vereinigung würdevoller «The international Federation of Women Travel Organisation.»

ITB-Destinationsrundschlag

Der Ausstellermix an Ferienmessern stimmt nicht immer mit den Destinationstrends von morgen überein. An der Berliner ITB geht der Überblick über die Ferienzeile ohnehin verloren. Wie zeichnen sich die kommenden Destinationen aus?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Zu den Megatrends, die seit den neunziger Jahren laufen und die Destinationenwahl von Einkäufern und Touristen stark beeinflussen, gehören unter anderem das veränderte Wetter, die Wirtschaftskrise und Osteuropa. Spezifisch touristisch gesellen sich dem das bestehende Niveau der reiseindustriellen Aufbereitung in den Ferienorten und die Sauberkeit bei. Schliesslich zählt auch der Umstand, dass sich immer mehr Reiseoptionen mit immer weniger echten Neuentdeckungen paaren.

Als Folge des weltweit sich verändernden Wetters zeichnet sich ab, dass ehemals saisonale Monsun-Pausen in asiatischen Destinationen ausfallen, ebenso

wie in den Alpen nur noch Gletscherorte als wirklich schneesicher gelten. Hier zeigt sich, dass in der Regel das Ziel nicht an sich populär wird, sondern dass es sich meist an einen Trend oder äusserliche Einflüsse aufhängt, um zur Tourismusdestination zu werden. Wie bei den Städtekurzreisen in Europa, die sicher noch viele Jahre die Veranstalter-Paletten beherrschen werden. Beispiel Osteuropa: Weder Sofia in Bulgarien noch Bukarest wirken urbanistisch einladend. Die müssten andere Aufhänger finden. Warschau ist neu aufgebaut. Budapest fällt neuerdings etwas zurück, und Prag wird bald zu teuer. Populär werden könnten St. Petersburg und bestimmt auch Moskau.

Gefragtere Provinzstädte

Neue Optionen im Städtebereich öffnen sich nicht nur im Osten Europas, aber richtige Neuheiten gibt es keine mehr. Das vermehrte Kundeninteresse an Kultur und Essen zieht Touristen vom Mittelmeer sowie Rom und Florenz in unbekanntere italienische Provinzstädte ab. In Frankreich sind Provinzstädte ohnehin in Regionen eingebettet: Statt Provence und Dordogne dürften vermehrt die Ce-

vennen, die Auvergne oder Lozère Zielgebiete werden.

Osteuropa hat es eigentlich bis jetzt verpasst, sein kulturelles Erbe und seine unbekannteren Attraktionen zu touristischen Zielen umzumünzen: Immerhin konnten Westeuropäer während eines halben Jahrhunderts dort nur beschränkt herumreisen. Doch ein zwar billiges, aber noch lange keinem marktwirtschaftlichen Preis/Leistungsverhältnis entsprechendes Angebot schreckt momentan ab.

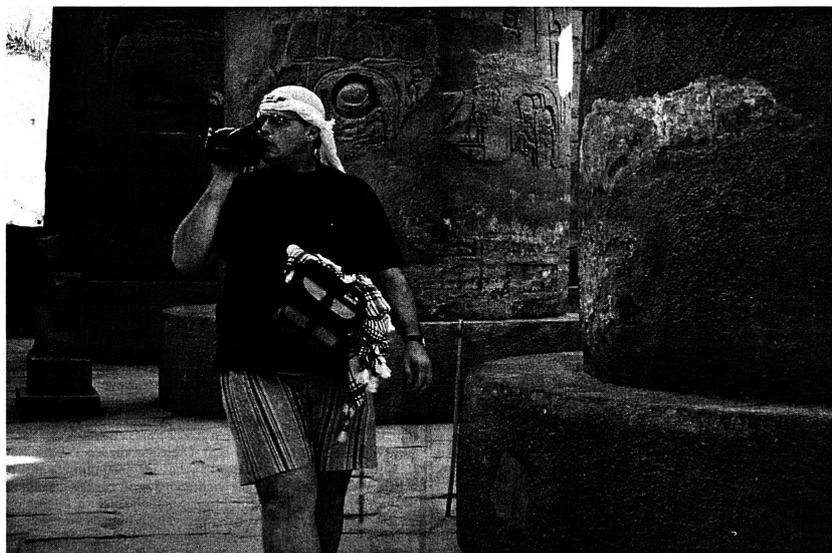
Viele Erben des Mittelmeers

So wie Osteuropa wohl ein grosser Teil der touristischen Zukunft gehört, schaut Südeuropa auf eine grosse Vergangenheit zurück. Obschon sich die Mittelmeer-Destinationen immer eine Stammkundschaft an Sonne-, Sand- und Badetouristen erhalten werden, hat doch der Erbstreit um die verlorenen Märkte längst eingesetzt. Über den Erst-Erben Florida ist nun als Zweit-Erbe die Karibik massiv am Drücker, gestützt durch EU-Gelder und Floridas negative Schlagzeilen. Die Karibik dürfte über kurz oder lang sowohl die zahlreichen spanischen Costas als auch den Süden der USA als kommerzielles Zielgebiet

für günstige Arrangements ohne viel Wenn und Aber ablösen. Wo, werden sich also all die Individualisten unter den Fern-Massenreisenden fragen, kann man dann noch ohne Überkommerzialisierung und Riesenvolumen 12 Monate im Jahr sonst noch am Strand liegen? Eine Mittelmeerküste, die nach der Krise wohl eine ideale Kombination zwischen Osteuropas neuem Touch und mediterraner Charme anbietet, ist Dalmatien/Kroatien. Nach dem Krieg werden dort wohl die kundenfreundlichsten Resorts der Endneunziger Jahre entstehen, weil sehr viel neu gebaut werden muss, da keine Renditezwänge auf alten Anlagen mehr bestehen.

Asien und Afrika im Kommen

Asien und Afrika gehören schon seit längerem zum exotischen Teil des von der Reiseindustrie veranstalteten Destinations-Karusells. Doch beide Regionen offerieren neuartige und noch wenig bekannte Ferienzeile. Bali scheint sich langsam zum südasiatischen Torremolinos zu entwickeln, Phuket, Kosumai und viele andere Thai-Markennamen kennen ein ähnliches Schicksal. Mit Malaysia sieht es schon besser aus, aber sicherer Neuland sind Vietnam, Kambodscha und Laos, zumindest was die asiatische Faszination betrifft. Warum? Ganz einfach weil die südasiatischen Klassiker wie Singapur, Hongkong und ähnliche langsam zu High-Tech-Destinationen werden, wo der Businessreisende mehr und mehr den Ferienmacher ersetzt. Indochina hingegen stagnierte wegen der Kriege während Jahrzehnten, was ungewollt Ursprüngliches bewahrte. Dies kann bekanntlich touristisch nur von Vorteil sein. Auch in Afrika verschiebt sich das Massengeschäft gegen Süden. Die nordafrikanischen Fundamentalisten sehen sich in der Rolle der hauptsächlichsten Motoren des südlichen Afrika: Mit jedem Terrorakt im Maghreb oder Ägypten wird Südafrika zur valableren Alternative. Denn dort zeichnet sich eine längerfristige politische Entspannung ab. Dort weit unten und doch recht nahe an Europa, verglichen mit Asien und Amerika, findet der Tourist eigentlich alle sonnen Marktsegmente, die sein Herz begehrt: Strände, Landschaften, Städte, Fun, Exotik, Natur und Sport. Und das alles eingebettet in einer soliden Infrastruktur, die sich von ähnlichen Sonnenschein-Destinationen wie Australien oder Florida nicht gross unterscheidet. Fürs südliche Afrika sprechen auch Umweltgründe: Der Flug dorthin ist immerhin kürzer als nach Australien und grossen Teilen Asiens.



Touristen mögen in gewissen Dingen unberechenbar sein – doch ihre mittelfristige Wahl der Ferienzeile ist ein berechenbarer Mix aus Megatrends und machbarem Marketing.
Foto: Alexander P. Künzle

Reiseindustrie Deutschland

Partnertausch im Warenhaus

Deutsche ITB-Besucher dürfen sich in Berlin als Reiseprofis vermehrt über Warenhäuser und Einzelhandel unterhalten. Kaufhof, Horten und Karstadt heissen die Grossen im «Reisegeschäft». NUR und ITS sind von jeweiligen Transaktionen jeweils direkt betroffen. Im deutschen Warenhausbereich ergeben sich Veränderungen, die auch Auswirkungen auf die Reisebürolandschaft haben. Vorbehaltlich Kartellamtsgenehmigung, wird die Kaufhof AG die Warenhauskette Horten übernehmen und wird Karstadt Hertie kaufen. Die sich hieraus ergebenden Konsequenzen bringen Vorteile für die NUR Touristic und Nachteile für ITS. Der Kaufhof bedient sich bisher für den Verkauf seiner ITS Reisen des besonders aktiven Vertriebsweges der Hertie Reisebüros, den sich nun Karstadt für seine NUR Touristic nutzbar machen kann. Der Kaufhof handelt sich dafür die Horten Reisebüros mit schwächerer Verkaufskraft ein, wobei auch die TUI auf einen Schlag einen geschlossenen Vertriebsweg verliert, denn Horten Büros verkaufen bisher TUI Reisen. Dies bringt ITS Reisen neues Ungeheuer. Erste Konsequenzen kündigen sich beim Kaufhof an, denn inzwischen bestätigen sich Gerichte, wonach das Kaufhof-Vorstandsmittglied und gleichzeitig ITS Chef Friedrich C. Janssen das Unternehmen verlassen wird.
SE, Frankfurt

Reiseindustrie England

«Anti-Euro-Disney-Tunnel»

Englands ITB-Besucher dürften in Berlin vor allem von den laufenden «Anti-Euro»-Kampagne der britischen Tour Operator berichten: Anti-EuroDisney, Anti-Eurotunnel. Für Disney wird gewonnen, aber in Florida!

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Allen Wiederbelebungsversuchen zum Trotz scheinen die britischen Tour Operator das Pariser EuroDisney offenbar schon aufgegeben zu haben. In einer grossangelegten englischen Inseratekampagne promoten zwölf grosse Reiseveranstalter, unter anderem Kuoni, Walt Disney World... in Florida.

Nach dem finanziellen Debakel von EuroDisney, dem (meteorologisch) schlechten Sommer 1993 und der (Hoch-)Preispolitik des Eurotunnel-Betreibers Le Shuttle scheinen einige britische Tour Operator vorerst genug von kontinentaleuropäischen Freizeitparks zu haben. In einer Gemeinschaftsaktion von namhaften Veranstaltern wie Thomson, Kuoni, Virgin oder British Airways Holidays, wirbt die britische Reisebranche in einer Joint Promotion für das Walt Disney Resort, aber in Florida. Die ganze Geschichte ist so wohl für die Veranstalter als auch für die Walt Disney Company voller echt britischer Absurditäten: So werden in den Inseraten nicht etwa Pauschalangebote

«gepusht», sondern mit einem Zimmerpreis von 45 Pfund (100 Franken - das ganze Jahr gültig) erworben. Für die Nummer eins im britischen Veranstaltergeschäft, Thomson Holidays, ist die Gemeinschaftsaktion eine Attacke sowohl gegen EuroDisney als auch gegen Eurotunnel: Nach erfolglosen Rabattverhandlungen mit dem Freizeitpark hat Thomson vor Weihnachten beschlossen, den geplanten EuroDisney-Katalog zurückzuziehen. Und die Retailkette des grössten britischen TOs, Lunn Poly, ist mit ihren Kommissionsforderungen bei Le Shuttle ebenfalls abgeblit.

Mickey verkauft seine Freizeit

Eines haben die Disney-Manager in der Zwischenzeit realisiert: Nur als Phantasiwelt lassen sich die Resorts künftig nicht mehr so problemlos vermarkten. So verkaufen Mickey und Co. in den neuen All-Star Resort Hotels vor allem Sport als Themen: Baseball, Windsurfen, Basketball, Tennis und American Football. Während die Zukunft des Europa-Ablegers nach wie vor ungewiss ist, wird in den USA unter Mithilfe der britischen Reisebranche experimentiert, wie Freizeit erfolgreich verkauft werden muss. Die Vermutung, dass sich EuroDisney Hauptaktionär Walt Disney in eigene Fleisch schneidet, ist nur bedingt richtig: In Florida wird mit grösster Wahrscheinlichkeit die Wiedergeburt oder die definitive Beerdigung von EuroDisney in die Wege geleitet – nur die Aktionäre müssen noch überzeugt werden.

Reiseindustrie Italien

Halber Umsatz ist illegal

Die Italiener, die sich kommende Woche an der ITB treffen, dürften sich vor allem über den Umstand unterhalten, dass bis zur Hälfte ihres nationalen Buchungsvolumens im Reisebürogeschäft im Graubereich fliesst, da es die Steuern umgeht. Ein recht extremer Anteil, und die zunehmende Europäisierung macht das Ganze noch schlimmer!

ORNELLA GIOLA, MAILAND

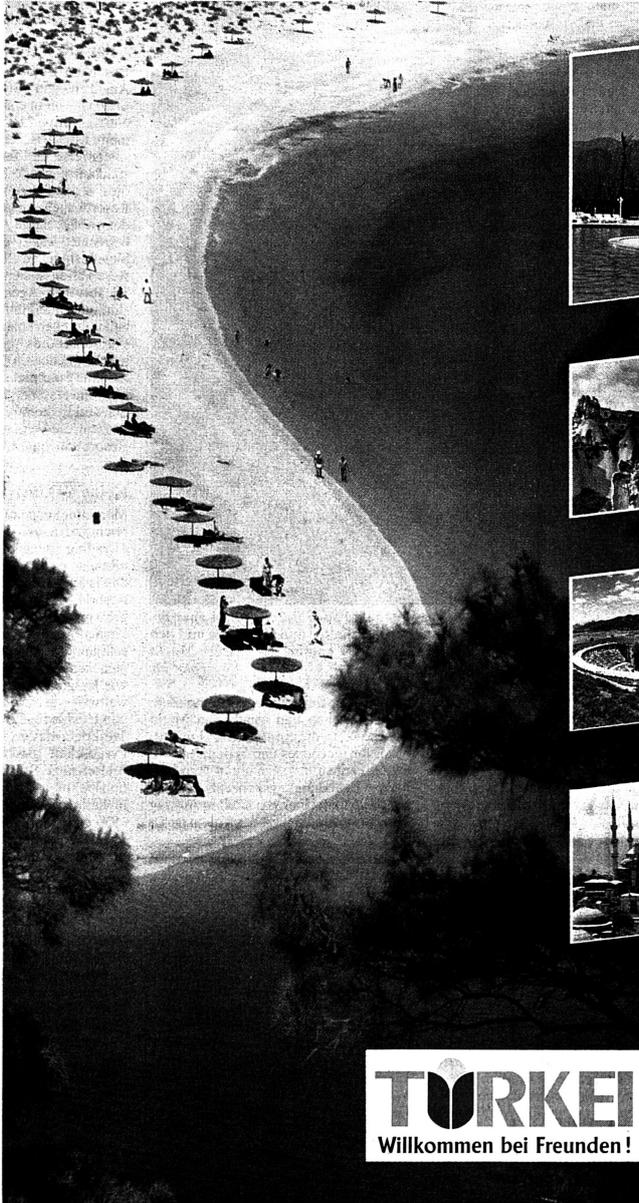
Die Tatsache der Gesetzesumgehung ist seit jeher ein stark verbreitetes Übel des italienischen Tourismus. Fast die Hälfte des nationalen Tourismusumsatzes fliesst in die Taschen der sogenannten Gesetzesumgeher. Einem Mutigen, der sich dagegen wehrte, flog die Agentur in die Luft. Bei den touristischen Gesetzesumgehern Italiens handelt es sich vorwiegend um Reisebüros und Tour Operatoren, die arbeiten, ohne die italienische Gesetzgebung zu berücksichtigen. Diese schreibt nämlich den Besitz von bestimmten Lizenzen für den Verkauf und das Programmieren von touristischen Pauschalen vor. Darüber hinaus gibt es die Vereinigungen ohne Eigennutz, die halbwegs zwischen Legalität und Illegalität operieren, indem sie eigene Reisen auch bei Nichtmitgliedern publizieren

und verkaufen. Zum Schluss sind sogar noch die Pfarreien zu nennen, die Reisen in eigener Regie organisieren, ohne sich an Reisebüros oder Tour Operatoren mit regulärer Lizenz zu wenden. Ausser, dass auf diese Weise von Nichtsteuerpflichtigen wesentliche Marktanteile abgeschöpft und Steuern somit hinterzogen werden, stünden die Gesetzesumgeher, wenn sie in Schwierigkeiten geraten oder Fehler begehen, unwissende Touristen. Auf diese Weise kann weder eine Produktequalität noch das Image des ganzen Sektors garantiert werden. Die aktivste regionale Veranstaltervereinigung ist die der Lombardei. Sie hat ein Anwaltsstudio beauftragt, Strategien auszuarbeiten. Damit sollen die Gesetzesumgehungen in all ihren vielfältigen Varianten blockiert werden, die bisher dank der beinahe totalen Abwesenheit von effektiven Kontrollorganen juristischer und administrativer Art wuchern konnten.

Liberalisierung bringt Probleme

Die Branche ist der rückwärtigen Gesetzesumgebung müde. Sicher ist, dass die progressive Liberalisierung des europäischen Marktes eine wesentliche Steigerung der Konkurrenz mit sich bringt, hinter der sich die Gesetzesumgehungen vielleicht noch besser ausbreiten kann. Die richtigen Waffen, um sie zu bekämpfen, sind die der professionellen Arbeit und der Kommunikation mit dem Publikum. So zumindest wird es in anderen europäischen Ländern gehandhabt.

»Die Türkei macht aus Ferien einfach mehr!«



1001 Ferienmöglichkeiten!

Was erwarten Ihre Kunden von »Traumferien 1994«?

Kilometerlange, saubere Strände und kristallklares Wasser? Dann bietet ihnen die Türkei wirklich alles, was das Herz begehrt. Inklusive der modernsten Ferienhotels Europas!

Dazu vielleicht Naturwunder und atemberaubende Landschaften?

Dann empfehlen Sie Ihren Kunden vor den Badeferien einfach eine Rundreise – z. B. durch das faszinierende Kappadokien mit seinen Tuffsteinwellen, Höhlenstädten und Feentürmen.

Dazu vielleicht berühmte Kulturstätten und Sehenswürdigkeiten?

Dann entdecken Ihre Kunden gleich hinter der Küste z. B. das bestens erhaltene Amphitheater von Aspendos, das sagenhafte Troja oder die antike Weltstadt Ephesus.

Dazu vielleicht eine faszinierende Metropole?

Dann wird Istanbul Ihre Kunden begeistern! Mit den Schatzkammern des Sultans, der berühmten Hagia Sofia, dem Großen Basar – sowie unzähligen weiteren Attraktionen.

Und schließlich: In der Türkei sind Ihre Kunden herzlich willkommen! 1001 gute Gründe, jetzt Ferien in der Türkei zu empfehlen!

Informationen bei:

**Informationsabteilung
des Türkischen Generalkonsulats**

8001 Zürich, Talstrasse 74,
Tel.: 01/221 08 10/12, Fax: 01/212 17 49

Buchungs- und Property Codes vergessen?

...dann

TREFF HOTELS

Prompt Cards

(Buchungsanleitung)

anfordern! Wie?

- ▶ über AMADEUS
Queue LONHS 9100/97
- ▶ über Sabre Queue OP/TTXG
- ▶ für Galileo/Apollo/Gemini
wählen Sie **gebührenfrei**
155 79 77



TREFF HOTELS buchen über...

AMADEUS, Galileo/Apollo/
Gemini, Sabre...Chain Code TX



Große Allee 1-3 · D-34454 Arolsen
Tel. +49/56 91/89 04 04 · Fax +49/56 91/89 04 30

Hapimag

Ausgeweitetes Programm

Drei neue Angebote, natürlich im Eigenbesitz, in der Türkei, Griechenland und Italien legt Hapimag für seine «Ferienaktionäre» auf. Mit einem Umsatz von 230 Millionen Franken gehört das Unternehmen in Baar zu den Grossen in der Schweiz.

Liegenschaften-Investor, Hotelier, Operator und Reisebüro in einem, kennt Hapimag nur solche Kunden, die eigentlich Ferien-Aktionäre sind! Solche Partner gibt es in der Zwischenzeit rund 100 000. Sie alle kaufen Überbauungs- und Fehwanteile, und beziehen Ferienleistungen statt Bardividende.

40 verschiedene Kurse

Der Touristik-Multi hat für die Saison 94 seinen Aktivferien-Bereich ausgebaut und offeriert mehr als 40 verschiedene Kurse von Sport bis Gastronomie. Unter dem Namen Tandem Tours organisiert Hapimag Gruppenreisen und schneidet sich damit ein Kuchenstück aus den Märkten Wanderreisen, Rund- und Kreuzfahrten sowie Erlebnisse aus. 1993 zählte Tandem Tours 1500 Gäste, die an 21 Ferienzele befördert wurden und 3,6 Millionen Franken Umsatz einspielten. Hapimag glaubt, in den kommenden Jahren mit Tandem Tours vor allem im Kulturbereich neue Angebote bringen zu müssen.

Drei eigene Ferienzele

Gastro-Kurse können Hapimag-Aktionäre mit Franz Fuiko erleben. Der österreichische Spitzenkoch hält 18 Punkte im österreichischen Gault Mil-lau, ihm wurden drei Hauben verliehen. Alpenländerküche kann man in Sörenberg mit Peter Bühler neu lernen. Im türkischen Bodrum, in Kreta und in Italien eröffnete das Unternehmen drei (eigene!) Ferienzele, die zusammen rund 233 Millionen Franken Investitionen gekostet haben. Diese Ferienanlagen werden, wie bei allen Ferienorten von Hapimag, ausschliesslich von der Firma erstellt und betrieben. Im Projektstadium befindet sich Albufeira an der Algarve-Küste, wo rund 200 Wohnungen wahrscheinlich 1995 erstmals benutzt werden können.

Weitere 200 Ferienwohnungen

Weitere 200 Fehw dürfen 1996 in Winterberg in Deutschland eröffnet werden. In der Innenstadt von Amsterdam kaufte Hapimag ein weiteres, unter Denkmalschutz stehendes Gebäude; voraussichtlich werden neun Fehw/Apartments darin gebaut. Und dasselbe hat man 20 km von Siena in der Toskana ein altes Gehöft samt 130 000 Quadratmeter Umschwung gekauft: Ab 1997 dürfen 130 Fehw für Hapimag-Kunden bereitstellen. **APK**

Utell «Insignia»

Reservationsmulti wird Freizeitanbieter

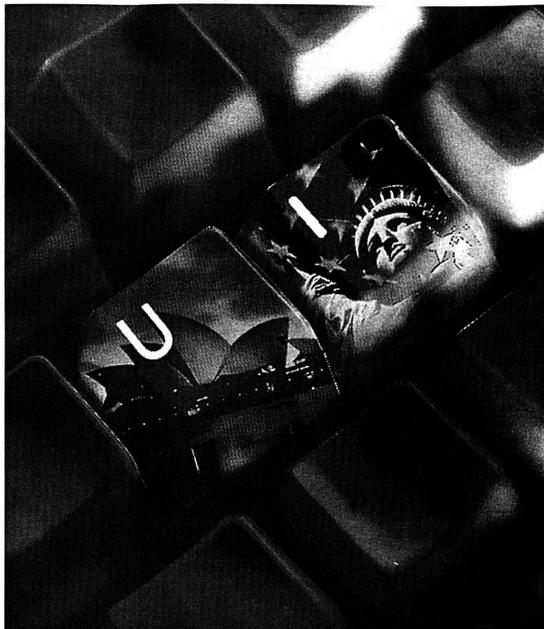
Der Hotelreservationsmulti Utell International steigt in den Freizeitmarkt ein. Mit dem neuen Brand «Insignia» sollen unabhängige Luxusresorts gemeinsam vermarktet werden. Als wichtigste Utell-Anwender-Zielgruppe sind natürlich die Reiseagenten angesprochen. Als Kommission winken acht bis zehn Prozent innert 30 Tagen.

STEPHAN WEHRLI, LONDON

Einer der Grossen im Hotelreservations-Geschäft, Utell, will die in den achtziger Jahren betriebene Expansionspolitik zurückstufen. Gleichzeitig soll mehr direkter Einfluss auf dem Freizeit- und Incentivemarkt angestrebt werden. Mit der Lancierung der Marketingskooperation Summit hat Utell vor zweieinhalb Jahren den Bereich Businesshotels avisiert. Mit dem jüngsten Branding «Insignia», das am 1993er World Travel Market in London präsentiert wurde, soll nun im Freizeitbereich analog vorgegangen werden.

Berberbergung genügt nicht

Der Grund, weshalb die Utell-Schwester-gesellschaft Insignia im hartumkämpften Leisure-Markt Fuss fassen will, geht auf die vor einigen Jahren fest-



Ein Tastendruck kann manchem Reiseagenten und auch Hotelier das Leben erleichtern: Utell hat sich als Bindeglied zwischen Schalter und Hotellerie und den Reservationssystemen einen Namen gemacht. Jetzt kommt der Leisure-Markt neu dazu. **Foto: htr**

gelegte Diversifikationspolitik zurück. Nach umfassenden Analysen ist der führende Reservationsanbieter Utell zum Schluss gelangt, dass das massgeschneiderte Angebot im oberen Marktsegment über ein erhebliches Wachstumspotential verfügt. Die Entwicklung dürfte Utell zumindest langfristig Recht

geben: Als Gewinner gelten auf dem amerikanischen und asiatischen Markt Luxusresorts, die ein attraktives Freizeitpaket für Incentives und Feriengäste anbieten können und sich somit vom normalen Beherbergungskonzept deutlich abheben. Laut einer von Utell in Auftrag gegebenen Studie liegt das Volumen der

Kommentar

Wird Utell Veranstalter?

Mit rund 6500 Hotels im Portfolio und einem Reservationsumsatz von etwa 1,3 Milliarden Franken bleibt Utell nicht nur ein Hotelreservationsanbieter, sondern ist auch ein Opinionleader im Freizeitbereich geworden. Der einstige «blosse» Verteiler einer Dienstleistung und Software-Lieferant könnte dank dem in den letzten Jahrzehnten erworbenen Branchen-Know How ein kommender Freizeit-Vermittler werden. Trotz vorübergehenden Krisen im mittel- und südeuropäischen Tourismus

hat Utell im vergangenen Jahr allein in Europa um 27 Prozent zulegen können. Zweifellos werden auch auf dem alten Kontinent themenspezifische Resorts die Entwicklung im Leisure-Business mitbestimmen. Utell, mit der vermutlich grössten Datenbank im internationalen Beherbergungsbereich, wird künftig neben Reservationen auch Marketingsupport, Freizeitstudien und Consulting erfolgreich verkaufen – um eines Tages selber ins Veranstaltergeschäft einzusteigen? **Stephan Wehrli, London**

weltweiten «Made-to-Measure»-Angebote heute nur noch knapp unter den traditionellen Pauschalangeboten.

Über alle CRS abrufbar

Das neue Branding Insignia soll nach Angaben von Utell-Marketingdirektor Bruno Maini in erster Linie produktorientiert vermarktet werden. Mit einem themenspezifischen Marketing, beispielsweise mit Tennis-, Golf oder Gesundheitspaketungen, können laut Maini die Verkaufsargumente der einzelnen Resorts zielgerichteter eingesetzt werden. Als wichtige Anwender-Zielgruppe betrachtet Maini die Reiseagenten. So bietet Insignia, in allen wichtigen Airline-Reservationssystemen unter dem Code IG abrufbar, Agenten die Möglichkeit, statt nur Unterkünfte auch gezielte Freizeitaktivitäten anzubieten. Für Reisebüros mit einer Stammkundschaft im oberen Preissegment könnte Insignia zwar nicht lukrativ, aber immerhin interessant werden: Die Utell-Schwester kommissioniert 8 bis 10-Prozent, die Vergütung bei Bezahlung im Resort soll innert dreissig Tagen erfolgen.

Keine Exklusivvereinigung

Marketingkooperationen im Luxusbereich sind indes nichts Neues. Sowohl die «Leading Hotels of the World» als auch «Relais et Châteaux» bieten bereits Dienstleistungen für Hotels an, die als Resorts bezeichnet werden können. Der grosse Vorteil von Insignia: Während die kleinen Exklusivvereinigungen über beschränkte Kommunikationsnetze verfügen, kann «The Mark of Excellence», wie Insignia auch genannt wird, auf das weltweit grösste Reservationsystem von Utell zurückgreifen. Trotz dem massiven Rückgang im Incentivegeschäft glaubt Bruno Maini, die Zielsetzungen ohne aggressive Akquisitionspolitik realisieren zu können. Noch im laufenden Jahr sollen rund 40 und bis 1997 etwa 180 Resorts unter dem Namen Insignia vermarktet werden.

Parkhotel Waldhaus als einziger Schweizer dabei

Bei der neuen Leisure-Formel von Utell, «Insignia», ist bisher nur ein einziges Schweizer Resort dabei: Das Parkhotel Waldhaus in Flims. Im ersten Schweizer Insignia-Resort, ist man überzeugt, dass das Utell-Netz einige Vorteile bringen kann. Vor allem in der Kommunikation und in der Distribution kann sich der relativ hohe Einsatz von rund 22 000 Franken im Jahr bestimmt lohnen, meinte Waldhaus-Direktor Joseph Müller gegenüber der *hotel + touristik revue*. **SW**

EU-Tourismusförderung, Kroatien

Hick-Hack im europäischen Beratergeschäft

Wenn an der ITB in zahlreichen Hallen viele schöne Attraktionen auf Besucher warten, ist das nur das marketing-touristische Endprodukt. Das Geschäft wird oft schon vorher gemacht. Zum Beispiel mit staatlich und aus dem Brüsseler Millionentopf unterstützten Tourismusexpertisen zur Entwicklung von Destinationen. Nicht-EU-Länder wie Österreich oder die Schweiz haben es schwer. Im folgenden das Fallbeispiel Kroatien.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN
ALEXANDER P. KÜNZLE

Wenn kommende Woche zig Tausende von Besuchern durch die zahllosen ITB-Hallen drängen und ihre Ferientescheide treffen, ist das reisendindustriell gesehen nur die letzte und sichtbar gewordene Phase eines vielstufigen Tourismuskennings. Und auf jeder Stufe wurde schon vorher viel Geld gemacht. Seit Steigenberger STS das Karibik-Mandat erhalten

hat, fliessen EU-Gelder für gute Beratung in die Tasche dieser bekannten Beraterfirma. Nach der Karibik ist offenbar Kroatien dran, denn dort ist viel Potential vorhanden. Und einmal muss der Krieg ja aufhören. Zeit also für staatliche Vorkonsultationen, Politik, öffentliche Gelder, Consulting und frühen Markteintritt. Österreich mit seinem touristischen Know-How als Nachbarland hat den dalmatinischen Braten längst gerochen, doch liegt das Land, weil (Noch-) Nicht-EU-Mitglied, quer. Es gerät bei der Realisierung seiner Bemühungen, Beratungs-Service in die jungen Reformstaaten zu exportieren, immer mehr unter den Druck ausländischer Mitbewerber.

Masterplan made in Austria

Es ist dem Tourism Brain Trust Austria (TBT-A), einer Vereinigung zum Export von Tourismus-Know How, im Herbst vergangenen Jahres gelungen, trotz schärfster internationaler Konkurrenz den Auftrag für die Erstellung des «Masterplans» für die Wiederbelebung des kroatischen Tourismussektors zu bekommen. Dieser Strategieplan, der auf eine «ganzheitliche Tourismusentwick-

lung» setzt, die sich in weiten Teilen an das Beispiel Österreich anlehnt, wurde von der internationalen Beraterfirma Horwath Consulting und Mitgliedern des TBT-A gemeinsam entwickelt. Da es in Österreich aber keine öffentlichen Gelder für den Export von Tourismus-Know How gibt, hat den finanziell gut dotierten Folgeauftrag für den Aufbau des Tourismusmarketings in Kroatien ein deutsches Unternehmen erhalten. Obschon das Tourismusmarketing auf dem von Österreich gelieferten Masterplan basiert. Aber die Arbeit des deutschen Unternehmens wird eben mit EU-Mitteln abgedeckt. «Noch haben wir durch die Arbeit des TBT-A in Kroatien einen Imagevorsprung. Der könnte aber bald verlorengehen. Dann haben wir das Nachsehen», erklärte Verkehrsbürochef Reinhard Galler in seiner Eigenschaft als Präsident des TBT-A vor Journalisten.

Schweiz berät mit 60 Millionen

Die Schweiz, so Galler weiter, stellte bereits 1991 ein Budget von rund 60 Millionen Franken für die Tourismusentwicklung in Ungarn, Tschechien, Slowakei und Slowenien zur Verfügung. Im

Rahmen des Phareprogramms gewährt die EU rund 1,4 Milliarden Franken zum Aufbau der Wirtschaft in den Reformländern. Ein Teil davon wird für die Tourismuswirtschaft verwendet. Ein Beispiel dazu: Rumänien bekommt von der EU vier Millionen ECU für die Tourismusentwicklung und hat letztlich eine englische Firma mit der Ausarbeitung des Tourismusmasterplans beauftragt, weil die Arbeit aus diesem Budget, mit umgerechnet einer Million Franken, finanziert wird. «Obwohl wir Österreicher eine gute Chance hatten, hat letztlich die finanzielle Unterstützung entschieden. Ohne EU-Beitritt sind wir nicht konkurrenzfähig», fasst Galler die Sorgen des Tourism Brain Trust zusammen. Notwendig sei eine österreichische Konzentration der Kräfte im Know How-Export, unterstrich Heinz Huber, Vizepräsident des TBT-A und Partner von Horwath Consulting in Österreich, Ungarn und Kroatien. Nur eine Institutionalisierung des Brain Trust und eine entsprechende finanzielle Absicherung dieser Plattform könnten die Wettbewerbsfähigkeit seines Landes in diesem Grossbusiness aufrechterhalten.

Die Errichtung eines Fonds sowie die Schaffung eines «Angebot-Pools» (Nach dem Vorbild des erfolgreichen österreichischen Ski-Pools) mit Firmen, um das «österreichische Hotelprodukt» (gemeint sind damit Produkte österreichischer Lieferanten an die Hotellerie) exportieren zu können, sind weitere Forderungen des TBT-A.

Harte Devisen, sanfte Konzepte

Österreich sieht seine Aufgabe darin, den mittelosteuropäischen Reformländern einen «sanften Weg» der Tourismusentwicklung aufzuzeigen, der es den in diesen Ländern lebenden Menschen ermöglicht, langfristig vom Tourismus zu profitieren. Der Tourism Brain Trust Austria hat diese Hilfe in der Vergangenheit bereits tatkräftig gezeigt. Um den Fuss im interessanten kroatischen Markt zu haben, wird im laufenden Jahr rund die Hälfte der Hotelmanagementseminare in Kroatien durchgeführt, kündigte der Seminarreferent des TBT-A und frühere Generaldirektor des Hotel Intercont Vienna, John F. Edmaier, an: «Und wir Österreicher haben da einen grossen Vorteil. Wir treten in der Mehrzahl nicht als Besserwissler auf!»

Qantas
Aussie-Jugendtarif

Für Jugendliche zwischen dem 12. und 24. Altersjahr führt die Qantas einen Jugendtarif ein. Je nach Saison kostet ein Retourticket von der Schweiz nach Sydney, Adelaide, Perth, Brisbane, Cairns, Melbourne oder Darwin zwischen 1980 und 2580 Franken. Dieser Spezialtarif ist ab 1. Mai 1994 buchbar und während einem Jahr gültig, wobei ein Stopover in Asien erlaubt ist und weitere dazu gekauft werden können. Begründet wird die Einführung eines Jugendtarifs nach Australien mit der Tatsache, dass der Anteil an jugendlichen Weltreisenden stetig zunimmt. Dies vor allem auch an Destinationen, welche für Jugendliche finanziell erschwinglich geworden sind. Zudem würden sich immer mehr Familien mit bereits «langzeit-reisefähigen» Kindern entschliessen, den fünften Kontinent zu besuchen.

Ab 1. April 1994 gelten neue Preise für den «Qantas Explorer Pass». Der Basispass (2 Coupons) kostet neu 320 und jeder zusätzliche Coupon 160 Australische Dollar. Für Flüge nach Perth oder einer Insel im Barrier Reef wird ein kleiner Zuschlag erhoben. Ab sofort ist der «Explorer Pass» nur noch exklusiv für internationale Passagiere gültig, welche mit Qantas Airways in Australien ankommen. HU

Swissair

Erstklass-Aromatherapie über den Wolken

Als eine der wenigen Fluggesellschaften hält die Swissair für Langstreckenflüge an der Ersten Klasse fest. Neuheiten ab Frühling sind Concierge-Service beim Check-in, noch individuellerer Service an Bord mit Schlafvideo Entspannungsprogramm und Laken zur Schlafenszeit. Auf Wunsch wird über den Wolken gar eine Aromatherapie möglich sein.

CLAUDE BAUMANN

Swissair kündigt auf diesen Frühling hin einige Neuheiten im First-Class-Bereich an. Laut David C. Lottenbach, Leiter des Produkt-Managements der Swissair, soll der reine Prestigecharakter des First-Class-Produkts einer erhöhten Effizienz und Nützlichkeit weichen, oder auf einen

klingenden Slogan gebracht: «From Celebration to Justification.» Eine wachsende Zahl an Erstklass-Passagieren will heute nämlich kaum mehr ihren Flug in Glanz und Gloria «zelebrieren», sondern erwartet beste Voraussetzungen, um die Reisezeit nach eigenen Bedürfnissen gestalten zu können. Darauf zielen die Verbesserungen der Swissair ab.

Concierge-Service am Check-in

Vor dem Abflug wird der Fluggast durch einen sogenannten Concierge am Check-in empfangen, der alle Formalitäten für den Reisenden bereits erledigt hat, so dass sich der Passagier entweder in der Lounge oder neuerdings gleich an Bord (Pre-Boarding-Option) begeben kann. In Planung befindet sich auch ein Fast Track, das den Kunden ermöglichen soll, rascher durch die Zollkontrolle zu gelangen.

An Bord wird der Inflight-Service individualisiert, indem sich die Crew nach den Essens- oder Ruhewünschen jedes

Gastes erkundigt. Zwecks Reisezeit-Optimierung hat die Swissair ein «Prêt-à-manger-Menü» zusammengestellt, das auf einem einzigen Tablett aufgetragen wird. Für das weitere Wohlbefinden sorgen ein spezieller Schlummertrunk, ein Schlafvideo sowie ein Entspannungsprogramm, das über Kopfhörer abgehört werden kann. Selbst eine Aromatherapie ist nunmehr an Bord möglich, unter kundiger Beratung der Crewmitglieder! Zu körperlichem Komfort verhelfen jetzt grössere Kissen, ein Duvet sowie die Tatsache, dass der Sessel mit einem Laken überzogen wird.

Inszenierte Bord-Ereignisse

Um dem First-Class-Passagier speziell bei Tagesflügen zusätzliche Abwechslung zu bieten, hat die Swissair an Bord auch sogenannte Events lanciert; als erstes standen «Bündner Wochen» auf dem Programm, als nächstes «Kaviar-Wochen». Dabei wird der interessierte Passagier durch Giveaways, Literatur, Film-

beiträge oder kurzweilige Erläuterungen mit dem jeweiligen Thema vertraut gemacht. Auch nach der Landung soll sich der First-Class-Passagier zuvorkommend betreut wissen, beispielsweise indem sein Gepäck als erstes ausgeladen, gekennzeichnet und bei der Ausgabe gebereitigt bereitgestellt wird.

Erstklass-Passagiere sind oft unterwegs

Wie wichtig die Bemühungen um die begehrte Erstklass-Kundschaft jeder Airline sind, verdeutlicht die Tatsache, dass bei Swissair beispielsweise ein regelmässiger First-Class-Passagier pro Jahr durchschnittlich 17 Langstreckenflüge absolviert; ausserdem noch 35 Kurzstreckenflüge. Klar, dass man sich bei einem solchen Volumen stets um neue Attraktionen sorgen muss. CB

First Class oder Business Class

TAKE OFF
Günstigeres Personal für Air Berlin

Durch die Betreuung über eine eigens gegründete Tochterfirma kann der Chartercarrier Air Berlin nun einen Kostenvorteil von rund zwei Prozent gegenüber seinen Mitbewerbern realisieren. Möglich wurde die Einstellung von niedriger bezahlten Flugbegleitern durch eine erstmalige Anerkennung solch einer Konstruktion der zuständigen Zulassungsbehörde – dem deutschen Luftfahrtbundesamt. Dieser Weg steht nun auch anderen Carriern offen, wobei grosse Gesellschaften allerdings durch vehementen Protest der Gewerkschaften daran gehindert werden dürften. SE

Im Europaverkehr gehört die First-Class-Kabine längst der Vergangenheit an. Im Gegensatz dazu gehen die Meinungen über die Zukunft des teuersten Abteils an Bord von Langstrecken-Maschinen weit auseinander. Während die einen Fluggesellschaften ihre First Class zugunsten einer noch besseren Business Class abschaffen, treten andere Airlines erst recht für den Beibehalt des Erstklass-Abteils ein.

CLAUDE BAUMANN

Nach bis vor kurzem offerierten die meisten internationalen Fluggesellschaften an Bord ihrer Langstrecken-Maschinen eine Dreiklassen-Konfiguration mit First-, Business- und Economy Class; zugeschnitten auf drei Kundensegmente. Hinten im Flugzeug enge Sitzreihen für die Touristen, weiter vorn ein grosszügigeres Abteil für Vollzahler und Geschäftsreisende sowie zuvorderst der exklusive Salon für die vermögende Top-Klientel.

Mangelnde Erträge

Doch gerade das Luxusabteil hat einigen Fluggesellschaften im Verlauf der letzten Jahre zunehmend Sorgen bereitet. Die Kunden wanderten nämlich nach hinten ab, einerseits aufgrund gekürzter Reisebudgets, andererseits weil die gebotenen Leistungen den doch ansehnlichen Erstklass-Tarif nicht (mehr) rechtfertigten. Die skandinavische SAS war eine der ersten Gesellschaften, die zugunsten einer aufgewerteten Business Class ihre First Class abschaffte. Diesem Beispiel folg-



War der persönliche Videomonitor bisher der First Class vorbehalten, hält er jetzt auch Einzug in der Business-Klasse. Foto: KLM

ten innert kurzer Zeit weitere Airlines; darunter etwa Aer Lingus, Austrian Airlines, Finnair, TAP Air Portugal oder USAir und in jüngster Zeit Continental Airlines sowie KLM und Air Canada im Verlauf der kommenden Monate.

Mehr Komfort

Anstelle einer First Class wird in all diesen Fällen ein überarbeitetes Business-Class-Produkt angeboten, das laut Eigennaussagen stets von erstklassigem Zu-

schnitt ist, während der Preis «Business-Class-freundlich» bleibt, was kaum mehr als Argument gelten kann, seit Business-Class-Tickets auch im Graumarkt-Handel erhältlich sind. Konkret zeichnen sich diese erneuerten Geschäftsreiseabteile durch besonders bequeme Sitze aus, deren Rückenlehnen sich überdurchschnittlich weit nach hinten stellen lassen und durch Fussstützen, die echtes Liegen beim Fliegen erst ermöglichen.

Konzept mit Fragezeichen

Es bleibt indessen umstritten, ob sich das Zweiklassen-Konzept auf die Dauer bewähren wird. Ist der echte First-Class-Passagier tatsächlich bereit, mit einem halt doch «nur» im Business-Class-Segment angesiedelten Produkt Vorlieb zu nehmen, oder wandert er zur noch bestehenden Drei-Klassen-Konkurrenz ab? Die SAS beispielsweise hat ihre Euro Class inzwischen bereits wieder zu einem Teil mit echten Liegesesseln auf ein Erstklassniveau umfunktioniert. Der KLM-Partner Northwest Airlines, der

gemeinsam mit den Niederländern nunmehr das gleiche Business-Class-Produkt anbietet (World Business Class), konnte sich – im Gegensatz zur KLM – nicht entschliessen, seine First Class ersatzlos zu streichen. Auf gewissen Flügen mit der Boeing 747 wird es auch weiterhin eine First Class geben.

Die First-Class-Verfechter

Der Verzicht auf eine First Class steht bei anderen Fluggesellschaften schon gar nicht erst zur Diskussion. Sowohl British Airways, Cathay Pacific Airways oder auch die Swissair plädieren ungeachtet jeglicher Zeitströmungen mehr denn je für ihre jeweilige First Class und sind denn auch überzeugt, dass eine Kundschaft dafür existiert, und auch nie aussterben wird. «Airlines, die ihre First Class abschaffen, handeln kurzfristig», erklärt Jill Manaton, Brand Manager der First Class bei British Airways, «denn es wird immer Leute geben, die exklusiv reisen wollen, selbst in rezessionsgeplagten Zeiten.»

Qantas: Aufholjagd im Australien-Geschäft

Nach dem Rückgang in den 80er-Jahren konnte Qantas im letzten Jahr ihren Marktanteil im Australien-Geschäft wieder verbessern. So flogen 3,9 von insgesamt 9,9 Millionen Australien-Passagiere mit Qantas. Das entspricht einem Anteil von 40 Prozent, im Vorjahr waren es noch 38 Prozent. An zweiter Stelle steht Air New Zealand mit 995 000 Passagieren. WUS

Konkurrenz bei spanischen Binnenflügen

Die spanische Fluggesellschaft Iberia bekommt zunehmend Konkurrenz auf dem Markt der regulären Binnenflüge. Nachdem Ende des letzten Jahres die Charterfluggesellschaft Air Europa mit 25 Strecken in das reguläre Geschäft eingestiegen ist und SAS bei der sogenannten Luftbrücke Madrid-Barcelona zwei Flüge täglich neben den 54 Flügen des nationalen Carriers anbot, weitet Air Europa seine Aktivitäten ebenfalls auf diese Strecke aus. Seit 31. Januar bietet sie den einfachen Flug zum Preis von 10 000 Peseten (rund 100 Franken) an, was 34 Prozent unter dem Iberia-Tarif liegt. Firmen und Jugendliche erhalten zusätzlich Ermässigungen. Diese attraktiven Preise will man nach Aussagen des Präsidenten von Air Europa, Juan José Hidalgo, beibehalten, solange die Auslastung mindestens 67 Prozent beträgt. In den Preiskrieg, den auch die Superspartarife von SAS ausgelöst haben, steigt jetzt ein weiterer Anbieter, die private Fluggesellschaft Spanair, ein. WIE

Crossair

FLASH

Mit Beginn des Sommerflugplanes ab 27. März nimmt Austrian Airlines mit täglichen Flügen ab Wien die slowenische Hauptstadt Ljubljana in ihr Streckennetz auf.

*

Die Royal Nepal Airlines setzt jetzt auf den Flügen zwischen Europa und Kathmandu Maschinen des Typs Airbus A310-300 statt wie bisher Boeing 757-200 ein.

World Business Class als Weltpremiere

Als Weltpremiere werden ab diesem Frühjahr KLM Royal Dutch Airlines und Northwest Airlines eine identische Business Class an Bord ihrer Langstrecken-Maschinen anbieten. Das Produkt heisst «World Business Class» und bietet dem Reisenden dank eines umgebauten Sitzes mehr Komfort (Sitzabstand 120 Zentimeter). Jeder Sessel ist mit einem Personal-Video-system ausgerüstet. Je nach Route wird ein entsprechendes Menü- und Zeit-schriftenangebot offeriert.

Im Gegensatz zur KLM konnte sich der US-Partner Northwest jedoch nicht dazu entschliessen, seine First Class ersatzlos abzuschaffen. Einige Boeing 747 werden für Langstreckenflüge weiterhin über eine erste Klasse verfügen.

Insgesamt wurde das Sitzplatzangebot der Business Class in allen Flugzeugtypen um rund acht Sitze reduziert, was gleichzeitig zu einer Aufwertung des Verhältnisses Passagiere pro Flugbegleiter führt. CB

Auch als Charter auf dem Gold-Podest

Unter 20 europäischen Ferienfliegern schneidet die Crossair, zusammen mit der Lauda Air, als bester Chartercarrier ab. Zu diesem Ergebnis gelangt ein ausführlicher Test des deutschen Magazins «Reise & Preise».

Hat die Schweizer Regionalfluggesellschaft Crossair schon verschiedentlich Auszeichnungen als bester «Regional Carrier» in Empfang nehmen dürfen, so ist sie nun auch als Testsieger unter Charterfliegern erkören worden. Ein Testteam des in Deutschland erscheinenden Magazins «Reise & Preise» (Magazin für Flugreisen und Urlaubsplanung) flog kreuz und quer durch Europa und testete Bord-Service und Sitzkomfort in den Urlaubsbereits von 20 europäischen Ferienflug-

gesellschaften. Nach den rund 100 000 Kilometern und 130 zurückgelegten Flugstunden gehen Crossair und die österreichische Lauda Air mit der Note «sehr gut» gemeinsam als Testsieger hervor. Nicht ohne dabei zu erwähnen, dass beide Airlines auch, respektive vor allem im Linienflugverkehr zu Hause sind. Mit der Testnote «gut» folgten auf den Ehrenplätzen die Condor, Transavia, LTU, Martinair, Hapag Lloyd und Sun Express. Den letzten Platz belegt die Birgenair, die einzig bei der Freundlichkeit mit einem befriedigend aufwarten kann. Alle anderen Bewertungsaspekte, wie Sitzkomfort, Verpflegung, Getränke-service, Bordprogramm und Umwelt-schlussen beim türkischen Ferienflieger mit Mängeln oder vielen Mängeln ab.

Qualität hat ihren Preis

Im ausführlichen Testbericht, der mit

nützlichen und übersichtlichen Tabellen versehen ist, werden bei der Crossair insbesondere der Sitzkomfort und die Bedienung hervorgehoben. Zur Bestuhlung im AVRO RJ 85 (Jumbolino) heisst es etwa: «Da lobt man sich die Lederpolstersessel der Eidgenossen. Im Jumbolino der Crossair geht es betont nobel zu. Sitzabstand und -breite halten, was sie versprechen. Und: Eine Fussstütze sorgt (aus der Sicht der Mediziner) für das i-Tüpfelchen». Gelobt wurde auch der Service der charmanten, jungen Stewardessen: «Massenabfertigung scheint bei der Crossair nach wie vor ein Fremdwort zu sein», heisst es da etwa, «wo gibt's denn so etwas wie diese individuelle Betreuung noch...». Dabei haben die Tester errechnet, dass all diese positiven Punkte natürlich auch ihren Preis haben. So schlägt bei der Crossair der Flugkilometer pro Passagier

mit 42 Pfennig Hochsaison-Tarif recht hoch zu Buche (Teststrecke: Zürich-Ky-thira). Bei der dänischen Maersk Air (Teststrecke: Billund-Las Palmas), die den Test allerdings mit dem zweit-schlechtesten Ergebnis «mit Mängeln» abschloss, liegt Preis bei lediglich 14 Pfennig, allerdings nicht zur Ferienzeit! Und obwohl Crossair sehr bewusst und mit eben den entsprechenden Resultaten konsequent auf Qualität setzt, gibt Charter-Chef Hugo Wermelinger zu Protokoll: «Auch wir können nur noch verschachern, der Kaufmann bleibt auf der Strecke.» Schade an der ganzen Geschichte ist aus Schweizer Sicht, dass die «traditionellen» Chartergesellschaften, also Balair/CTA und auch die TEA Basel, nicht in den Test miteinbezogen sind. Aus diesen Ergebnissen hätte man mit Spannung erwartet. HU

LIEGENSCHAFTENMARKT

Im Auftrage des Besitzers verkaufen wir nach Übereinkunft das bekannte

Motel Brünig auf dem Brünigpass

Kurzbeschreibung
 Restaurant 60 Plätze
 2 Säli (unterteilt) mit je 30 Plätze
 Gartenterrasse zirka 150 Plätze
 Masseniager für zirka 40 Personen
 9 Zimmer mit 17 Betten
 Personalzimmer
 Wirtwohnung
 grosser Parkplatz und viel Umschwung

Dieser bekannte «Töff-Freak-Treffpunkt» bietet initiativem Paar eine gute Existenz.
 Bewerbungen bitte an untenstehende Adresse.

Fred Siebenmann AG

Unternehmensberatung für Hotellerie + Restauration
 Tribchenstrasse 7, 6005 Luzern
 Telefon 041 44 05 55
 Fax 041 44 00 37

0 60768/199176

Zu verkaufen in Südwestfrankreich (Dep. de l'Aude)

Hotel-Restaurant/ Ausbildungszentrum

20 Betten, 4-Stern-Standard, ausbaubar auf 34 Betten, Vorkaufrecht auf weiteres Haus, Pool, Tennisplätze usw., ungefähr 5000 m² Garten und Sportterrain, vollkommen neu und äusserst stilvoll renoviert und eingerichtet. Eignet sich auch als Schönheitsklinik, Privatsitz, usw.

Verträge für 1994 von ungefähr 25 Wochen können übernommen werden. Verkaufspreis FF 6 000 000.- (25% unter dem Gestehtpreis) inkl. reicher, qualitativ hochwertiger Ausstattung. Verkaufsgründe liegen nicht im Hotelbetrieb selbst. Sehr guter Schweizer Pächter vorhanden, falls erwünscht.

Verkauf der Firmenanteile anstelle des Verkaufs des Hauses möglich; allenfalls wäre auch eine verbleibende Beteiligung, gekoppelt mit der Aktivität als Agent in der Schweiz, möglich.

Anfragen unter Chiffre 62724, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

62724/379271

In bekanntem, autofreiem Inner-schweizer Sommer- und Wintersportort, eröffnet sich für kapital-kräftige Interessenten die Möglichkeit, ein gesundes und sehr gut positioniertes

Familien- und Kinderparadieshotel-Restaurant

(117 Betten und 104 Betten in Mehrbettzimmern)

zu übernehmen. Der Betrieb ist gut organisiert, leistungs- und ausbaufähig (Landreserven und Erweiterungsrechte vorhanden).

Ernsthaften Interessenten steht unser Herr D. Montandon gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.



Liegenchaftenberatung, Vermittlung, Bauvermittlung, Finanzierung und Vermittlung von Immobilien, Verkaufsförderung, Bauvermittlung

Schützenstrasse 4, 6430 Schwyz, Telefon 043 21 41 01

62335/33964

Offizielle Fachstelle für Inventarexperten im Gastgewerbe Unternehmensberatung



Thomas Hauser
 Postfach
 6280 Hochdorf
 Tel: 041 88 22 70

Für unsere fachlich bestausgewiesene Kundenschaft suchen wir diverse Mietobjekte im Raume Zentralschweiz/Zürich und Agglomeration.

Der Vermieter muss gewillt sein, oder dem Mieter erlauben, die Objekte nach seinen Bedürfnissen umzubauen oder auszubauen.

1. Hotel-Restaurant, zirka 60 Betten, ausbaubar zu einem Seminarhotel und Demonstrationsort für gastronomische Konzeptlösungen
2. Kleineres Restaurant, Café oder Imbisskiosk an guter Passantenlage für den Ausbau zu einem zeitgemässen «Take away»
3. Restaurant oder Quartierbeiz zirka 60 Plätze für hart arbeitende, gewillte Patentgeberin. (Vom Beweis dieser Aussage konnten wir uns überzeugen)
4. Andere gastronomisch ausbaufähige Betriebe, in denen neue, interessante Ideen realisiert werden können.

Wir danken Ihnen im Namen unserer Auftraggeber für Ihre schriftliche Kurzfotografie und werden uns sofort nach Erhalt mit Ihnen in Verbindung setzen.

0 62716/27290

Welcher initiative

Küchenchef

(mit Patent) möchte sein eigenes Geschäft führen (Miete oder als Gerant) und in einem unter Heimatschutz stehenden Haus in der Altstadt, an bester Lage (vis à vis Stadttheater) qualitative, günstige Menüs anzubieten und die anspruchsvollen Gäste im 1. Stock zu verwöhnen?

Küche wurde neu eingerichtet, 45 Pl. im Restaurant, 30-40 Pl. im 1. Stock, grosse Terrasse im Sommer. Zuschriften unter Chiffre 62507, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

62507/35282

Zu kaufen gesucht

Liegenschaft im Grünen

mit grossem Umschwung, zur Aufnahme von 150 bis 300 Personen. Offerten unter Chiffre L 150-21023 an Publicitas, Postfach, 4901 Langenthal.

P 62508/44300

Aletschgebiet - Wallis

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

mit Umschwung (Bauland) im Zentrum (günstiger Preis).

Chiffre 61930, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61930/5185

I-Roma

wenige Minuten von Hauptbahnhof zu verkaufen

Hotel

***Sterne, 60 Zimmer mit Bad/WC und Telefon, Restaurant und Bar, Réception, Keller, Konferenzsaal für max. 80 Personen, div. Abstellräume und verschiedene Anlagen.

Offerten an Treuhandbüro Finza De Dea Via della Pace 16a 6600 Locarno

0 62725/379253



Zwischen Zürich und Winterthur zu verkaufen

Land-Gasthof

mit Dorfbeiz, Rôtisserie, Säli, Bar und Hoteltrakt.

Freistehende Liegenschaft mit genügend Parkplätzen. Für Familienbetrieb geeignet, günstige Finanzierungsmöglichkeit.

Offerten unter Chiffre K 249-30560, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

0 62584/199176

Zu verkaufen im Kurort Bad Ragaz

Hotel-Restaurant Krone

mit Dépendance, 32 Betten, alle Zimmer mit Dusche/WC, Selbstwahltelefon, Radio und TV. Gepflegtes Speiserestaurant mit 60 Plätzen, gedeckte Terrasse mit 20 Plätzen.

Gut eingerichteter Betrieb mit grosser Stammkundschaft. Zentral gelegen in Nähe der Thermalbäder und des Kurparks.

Anfragen an Familie Vonbach
 Telefon 081 302 53 53

62706/164771

Zu kaufen gesucht

Unser Auftraggeber ist ein erfolgreicher Hotelier, Restaurateur und Bankbetriebs-Für seinen Eigenbedarf suchen wir

Hotel

- / *-Hotel mit mindestens 100 Betten, entsprechenden Restaurationsräumlichkeiten und Bankettmöglichkeiten.

Grosses Eigenkapital vorhanden. Gewünschte Regionen: Zürich, Zentralschweiz, Berner Oberland. Volle Diskretion zugesichert.

Offerten bitte an untenstehende Adresse.

0 62719/121924

Fred Siebenmann AG

Unternehmensberatung für Hotellerie + Restauration
 Tribchenstrasse 7, 6005 Luzern
 Telefon 041 44 05 55
 Fax 041 44 00 37

Zu verkaufen evtl. mieten in der TOSCANA, direkt am Meer:

Restaurant

(von Privat) für zirka 150 Plätze (100 in grossem Garten, 50 innen) (mit oder ohne App.)

Bitte für erste Kontakte

Telefon 031 721 07 73.

51563/352217

CH-Paar mit Fähigkeitsausweis sucht in Miete oder Pacht

Bergrestaurant

(auch kleinerer Betrieb angenehm). Wir freuen uns auf Ihre Offerte unter Chiffre 62381, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

62381/377902

Ascova
 zu verkaufen an Toplage
 umsatzstarker
 Restaurantsbetrieb
 Interessanten melden sich bei untenstehende Adresse.

0 62721/121924

Fred Siebenmann AG

Unternehmensberatung für Hotellerie + Restauration
 Tribchenstrasse 7, 6005 Luzern
 Telefon 041 44 05 55
 Fax 041 44 00 37

MARCHÉ IMMOBILIER

Couple professionnel et solvable

cherche

à louer ou à acheter

Hôtel-Restaurant-Bar

Région Suisse romande

Sous chiffre 62008, hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne.

62008/377228

A louer rapidement cause départ
Brasserie 60 places

salle de banquet 30 pl., bar, terrasse, complètement équipé. Situation: centre ville, Seeland Pour traiter Fr. 150 000.- Ecrire sous chiffre X 018-131892, an Publicitas Léman, Postfach 645, 1211 Genève 3.

P 62685/44300

Situation idéale!

charmant château

renové 19 pièces parfait pour petit hôtel/restaurant de standing, excellent emplacement, une heure et demi de Bâle, Fr. 990 000.- Tél. 0033 84 75 93 31 Fax 0033 84 75 91 12

P 62689/44300

A remettre à Neuchâtel

Bar-Dancing-Cabaret

Excellent chiffre d'affaire, long bail et location avantageuse.

Curieux s'abstenir.

Ecrire sous-chiffres D 028-782377, an Publicitas, Postfach 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 62587/44300

Dans les Alpes vaudoises (Leysin près des pistes pour enfant)

Café-Restaurant à vendre ou à louer

Transformable en Chalet d'habitation

Téléphoner au:
 077 21 14 10

62710/296520

A remettre en Valais

Restaurant de renommée

50 places + 1 salon.

Prix de vente: Fr. 400 000.-

Possibilité de racheter la partie de l'immeuble (PPE) représentant cet établissement.

Ecrire sous chiffre S 022-181293, à Publicitas Léman, case postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P 62509/44300

À vendre

Merveilleusement situé sur une grande arête au Centre-Ville Grande cité à vocation touristique-industrielle

Hôtel-Restaurant à 4 étoiles SSH
 Restaurant 120 places
 Salle à manger 25 places

Salle banquets-conférences
 28 chambres d'hôtel (Propriétés par étages)
 Toutes les chambres entièrement rénovées en 1986.
 Administration MK, case postale 156, 2074 Marin
 Tél. 038 33 88 26, Fax 038 33 89 07

92722/379288

A VENDRE **cic**

À NYON

Plein centre

SYMPATHIQUE HÔTEL
 (35 lits) Café-restaurant

Visites et renseignements:

Jean-Paul Genre

P 62727/379247

compagnie immobilière de la côte s.a.
 RUE JUSTE-OLIVIER 16-18 CH-1250 NYON
 Tél. 022/362 65 22

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les établissements de cure préparent leur mutation

Selon une étude réalisée par la Fédération suisse du tourisme, les établissements de cure de notre pays, malgré des coûts de personnel très élevés, investissent des sommes importantes pour tenter de séduire une clientèle plus jeune. Aujourd'hui, près de la moitié des clients de ces établissements ont 60 ans ou plus. Pour réussir leur mutation, les établissements de cure devront néanmoins faire face à de nombreux problèmes structurels. Les soins médicaux distribués dans ce type d'établissements augmentent par exemple notablement les coûts d'exploitation. Les recettes, elles, ne suivent malheureusement pas toujours la même courbe... **Page 3**

Hôtellerie schaffhouse: comment surmonter la crise

Les hôtels du canton de Schaffhouse, qui vivaient jusqu'ici essentiellement grâce à une clientèle d'affaires de passage, ne sont pas épargnés par la crise économique. L'hôtellerie traditionnelle enregistre en effet des taux d'occupation très faibles. Les responsables ne cèdent toutefois pas encore à la panique: ils sont persuadés qu'une vague touristique en provenance des nouveaux Länder allemands va déferler sur la région dès que la situation sera améliorée. C'est notamment l'avis du directeur de l'Hôtel Bahnhof à Schaffhouse, Arnold Graf. Selon lui, en revanche, la région de Schaffhouse n'a actuellement ni les moyens, ni l'ambition de redimensionner son offre hôtelière. **Page 4**

Les hôtels helvétiques ont investi 380 millions en 1993

Plus de 380 millions de francs ont été investis dans les hôtels helvétiques en 1993 pour des rénovations ou des constructions diverses. C'est ce qui ressort d'un sondage exclusif réalisé pour la première fois par l'hôtel revue et auquel 432 établissements membres de la SSH ont répondu. Par établissement, cela représente une moyenne d'environ 880 000 francs. Pour 1994, plus de 282 millions de francs supplémentaires ont été déjà annoncés. A noter que pour cette année, les investissements les plus conséquents devraient être réalisés par les établissements du bas de gamme. Les hôtels de luxe sont apparemment plus prudents. **Page 7**

Emplois en Afrique du Sud: bonnes perspectives

L'Afrique du Sud a longtemps été mise au ban des nations. Aujourd'hui, grâce notamment au processus de démantèlement de l'apartheid, le pays est promis à un développement touristique spectaculaire. Pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, les possibilités de trouver un emploi dans ce pays existent. Les personnes intéressées doivent posséder une solide formation et une large expérience internationale pour répondre aux critères de sélection relativement strictes fixés par les autorités. Ce sont les cuisiniers de première force qui ont les meilleures chances de succès. **Page 11**

Croisières: Disney se lance à l'eau

Verra-t-on bientôt sur les mers un navire de croisières au nom de «Mickey»? La rumeur semble se vérifier. La compagnie Walt Disney garde le secret, mais elle n'a pas pu empêcher la divulgation de la nouvelle dans les milieux touristiques: elle ferait construire deux bateaux de 70 000 tonnes et 1000 cabines. Faire une croisière en compagnie de Mickey, ce n'est pas nouveau. Depuis dix ans, Premier Cruise Lines est le partenaire officiel de Walt Disney. Mais le contrat arrive à échéance le 31 mars et il ne sera pas reconduit. Disney va donc se lancer seule dans le secteur des croisières. Selon les observateurs, cela fait partie de la politique de diversification menée par la société. **Page 13**

«Time sharing»

Les avis divergents des hôteliers

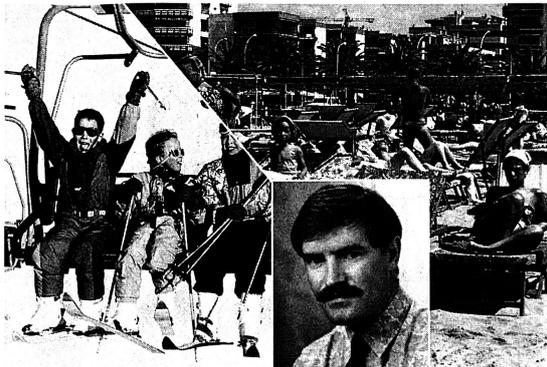
Mise à mal par l'érosion de ses nuitées, l'hôtellerie suisse peut se demander si elle doit explorer des voies nouvelles, telle l'exploitation en multipropriété («time sharing»). Oui, répond Roger Mathieu, directeur de l'Hôtel Inter Golf à Montana, qui vient de se voir distinguer par RCI, la bourse internationale d'échanges d'appartements. D'autres se montrent plus réticents.

PHILIPPE MASPOLI

La multipropriété? Grâce à elle, le vacancier à la bourse peu remplie fait l'économie d'une résidence secondaire en se contentant d'acheter une ou plusieurs semaines dans un appartement, par exemple en Valais, avec inscription au registre foncier à la clé. L'entrée en action des bourses d'échanges a considérablement amplifié l'attrait d'une telle acquisition, puisque les vacances valaisannes peuvent alors s'échanger contre un séjour équivalent en Floride, en Espagne ou ailleurs. 2700 résidences sont ainsi affiliées à l'organisation RCI (Resort Condominium International).

Quelques hôtels

En Suisse, on en compte 13, dont quelques hôtels exploités partiellement en multipropriété. Parmi eux, l'Hôtel Inter Golf de Montana, qui a reçu de RCI le titre de «Gold Crown Resort» pour 1994. Une première dans notre pays,



Des appartements dans la neige qui s'échangent contre des logements à deux pas de la plage: est-ce compatible avec l'hôtellerie? Roger Mathieu, directeur de l'Hôtel Inter Golf (en médaillon) en est persuadé. D'autres moins.

Photos: ASL, Sam Junker

confirme RCI-Allemagne, chargée de gérer les échanges touchant les résidences helvétiques. L'établissement dirigé par Roger Mathieu se voit ainsi reconnaître la qualité de ses prestations tant à l'égard des propriétaires des appartements que des hôtes qui ont mis à disposition, quelque part dans le monde, leurs propres semaines en temps partagé, en contrepartie d'un séjour sur le Haut-Plateau. «La décision de RCI a été prise sur la base d'inspections d'une part et, d'autre part, en tenant compte des notes octroyées pendant une année par les

clients à propos notamment de l'infrastructure, de l'entretien, de l'hospitalité et des services fournis par l'hôtel», explique le directeur.

A la tête d'un hôtel de 230 lits, répartis en dix chambres doubles, huit appartements en temps partagé et 34 en pleine propriété, Roger Mathieu est convaincu que l'exploitation mixte - hôtellerie traditionnelle et multipropriété - forme une solution des plus intéressantes. Le point sur les avantages et les dangers d'une telle manière de procéder, selon les expériences vécues par des hôteliers.

Mieux rentabiliser la pleine propriété

Comment éviter les risques de la multipropriété tout en assurant le financement d'une réalisation hôtelière de luxe? Réponse: avec des appartements en pleine propriété, même si le profit immobilier s'avère moins intéressant. L'ennui, c'est qu'un bon résultat d'exploitation n'est a priori pas garanti. Rien ne contraint en effet un propriétaire suisse à laisser son logement en location lorsqu'il ne l'occupe pas. L'étranger en appartement est soumis à cette obligation, mais pour une période limitée.

L'Hôtel Bristol (quatre étoiles), à Villars, applique une solution intéressante. Les propriétaires sont tenus contractuellement de mettre à disposition leur logement lorsqu'ils sont absents. Ils obtiennent alors 40% du revenu de location, ce qui les encourage à ne pas venir trop souvent...

Mais le jeu en vaut la chandelle: «A partir de la deuxième année, les revenus couvrent leurs charges et une partie de leur investissement», affirme le directeur, Franz Gillieron. Grâce à leur agencement adéquat, les logements sont facilement transformables en chambres individuelles ouvertes à la location. Afin de faciliter la gestion hôtelière, les propriétaires doivent en outre communiquer à l'avance les dates de leurs séjours durant les périodes de haute saison. **PM**

Une opération immobilière rentable

L'intérêt principal pour un hôtel est d'ordre financier: «Il est impossible de tomber en faillite», affirme Roger Mathieu. La vente des appartements favorise un amortissement rapide des charges d'investissement, qui atteignent facilement 30 millions de francs dans le cas d'un hôtel de luxe. Pour les promoteurs, la multipropriété rapporte en effet davantage que la pleine propriété habituelle. Au prix de 15 à 25 000 francs la semaine en temps partagé, le résultat total de la vente se situe dans une fourchette de 600 à 800 000 francs, un niveau en moyenne 1,5 fois supérieur à ce qu'il est possible d'obtenir d'un logement acquis par une seule personne. «Sur le plan immobilier, c'est juteux», commente Thierry Crovara, directeur de l'Hôtel Panorama à Villars (quatre étoiles), dont 34 chambres sur 105 sont exploitées en multipropriété. En outre, l'hôtelier a l'assurance de voir ses charges d'exploitation couvertes. Les propriétaires sont en effet tenus de verser une contribution annuelle destinée aux services de l'établissement et aux divers frais. L'exploitant s'épargne également des dépenses de publicité, dès le moment

où les appartements sont vendus. La possibilité laissée aux propriétaires d'échanger leurs semaines en multipropriété représente un autre point positif pour l'hôtelier: «Les propriétaires achètent des paquets, par exemple deux semaines «rouges» (haute saison) et deux semaines «blanches» (basse saison). Or, par le biais de RCI, ils échangent leurs semaines blanches avec des Néozélandais ou des Sudafricains qui normalement ne viendraient pas», affirme Roger Mathieu. La multipropriété répond en outre parfaitement aux exigences légales qui prescrivent que les logements vendus à des étrangers dans les appartements doivent être mis à disposition de l'exploitation hôtelière pour une période de 150 à 250 jours. Mais depuis 1985, la loi exige qu'une part de 51% de l'ensemble de l'immeuble se trouve entre les mains de l'hôtelier. «Cela représente un frein, les hôteliers ne se lancent plus», observent les juristes de l'Etat du Valais. L'un d'eux précise que l'Inter Golf de Montana, inauguré lors de la saison d'hiver 1988-1989, a bénéficié de l'ancienne législation, puisque le projet a été présenté avant la date fatidique. **PM**

Inconvénients à ne pas négliger

La multipropriété présente également certains inconvénients. Roger Mathieu relève ainsi immédiatement les procédés de vente très agressifs de certains promoteurs. Des concours et autres astuces égarer le client, qui ne peut accéder en pleine connaissance de cause. Pour l'hôtelier, il importe donc de collaborer avec des vendeurs oeuvrant dans la transparence. Sur le plan du rendement de l'exploitation hôtelière, les appartements en temps partagé représentent un handicap, affirme Thierry Crovara: «Si j'ai 70 personnes dans l'hôtel, 50 paient leur chambre normalement et 20, en multipropriété, ne paient rien». C'est normal, les propriétaires ont payé une fois pour toutes leur séjour au moment de l'acquisition de leur(s) semaine(s). Mais leur achat a servi à rembourser les investissements et non à augmenter le bénéfice de l'exploitation. Bien sûr, durant les semaines où ils restent libres, les appartements peuvent être loués à d'autres clients. Seulement voilà, lorsqu'ils sont disponibles, ces logements peinent à trouver preneur, comme d'ailleurs les chambres «normales» de l'hôtel: c'est la morte saison... «Nous

sommes en montagne. Il y a des points. A Paris, par exemple, l'équivalent serait meilleur», commente Thierry Crovara.

Des désagréments d'ordre pratique peuvent également se présenter. 120 propriétaires en temps partagé à l'InterGolf, entre 600 et 800 au Panorama: pas facile de contrôler le va-et-vient de tout ce monde, surtout lorsque, en plus, des échanges se produisent, relève Thierry Crovara. Pour gérer l'établissement, une organisation et une réglementation cohérentes s'avèrent indispensables, de même que l'appui d'une fiduciaire expérimentée et sérieuse.

Des conflits sont susceptibles de surgir au moment de la répartition des charges. Afin de simplifier la gestion et d'éviter des coûts superflus, les propriétaires de l'Inter Golf ont décidé de faire «pot commun», au lieu d'agir sur la base de décomptes séparés d'électricité ou de chauffage. Ce que chacun doit ensuite fixer au prorata des «millièmes» qu'il détient, prorata lui-même déterminé par la valeur de la propriété (appartement, séjour en temps partagé, restaurant etc.). **PM**

Accueil touristique

Lausanne fait la chasse aux bonnes volontés

Pour inverser la courbe de ses nuitées en baisse, l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne a décidé d'améliorer l'accueil que la ville réserve à ses visiteurs. Dès à présent, l'OTCL part à la chasse aux idées et aux bonnes volontés locales. La démarche est originale. La population sera largement sollicitée. Coup d'envoi de l'opération: le 22 mars prochain.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

A l'instar des principales villes du pays, Lausanne enregistre, depuis plusieurs années déjà, un recul de ses nuitées. Les responsables du tourisme lausannois ont longuement réfléchi sur la manière d'inverser cette tendance inquiétante. Ces ré-

flexions viennent d'aboutir à la concrétisation d'un projet de longue haleine et de grande envergure intitulé «Lausanne, région d'accueil». But de l'opération: sensibiliser la population ainsi que les partenaires potentiels du tourisme lausannois (notamment ceux de l'économie privée) sur le rôle qu'ils ont à jouer pour assurer un meilleur accueil des visiteurs et augmenter du même coup l'attrait touristique de la ville. «Le tourisme est l'affaire de tous, mais tout le monde n'est pas conscient d'avoir un rôle à jouer dans son développement», lance Pierre Schwitzgubel, directeur de l'OTCL.

Trouver sa différence

Le tourisme lausannois, rappelle M. Schwitzgubel, repose en grande partie sur une clientèle d'affaires et européenne. Cette industrie apporte chaque année directement ou indirectement quelque 900 millions de francs à la région, soit 2,5 millions de francs par jour... «Certes,

près de 70% de nos hôtes se déclarent satisfaits de l'accueil qui leur est réservé. Néanmoins, nous pouvons faire beaucoup mieux et à tous les niveaux: chauffeurs de bus, de taxis, agents de police, etc. La population a un rôle primordial à jouer. Il s'agit maintenant d'encourager le plus de monde possible à enclencher ce processus», poursuit M. Schwitzgubel.

Condamné au succès

Le projet «Lausanne, région d'accueil» a été développé par un comité de pilotage issu de la commission de promotion et de publicité de l'OTCL. Aux yeux des responsables, c'est vers l'intérieur que l'effort principal de promotion devra porter en premier lieu. «Il faut simplement prouver notre aptitude à répondre aux nouvelles attentes du client. Ni plus, ni moins», explique Jean-Marc Blanc, membre du comité de pilotage. Le coup d'envoi de l'opération, qui com-

prend trois étapes, sera donné le 22 mars. Dans un premier temps, tous les représentants des milieux concernés (hôteliers, restaurateurs, commerçants, pouvoirs publics, entreprises, banques) seront invités à participer à la «Journée du tourisme lausannois».

L'occasion de rassembler les bonnes volontés, de dresser l'inventaire des partenaires prêts à s'engager personnellement ou financièrement et des actions concrètes à mener. Ceux qui s'engageront deviendront alors partenaires du projet et seront étroitement liés aux phases ultérieures.

Dès 1995 au plus tard, une large campagne de sensibilisation de la population lausannoise sera engagée. Les responsables du projet «Lausanne, région d'accueil» ont rappelé que le succès de cette opération dépend exclusivement de l'appui populaire. Sans cet appui indispensable, l'expérience pourrait d'ailleurs rapidement être abandonnée.



Attentes des Romands

«L'ITB, un grand classique à ne pas manquer»

La 28e Internationale Tourismus Börse (ITB), qui aura lieu à Berlin du 5 au 10 mars, ne comptera que six exposants romands, regroupés sous l'aile de l'ONST ou celle de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV). Certains, comme le groupe hôtelier lausannois CDM, ont choisi de ne pas participer cette année. Mais qu'est-ce qui pousse les Romands à Berlin?

VÉRONIQUE TANERG

Pour la plupart des participants romands, l'ITB est un grand classique qu'ils ne peuvent pas se permettre de manquer. Le marché allemand constitue un potentiel important pour la Romandie (les Alpes vaudoises, mais aussi Lausanne et Montreux), à l'exception de Genève, où le nombre de nuitées hôtelières germaniques figure, au classement, loin derrière le résultat des Américains, des Français, des Britanniques et des Italiens. A Lausanne, les nuitées allemandes atteignent 7 à 10% du total. «En 1993, nous avons enregistré une hausse de 2%, affirme Claude Petitpierre, directeur-adjoint de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne. Ce résultat est étonnant par rapport à la mauvaise conjoncture allemande».

Grand public: scepticisme

L'ITB ne se limite pas au marché allemand. Il permet aux participants de rencontrer des représentants du monde entier. Mais s'ils apprécient les journées professionnelles, les Romands sont plus



L'ITB est toujours «le» rendez-vous à ne pas manquer, y compris pour les Romands.

Photo: htr

sceptiques quant à l'intérêt des ouvertures au grand public. Certains exposants vont jusqu'à retirer leur vendeur jugé

«beaucoup trop précieux» et à le remplacer par une hôtesse, dont la fonction première est de distribuer des prospectus.

L'Office des congrès et du tourisme de Montreux n'a jamais manqué ce rendez-vous berlinois depuis sa création. Tout comme il participe à tous les grands salons professionnels européens. Cette année, deux représentants défendront les couleurs montreuusiennes, Nina Felber-Crovara, du département commercial, et Reinier van Hoorn, responsable du département accueil.

Voir et être vu

En vieux routard du tourisme qui travaille depuis 26 ans à l'OCTM, il donne plusieurs raisons à cette participation: «C'est notre marché le plus important après la Suisse, à égalité avec les Etats-Unis. C'est pourquoi nous devons peaufiner nos relations publiques avec nos clients; il faut voir et être vu. En outre, ce salon nous permet de créer de nouveaux contacts, notamment grâce à la prospection de couloir. Il suffit de jeter un coup d'oeil aux badges pour savoir à qui l'on a à faire. A nous d'engager la conversation avec les professionnels, qu'ils soient tours-opérateurs, caristes, organisateurs

de voyages pour les entreprises ou les incitatives».

En réalité, il ne s'agit que de discussions préliminaires, car tous les spécialistes s'accordent pour reconnaître que le démarchage personnalisé est beaucoup plus fructueux. «Ceux qui signent des contrats sur un stand de foire ne les ont pas négociés sur place, explique Reinier van Hoorn. Des négociations antérieures au salon ont eu lieu et il ne s'agit que d'un coup médiatique». Dernière raison de se déplacer à Berlin: l'«espionnage» commercial. Les exposants comme les visiteurs vont fureter dans les stands pour y découvrir de nouvelles idées de présentation de leurs produits, de leurs commercialisations ou encore des animations. «J'ai, par exemple, rencontré un cycliste-acrobate qui fait des dessins sur le sol avec sa roue de vélo, affirme Reinier van Hoorn. J'espère qu'il se produira à Montreux, l'été prochain».

CDM absent

Contrairement à ce qu'annonce la liste des participants suisses publiée par l'ONST, la société lausannoise CDM (782 lits en hôtels trois et quatre étoiles) ne sera pas représentée en tant que groupe cette année. L'Allemagne constitue pourtant son quatrième marché avec 14 300 nuitées (soit 11% de ses résultats): «Cette année, nous avons effectué des réductions budgétaires, explique Isabelle Oggier, du département marketing. L'ITB coûtait trop cher par rapport aux retombées qu'il nous apportait. Nous préférons effectuer un démarchage privé sur l'Allemagne».

François Bryant, directeur de l'Office du tourisme de Genève (OTG), figure aussi par erreur sur la même liste d'exposants. «J'avais prévu d'aller à Berlin, mais comme simple visiteur, répond-il surpris. Mais je serai remplacé par Beat Dreier, notre nouveau responsable de la promotion et des ventes».

MCI efficace

Des représentants zurichois et genevois de MCI Travel seront présents à l'ITB de Berlin. Cette société spécialisée dans les incitations offre ses services dans l'élaboration de concepts créatifs ainsi qu'un parfait déroulement des programmes qu'elle organise. Dans la foulée, elle assure la promotion d'un autre salon, EIBTM (European Incentive & Business Travel Exhibition), qui aura lieu à Genève du 17 au 19 mai prochains.

MCI Travel joue à fond la carte de l'efficacité: c'est le seul exposant romand à communiquer son lieu d'hébergement avec le numéro de téléphone. Le temps est précieux. Mais à Berlin, lors de l'ITB, il coûte plus cher qu'ailleurs!

Les exposants se bousculeront à Berlin

L'ITB 1994 illustrera la vigueur maintenue de l'industrie du voyage, et cela malgré les perturbations économiques. Plus de 4000 exposants, de 150 pays et régions, sont attendus lors de cette 28e édition.

Les 26 halles attribuées à l'ITB et la surface brute de 100 000 m² ne seront donc pas de trop pour contenir les stands, qui offriront un vaste panorama de l'offre du secteur touristique, dans son état le plus récent. L'ITB confirme, si cela est nécessaire, sa place prédominante parmi les grands rendez-vous des professionnels de la branche, qui seront plus de 50 000 à se retrouver pour conclure des affaires, établir des contacts ou sim-

plement se tenir informés des dernières évolutions des marchés, des difficultés actuelles et des tendances qui s'affirment.

Ce dernier aspect n'est pas négligé à l'ITB. Plusieurs séminaires et congrès spécialisés figurent ainsi au programme. Citons, entre autres, le Congrès sur l'électronique dans le tourisme, le Forum du marketing, le Forum Afrique et divers colloques thématiques consacrés à l'écologie dans le tourisme, aux régions européennes, à la presse, au cyclotourisme, aux stations sans voitures, aux enfants, etc. L'ITB ouvre également ses portes à 28 instituts universitaires et scientifiques, réunis dans le cadre du

Centre scientifique de formation et d'information. Plus de 60 rencontres et manifestations diverses seront ainsi mises sur pied, dans le but de favoriser le dialogue entre les théoriciens et les praticiens. Les pays de l'ex-empire soviétique font preuve d'un intérêt grandissant. L'Ukraine et l'Ouzbékistan viendront ainsi, pour la première fois, se joindre à plusieurs de leurs voisins plus ou moins proches. La Suisse figure bien entendu parmi les pays prenant part à l'ITB. Elle y sera représentée notamment par les responsables de l'ONST en Allemagne, des délégués de plusieurs offices du tourisme régionaux et locaux, ainsi que les hôteliers (SSH). PM

Perspectives pour 1994

Malgré la crise, les Allemands viendront en Suisse

Les Allemands resteront fidèles à la Suisse en 1994. Contre toute attente, vu la dégradation sociale et économique dans ce pays. Déjà pour l'année 1993, les pronostics assuraient que nos voisins germaniques allaient se terrer frileusement. Et bien non, ils sont venus. Ce qui ne veut pas dire que la Suisse peut se reposer sur ses lauriers, au contraire.

PHILIPPE MASPOLI

Non seulement ils sont venus, mais en plus, sans eux, l'hôtellerie suisse aurait bouclé l'année 1993 sur des chiffres pires que ce qu'elle a finalement obtenu. La campagne d'annonces menée dans la presse du Sud de l'Allemagne n'est sans doute pas étrangère à ce bilan honteux. Les nuitées germaniques, qui représentent la part la plus importante de la fréquentation étrangère (39%) et près d'un quart du total global, ont connu une croissance de 2,5%. Les Helvètes n'ont pas autant fait honneur à leur pays. Pour 1994, l'optimisme modéré prédomine, mais un miracle touristique alle-

mand ne se produira certainement pas: «Nous nous attendons à la stabilité, voire à une légère augmentation», pronostique Peter Michel, directeur de l'ONST à Francfort. Une évolution proche de celle de la croissance du PIB de notre voisin, qui se situera entre 1 et 1,5%, selon les analystes bancaires suisses.

Contexte pas rose

Un coup d'oeil sur l'état de l'économie allemande inciterait de prime abord au pessimisme. Le seuil des 4 millions de sans-emploi a été franchi, ce qui pousse le taux de chômage à 8,8%, un record historique. Malgré la reprise annoncée, l'état du marché du travail se détériorera encore. Sur le plan salarial, les primes de vacances ont passé à la trappe des efforts de compression des coûts menés par les entreprises.

Tout aussi néfaste pour le touriste germanique désireux de se rendre en Suisse, le comportement du mark, qui a connu un fléchissement de 5% par rapport au franc suisse. Et il ne faut pas s'attendre à un renversement de tendance, assure un analyste de la banque genevoise Lombard Odier, qui prévoit un comportement restrictif de la Banque nationale suisse sur le plan des taux d'intérêt, alors que la «Buba», soucieuse de soute-

nir la reprise allemande, devrait encore lâcher du lest.

Déramatisation

Un élément essentiel fait pourtant pencher la balance du côté de la déramatisation. «Certes, les touristes allemands sont sensibles aux difficultés économiques. Mais nos clients sont relativement indépendants de la conjoncture. Ils sont plutôt âgés et ont de hauts revenus», résume Peter Michel. Ou, pour reprendre les termes de notre analyste bancaire à Genève, «les moins fortunés ont intérêt à partir à Bangkok, alors que les plus fortunés continueront à venir en Suisse». Selon le Bulletin du Crédit Suisse de ce début d'année, les consommateurs germaniques resteront prudents jusqu'au deuxième trimestre 1994. Mais, assure l'expert interrogé chez Lombard Odier, les vacances ne feront pas les frais de cette retenue.

Attentes semblables

Les attentes des touristes allemands ne connaîtront pas de modification notable en 1994. Cette clientèle se compose de familles en grande partie. Elle désire se consacrer au sport (marche et vélo avant tout), à la remise en forme, et manifeste un intérêt certain pour la culture. Ce

qu'elle apprécie en Suisse? La tranquillité, la sécurité, la nature, les beaux paysages. Et les pentes enneigées pour les plus jeunes: on compte plus de 100 000 snowboarders chez nos voisins du Nord; à bon entendre... Pour se loger, ils se tourneront cette année encore en majorité vers la parahôtellerie (55% des nuitées germaniques en 1992). A noter qu'il y a deux ans, la part germanique s'est approchée de 54% du total des nuitées

étrangères en parahôtellerie et a atteint 21% du résultat global, toujours dans ce secteur.

En somme, rien de très original. Se distinguer de la concurrence des autres pays alpins s'avérera d'autant plus ardu. Au cours de sa nouvelle campagne de publicité, l'ONST tentera de promouvoir une image de qualité exclusive pour touristes avertis. D'où le slogan «Urlaub für Fortgeschrittene. Die Schweiz».

Des améliorations encore nécessaires

Les Allemands viennent toujours en Suisse, il s'agit maintenant d'éviter de les perdre. Notre pays ne se trouve pas dans tous les domaines à la hauteur de leurs attentes. Par exemple, les touristes germaniques n'apprécient guère de rester passifs durant leurs vacances. Ils désirent prendre part à des activités organisées et vivre des expériences originales. De ce point de vue, l'offre helvétique n'est pas encore au top niveau, surtout dans les hôtels, estime Peter Michel. En outre, nos voisins du Nord quittent volontiers leur pays en vue d'un séjour urbain et culturel de courte durée. Dans ce domaine

également, la Suisse est susceptible de progresser.

Le tourisme helvétique peinera à augmenter considérablement le nombre de visiteurs en provenance des nouveaux «Länder» orientaux, à court terme au moins. Certes, selon Peter Michel, ils représentent déjà 10% des touristes en Suisse. En moyenne, ils y passent quatre nuits, contre 7 pour l'ensemble des Allemands. D'une manière générale, ils seront de plus en plus nombreux à partir en vacances à l'étranger. Mais, pour l'heure, ils privilégient les destinations européennes abordables (Espagne) et limitent leurs dépenses. PM

Aventure sur la paille

Le mouvement s'étend

Lancé et testé avec succès l'an dernier dans le Jura, l'hébergement simple dans les fermes, appelé «Aventure sur la paille», fait des adeptes en Suisse, a indiqué le directeur de l'Office du tourisme du Jura bernois (OTJB), Jean-Michel von Mühlhelen lors de la présentation du programme d'activité 1994. La formule a en effet trouvé de nouveaux intéressés dans le canton de Neuchâtel, le canton de Fribourg, dans l'Oberland bernois et dans le Jura bernois. Dans cette dernière région, une quarantaine d'agriculteurs répondent aux conditions requises, a dit le responsable de l'OTJB. Un document commun, qui présentera l'offre en détail, est en préparation. *MH*

Tourisme mondial

Stagnation en perspective

Un demi-milliard d'arrivées touristiques dans le monde: c'est, selon l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), le nouveau record établi par le tourisme à l'échelon de la planète en 1993. A signaler toutefois que le taux de croissance s'est ralenti l'année dernière, passant de 5,5% en 1992 à 3,8%. L'an dernier, comme prévu, c'est l'Asie de l'Est qui a connu la plus forte croissance touristique (+12%). Dans cette région, la Chine continue de s'ouvrir au tourisme. Dans ce pays, entre 1985 et 1992, la hausse annuelle a en effet été de 13% en moyenne. Durant la même période, la Chine a accueilli plus de 16,5 millions de visiteurs. L'Europe réalise en 1993 un score honorable. Les arrivées sont en hausse de 2,1% (296 millions d'arrivées) et les recettes, qui atteignent plus de 162 milliards de dollars, progressent de 5,7%. Sur les autres continents, il faut noter les très bonnes performances du tourisme aux Etats-Unis (+5,6%), la très légère hausse de l'Afrique (+2%) et le ralentissement assez conséquent du Moyen-Orient (-8,4%) et de l'Asie du Sud (-1,4%). Les chiffres publiés par l'OMT montrent en outre que les recettes attribuables au tourisme mondial ont augmenté de 9% pour atteindre 324 milliards de dollars l'année dernière. Dans ses prévisions à moyen terme, l'OMT estime que la croissance touristique moyenne planifiera sans doute vers 3,2% jusqu'en 1995, puis remontera à 4 ou 5% par an. Le nombre des arrivées internationales devrait atteindre 661 millions en l'an 2000 et 937 millions en 2010. *JPF*

Promotion touristique

La Gruyère veut mieux se vendre

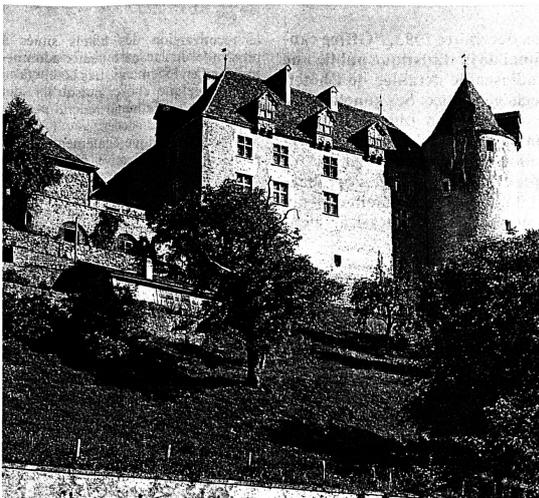
Connu en Suisse et à l'étranger, le tourisme gruyérien recèle encore un potentiel de développement considérable. Toutefois, il ne pourra mettre ce dernier en évidence que s'il parvient à professionnaliser son activité. Une étude, confiée à la société Interconsulting, Montreux, dirigée par Francis Scherly, montre le chemin à suivre.

MIROSLAW HALABA

Avec ses distractions touristiques d'hiver et d'été et ses composantes complémentaires comme l'art, la culture populaire ou les ressources agro-alimentaires (le fromage notamment), La Gruyère devrait logiquement faire partie «des régions qui seront demain les destinations préférées des touristes européens», estime l'auteur de l'étude. Toutefois, malgré son beau panorama, La Gruyère, c'est d'abord la cité de Gruyères, «un petit bijou qu'il convient d'entretenir et de conserver avec passion». Recevant plus d'un million de visiteurs par an, elle n'est pas sans rappeler des lieux touristiques tels que St-Paul-de-Vence ou le Mont-St-Michel, écrit Francis Scherly.

Gruyères d'abord

L'effet d'attraction de la cité étant très puissant, il s'est avéré nécessaire de plancher d'abord sur l'amélioration des structures touristiques de la commune de Gruyères. La région en profitera dans son sillage. L'étude d'Interconsulting, bien acceptées par les mandataires, soit la commune de Gruyères et la société de développement locale, prévoit diverses étapes. But avoué: donner de Gruyères, à l'horizon 2000, l'image d'une destina-



Principal moteur de l'activité touristique de la région: la cité de Gruyères et son château. Photo: OT Gruyères

tion à courts séjours, elle qui est aujourd'hui presque exclusivement une destination d'excursion.

Dix-sept propositions

Dix-sept propositions ont été faites pour cette année, parmi lesquelles on trouve notamment des cours d'anglais, spécialement destinés aux commerçants, des séances de travail régulières réunissant les responsables des bureaux d'information de Gruyères et de Moléson-sur-Gruyères (la station à proximité immédiate), un dialogue permanent avec les responsables des sites touristiques voi-

sins, une journée d'information pour les guides romands.

Dès le printemps 1995, ce sera la mise en place progressive d'un office du tourisme centralisé pour les quatre agglomérations de la commune, soit Gruyères, Epagny, Pringy avec sa fromagerie de démonstration (près de 200 000 visiteurs en 1992), et Moléson. Le coût de fonctionnement annuel est estimé à 350 000 francs.

L'affirmation de l'activité touristique du district tout entier devrait se concrétiser au cours des années suivantes avec notamment la réalisation minimale de deux à trois projets hôteliers. Des efforts seront aussi entrepris pour chercher des produits touristiques complémentaires permettant d'animer la moyenne et basse saisons.

Projets prometteurs

Divers projets devraient par ailleurs accroître l'attractivité de la région. Ainsi, le projet des Portes de Gruyères, qui est en discussion depuis longtemps, démarrera cette année, devait dire le syndic de Gruyères, Christian Bussard, lors de la présentation de l'étude. Il doit notamment revitaliser la fromagerie de Pringy dont la fréquentation est en forte baisse. D'autre part, une décision devrait tomber ce mois-ci concernant un projet de musée. Le syndic n'a pas voulu en dire plus, si ce n'est qu'il devrait attirer la bagatelle de 200 000 visiteurs par an...

Villes heureuses

Une meilleure vente

Réunis en séance de travail à Coire, les membres de l'association Villes heureuses de Suisse ont établi leur programme d'action pour 1994. Serrés dans leur budget ils feront pas de campagne de promotion cette année, mais feront des efforts pour améliorer la commercialisation de leurs produits, a dit leur président, Albert Bugnon, directeur de l'OT de Fribourg.

Trois personnes ont été désignées pour mettre sur pied un projet et trouver de nouveaux partenaires chargés de vendre les arrangements forfaitaires proposés par les villes membres. L'association entend par ailleurs mettre en valeur ses capacités en matière de congrès.

Une brochure recensant l'offre sera établie d'ici l'automne. Entrera-t-elle en concurrence avec la promotion de Swiss Congress? «C'est inévitable. Il n'y a pas de volonté pernicieuse, mais c'est une réalité du marché», a répondu Albert Bugnon. *MH*

Jura bernois

Avec Bienne

L'Office du tourisme du Jura bernois (OTJB) et la Fédération touristique de Bienne-Seeland et lac de Bienne ont jeté les bases d'une future collaboration. Celle-ci, a indiqué le directeur de l'OTJB, Jean-Michel von Mühlhelen, se traduira notamment cette année par l'organisation conjointe d'une journée de presse sur le territoire couvert par les deux associations et d'un stand à la Foire de Bienne en septembre.

Le Jura bernois pourrait se doter d'un «parc de loisirs». Un projet est à l'étude, a dit le directeur de l'OTJB. Il prévoit l'aménagement à Tramelan de 170 places pour les caravanes, motorhomes et tentes. On notera enfin qu'un télésiège pourrait remplacer le télésiège de Chaslerai qui a cessé son exploitation pour des raisons financières. *MH*

Genève

Pas de géode

A Genève, le projet de géode a sombré dans les torpéurs administratives. Annoncée au mois d'avril 1993, cette salle de cinéma à l'écran hémisphérique n'a pas vu le jour. Pourtant, des investisseurs privés et des partenaires scientifiques, comme le CERN, le musée d'histoire naturelle et l'observatoire, avaient fait connaître leur intérêt pour ce projet. Mais le dossier s'est enlisé entre le Département de l'Economie publique et les Affaires culturelles de la Ville de Genève. Sa plus proche rivale, Lyon, a d'ores et déjà subi trois échecs successifs avec un tel projet. *VT*

Conjoncture hôtelière

Le bout du tunnel est en vue

«Fin du recul de la demande: le bout du tunnel en vue». C'est avec ce titre, qui incite à l'optimisme, que le Centre de recherches conjoncturelles que l'EPFZ (KOF) a présenté les résultats de son enquête trimestrielle dans la branche hôtelière et la restauration.

MIROSLAW HALABA

A l'instar des autres secteurs de l'économie, l'hôtellerie et la restauration constatent que les indicateurs ont plus ou moins cessé de se dégrader. On observe même quelques tendances positives.

L'état des réservations

Ainsi, et pour la première fois depuis deux ans, les entreprises interrogées (216 dans l'hôtellerie et 180 dans la restauration) ne s'attendent plus à une baisse de demande durant le trimestre en cours. Les réservations dans l'hôtellerie sont «légèrement» inférieures à ce qu'elles étaient il y a une année. Les responsables prévoient une «légère» augmentation des nuitées indigènes, mais une stagnation des nuitées étrangères. Si les effectifs sont encore considérés comme trop élevés dans cette dernière branche, la situation s'est en revanche «normalisée» dans la restauration, écrit le Centre de recherches conjoncturelles.

Ce premier trimestre prometteur succède à trois mois relativement défavorables. Les deux branches ont dans l'ensemble enregistré un recul du chiffre d'affaires de 2%. Le bénéfice brut s'est détérioré, mais pas autant qu'au trimestre précédent.

Dans l'hôtellerie, le taux d'occupation des chambres a passé de 60% environ à 53%. Alors qu'ils avaient enregistré une hausse au trimestre précédent, les hôtels cinq étoiles ont cette fois subi le recul le plus fort. Dans la restauration, les experts du KOF relèvent que le chiffre d'affaires a diminué de 2,5%. Les petits établissements ont été spécialement touchés, alors que ceux qui comptent plus de vingt employés ont annoncé une augmentation des produits.

Examen par zones

Enfin, l'examen des résultats par région touristique montre pour les deux secteurs une augmentation des ventes dans les zones de lacs et les grandes agglomérations et une baisse dans les régions de montagne.

A noter enfin qu'une enquête réalisée par l'Union de banques suisses après les fêtes auprès des directeurs des offices de tourisme a montré qu'un tiers des personnes interrogées prévoyait une augmentation des nuitées pour la saison d'hiver 93/94 (novembre à avril) et que 40% d'entre elles n'attendaient aucun changement par rapport à la saison précédente.

«S'unir pour réussir». C'est le mot d'ordre qu'ont adopté les responsables de Gruyères pour caractériser l'action en faveur du tourisme dans leur commune et dans leur région. Le développement touristique ne va pas sans la collaboration des commerçants et habitants. «Il faut trouver la confiance des autochtones», devait dire le syndic Christian Bussard. Aussi, convenait-il de leur rappeler qu'une personne active sur sept travaille dans le secteur touristique et que chaque dix francs perçus par l'impôt communal, un franc provient du tourisme. Une séance d'information, qualifiée de «spécialement constructive» a ensuite réuni en novembre 40 commerçants. Enfin, une enquête auprès de la population a permis de prendre la température: Si elle n'a pas démontré que les habitants de Gruyères manifestent un intérêt débordant pour le tourisme, elle a tout de même fourni quelques informations qui confortent les responsables touristiques dans leur choix. Sur les 50 réponses qui sont parvenues, 62% des personnes interrogées estiment que le tourisme est un apport indispensable à la commune et 60% souhaitent une professionnalisation du tourisme. *MH*

S'unir pour réussir

TOURISTORIAL

Et si Dieu était norvégien?



les sport-dollars et l'impossible retour à la simplicité! Et voilà que le monde entier assiste, ébahi, à la preuve du contraire et à la formidable démonstration qu'une ville de 23 000 habitants et un petit pays qui n'en compte que 4,2 millions peuvent organiser - et réussir - en 1994 ces mêmes Jeux Blancs, verts, roses. Purs et simples. L'observateur quelque peu objectif y décèlera matière à réflexion et de l'or en barre pour s'offrir les JO du XXIe siècle. Du côté de la Suisse par exemple.

Que n'avait-on pas entendu jusqu'ici sur le gigantisme des Jeux olympiques, le gaspillage des deniers publics, la faillite économique des sites, le crime de lèse-société, l'attaque de la nature,

haut standing, heureuses de hisser leur drapeau national devant leurs résidences secondaires, mais terriblement précautionneuses vis-à-vis de la grande Europe... Et si la comparaison s'arrête là, c'est qu'en l'espèce la Norvège a osé les Jeux, manifestant son enthousiasme, trouvant les bonnes solutions, sachant surtout rester elle-même. Avec une bonne longueur d'avance et aucun retard dans son optimisme. Avec bien sûr aussi du pétrole que nous n'avons pas. Et des idées que nous n'avons plus.

Tout a commencé par la cérémonie d'ouverture de ces Jeux d'hiver. Après le surréalisme avant-gardiste d'Albertville, Lillehammer a montré à la face du monde l'âme de la Norvège et des Norvégiens. Leur authenticité, leur humilité, la substance de leur culture et la force de leurs traditions. Une leçon d'humanisme. La classe dans la neige. Ça doit être cela l'idéal olympique! Sans flâner, mais avec beaucoup de bon sens, au service de l'olympisme - dont les efforts crânement entrepris pour la paix semblent avoir porté du côté de Sarajevo tout en redonnant le blason d'un CIO injustement malmené - un pays a su réunir les Jeux olympiques d'hiver. En commençant par une belle bataille de boules de poésie. *

C'est d'autant plus remarquable que cet immense événement médiatique ne sera plus concevable, désormais, sans une harmonie parfaite entre ses trois indissociables composantes: la nature, le sport et le tourisme. Car les JO d'hiver, manifestation sportive par excellence, impliquent, en plus de leur parfaite intégration dans l'environnement, une infrastructure d'accueil et de loisirs qui serve non seulement les intérêts du tourisme événementiel - forcément éphémères - mais encore à terme ceux d'une véritable politique de développement et d'exploitation touristiques. *

La Suisse a infiniment besoin de relever ce type de défi, d'abord pour se prouver à elle-même qu'elle est encore capable de se mobiliser et de s'enthousiasmer, pour redonner ensuite une nouvelle crédibilité à sa vocation de nation alpine. Souhaitons que tous les Valaisans réussissent un jour ce que les seuls citoyens valaisannois n'avaient même pas osé tenter, par la faute d'opposants politiques aux arguments totalement fallacieux, d'ailleurs démentis par les faits à Lillehammer... et il faut le dire aujourd'hui! La Norvège - qui sait, peut-être assistée par les dieux de l'Olympe? - a en tout cas montré l'exemple et donné la recette. Des Jeux montés en neige. *José Seydoux*

Mont-Pèlerin

Le Mirador surveillé par les syndicats

Au bénéfice d'une cure de rajeunissement en cours – pour 28 millions de francs de travaux –, l'Hôtel Mirador au-dessus de Vevey, entend bien faire parler de lui comme «le» fleuron de l'hôtellerie de luxe de la Riviera. Pour l'heure, la médiatisation n'est toutefois pas vraiment celle souhaitée... En effet, ce palace à nouveau entre les mains de l'Américain Joseph Segel, attire actuellement les foudres des dirigeants du Syndicat du bâtiment qui viennent de dénoncer l'entreprise générale mandatée à l'inspection cantonale du travail pour violations graves des conventions collectives de travail, en particulier en raison de «dérégulations massives au horaires de travail, le samedi et le dimanche». L'affaire – qui fait les gros titres dans plusieurs journaux quotidiens – revêt une importance d'autant plus grande que l'établissement que dirige Eric E. Favre, ancien directeur de l'Holiday Inn Leysin, devrait impérativement être opérationnel ces jours, au risque de perdre plusieurs séminaires américains. JCK

Lausanne

Le Buffet défraie la chronique !

Le Buffet de la gare de Lausanne défraie à nouveau la chronique! Après avoir fait la «une» de la presse romande à la fin de l'année dernière suite à la volonté déclarée du maître des lieux, Alexandre Scheuchzer, de pratiquer le salaire au mérite. Aujourd'hui, c'est le non paiement des charges sociales de son personnel qui alimente la rumeur... A Lausanne, nombreux sont ceux qui évoquent même la possibilité d'une faillite, thèse par ailleurs répercutée dans «24 Heures». Plusieurs employés confirment n'avoir pas reçu le versement du treizième salaire 1993 tandis que le patron se fait, lui, très discret. Affaire à suivre... JCK

Etude statistique

Vives critiques des hôteliers genevois

En décembre 1993, l'Office cantonal de la statistique publie une radioscopie détaillée de l'hôtellerie genevoise. Ses conclusions, contestables à plus d'un titre, ont fait bondir les hôteliers de la ville qui n'ont pas hésité à les qualifier de dépassées, erronées et déplacées. Les hôteliers genevois sont donc fâchés et ils l'ont fait savoir...

VÉRONIQUE TANERG

Le document no 94 de l'Office cantonal genevois de la statistique (OCSTAT) lance un pavé dans la mare hôtelière. Ce dossier d'une cinquantaine de pages a été publié à 900 exemplaires et envoyé aux analystes financiers, aux décideurs et aux médias genevois. En revanche, les premiers concernés (les hôteliers) n'en ont pas été informés. «Nous avons appris l'existence de cette étude par hasard, affirme Pierre-Olivier Barroud, président de la Société des hôteliers de Genève (SGH).

Elle n'a pas été réalisée en concertation avec les milieux professionnels. Si les hôteliers et les restaurateurs avaient été informés, cela nous aurait peut-être permis d'affiner, voire de corriger certaines données qui ne sont plus d'actualité aujourd'hui». En effet, une partie de ce document se base sur un rapport de 1989. En cinq ans, la situation a évolué.

Au Tribunal fédéral

Ce sont surtout les conclusions de cette étude qui restent en travers de la gorge des hôteliers: l'Office cantonal de la statistique explique que «malgré la crise, il n'y a pas eu de démantèlement de l'équipement hôtelier du canton». Une loi protège la rade de Genève et interdit

la reconversion des hôtels situés à proximité du lac en bureaux administratifs ou en logements. Les hôteliers en savent quelque chose, puisqu'ils sont allés jusqu'au Tribunal fédéral pour la faire abolir. Sans succès.

L'OCSTAT explique également qu'une proportion significative de la main d'oeuvre est contrainte de subir le chômage. D'où la facilité de recruter rapidement en cas de reprise de l'activité économique. 186 professionnels de l'hôtellerie sont au chômage alors que la branche emploie 5000 personnes. «Il ne s'agit pas d'un chômage structurel, explique Pierre-Olivier Barroud. 80% des chômeurs retrouvent une occupation professionnelle dans les six semaines».

Les salaires en question

Quant à la question des salaires, elle revient régulièrement sur le tapis: l'hôtellerie serait, si l'on en croit l'OCSTAT, la branche qui paierait le moins bien, hormis l'horticulture. Les fonctionnaires

ont omis de prendre en compte les pourboires, les avantages en nature (l'employeur propose un hébergement à 534 francs par mois en demi-pension), 13 mensualités de salaires, pour 42 heures de travail hebdomadaires et 5 semaines de vacances. Quant aux employés qui travaillent dans les hôtels genevois, ils gagnent 500 francs de plus que dans le reste de la Suisse.

«Monoculture hôtelière»

L'Office genevois de la statistique assène un coup final aux hôteliers: «L'activité de l'hôtellerie du canton n'a pas fondamentalement changé de niveau depuis les années 1960. On se trouve en face d'un "produit touristique" arrivé à maturité après une phase de croissance. C'est un produit haut de gamme adapté au monde des affaires, de la diplomatie et du service public international. Si l'on désire que l'hôtellerie genevoise connaisse un nouveau départ, il est probable qu'il faudra créer un nouveau produit, c'est-à-dire attirer une nouvelle

clientèle et probablement sortir de la quasi-monoculture actuelle, pour organiser une hôtellerie plus universelle. Il s'agit là d'un choix stratégique», écrit en substance l'OCSTAT.

Notion réfutée

Les professionnels de l'hébergement rejettent cette notion de «monoculture hôtelière». Même si les deux tiers des établissements genevois sont dans les catégories 4 et 5 étoiles (soit 37 hôtels), la cité de Calvin compte 33 établissements 3 étoiles et 34 hôtels 1 et 2 étoiles. D'après Pierre-Olivier Barroud, «c'est dans les hôtels de catégorie économique que les chutes du taux d'occupation et des nuitées accusent la baisse la plus importante.

Conférence de presse

L'offre hôtelière genevoise est donc adaptée à la demande de la clientèle». Et François Bryand, directeur de l'Office du tourisme genevois, de renchérir: «Nous ne pouvons guère influencer le secteur du tourisme d'affaires, car il repose avant tout sur l'activité économique du canton. En revanche, c'est à nous de promouvoir la diversité du tourisme et de son accueil». C'est pourquoi l'OTG segmente sa promotion, notamment avec une brochure en japonais et un prospectus prônant les qualités de «Genève pas cher».

Les hôteliers n'ont pas fait part de leur désapprobation à l'Office cantonal de la statistique. Ils ont simplement reçu l'information par la presse. C'est donc de la même manière qu'ils renvoient la monnaie de la pièce à l'Office genevois de la statistique. Ils ont organisé une conférence de presse sans avoir eu aucun contact avec les auteurs de ce rapport. Reste à savoir jusqu'à quand durera cette partie de ping-pong médiatique...

Recul modéré des nuitées

Genève enregistre une baisse des nuitées de 1,4 % pour 1993. Ce résultat est moins mauvais que celui de la Suisse entière, qui accuse un recul de 3%. Les hôteliers genevois ont réalisé ensemble 273 382 nuitées. Le plus gros manque à gagner provient du marché suisse (-14,3%), suivi des Japonais (-3,7%). En revanche, les clients américains ont été plus nombreux (+2,9%), de même que les hôtes européens (+1,2%).

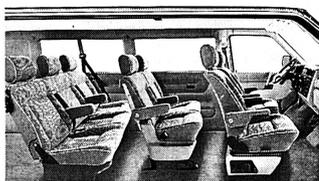
Les hôtels de classe économique affichent les plus mauvais résultats: -28,6% pour les une étoile (45 679 nuitées), -13,2% pour les deux étoiles (161 256 nuitées), -2,6% pour les trois étoiles (469 645 nuitées). Les cinq étoiles sont stables (+0,8%, soit 691 924 nuitées). Seuls, les quatre étoiles annoncent une progression: +4,7% (680 023 nuitées).

C'est au mois d'août que Genève obtient le plus grand nombre de nuitées: 221 723, suivi par le mois de septembre (214 445). Ces résultats donneront-ils quelques espoirs aux hôteliers quant à la venue de nouveaux touristes, simplement là pour visiter la cité de Calvin? VT

VT



VW Caravelle. Sprengt jedes Format.



Wahres Format lässt sich nicht in Zentimeter und Kubikmeter ausdrücken. Schon gar nicht beim Geräumigsten seiner Klasse, dem VW Caravelle. Was Ihnen diese Grossraumlimousine an Komfort, Eleganz und purem Fahrgegnuss zu bieten hat, lässt sich unmöglich in dieses Format zwingen. Wohl aber in Ihr Budget. Denn schon ab Fr. 35'920.- liegen Ih-

nen die weichen Velourteppiche zu Füßen, machen es Ihnen die anatomisch geformten Sitze besonders bequem. Ihnen und weiteren fünf bis zehn Wegbegleitern, je nach Radstand. Dass Ihren Fahrgästen ob all dem Luxus die niedrigen cW- und Verbrauchswerte glattweg entgehen, beweist zwar wenig Format. Aber es agieren nicht alle so clever

wie Sie und informieren sich direkt beim VW-Vertreter über die Vorzüge dieses Raumwunders. Wetten, dass sie all Ihre bisherigen Vorstellungen von Fahrkomfort sprengen?



VW Caravelle. Auch als syncro 4x4. Da weiss man, was man hat.

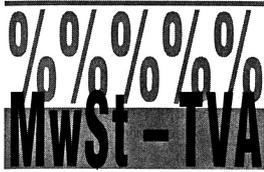


AMAG Importeur von VW, 5116 Schinznach-Bad, und die 550 VW-Partner bieten Lösungen mit Format.

La TVA et l'hôtellerie

La taxe de séjour, compte de passage

Alors qu'onze mois encore nous séparant de l'entrée en vigueur de la taxe à la valeur ajoutée (TVA), de nombreuses questions se posent déjà aujourd'hui. C'est pourquoi la Société suisse des hôteliers (SSH) abordera régulièrement sur la page de l'hôtel revue + revue touristique réservée à l'association les problèmes qui découlent de l'introduction de la TVA et ébauchera des solutions concrètes permettant de les résoudre.



Dorénavant, la SSH publiera tous les articles d'information sur la TVA sous ce sigle.

Stigle: GPE

préalable, la TVA due sur les prestations consommées à l'hôtel.

– Une restriction est exprimée pour les dépenses de luxe, de divertissement et de représentation proprement dites. La facture établie par l'hôtelier doit par conséquent permettre à l'hôte (d'affaires) de faire valoir la déduction de l'impôt préalable auprès des autorités fiscales. La facture revêt sur ce point le caractère de moyen de preuve. La SSH s'engagera avec véhémence pour faire admettre le droit à la déduction de l'impôt préalable pour les frais de restauration et d'hébergement en leur entier.

– Les factures (dès 200.– fr., év. 400.– fr.) pour les hommes d'affaires doivent, sur demande du client, contenir les indications suivantes: nom et adresse commerciale de l'hôtel; numéro d'immatriculation de l'hôtel au registre des contribuables; date ou période de la prestation de service ou de la livraison; genre, objet et importance de la prestation ou de la livraison; contre-prestation pour la livraison ou la prestation de service; montant de TVA dû sur la contre-prestation. Si l'impôt est inclus dans la contre-prestation, il suffit d'indiquer le taux de l'impôt.

– La facture pour le vacancier doit contenir les points suivants: numéro

d'immatriculation de l'établissement au registre de la TVA; prix brut (avec indication de xx % TVA) ou prix net (avec mention séparée de la TVA en francs ou en %); total de la facture.

– Les taxes de séjour sont considérées comme des comptes de passage, c'est-à-dire que l'hôtelier encaisse la taxe de séjour pour l'office de tourisme local et transmet seulement les trois francs. Si l'hôtel facture à part la taxe de séjour, le montant correspondant n'est alors pas soumis à l'impôt. Dans le cas contraire, le montant total est imposable.

– Le taux de la taxe à la valeur ajoutée ne se répercute pas intégralement sur le prix (déduction de l'impôt préalable). Selon les calculs de la SSH, la majoration (sans enrichissement normal et autres augmentations de frais) varie de 3 à 3,5 % pour un taux d'exportation de 2%. (La situation concurrentielle internationale exige l'application d'un taux d'exportation afin de ne pas pénaliser gravement l'hôtellerie).

– Au cas où, contre toute attente, le taux d'exportation ne serait pas introduit le 1er janvier 1995, l'hôtellerie suisse, partant, l'ensemble du tourisme doivent s'attendre à de fortes baisses de leur chiffre d'affaires. La poussée du renchérissement se situera dans ce cas entre 4,5 et 5 %, sans tenir compte du renchérissement accumulé et en supposant que les fournisseurs répercutent la suppression de l'impôt sur le chiffre d'affaires.

– Le signal de départ pour le guide des hôtels 1995 a déjà été donné en novembre 1993, date à laquelle les nouvelles factures d'enquête ont été envoyées aux membres SSH. Un nouvel envoi est prévu en mars prochain afin de permettre aux membres d'apporter les éventuelles modifications et adaptations de prix, et, le cas échéant, de prendre en considération les toutes nouvelles informations relatives à la taxe à la valeur ajoutée.

LORENZ SCHLÄFLI

– Dans les offres et les annonces, la taxe à la valeur ajoutée (TVA) ne doit pas être mentionnée séparément: telle est la teneur d'une clause contraignante de l'ordonnance sur l'indication des prix, se fondant sur la loi sur la concurrence déloyale. En d'autres termes, les prix publiés dans le guide des hôtels doivent inclure la TVA. L'augmentation générée par la TVA doit être comprise dans le prix brut indiqué dans le guide des hôtels. Un exemple: sont admises les offres telles que «106.50 fr.» ou «106.50 fr. (TVA 6,5 % incl.)». La variante «100.– fr., plus 6,5 % TVA» n'est pas autorisée.

– Voici quelques explications sur la manière de libeller la facture de l'hôtelier destinée au client. Les hôtels suisses accueillent tant des vacanciers que des hommes d'affaires (étrangers) durant leur activité professionnelle. Dans la mesure où les hommes d'affaires exercent de manière indépendante une activité professionnelle et sont eux-mêmes assurés à la TVA ou s'ils séjournent dans l'établissement pour le compte de leur employeur ou d'une entreprise assujettie à la TVA, ils peuvent déduire de leur propre dette d'impôt, à titre d'impôt

Publication de cours

TVA – Que faut-il entreprendre?

Au 1.1.95, entrera en vigueur la TVA décidée par les Chambre et le peuple.

But du cours:
Nous voulons vous expliquer comment fonctionne la TVA et quelles seront ses conséquences pour notre branche en général et pour vos entreprises en particulier.

Contenu du cours:
– Introduction dans le mode de fonctionnement du système de la TVA
– Applications et conséquences de l'introduction de la TVA dans l'hôtellerie et la restauration
– La TVA sur le plan de la rentabilité, du calcul des prix, des investissements et des liquidités
– Particularités durant la période de transition
– Vous questionnez – nous répondons

Participants:
Hôteliers, restaurateurs et cadres qui auront à s'occuper directement de questions liées à l'introduction de la TVA.

Durée du cours:
1/2 journée: le matin de 9 heures à 12 heures ou l'après-midi de 14 heures à 17 heures

Prix du cours: 90 francs par personne

Dates et lieux des cours:

- Jeudi, 26 mai 94, 09.00 – 12.00 h, Genève
- Jeudi, 26 mai 94, 14.00 – 17.00 h, Genève
- Mardi, 31 mai 94, 09.00 – 12.00 h, Lausanne
- Mardi, 31 mai 94, 14.00 – 17.00 h, Lausanne
- Mardi, 7 juin 94, 09.00 – 12.00 h, Lausanne
- Mardi, 7 juin 94, 14.00 – 17.00 h, Lausanne
- Mercredi, 8 juin 94, 09.00 – 12.00 h, Neuchâtel
- Mercredi, 8 juin 94, 14.00 – 17.00 h, Neuchâtel
- Jeudi, 9 juin 94, 09.00 – 12.00 h, Sion
- Jeudi, 9 juin 94, 14.00 – 17.00 h, Sion
- Mardi, 14 juin 94, 09.00 – 12.00 h, Martigny
- Jeudi, 14 juin 94, 14.00 – 17.00 h, Martigny

Inscriptions:

Au moyen du bulletin d'inscription annexé à la publication de cours détaillée adressée à tous les membres romands de la SSH, fin février 1994. SSH

BILDUNGSLÜCKE

März 1994

7.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 14./15.: Schritt für Schritt zum Ziel - erstellen Sie jetzt Ihr eigenes Marketingkonzept, wir helfen Ihnen dabei. 15.: Menurechtschreibung. 15./16.: Rhetorik - sich richtig ausdrücken. 15./16.: Gelassenheit in Belastungssituation - Möglichkeiten der Selbstmotation und Stressbewältigung. 16./17.:

Sprachlich einwandfreie und werbewirksame Korrespondenz. 22.: Bewusster telefonieren. 29.: Integration und Ausbildung von ausländischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Telefax: 031 370 44 44. shv

Weiterbildung SHV

«Einzelhaft» für Weiterbildung?

Die Abteilung Weiterbildung hatte die Gelegenheit, die Diplomarbeit eines HWV-Absolventen zum Thema «Weiterbildungsbedürfnisse in der Hotellerie» zu begleiten. Ein grosser Teil der Studie ist den Resultaten einer Befragung von rund 60 Hotelbetrieben gewidmet. Neben allgemeinen Erkundigungen zu den Ausbildungsbedürfnissen in der Hotellerie, wurden auch Fragen bezüglich dem Weiterbildungsprogramm des SHV gestellt. Angegangen wurden in jedem Betrieb sowohl die Geschäftsleitung als auch die Mitarbeiter.

Handbuch des SHV (Marketing der Gastfreundschaft) steht die Lösung: «Es muss Ihnen immer wieder gelingen, auf neuen Wegen Kunden zu gewinnen. Wenden Sie Ihre Aufmerksamkeit einmal vermehrt den sogenannten 'Absatzhelfern' zu...»

Beim Betrachten der Resultate kann folgendes festgestellt werden: Das Weiterbildungsprogramm des SHV ist bei über 70 Prozent der befragten Führungskräfte bekannt und deckt zu einem grossen Teil die Bedürfnisse ab. Aber - und das trübt die Freude an diesem Ergebnis - 82 Prozent der befragten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kennen unser Weiterbildungsprogramm nicht.

Jetzt kennen Sie bereits die Aufgabe, die wir für Sie vorgesehen haben. Sie werden zum «Weiterbildungsbotschafter». Vom Moment an, wo Sie das neue Weiterbildungsprogramm des Schweizer Hotelier-Vereins in den Händen haben, beginnen Ihre «Amtshandlungen»:

Hilfe durch Handbuch

Dieses Resultat ist umso bedenklicher, als wir uns doch mit gut der Hälfte der angebotenen Kurse an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter richten. Wir stehen also vor der Schwierigkeit, dass grosse Teile der anvisierten Zielgruppen mit unserem Angebot nicht erreicht werden. Was tun? Kann uns da die Marketingtheorie weiterhelfen? Im Marketing-

1. Die Broschüre zuerst selber durchlesen.
2. (Der springende Punkt) Verordnen Sie der Broschüre keine Einzelhaft in der Schublade, sondern sorgen Sie dafür, dass viele andere Personen sie zu Gesicht bekommen.
Dass bei diesem Vorgehen beide gewinnen liegt auf der Hand. Wir erhöhen den Bekanntheitsgrad der Weiterbildung SHV und Sie und Ihr Betrieb verschaffen sich Wettbewerbsvorteile durch qualifizierte Mitarbeiter.
Also plädieren Sie in Zukunft auf Freispruch. Bestellen Sie jetzt unser Weiterbildungsprogramm 94. (Telefon 031 370 41 11). Und wenn Sie ein ganz persönliches Exemplar möchten dann bestellen Sie doch gleich zwei...
Fritz Sterchi
Weiterbildung SHV

AUS DEN SEKTIONEN



Treffen auf «höchster Ebene»

Vor kurzem führte der Hotelier-Verein Zermatt einen «Hock» durch. Sinn dieser monatlichen Meetings ist es, das Vereinsleben zu fördern sowie den Informationsfluss zwischen Sektionsvorstand, kantonalem Vorstand und Schweizer Hotelier-Verein (SHV) zu gewährleisten und zu diskutieren. Zu diesen Treffen werden auch Gastreferenten oder Persönlichkeiten eingeladen.

Am letzten Anlass waren dann auch - nebenst 30 Mitgliedern - Gabriel Taugwaller (Hotel Metropol), Kurvereinspräsident, Christoph Bürgin (Hotel Tschugge), Gemeinderat und Ivo Biner (Hotel Biner), Präsident der Rothornbahn mit von der Partie.

Abgehalten werden die Treffen abwechselungsweise in einem Mitgliederbetrieb, um auch die einzelnen Häuser besser kennen zu lernen. Beim Februar-Hock traf man sich bei den Neumitgliedern Fabienne und Fernando Clemenz im Hotel Gornergrat Kulm auf 3100 m.ü.M. Besprochen wurden an diesem Tag die Parolen des SHV zum Abstimmungswochenende vom 20. Februar und die Auswirkungen dieser Abstimmung auf den Kanton Wallis; ferner «Perspektive Tourismus» (Informationen über ein Pilotprojekt zur Linderung der Jugendarbeitslosigkeit im Wallis) sowie «Lana-Tours», ein Projekt der Regionalstelle der SAB zur Förderung von einheimischen landwirtschaftlichen Produkten.

Der gemütliche zweite Teil wurde eingeleitet durch ein von der Bürgergemeinde offeriertes Mittagessen. Für musikalische Unterhaltung sorgte dazu Franz Götzberger auf seiner Handorgel. Auch das Skifahren kam, trotz des schlechten Wetters, nicht zu kurz. Die Hoteliers und Skilehrer Manfred Perren (Hotel Aristella) und Thomas Abgotsson (Hotel La Ginabelle) führten die Schar jedoch kundig direkt nach Zermatt zurück, wo jeder der Teilnehmer nach dem Motto «Der Kapitän gehört auf sein Schiff» pünktlich zum Abendservice wieder in seinem Hotel eintraf.
Sepp Julen, Präsident
Hotelier-Verein Zermatt

Wie flambiere ich richtig?

Der Hotelier-Verein Zermatt bot auch dieses Jahr wieder servicetechnische Weiterbildungskurse an. Der Service-Einführungskurs, der von Maître d'hôtel Mimo Orefice geleitet wurde, hatte die Zielsetzung, den Interessenten das richtige Berufsbild sowie die Grundlagen für einen gepflegten Service zu vermitteln. Im Tranchier- und Flambierkurs, der von Paul Schmidt und Manfred Oberbillig (beide Maîtres d'hôtel) geleitet wurde, lagen die Schwergewichte beim fachgerechten tranchieren, filetieren, zerlegen und flambieren der diversen Gerichte. Dazu wurden die verschiedenen Spezial-

gedecke demonstriert und die zu den Speisen passenden Weine dazu empfohlen, wobei der Hauptakzent auf Schweizer und speziell Walliser Weine gelegt wurde. Nach erfolgreichem Abschluss konnte Sepp Julen, Präsident des Hotelier-Vereins Zermatt, jedem Teilnehmer ein Diplom überreichen. Im Bild oben: Maître d'hôtel Paul Schmidt mit den nach dem erfolgreich absolvierten Kurs sichtlich gutgelaunten Teilnehmern. Im unteren Bild die Absolventen mit Kurschef Mimo Orefice (3.v.l., stehend), ganz rechts Sepp Julen, Präsident des Hotelier-Vereins Zermatt. (Bilder: zvg) SZ

Senden Sie mir bitte das neue Weiterbildungsprogramm

Name: _____

Vorname: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung
Postfach, 3001 Bern

CORROUSEL

Hotel und Tourismus



Kurdirektor **Dres von Weissenfluh** verlässt Ende August Saas-Fee. Nach fünfjähriger Tätigkeit im Gletschdorf wechselt er als Leiter Ausbildung und Kommunikation zum Unternehmerforum Lillienberg in Ermatingen (TG). Ein Kurdirektor sollte nicht länger als fünf bis zehn Jahre in der gleichen Station bleiben. Zudem sei das Angebot eine einmalige Chance gewesen, meinte von Weissenfluh gegenüber der *hotel + touristik revue*. In Saas Fee wird der Weggang von Weissenfluh sehr bedauert, habe er - etwa mit der Erarbeitung des Qualitätsgütesiegels «Q for you» - wertvolle Arbeit für den Kurort geleistet.

*



Immer wieder empfiehlt **Max Nadig** Hoteliers und Touristikern Engagement auch auf politischer Ebene. Dabei geht er seit 1984 erfolgreich als Verkehrsdirektor von Appenzell Ausserrhoden amtierende Nadig mit gutem Beispiel voran. Seit 1990 gehört er dem Gemeinderat (Exekutive) von Herisau an. Dieser Tage wurde er von der kantonalen CVP als Kandidat für die Regierung von Appenzell Ausserrhoden erkoren. Für die nach zwei Rücktritten frei werdenden Ämter bestehen mindestens fünf Kandidaturen, so dass an der am 24. April in Trogen stattfindenden Landsgemeinde spannende Wahlen zu erwarten sind.

*



Charisma Hotel Management hat die Führung des im kommenden Mai eröffnenden 5-Stern-Golfhotels Altis im südtürkischen Belek an den Schweizer Hotelier **Hans Rüdüsühli** übertragen. Der erfahrene Hotelfachmann führte unter anderem bereits Hotelöffnungen im mittleren Osten und in Georgien durch. In den letzten Jahren war er Berater einer Schweizer Grossbank und verantwortlich für die Reorganisation von Hotel- und Restaurationsbetrieben in der Schweiz.



Nach fast 4 Jahren Tätigkeit im Grand Hotel Regina verlässt **Christoph Koch** (links) auf Ende der Wintersaison Adelboden um in Luzern eine neue Herausforderung anzunehmen. Die Nachfolger **Thomas** (Mitte) und **Esther Reimann** haben mehrjährige Führungserfahrung in Saison- und Stadtbetrieben. Neben der Pflege der örtlichen Kontakte will die Direktion besonders viel Gewicht auf die Gästebetreuung und den aktiven Verkauf legen.

Food and Beverage

Giuseppe Gotti, Chef de Cuisine im Hotel Olivalla au Lac, Morcote, **Andreas Burch**, Küchenchef im Gasthof zum Schiff, Wallbach, **Thierry Nivet**, Gerant im Restaurant du Foyer La Vendée, Petit Lancy, **Markus Riedweg**, Küchenchef im Restaurant Hermitage, Luzern, **Gerhard Schneider** Küchenchef im Gasthof zum Aarhof, Kleindöttingen und **Kurt Rössli**, Sous-Chef im Hotel Waldhaus, Sils-Maria sind die sechs Köche, die sich für den Goldenen Koch von Kadi 1994 beworben haben. Sie werden den Wettbewerb untereinander austragen. Im Spätherbst wird dann einer der sechs Kandidaten mit dem 27 Zentimeter hohen und 3,5 Kilogramm schweren Goldenen Koch ausgezeichnet.

Touristik und Reisen



Bernhard Eggen (Bild) ist der Leiter der bei Swissair neu geschaffenen Stelle Verkaufsstandards und -systeme, dem eigentlichen Fachdienst für den Verkauf. Diese Stelle ist im Departement Vertriebspolitik und Produktgestaltung eingegliedert und umfasst die Gebiete Verkaufssupport und -systeme für die Swissair Vertretungen weltweit, das Key Account Management unter der Leitung von **Ronald Christen** und das

Incoming weltweit unter **Romy Bohnenblust**. Der 39-jährige Bernhard Eggen kam 1973 als Luftverkehrslehrling zur Swissair in Genf. Nach der Ausbildung und verschiedenen Tätigkeiten am Flughafen wie im Verkauf wurde er 1985 Stadtbüro- und Stationsleiter in Libreville. Als District Manager war er ausserdem für Swissair in Innsbruck, als Frachtochef Italien und zuletzt als Marketingchef Südeuropa/Nordafrika in Mailand tätig.

*

Die Ferienlinie der Swissair, Balair/CTA, gibt nach der infolge des Umzugs von Basel und/oder Zürich nach Genf entstandenen neuen Situation folgende Neubesetzungen bekannt: **Rudolf Buchli** ersetzt den in Ruhestand getretenen **Georges Roggli** als Leiter Unternehmensentwicklung und Controlling. **Serge Caminda** wird für die Informatikstruktur des Feriencarriers verantwortlich. **Stephan Beerli**, Leiter für die Ertrags- und Verkaufssteuerung der Swissair Europa-Flotten, übernimmt die Verantwortung für Marketing und Sales.

*

Im Skal-Club Bern ergaben sich dieser Tage grosse Rochaden im und aus dem Vorstand. Die Skal-Sektion der Bundeshauptstadt war mit ihrem bisherigen Präsidenten **Raymond Gertschen**, stv. Direktor des VV Bern, mehr als zufrieden. Doch nach zwei Jahren war's genug. Neuer Präsident wird **Hannes Imboden**, Best Western Europe, Wahl-Berner und Fasnachts-Basler, der mit scharfem Verstand und spitzem Mundwerk die behäbigen Berner Skallegen durch die kommenden Jahre führen wird. Die Medien- und PR-Frau **Maria Küng** zieht sich nach sechs Jahren aus dem Vorstand zurück. Neuh in den Vorstand gewählt wurden **Elisabeth Kaufmann** vom Schweizer Tourismus-Verband, und **Kurt Moser**, Reisebüro Marti AG.

Hôtellerie et tourisme



Beat Dreier a été engagé comme responsable de la promotion et des ventes à l'Office du tourisme de Genève depuis le 7 février. Ce Bernois de 45 ans est entré chez Swissair à Genève en 1977. Après plusieurs années passées dans la cité de Calvin, il a été responsable des ventes de la compagnie nationale en Afrique occidentale, en Allemagne et en Egypte.

Basler Fasnacht 1994

«Ei du scheene Schnitzelbangg»

An der diesjährigen Basler Fasnacht witzelten FasnächtlerInnen und Fasnächtler unter anderem auch über die Swissair, die Muba, über Hoteliers und Restaurants, wie folgende Kostproben aus einigen «Schnitzelbangg» beweisen.

Zum Wechsel im Hotel Basel vom langjährigen Direktor **Otti Bärswyl** zu **Raeto Steiger** singt beispielsweise «dr Hoseglungli»:

«Dr Bärswyl es isch fatal, hört jetzt uff, und ds Personal muess künde zersch bih neue Alte, denn froge, he wirsch Du is bhalte. Als Bänggler wirsch gseh, watsch je go singe muessch fir e Ufftritt e Foti mit Uswis bringe». Über die neuen Basler Restaurants «Chicken Chaotikum» von Buffetwirt **Hans Berthold** und «Zar» von **Uschi Heeb** machten sich die Fasnächtler ebenfalls ihren Reim, beispielsweise die «Naarebaschi»:

«Chicken-Chaotikum haisst di Schuppe, s'git Pouletbai und Hieher-»

subbe, s'Interieur isch e sälteli Pracht, dr Baizer haigs schyns sälber gmacht». Auch die Swissair wird in den Schnitzelbangg ins Visier genommen, etwa von den «Pächveegeli»:

«Dr Alcazar isch gestorbe und au d'Balair haut's uff Gämf, Päch isch, wenn jetzt no d'Crossair goht, no hämmer denn dr Sämf. No schreye z'Blotze d'Loise: Sofort d'Pische sande... in ebbe zwai Minute duet dr 'Plettegaier lande!»

Ein grosses Thema der diesjährigen Fasnacht war auch der überraschende Wechsel in der Muba-Leitung von **Philippe Lévy** zu FDP-Nationalrat **Paul Wyss**, dem Delegierten der Basler Handwerkskammer, nach dem Scheitern des Projekts eines neuen Messezentrums im grenznahen EU-Raum. «D'Zahnstocher» amüsieren sich darüber:

«Will d'Muba blybt, isch z'letscht dr Lévy bletzig gange. Mit dr Mäss in s'Elsass, do häit är's Verlange. Das versteien mer guet, ella scho wäg em Asse, denn in der Muba gits zer Zyt nur Wyss-kas z'frässe.»

Iso Ambühl

31 Jahre bei der Marti AG



Walter Blaser feiert Ruhestand

Der im Frühjahr 65 werdende **Walter Blaser** feierte letzten Samstag im Berner Kornhauskeller seinen kommenden Ruhestand, seine 31 Jahre Marti-Zugehörigkeit, seine Abgabe der Leitung der Filiale am Hirschengraben und die Übergabe der Geschäfte an **Beat Büttiker**, der bisher dem Marti-Büro in Biel vorstand. Blaser, einer der alten Reise-Garde, war immer ein Mann der Front: 1964 eröffnete er für Marti die Filiale Bern, die er bis 1993 auf 19 Angestellte und drei Lehrlinge vergrösserte. Blaser

war bekannt als Spezialist für Fach- und Inforeisen für verschiedene Berufszweige und Gruppen. Viele Organisationen vertrauten auf sein massgeschneidertes Operating, vor allem Kunden aus der Landwirtschaft. Ruhestand heisst nun für Blaser, dass er weiterhin seine persönlichen Kunden reisemässig betreuen wird!

Im Bild: Walter Blaser an der «Ruhestandsfeier» mit Mikro im Vordergrund - Chef **Alfred Marti** im Hintergrund.

Foto: Claudio Engeloeh

AGENDA

Incoming / Hotellerie / Restauration

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1994
05.03. bis 10.03. ITB, Berlin
14.04. bis 17.04. SEC Car, Montreux
15.05. bis 17.05. SCIM, Zürich
17.05. bis 19.05. EIBTM, Genf
28.05. bis 01.06. Welttourismus-Spiele
16.08. bis 20.08. RDA Workshop, Köln
17.10. bis 19.10. Donaubörse, Ulm
29.10. bis 06.11. ATW, Stuttgart Killesberg
24.11. bis 26.11. Hotelfit, Zürich

Tagungen

Réunions
1994
Hotel- und Touristikfachschule, Chur
04.03. Gastronomie 2000
11.03. Kinderfreundliche Hotels
15.04. Management im Tourismus

25.08. bis 26.08. 2. Berner Tourismus Input zum Thema Tourismusbewusstsein: Über Motivation zu Identifikation

Generalversammlungen

Assemblée générales
1994
29.03. GV MinOtel, Aarau-Suhr
13.06. bis 14.06. AEEH, Basel
«L'Assemblée Vitamine»
18.10. GV Minotels, Lugano

Food & Beverage / Technik / Management

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1994
23.04. bis 27.04. Food & Drink Exhibition, London
04.05. bis 09.05. NOGA, Winterthur
06.06. bis 10.06. Sial Boisson, Paris
18.09. bis 22.09. imega, München
06.10. bis 09.10. InterCool, Düsseldorf
15.10. bis 19.10. Gastronomica, Lausanne

Ausbildung

Formation
1994
07.03. bis 30.11. Gastgewerbezentrum, Bern
Vorbereitungskurs Berufsprüfung
Gastronomiekoch/köchin
07.03. bis 30.11. Gastgewerbezentrum, Bern
Vorbereitungskurs Berufsprüfung
Restaurationsleiter/in
07.11. bis 10.11. Managementseminar VSKVI

Outgoing

Workshops
1994
RAST-Reisen Luzern, Frühstücks-Seminar
14.03. Hotel Schweizerhof, Bern
15.03. Hotel Central, Zürich
16.03. Hotel Victoria, Basel
17.03. Hotel Flora, Luzern

Ausbildung

Formation
1994
25.04. bis 25.09. AG für Ausbildung im Tourismus, Zürich
Sommerkurs Reiseleiter und Hostessen

Messen

Foires
(Siehe auch «Incoming» / Voir aussi «Incoming»)

1994

05.03. bis 10.03. ITB, Berlin
11.04. bis 14.04. PATA Travel Mart, Seoul
17.04. bis 21.04. PATA Conference, Seoul
09.05. bis 13.05. Indaba, Durban
17.05. bis 19.05. EIBTM, Genf
21.05. bis 25.05. POW WOW, Miami
13.09. bis 14.09. APW, Regensburg
12.09. bis 16.09. Tourismus-Friedenskonferenz, Montreux
28.09. bis 30.09. 18. Travel Mart Latin America, Santiago, Chile
TTW, Montreux
Travel Trend, Frankfurt
Touristica, Frankfurt

1995

12.01. bis 15.01. Ferienmesse, Bern
20.01. bis 22.01. Ferienmesse, Basel
26.01. bis 29.01. Fespo, Ferienmesse, Zürich
10.02. bis 12.02. Ferienmesse, St. Gallen

Generalversammlungen

Assemblée générales
1994
18.11. SRV, Zürich

Genève

«Sensations gourmandes»

Le samedi 5 mars, l'Hôtel du Rhône à Genève accueillera une manifestation originale intitulée «Sensations gourmandes». Un rendez-vous dédié au goût et à ses plaisirs. Une thématique chère à la gastronomie...

Imaginé et réalisé par les étudiants de l'Ecole de management et de communication de Genève (ESM), la manifestation «Sensations gourmandes» vise à rassembler le grand public et les professionnels autour du thème du goût et souhaite apporter une contribution à l'éducation des sens. «L'alimentation est victime d'une certaine standardisation. L'industrie alimentaire elle-même jongle avec les labels d'«authenticité», expliquent en effet les organisateurs, qui veulent offrir une approche simple et directe non pas du seul goût, mais bien des cinq sens. Pour ce faire, diverses animations interactives et conviviales, élaborées avec des spécialistes de la gastronomie et de l'éducation, ainsi que des dégustations, seront proposées. Parallèlement à ce rendez-vous, l'Hôtel du Rhône ouvrira largement ses portes afin de faire découvrir la vie d'un grand hôtel. En fin de journée, une table ronde sur le thème du goût réunira plusieurs spécialistes de la gastronomie. Les organisateurs attendent plus de 500 personnes.

JPF



MARCON GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Neueröffnung

Über den Dächern von Zürich, mit Aussicht auf See und Berge, eröffnen wir im Frühjahr/Sommer 1994 den aufs neuste renovierten Landgasthof Buchenegg.

Für diesen Neustart suchen wir einen Teamleiter als

Geschäftsführer/in (evtl. Ehepaar)

der in der Lage ist, diesen anspruchsvollen Betrieb mit seinen zirka 20 Mitarbeitern selbstständig zu leiten.

In Unterstützung des Geschäftsführers suchen wir eine

Restaurationsfachfrau

welche die Funktion als Gastgeberin übernehmen möchte und bereit ist, eine anspruchsvolle Kundschaft zu pflegen und zu verwöhnen, sowie einen

Küchenchef

der schon einige Zeit praktische Erfahrung in der kreativen Küche hat, der findet bei uns auf der Buchenegg eine einmalige Chance, es den Zürchern zu zeigen, wie frisch und abwechslungsreich eine marktkonforme Gastronomie heute sein kann.

Von Anfang an dabei sein und helfen, das Konzept mitzugestalten, kann bereits eine verlockende Herausforderung sein.

Schnellentschlossene melden sich bei Markus Marcon.

62712/340251

SONNENPLATZ 6020 EMMENBRÜCKE
TELEFON 041 55 81 00

Gastronomie

GeschäftsführerIn eines Musikclubs mit Restaurant, Bars und Hotel

Der vielleicht beste Musikclub im Raum Zürich ist möglicherweise Ihre nächste Station in Ihrer Karriere!

Zusammen mit Ihrem aufgestellten Team verwöhnen Sie Ihre Gäste während den Happy-Hours, den Konzerten oder beim Lunch (im Sommer mit Gartenrestaurant) mit kulinarischen Köstlichkeiten. Daneben führen Sie den angegliederten kleinen Hotelbetrieb. Dank idealer Rahmenbedingungen sind Ihrer Lust, eigene Innovationen einzubringen und umzusetzen (fast) keine Grenzen gesetzt. Als motivierende(r) ChefIn fördern Sie Ihr Team, suchen nach weiteren umsatzfördernden oder kostensparenden Möglichkeiten und legen überall dort selbst Hand an, wo Engpässe entstehen und Sie Ihre Kreativität einbringen können.

Als erfolgreicher Gastro-Profi mit kulturellem Flair und Wirtepatent A, guten mündlichen Englischkenntnissen sowie Freude an den Musikrichtungen Rock, Soul, Blues, Jazz erwartet Sie ein absolut selbständiger, vielseitiger Job, bei dem täglich mindestens so viel läuft, wie Ihnen recht ist!

Wenn Sie glauben, dass dies Ihre nächste Funktion ist, freue ich mich auf Ihren Anruf, um mit Ihnen weitere Details zu besprechen. Wenn Sie sich schon sicher sind, erwarte ich gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Übrigens: Auch für ein 2er Team ist diese Stelle prüfenswert! Rolf Lutz.

R.W. LUTZ PERSONAL MANAGEMENT

Theaterstr. 2 Postfach 747 8401 Winterthur 052 - 212 35 00

Thurgauerhof
KONGRESSZENTRUM
HOTEL

Ist ein Karrieresprung gefällig?
Im neu renovierten Thurgauerhof (Ganzjahresbetrieb) warten flotte Profis und vielleicht Ihr Wunsch-Job auf Sie. Wir suchen nach Vereinbarung:

**Direktionsassistent/in
(Frontofficebereich)**
mit Erfahrung, sprachgewandt und Flair im Umgang mit Gästen und flotten Mitarbeitern. Unsere neue Premier-Bar ist «DER» Treffpunkt im Hause.

Sind Sie der aufgestellte, selbständige Barprofi, der unsere internationale Kundschaft mit Charme und Niveau verwöhnt?

Hätten Sie Lust, in unserer topmodernen Küche Ihr Können zu dem besten zu geben?

Auf den wis sensendurigen Comms de cuisine warten innovative, zielstrebige Kollegen.

Ob Mann oder Frau, ist bei uns kein Thema, Professionalität und Teamgeist jedoch schon.
Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und danken für Ihre Bemühungen.

Hotel & Kongresszentrum Thurgauerhof
Thurgauerhof Weinfelden
H. und P. Kienli-Stutz
Dipl. Hoteliers VDH/SHV

****Hotel & Kongresszentrum Thurgauerhof
Thomas-Bornhauser-Strasse 10 · CH-8570 Weinfelden
Telefon 072 / 22 33 33 · Telefax 072 / 22 33 64

Das größte Kongresszentrum der Ostschweiz:
78 Zimmer, 16 Konferenzräume bis 1200 Personen

merkur

geniessen nach Herzenslust

In unseren attraktiven Grossbetrieb mit dem Selbstbedienungsrestaurant "Restella" und dem Restaurant "Al forno" im Letzipark Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Betriebsassistentin oder -Assistent

Als Hauptaufgabe übernehmen Sie die Serviceleitung im "al forno" und überwachen die Einhaltung unserer Standards. Daneben erledigen Sie verschiedene administrative Aufgaben.

Gute Fachkenntnisse, Erfahrung im Service, Freude am Führen eines kleinen Teams sowie Sinn für Verkaufsförderung und Qualität sind wichtige Voraussetzungen für diese interessante und vielseitige Tätigkeit.

Wir führen Sie sorgfältig in Ihre neuen Aufgaben ein, bieten Ihnen attraktive Arbeitszeiten (Sonn- und Feiertage geschlossen) und Sie profitieren von unseren vorzüglichen Sozialleistungen und den Weiterbildungsmöglichkeiten.

Sind Sie interessiert? Dann freut sich unser Geschäftsführer, Herr A. Solberg, auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Mercur Restella / Al forno
EZ Letzipark, Baslerstrasse 50
8048 Zürich, Telefon 01 492 44 40

0 62831/86861

In unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel bieten wir Ihnen in
Jahresanstellung eine neue Herausforderung als

CHEF/IN DE RÉCEPTION.



Sie verfügen bereits über Berufserfahrung, sind sprachlich

gewandt und freuen sich auf Fidelio, das Ihnen die
vielseitige Aufgabenstellung erleichtert. Wir bieten

Ihnen eine gute Einarbeitung und würden Sie deshalb

bereits gerne im April willkommen heissen. Schreiben

Sie einfach einen Brief an Herrn Achim Kuhn oder rufen

Sie kurz Herrn Urs Höhener an. Wir freuen uns von Ihnen zu hören. Tel.

082 - 2 21 71, Ihr Hotel Schweizerhof,

Via dal Bagn 54, CH-7500 St. Moritz



62536/34045

Die zu um Globus-Konzern gehörenden
MOVIE-Restaurant - Bar, suchen ab sofort zur
Verstärkung unseres Teams in

Lugano
eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Viel Teamgeist, Motivationsgabe und
Gastronomieerfahrung
sind Voraussetzung für diesen Frontjob.

Bitte sende Deine schriftliche Bewerbung an
Globus Gastronomie, Hanspeter Aebersold,
Eichstrasse 29, 8045 Zürich



LUZERN · BASEL · ST. GALLEN · LUGANO · ZÜRICH

0 62833/25264

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-18
Internationaler Stellenmarkt	19
Stellengesuche	19-20

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	1-18
Marché international de l'emploi	19
Demandes d'emploi	19-20

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie



**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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



AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung in einem Berggebiet (Graubünden)? Wir können Ihnen folgende Stelle anbieten:

Position:

Betriebsassistentin

(Ablös Geschäftsführer)

Eintritt: Nach Vereinbarung.
Anforderungen: Hofa- oder Servicelehre, wenn möglich vertraut mit Réceptionsaufgaben, Schreibmaschinen- und/oder PC-Kenntnissen, Selbstständigkeit.
Alter: bis zirka 35 Jahre.
Betrieb: Hotel mit 40 Betten und 70 Restaurantplätzen in ruhiger Umgebung.
Ein Studio kann zur Verfügung gestellt werden!

Bekanntes Restaurant in Winterthur sucht per 1. April

Servicefachangestellte/n

mit Ausbildung, Erfahrung und guten Weinkenntnissen. Bewilligung für Bewerber/in mit deutscher Muttersprache ist vorhanden.

Auf Mitte März suchen wir in Saisonstelle eine/n erfahrene/n

Chef de service

für einen Hotel-/Restaurationsbetrieb im Tessin. Wir stellen uns eine/n Kandidatin/-en im Alter von 28-40 Jahren vor, welche/r eine Serviceausbildung absolviert hat, gute Referenzen vorweisen kann, über Sprachkenntnisse verfügt und bereits eine solche Stelle innehatte.
Beim Hotel/Restaurant handelt es sich um einen Kleinbetrieb der gehobenen Klasse.

Für ein Hotel am Bodensee suchen wir eine

Service-mitarbeiterin

mit guter Berufserfahrung.
Eintritt: April/Mai.
Schweizerin oder Bewerberin mit B/C-Bewilligung.

Restaurant im Raum Biel hat ab sofort folgende Stelle zu besetzen:

Service-mitarbeiterin

mit Erfahrung. Es ist keine Saisonbewilligung möglich.

Falls Sie über eine fundierte Réceptionserfahrung verfügen, gerne Verantwortung übernehmen, belastbar sind und auch in der Hektik nicht gleich den Kopf verlieren, könnte Ihr neuer Arbeitsort ab sofort Zermatt heissen. Ein Studio steht auch zur Verfügung.

Für ein 4*-Hotel mit 85 Betten suchen wir geeignete

Chefin de réception (in Jahresstelle)

Folgende Arbeiten werden Ihnen übertragen:

- Überwachung und Mithilfe der Réception
- allgemeine Administration
- Monats- und Jahresabschlüsse
- Bankwesen.

Es wird mit dem EDV-System «Classic Line» gearbeitet.

Könnten wir Ihr Interesse für eine der vorangegangenen Stellen wecken? Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Verlangen Sie unseren Bewerbungsbogen oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

62775/94735

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

Schweizer Hotelier-Verein

DAS NEUE
STEIGENBERGER-KLIMA
IST ZUM WOHLFÜHLEN.
DAS GILT FÜR GÄSTE
UND MITARBEITER.

Wir sind eine der namhaften Adressen in der europäischen Hotellerie und Gastronomie.

Wollen Sie mithelfen, unsere internationalen, anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen und arbeiten Sie gerne in einem kreativen, jungen Team?

Wir wollen uns verstärken und engagieren ab sofort oder nach Vereinbarung freundliche Dame oder Herrn als

2. Empfangschef/in

mit späterer Aufstiegsmöglichkeit zum/zur 1. Empfangschef/in.

Sie sind Schweizer/in (oder C-Bewilligung), besitzen einen anerkannten Hotelfachschulabschluss und einige Jahre Erfahrung an der Réception (mit Fidello) sowie gute Sprachkenntnisse (D, E, F) in Wort und Schrift.

Sie legen grossen Wert auf einen optimalen Verkauf und verstehen es, Ihre Mitarbeiter/innen kompetent und überzeugend zu führen und zu motivieren.

Dann sollten wir uns persönlich kennenlernen. Senden Sie bitte ihre ausführliche, schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Steigenberger Hotel Belvédère
Frau S. Heiniger, Personalleiterin
Promenade 89, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 23 88 oder 44 12 81.

62486/9210



STEIGENBERGER
BELVÉDÈRE

Promenade 89 · CH-7270 Davos-Platz
Tel. 081/441281

Steigenberger.
Vielfältig vorankommen.

HOTEL S ****
SEEHOF

Mit 118 Zimmern (220 Betten) sowie 5 verschiedenen Restaurants und der eleganten «Tosca Bar» – alles mit einer grosszügigen und leistungsfähigen Infrastruktur ausgestattet – zählt der Seehof heute zu einem der schönsten und modernsten Hotels in den Alpen.

Startbereit?

MUSKELN TRAINIERT, DIE BLUSEN UND SCHÜRZEN GEBÜGELT, DAS WISSEN UND KÖNNEN GEBÜNDELT UND MOTIVIERT, SPITZENLEISTUNGEN ZU ERBRINGEN?

für die Stelle als

2. CHEF DE RÉCEPTION

per zirka Mitte Mai, in Jahresstelle.

Haben Sie Spass, in einem jungen Empfangsteam unseren Chef de réception zu unterstützen und ihn bei seiner Abwesenheit zu vertreten? Sie bringen bereits Erfahrung von First-Class-Saisonbetrieben mit? Haben Sie kaufmännisches Flair und Freude, anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen?

Es erwarten Sie ein abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld und ein kreatives Mitarbeiterteam.

Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf:

Ch. Schlosser, Direktor
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

62807/9067



Typico Italiano

Für weitere Expansionsprojekte italienischer Spezialitätenrestaurants suchen wir bereits jetzt einen

Nachwuchs-Geschäftsführer

italienischer Herkunft

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

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

Herr A. Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Zentralverwaltung Molino's
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

G 62826/74514

ALBISRIEDERHAUS
RESTAURANT



Für unseren vielseitigen Betrieb suchen wir den

Betriebsassistenten

Ihre Stärken:

- Freude an einer frontbezogenen Tätigkeit (Serviceerfahrung)
- Führungs- und Organisationsqualitäten
- Interesse an Organisation und Durchführung von Bankettanlässen
- Eigeninitiative

Wir bieten:

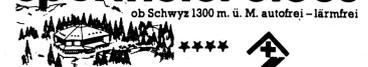
- selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Platz für Ihre Ideen
- gutes Arbeitsklima
- lebenswürdige Stammkundschaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Kongresszentrum Albisriederhaus
Frank Rothenhäusler
Albisriederstrasse 330
8047 Zürich

62613/316377

Sporthotel Stoos



Modernes 4-Stern-Seminarhotel über dem Vierwaldstättersee (15 Min. von Brunnen), 110 Betten, Hallenbad, Fitness, Sauna, grosse Sonnenterrasse.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine/n

Direktionsassistent/in

zur Unterstützung der Direktion, Überwachung der Réception und der Etage, Personaladministration, Buchhaltung (auch Löhne) sowie die Stellvertretung der Direktion sind Ihre Hauptaufgaben. In Abwesenheit der Direktion führen Sie das Hotel in eigener Verantwortung und Kompetenz.

Wir wünschen uns eine sprachgewandte, offene Persönlichkeit mit abgeschlossener Hotelfachschule und möglichst bereits erster Führungserfahrung, die interessiert ist, die Direktionsaufgaben in einem mittelgrossen Hotel von Grund auf kennenzulernen. Erfahrung mit Fidello ist ein Vorteil.

Ihre Bewerbung erreicht uns an folgende Adresse:

Sporthotel Stoos
z.H. Erich Dasen, Direktor
6433 Stoos

62666/34207

Wir suchen für unser Bergrestaurant

Geschäftsführer/in

Region:
Portes du Soleil auf 1800 m ü. M.

Betrieb:
Restaurant-Auberge
zirka 50 Plätze, 40 Betten, Bar, Sauna usw.

Eintritt:
Sommersaison 1994.

Wir denken an einen überdurchschnittlichen Koch, der nicht nur am Herd stehen will, sondern auch bereit ist, einen Grossteil der anfallenden Arbeiten im und ums Haus selbstständig zu lösen.

Schriftliche Offerten sind zu richten an
H. P. Wehrli, Postfach 11, 3066 Stettlen.

62590/358637

Inserate per Telefax
031 372 23 95



Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1553	CH	sofort	D	4*-5*-Hotel, nicht West-CH			
1555	Diätköchin	23	I	sofort	D/E/E	LU	
1556	Chef de partie	24	CH	Mai 94	D/E/F	3*-4*-Hotel, SG/Umgeb.	
1557	Küchenchef/Gesch.führer	55	CH	sofort	D/E/E	BE/Oberland/LU/ZG	
1558	Pâtissière	26	CH	April 94	D/E/E	Inner-CH	
1559	Chef de partie	26	D	sofort	D/E	Hotel/Rest., Zermatt	
1560	Küchenchef	34	CH	n. Ver.	D	Rest./Hotel, LU	
1562	Chef de partie	22	CH	Okt. 94	D/F	Hotel/Rest., West-CH	
1563	Chef de partie	23	F	n. Ver.	F/D	Hotel/Rest.	
1564	Souschef	30	F	sofort	D/E/E	VD/VS/BE/BS	
1565	Souschef	26	NL	B	sofort	D/E	Interlaken
1566	Hilfskoch	33	P	April 94	F/I	West-CH/BE/ZH, zus. m. 4795	
1567	Pâtissier	20	CH	sofort	F	Zentral-CH/West-CH	
Service/service							
2680	Chef de rang	22	A	n. Ver.	D/I/E	5*-Hotel, TI/GE/VD	
2681	Chef de rang	21	CH	April 94	D/E/E	4*-5*-Hotel, TI	
2682	Barmaid	24	A	März 94	D/E/E	5*-Hotel, West-CH/TI	
2683	Anfangskellner	23	S	April 94	D/E	Rest./Bar, GR/ZH/SG	
2684	Barmaid	25	D	Mai 94	D/I/E	4*-5*-Hotel, West-CH/TI	
2685	Kellner	33	IU	sofort	D/I/E	BE	
2686	Sefa	22	CH	Mai 94	D	TG	
2687	Sefa	23	P	sofort	D/I/E	Deutsch-CH	
2688	Sefa	20	CH	Juni 94	D/E/E	Hotel/Rest., BE Oberl.	
2689	Anfangssefa	21	CH	Mai 94	D/F	Tea Room, SH/TG	
2690	Chef de service	44	F	sofort	F/D/E	Hotel/Rest.	
2692	Barmaid	35	D	Mai 94	D/E/I	4*-Hotel, Inner-/Ost-CH	
2693	Chef de rang	54	C	März 94	I/F/D	TI/ZH	
2694	Sefa/Barmaid	18	D	Juli 94	D/E	4*-5*-Hotel	

Administration/administration

3618	Réceptionistin	20	CH	Juni 94	D/E/E	3*-4*-Hotel, Inter./Umgeb.	
3620	Réceptionistin	25	A	Juni 94	D/E/E	3*-4*-Hotel, Deutsch-CH	
3621	Réceptionspraktikantin	22	D	A	Juli 94	4*-5*-Hotel, BS/ZH	
3622	Guest-Relation/w.	30	CH	n. Ver.	D/E/I	Hotel, ZH	
3623	Réceptionistin	21	CH	April 94	D/E/E	2*-4*-Hotel, BS/SO	
3624	Réceptionistin	22	CH	April 94	D/E/E	3*-4*-Hotel, LU/BE/TO	
3625	Geschäftsführer	45	CH	sofort	D/F/E	Kleinbetr., SG/AI/AR/TG	
3626	Réceptionistin	34	I	A	März 94	I/D/F	3*-4*-Hotel
3627	Réceptionistin	28	CH	April 94	D/E/E	3*-4*-Hotel	
3628	Réceptionspraktikantin	26	F	A	März 94	F/D/E	3*-5*-Hotel, Inner-CH
3630	Anfangsrecept./w.	24	CH	n. Ver.	D	Bern Umgebung	
3631	Réceptionistin	22	CH	Mai 94	D/E/E		
3632	Réceptionsprakt./w.	18	CH	Juni 94	D/I/F	ZH/TI	
3633	Réceptionistin	21	CH	Mai 94	D/E/E	ZH/TI	
3634	Betriebsass.	28	CH	sofort	D/E/E	4*-5*-Hotel, Ost-CH	
3635	Réceptionistin	19	CH	Juli 94	D/I/E	4*-5*-Hotel, TI	
3636	F&B-Manager	28	A	April 94	D/E/E		
3637	Réceptionistin	32	CH	Juni 94	D/I/E	TI/Mittelland	
3638	Anfangsrecept./w.	22	I	C	sofort	D/E/E	3*-5*-Hotel, TI
3639	Réceptionistin	24	NL	A	Mai 94	D/E	Zürich
3640	Réceptionistin	20	I	A	April 94	D/I/E	4*-5*-Hotel, ZH/LU/GR
3641	Anfangsrecept./w.	21	CH	sofort	D/I/F	Hotel, ZH/AG/ZH	

Hauswirtschaft/ménage

4783	Hilfsgouvernante	19	CH	April 94	D	ZH/SG
4786	Generalgouvernante	45	CH	n. Ver.	D/E/F	VD
4787	Zimmermädchen	39	P	Mai 94	I	Hotel, GR/VS/TI/Inner-CH
4788	Officehilfe/f.m.	39	P	Mai 94	I	Hotel, GR/VS/TI/Inner-CH
4789	Zimmermädchen	23	P	April 94	I/D/E	Hotel/Rest., LU/ZH/AG
4790	Buffet/Zimmer/w.	25	I	sofort	D/I	A
4791	Anfangsgouvernante	21	CH	Mai 94	D/F	3*-4*-Hotel, Ost-CH
4792	Küchenhilfe/f.m.	51	CH	Juni 94	D	Hotel/Rest., Goms/VS
4793	Nachtporier	50	A	sofort	D/E/F	

4794	Service/Buffer/w.	21	P	A	April 94	I/E/D	ZH/AG
4795	Buffer/Zimmer/w.	30	P	B	April 94	F/I	West-CH/BE/ZH, zus. m. 1566
4796	Techn. Dienst	54	CH	sofort	D/E/E		
4797	Hofa/Gouvernante	19	G8	C	n. Ver.	D/E	3*-4*-Hotel, Basel

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Par le prix d'abonnement de fr. 285.- par semestre ou fr. 500.- par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Telefon: 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax: 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon Privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:
Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____

1. _____

2. _____

3. _____

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

Datum: _____ Unterschrift: _____

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

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

62774/94735

★★★★ HOTEL OPERA

ZÜRICH

Dufourstrasse 5
8008 Zürich
Telefon (01) 251 90 90
Telex 816 480
Fax 251 90 01

Wir sind ein zentral gelegenes, modern eingerichtetes 4-Stern-Business-Hotel mit 100 Betten und suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Réceptionsekretärin

mit Hotelierfahrung.

Für Ausländerinnen mit deutscher Muttersprache kann eine Saisonbewilligung (1. März bis 30. November 1994) besorgt werden.

Auf Wunsch Einzel- oder Doppelzimmer im Personalhaus (3 Minuten vom Hotel entfernt).

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Hotel Opéra
z. H. von Herrn H. Raess, Direktor
Dufourstrasse 5
8008 Zürich

62564/40851

Wir vermitteln ab sofort für Saison- und Jahresstellen

Serviertöchter, Kellner, Bardamen, Köche usw.

Für die Fasnacht vermitteln wir

Bardamen und Serviertöchter

aus Österreich.

Telefon 077 82 12 65

P. 62791/540995

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

- Alleinkoch oder -köchin - Réceptionistin

mit Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnissen, Fidello-Erfahrung von Vorteil

- junge/n, aufgestellte/n Serviceangestellte/n

für Bar- und Speiseservice.

Interessenten melden sich bei

Hotel Du Lac, Seestrasse 100
8820 Wädenswil
Telefon 01 780 00 31

62622/37010

Gesucht per sofort in Speiselokal:

1 Koch oder Köchin CH oder mit Bewilligung C.

Bitte melden bei Herrn A. Mukusan, Restaurant Stadtcasino, Stadthausstrasse 119, Winterthur, Telefon 052 212 42 41.

62751/129628

Gasthof 3 Fische Lüscherz Gaverne

In unser gepflegtes Speiserestaurant am Bielersee suchen wir auf zirka 15. April für die Sommersaison

eine/n Commis de cuisine und eine/n Commis pâtissier

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an

H. J. Girsberger
Restaurant 3 Fische,
2576 Lüscherz,
Telefon 032 88 12 21

Gasthof 3 Fische Lüscherz
Gaverne

62651/48330

SEEHOTEL AL PORTO

Restaurant • Pizzeria • Trattoria
8853 Lachen am Zürichsee ☎ 055-63 23 51

Wir sind ein ★★★-Hotel in Lachen am Zürichsee mit 44 Betten, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Gourmetrestaurant, Pizzeria, Trattoria und grosser Terrasse.
Als Unterstützung zu unserem jungen dynamischen Team suchen wir einen

Sous-chef

und

Chef de partie

Direkt am oberen Zürichsee gelegen, erwartet Sie eine vielfältige Aufgabe mit Pizzeria-, Restaurant-, Bankett- und Terrassenbetrieb.

Kontaktieren Sie: W. Fröhwirt, Küchenchef, oder M. Lengacher, Direktor

Seehotel Al Porto
Telefon 055 63 23 51

62568/18015



Parkhotel Brenscino in Brissago

Wo? In der italienischen Schweiz, am Lago Maggiore (Langensee).

Wir bleiben optimistisch und freuen uns auf eine nächste gute Saison, die am 19. März beginnt und Anfang November endet (wobei auch ein späterer Antrittsbeginn und/oder früherer Austritt möglich ist). Uns fehlen allerdings noch ein paar motivierte, engagierte und aufgestellte Mitarbeiter, nämlich:

Commis de cuisine (Jungkoch oder Jungköchin)

Richten Sie Ihre Bewerbungen direkt an unseren

eidg. dipl. Küchenchef, Herrn M. Schönmann.

★★★

Service-Mitarbeiterin

für das A-la-carte-Restaurant und den Hotelsaal.

Sie sollten Französisch und wenn möglich auch etwas Italienisch sprechen.

★★★

Service-Praktikantin für den Speisesaal.

Kenntnisse der französischen Sprache sind von Vorteil, wenn auch nicht Bedingung.

Selbstverständlich organisieren wir für Sie eine Unterkunft in einer von unseren Personalwohnungen.

Und natürlich wünschen wir uns Mitarbeiter, die Ihren Beruf aus Überzeugung ausüben. Wir finden es toll, wenn sich Menschen begeistern können, bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und sich in einem Team wohl fühlen.

Unsere Wünsche sind klar. Stimmen Sie mit Ihren Vorstellungen überein?

Wir sind neugierig auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Parkhotel Brenscino, z. H. Herrn M. Dolder, Direktor, 6614 Brissago. 62115/6009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 091 86 01 21

Auf kommende Sommersaison suchen wir ins schöne, sonnige Unterengadin - Nähe Bad Scuol -



Servicefachangestellte (Hofa)

Kellner

mit guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

Koch/Commis de cuisine

Küchen-/Hausbursche mit Erfahrung und Deutsch- oder Italienischkenntnissen

Zimmermädchen

mit Erfahrung

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung.

Hotel Aurora Ardez
Telefon 081 862 23 23

62615/266931

CH-7500 St. Moritz-Bad
Tel: 082/3 20 41
Fax: 082/3 40 15



Für die kommende Sommersaison, 12. Juni bis 30. Oktober 1994, suchen wir noch die folgenden Mitarbeiter/innen:

Hofa (Schweizerin) für Büro und Service

Küche:

Chef de partie Commis de cuisine Küchenbursche

Restaurant:

Servicefachangestellte

(deutscher Muttersprache)

Etage:

Portier-Nachportier-Tourant

(gute Deutschkenntnisse)

Portier Zimmermädchen

Gerne erwarten wir schriftliche Offerten an
Direktion Hotel San Gian
7500 St. Moritz.

62675/34029



Kanton St. Gallen

Kantonale Psychiatrische Klinik Wil

Im Zusammenhang mit unserem Küchenumbau und der Einführung eines neuen Verpflegungssystems (kalte Linie) suchen wir auf den 1. Juli 1994 oder nach Vereinbarung Sie,

die kreative, unternehmerisch denkende Küchenchef-Stellvertreterin

den kreativen, unternehmerisch denkenden Küchenchef-Stellvertreter

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch, eventuell auch über die Berufsprüfung für Spitalköche, haben Erfahrung mit der Arbeit in einer Grossküche - möglicherweise sogar als Küchenchef-Stellvertretung - gesammelt und sind bereit, neben Ihren Fachkenntnissen auch Ihre Kreativität, Ihre Organisations-, Kommunikations- und Führungsqualitäten unter Beweis zu stellen. Gemeinsam mit einem Team bereiten Sie täglich abwechslungsreiche, schmackhafte Mahlzeiten für rund 400 Patienten und ca. 100 Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter zu.

Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz in einem neuzeitlich und zukunftsorientierten Küchenbetrieb, attraktive Anstellungsbedingungen sowie Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Rudolf Custer, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon 073/20 11 11. Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an Josef Stillhart, Personalesistent. Wir freuen uns darauf!

Kantonale Psychiatrische Klinik Wil,
Zürcherstrasse 30, 9500 Wil
Tel. 073 / 20 11 11

P 62624/296375

PERSONAL SIGMA

KADERSELEKTION • DAUERSTELLEN • TEMPORÄRSTELLEN

HERVORRAGENDE PRODUKTEQUALITÄT

für eine

ANSPRUCHSVOLLE KUNDSCHAFT

erfordert Ihre

KOMPETENTE BERATUNG

Damit wäre für ein bekanntes, modernes Handelsunternehmen im Mittelland beinahe alles auf einen Nenner gebracht. Ein kleines Verkaufsteam will sich mit einer erfahrenen und kontaktfreudigen

VERKÄUFERPERSÖNLICHKEIT

mit regional und national guten Verbindungen in **HOTELLERIE, GASTGEBERIE** und **SPITALERN** verstärken. Bei dieser beratungsintensiven Verkaufstätigkeit handelt es sich um ein **UNZUGANGS-GEHÖRIGES SYSTEM** im Verpflegungsbereich, welches in den genannten Marktsegmenten eingesetzt wird. Das anspruchsvolle Umfeld verlangt Ihren überdurchschnittlichen Einsatz mit seriöser Planung und Vorbereitung. Eine Ausbildung in der Hotellerie oder im Gastgewerbe sowie Erfahrungen an der Verkaufsfond sind ideale Voraussetzungen. Eine gute Einführung, laufende Verkaufsförderungsunterstützung und ein kooperatives Team erwarten Sie. Gerne erteilt Ihnen unsere Beraterin, Frau R. von Felten, weitere Informationen. Diskretion ist zugesichert. Telefon 062/32 87 80, **PERSONAL SIGMA**, Baslerstrasse 46, 4600 **OLTEN**.



PERSONAL SIGMA®
VERBINDET MENSCH UND ARBEIT

P 62796/44800

HOTEL WINKELRIED

6362 Stansstad am See Tel. 041-61 99 01

Möchten Sie gerne im schönsten **** Hotel am Vierwaldstättersee arbeiten?

Das Hotel Winkelried ist das neueste **** Seehotel mit direktem Seeanstoss, 29 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants, Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten, eigenem Jachthafen mit Restaurant und neu umgebauten Personalunterkünften.

Wir suchen für unsere Sommersaison

Chef de partie (ab April) Commis de cuisine (ab März/Mai) Pâtissier (ab März)

Wir bieten Ihnen eine interessante, lehrreiche und vielseitige Tätigkeit in einem jungen Team an.

Unsere Küchenchef, Herr Schüber, erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft und freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

O 62837/329625

Dort arbeiten, wo das Engadin am schönsten ist!
Unser Team ist noch nicht vollständig und sucht noch

Servicefachmitarbeiterinnen Commis de cuisine/Pâtissier Entremetier Saucier

Wenn Sie bereit sind, dem Gast unvergessliche Ferien zu vermitteln und Verantwortung und Selbstständigkeit sowie fortschrittliche Arbeitsbedingungen schätzen, so rufen Sie uns an.

Gerne senden wir Ihnen unseren Mitarbeiterprospekt und unsere Unternehmenskultur.

Ladina und Jon Duri Sutter-Coretti
Hotel Crusch Alba ed Alvetern
CH-7550 S-charl/Scuol

Telefon (0041 82) 7 34 57

oder
Telefon (0041 81) 864 14 05

62268/30670

★★★★



LE GRAND
CHALET
GSTAAD

Kleines Hotel - grosse Küche

Für die Sommersaison von Juni bis Oktober gibt es viele Gründe, nach Gstaad zu kommen.

Wir suchen noch folgende, gut ausgebildete Mitarbeiter:

Chef de rang Chefs de partie Pâtissier

La
Bagatelle
Restaurant

Tel. 030 8 32 52, Fax 030 4 44 15
Management Scherz Hotels
Franz Rosskogler, Dir.

62494/279775



Restaurant Le Conte La Brasserie
Seminar- und Banketträume Intermezzo-Bar

Das 4-Stern-Business-Hotel Conti in Dietikon bei Zürich mit seinen 71 modernen Zimmern, den Restaurants «Le Conte» und «La Brasserie», der Intermezzo-Bar sowie den Seminar- und Banketträumen sucht per Ende März oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionistin/-en

Sie erwarten eine selbständige und abwechslungsreiche Aufgabe im 1989 neu eröffneten Hotel Conti. Wir stellen uns eine/n junge/n Réceptionistin/-en vor, mit ein paar Jahren Erfahrung im Beruf sowie Kenntnissen mit dem Fidelio-Front-Office-System.

Das Hotel Conti gehört zur H&G Hotel Gast AG, welche verschiedene Betriebe im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Tessin führt oder berät.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Conti, z. H. Thomas Zweifel,
Leiter Beherbergung
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon 01 741 31 61, Fax 01 740 74 62

62739/274542

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Wir suchen auf 1. April 1994 oder nach Vereinbarung

Chef tournant

und

Commis de cuisine

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u.a. 5 Wochen Ferien).

Bitte rufen Sie Herrn E. Bollen, eidg. dipl. Küchenchef, an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47



ALPINE CLASSIC
SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS

62944/4602

Warum stehen SUNSTAR-HOTELS überall dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Sunstar a smile for Europe
Hotel Lenzerheide

Die passende Grösse, die richtige Infrastruktur, people with fun and – last, but not least – ein Arbeitsplatz, der fordert.

Wir suchen für die kommende Sommersaison ab zirka Anfang/Mitte Juni 1994 noch folgende, aufgestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

⇒ **Chef de partie/ Commis de cuisine**
(in topmoderne Küche)

⇒ **Servicemitarbeiterinnen**
(für Speisesaal und à la carte)

⇒ **Nachtportier**
(mit Deutschkenntnissen)

Lenzerheide in Graubünden und das Sunstar Hotel bieten Ihnen eine Vielzahl an beruflichen und privaten Möglichkeiten.

Interessiert? Wir erzählen Ihnen gerne mehr über Ihren neuen Arbeitsplatz. Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Orlando Federspiel, Direktor, oder Daniel Meier, Chef de réception.

SUNSTAR HOTEL LENZERHEIDE
CH-7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 01 21
Fax 081 34 24 92

Besten Dank und mit Heid-herlichen Grüßen
Sunstar Hotel Lenzerheide

62181/9566

Interessante Herausforderung für initiative/s

Gerant/in, Gerantenpaar oder Institution

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, selbstständig eine herrschaftliche Villa am Lago Maggiore (Tessin) in ein Gärtli für Seniorenferien umzuwandeln.
7 Zimmer, 3 Badezimmer, grosses Esszimmer und Salon, Bibliothek, Veranda, Billard-Salon, Garten und Garagen. Elegant möbliertes Haus direkt an der Seepromenade.

In nächster Umgebung: Strandbad, Tennis-courts, Schiffsände, Bahnhof und Post, Gelegenheit für Wanderungen.

Für Geranten steht separate Wohnung zur Verfügung. Betriebs- und Verwaltungsautonomie zugesichert. Konditionen nach Vereinbarung.

Interessiert?

Frau Bonifaccio
via Tavernola 19
6949 Comano TI

P 62819/379450

Traditionsreiches Restaurant in Bern sucht nach Übereinkunft starke Persönlichkeit mit unternehmerischem Denken als

Küchenchef

für kleinere Brigade. Das Idealalter stellen wir uns zwischen 30 und 35 Jahren vor.

Bitte senden Sie bei Interesse Ihre Bewerbung an Chiffre 62836 hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

B 62836/282975

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch/Köchin

in Jahresstellung.

Auf Ihren Anruf freut sich:

R. Bieri
Landgasthof zum wilden Mann
4912 Aarwangen

Telefon 063 22 22 07

P 62819/379468

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG FÜR ALLE BERUFE
IM GASTGEWERBE
Schweizer Wirtverband
TEL. 01/377 51 11

HOTEL EUROPE

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir auf Frühling 1994 für die kommende Sommer- evtl. auch Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Pâtissier/ère
(ab sofort)

Chef de partie

Chef de rang

(ab Mitte April 1994)

Servicemitarbeiter/in
(ab April 1994)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und freuen uns, Sie zu einem persönlichen Gespräch in Davos begrüssen zu dürfen.

Hotel Europe
Regula Bertschinger
Promenade 63
7270 Davos Platz
Telefon 081 43 59 21 (Bürozeiten)

O 62835/150703

DAVOS

Zermatt/Schweiz

Für die Sommersaison von Mitte Juni bis Ende September 1994 und Wintersaison ab Anfang Dezember 1994 bis Ende April 1995 suchen wir zur Unterstützung unserer Küchenbrigade:

1 Sous-chef
1 Chef de partie
2 Commis de cuisine

Zeitgemässe Entlohnung. Kost und Logis vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Couronne
Markus Görhard, Direktor, CH-3920 Zermatt/Wallis
Telefon (0041 28) 67 26 81, Telefax (0041 28) 67 55 06.

62478/38952

Kunz
Kreative
Frischküche

In unseren modernen Betrieb mit einem stets wechselnden Angebot aus Küche und Keller suchen wir

Chef de partie
Commis de cuisine

Sind Sie motiviert und haben Freude, in einem gepflegten Haus zu arbeiten, dann zögern Sie nicht, mit uns in Kontakt zu treten.

Telefon 061 481 33 70, von 9 bis 11 Uhr.
Wir sind 15 Min. von der Stadt Basel entfernt.
Sonntag/Montag ist Ruhetag.

Restaurant Mühle
C. und U. Kunz
Mühlebachweg 41
4123 Aalschwil

57123/46272

Auf unseren Hotelschiffen

die auf Rhein, Main, Mosel und Donau verkehren, arbeitet ein junges, aufgestelltes Team in einer familiären Atmosphäre. Möchten Sie auch dazu gehören und als gelernter

Koch

zusammen mit einem Kollegen für die feine Bankettküche verantwortlich sein? Sind Sie unabhängig und arbeiten gerne selbstständig?

Wir bieten eine tolle Saisonstelle (April bis Oktober), moderne Anstellungsbedingungen und jeden Tag eine neue Umgebung!

Für weitere Informationen rufen Sie bitte Frau Ch. Mattern an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Triton Reisen AG

Margarethenstrasse 60, 4008 Basel
Telefon 061 271 94 30

O 62129/180203

Wir sind ein traditionsreiches zürcherisches Unternehmen der alkoholfreien Gastronomie, das sehr zukunftsgerichtet ist. Für unser mitten im Herzen von Zürich gelegenes

Hotel Rüli

suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per 1. April 1994 eine jüngere, aufgestellte

Réceptionistin

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen in E/F/I oder Spanisch. Das abwechslungsreiche Arbeitsgebiet umfasst den Empfang unserer internationalen Kundschaft, die Gästebuchhaltung, Telefon- und Telefaxbedienung sowie allgemeine Réceptionsarbeiten.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen, ein Personalzimmer und noch vieles mehr.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie doch einfach Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unseren Herrn R. Ogg.

ZFV

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

62798/41408

Schweizerhof
PONTRESINA

120 Betten, Restaurant, Stuvetta, Bar und Fitnessraum mit Sauna, Dampfbad, Whirlpool.

Unser 4-Stern-Hotel im Herzen von Pontresina bietet Erholung und Entspannung, kulinarische Höhepunkte und ungezwungene Gastlichkeit. Suchen Sie eine fachliche und persönliche Herausforderung und arbeiten Sie gerne in einem sportlichen, dynamischen Team?

Für die kommende Sommersaison (Eintritt zirka 15. Juni oder nach Übereinkunft) sind noch folgende Stellen frei:

Küche:

Chefs de partie
(Garde-manger, Entremetier, Tourmant)

Chef pâtissier
Commis de cuisine

die eine kreative, vitale bis klassische und marktfrische Küche schätzen und gerne etwas dazulernen.

Service:

Barmaid/Servicefachmitarbeiterin
mit Flair im Umgang mit Gästen für unsere Hotelbar.

Servicefachmitarbeiter/in
und Servicepraktikant/in

im A-la-carte-Restaurant und im Saal für unsere Hotelgäste.

Réception:

Réceptionspraktikantin

mit Handelschulabschluss und guten Fremdsprachkenntnissen (F, E, I)

Rückwärtiger Bereich:

Gouvernanten-Assistentin/Praktikantin

die Ihre Grundkenntnisse im gesamten Rückwärtigen Bereich vertiefen möchte.

Für detaillierte Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihren Anruf oder die Zusendung Ihrer Unterlagen (mit Foto).

Hotel Schweizerhof
Bernadette und Stephan Hinny
Direktion
CH-7504 Pontresina
Telefon 082 6 01 31
Fax 082 6 79 88

62467/27368



Im Kehlhof, 8712 Stäfa

Per 1. April 1994 suchen wir an den schönen Zürichsee junge, ausgebildete Schweizer

Servicefachangestellte

die gerne in einem kleinen Team, in einem erstklassigen Haus mit französischer Küche arbeiten möchte.

Telefon 01 926 11 55, Frau Kammermann verlangen.

62480/109770

HOTEL
DAVOSERHOF
DAVOS

Für unser bestbekanntes Erstklassenhaus suchen wir einen begeisterungsfähigen frontorientierten

F & B MANAGER (IN)

(Schweizer Bürger(in) oder Ausländer(in) mit B-Bewilligung)

Wir stellen uns einen, in der Spitzengastronomie erfahrenen, sprachgewandten (D,F,E) Mitarbeiter, mit viel Eigeninitiative sowie Organisations- und Führungstalent vor, dem es ein Anliegen ist, unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen. Wir bieten eine Jahresstelle in einem jungen, dynamischen Team und einen den Anforderungen entsprechenden Lohn. Eintritt: Juli 1994 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof, 7270 Davos Platz
Familie Heidi & Paul Petzold
Telefon 081 / 43 68 17 Telefax 081 / 43 16 14

62482/9318

Wenn Sie...

– Freude am Umgang mit Mitmenschen haben und sich im Speisesevice auskennen...

– gerne in einer gepflegten Café-Ambiance mit interessanten Gästen arbeiten möchten...

– Ihrem persönlichen Ziel etwas näher rücken möchten...

dann sind Sie unsere neue

SERVICE-ANGESTELLTE

ab 1. April oder nach Vereinbarung.

Wir bieten Ihnen einen gut organisierten und neuzeitlich geführten Betrieb. Geregelt Arbeitszeit und genaue Einsatzpläne sind für uns selbstverständlich.

Es erwartet Sie ein aufgestelltes Team, das für seine Küche und Gastlichkeit wohl bekannt ist.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Appenzell
Fam. Leo Sutter, 9050 Appenzell, Telefon 071/87 42 11

O 62829/123404



Solbad/Fitnesszentrum
Hotel Schweizerhof
7514 Sils-Maria im Engadin

Sie werden gebraucht als

Chef de service

(CH, B, C, ab Anfang Juni, in Jahresstelle)

in einem Ferienhotel mit einer lukrativen Infrastruktur und der speziellen Urlaubsformel.

Damit wir auch morgen mit unseren Dienstleistungen noch am Markt sind, erwarten wir von Ihnen nebst mündlichen Sprachkenntnissen in D, F, I, einen offenen Geist, Freude am Umgang mit Gästen und Interesse an einer aktiven Betreuung des Mitarbeiterteams.

Was Sie von uns erwarten dürfen, zeigen und sagen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Club-Hotel Schweizerhof
z. H. J. Kölbener
7514 Sils-Maria
Telefon 082 4 57 57

0 62855/91305

HOREGA SELECT

In Ergänzung unseres eigenen Teams suchen wir eine aufgestellte, fröhliche und dynamische Mitarbeiterin als

PERSONALBERATERIN

Sie rekrutieren und betreuen Bewerber/Innen, führen die telefonischen Verhandlungen mit unserer vielschichtigen Kundschaft und sind verantwortlich für die richtige Besetzung der Kundenaufträge. Daneben erledigen Sie in selbständiger Weise administrative Arbeiten und sind eine teamfähige Kollegin.

Sie haben einen Berufsabschluss in der Hotellerie, und/oder Hotelfachschule, mit mehrjähriger Berufserfahrung im Personalwesen, Sales, Réception oder Administration. Sie sind belastbar und haben ein ausgesprochenes Flair für Beratung, Verkauf und Organisation und natürlich Freude am Umgang mit Menschen. Verhandlungsgeschick, Eigeninitiative und Selbstmotivation gehören ebenfalls dazu.

Arbeitszeit 80 bis 100%, Eintritt nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, zuhause Herrn Rolf Reutener, persönlich.

HoReGa Select AG
Stänzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 75

62799/206191



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

CARRIERE '94

Wir suchen in unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb, an einem der schönsten Ferienorte der Schweiz

Servicefachangestellte

oder

Kellner

Erfahrung im A-la-carte-Service erforderlich.

Ausländer/Innen nur aus dem deutschsprachigen Raum.

Wir bieten Ihnen gutausgebaute Sozialleistungen und geregelte Arbeitszeiten, **Saisonstelle**.

Unsere Frau Hamm gibt Ihnen gerne jede weitere Auskunft – rufen Sie uns einfach an!



HOTEL HECHT

CH-9050 APPENZEL/SCHWEIZ
Telefon 071/87 10 25/26

62667/949

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

CARRIERE '94



Persönlich geführtes Erstklasshotel mit Ambiance, 150 Betten.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Ende Mai für die Sommersaison

Réceptionistin (EDV-Kenntnisse) Logentournant

Chef garde-manger Chef entremetier Commis de cuisine

Economat-Hilfsgouvernante

Chef de rang Commis de rang

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

62731/9482

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

Suchen Sie eine Herausforderung?

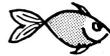
Als für seine Fischküche bekanntes Spezialitätenrestaurant in der Stadt Zürich sind wir bestrebt, die hohen Ansprüche unserer lokalen und internationalen Gäste zu erfüllen.

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 Entlohnung, 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.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

HOTEL ★ DU LAC ★ HIRSCHEN

Brunnen am Vierwaldstättersee

Obwohl da und dort die Fassade bröckelt, hat der Hirschen seinen Charme. Der Charme des Hauses, das sind wir,

das Hirschen-Team

Für die Sommersaison suchen wir noch

Charmeure

– Kochkünstler

der es versteht, mit Fachkenntnis und Charme das Letzte aus unserer alten Küche herauszuholen.

– Serviceakrobaten

oder solche, die es werden wollen.

– Praktikanten

die aufgestellt und mit Charme unsere Gäste verwöhnen.

– Aushilfsakrobaten

die uns charmant zur Seite stehen.

Der Obercharmeur freut sich auf charmante Bewerbungen.
Christoph Schärli, Direktor

Axenstrasse 3, 6440 Brunnen
Telefon 043 31 13 15, Fax 043 31 44 49

62740/6165

Wer hier fehlt ist wichtig.

Für unser neugestaltetes Kundenrestaurant «Le Pavillon» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n angeleitete/n

Koch/Köchin

zur Mithilfe in der warmen und kalten Küche sowie für kleinere Reinigungsarbeiten. Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. (Ausländer nur mit Bewilligung C und sehr guten Deutschkenntnissen).

Übrigens: Bei uns haben alle Mitarbeiter mindestens 5 Wochen Ferien!

Globus

Bahnhofstrasse, 8021 Zürich
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

06286/20694

Wir suchen für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Serviceangestellte

Hofa

Zimmermädchen

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an
Fam. Häusel
Hotel Mira Val
7018 Flims-Waldhaus

P 62784/44300

WIR SUCHEN DREI

KÖCHE

TEAMFÄHIG / KREATIV / INTERESSIERT AN NEUEN KONZEPTEN DIE BALD IN ZÜRICH & WINTERTHUR REALISIERT WERDEN.

HALDENGUT GASTRONOMIE
HALDENSTRASSE 69 8401
WINTERTHUR 052/ 264 42 04

62752/55178



Grand Restaurant SCHUH Interlaken

In unser gediegenes Restaurant, direkt am bekannten Höhenweg in Interlaken, suchen wir für lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche: unter der Leitung unseres kreativen Küchenchefs H. Opitz:

– **Chef garde-manger**

per 1. April oder 1. Mai 1994

– **Commis de cuisine**

per 1. April oder 1. Mai 1994

Wir bieten: – abwechslungsreiche Tätigkeit in einem vielseitigen, gepflegten Betrieb
– sehr gut bezahlte Stellen
– auf Wunsch schönes Zimmer im Haus.

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

62733/16551



8752
FAM. H. SIMON-SCHEUCHER

GI.

Mitglied Gilde etablierter Köche

In unser Speiserestaurant mit gepflegter A-la-carte-Küche sowie erstklassigem Bankettservice suchen wir einen initiativen, qualifizierten

Chef de partie

(evtl. Sous-chef)

Eintritt nach Übereinkunft.

Kommen Sie in unser schönes Glarnerland!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Familie Hans Simon,
Telefon 058 34 33 73/74.

62734/26298

Hotel de la Paix**, Interlaken

Wir suchen für die Sommersaison, Ende April bis Oktober

Serviceangestellte

(für Speisesaal, D, E)

und jüngerer Ehepaar als

Zimmer-/Lageriemädchen

Küchen-/Hausbursche

Offerte mit den üblichen Unterlagen an
Fam. G. Etterli
Telefon 036 22 70 44

62716/16225



Wir suchen in Jahresstelle ab 15. Mai 1994

Küchenchef (CH)

Haben Sie Freude, eine überdurchschnittliche Küche mitzugestalten? Sind Sie selbständiges, kreatives Arbeiten gewöhnt, und können Sie mit ihren Mitarbeitern gut umgehen, dann sind Sie der richtige Mann für uns.

Für unser schönes Restaurant mit Terrasse suchen wir

2 Servicefachangestellte

mit Erfahrung in der A-la-carte-Bedienung und nettem Umgang mit unseren Gästen und Mitarbeitern.

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana, 7460 Savognin
Telefon 081 74 15 44



6271730620

WEISS KREUZ BONADUZ, GRISCHUNA

EIN HAUS VOLL
LEBEN, FARBE,
IDEEEN UND
ACTION SUCHT
MÄCHER UND
MITDENKER

ALLROUNDERIN
FÜR BÜRO UND
SERVICE

FLEXIBLE
SERVICE-
AUSHILFE

MELDEN SIE SICH, DAMIT
WIR IHREN UNSER
ARBEITSWERK
VORSTELLEN KÖNNEN!

SERVICEFACH-
ANGESTELLTE



HOTEL WEISS KREUZ
TRIS UND CONI BIELEER
7402 BONADUZ

081 37 11 74

081 3716 55

MITGLIED. CIS CLUB INTERSPORT

P. 62785/7803



Gepflegtes Hotel garni der oberen Mittelklasse (60 Betten) sucht im Hotelfach erfahrene und sprachkundige

**Aide du patron/
Réceptionistin**
(mind. Alter 30 Jahre)

und

Sekretärin/Réceptionistin

für sehr nette internationale Kundschaft. Gepflegte und fröhliche Persönlichkeiten finden entsprechende Zufriedenheit in gutem Arbeitsklima.

Kurze handschriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erwartet gerne Familie H. P. Anderegg.



62805/16160

Wer hier fehlt ist wichtig.

Wir sind sehr stolz auf unser gut frequentiertes Kundenrestaurant

Bistro-Bar «LE PAVILLON»

Damit dies so bleibt, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams einen jungen, gelehrten

Kellner

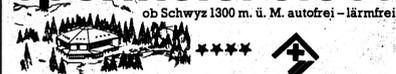
Wir bieten einen attraktiven Service, Tagesbetrieb und interessante Anstellungsbedingungen.

Interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Ausländer nur mit Niederlassung und sehr guten Deutschkenntnissen.

Globus

Bahnhofstrasse, 8021 Zürich
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

Sporthotel Stoops



Modernes 4-Stern-Seminarhotel über dem Vierwaldstättersee (15 Minuten von Brunnen), 110 Betten, Hallenbad, Fitness, Sauna, Tennis.
Wir freuen uns über Bewerbungen für folgende Positionen:

Réceptionist/in mit Fideliokenntnissen
Réceptionspraktikant/in

**Saucier
Garde-manger
Pâtissier**

Chef de service (7 Mitarbeiter)
**Servicemitarbeiter/innen
Mitarbeiter/in**

für das Gipfelrestaurant Fronalpstock

Eintritt nach Übereinkunft.

Über unsere Vorzüge wie schönes Personalhaus, freie Benützung der Sportanlagen und der Hotelinfrastruktur, junges Team usw. würden wir uns gerne mit Ihnen unterhalten. Rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren.

Erich Däsen
Sporthotel Stoops
6433 Stoops
Telefon 043 23 15 15

62736/34207

★★★★ HOTEL Sella au Lac BÖNIGEN - INTERLAKEN

80 Betten
Restaurant français
Grill-Pizzeria «La Bohème»

Wo ist die junge Frau, welche als rechte Hand unserer

Aide du patron
wirken möchte?

Sie sollte Freude am Service, den allgemeinen Büroarbeiten – und natürlich am Umgang mit Menschen haben – sprachkundig – belastbar und aufgestellt sein.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto
erwarten wir gerne.

E. und R. Zingg-Dinkel,
Hotel Sella au Lac
3806 Bönigen/Interlaken



62661/6290

Altersheim der Gemeinde Horgen

Tödistrasse 20, 8810 Horgen ZH

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft

Hotelfachassistentin (Hofa)

Bei uns erwartet Sie ein schöner, abwechslungsreicher Arbeitsplatz am Zürichsee. Sie haben jedes zweite Wochenende Samstag und Sonntag frei. Auch ist die Arbeitszeit sehr geregelt, und Sie haben keinen Spätdienst.

Spricht Sie diese Aufgabe an, dann bewerben Sie sich schriftlich, oder rufen Sie uns an.

Altersheim der Gemeinde Horgen
Herr oder Frau Weissmann
Tödistrasse 20, 8810 Horgen
Telefon 01 725 08 31

62660/202452

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

In unserem ★★★★★-Hotel, das mit seinen drei Restaurants, seinem Convention Center und seiner Traiteurabteilung zu den führenden Häusern in Basel zählt, suchen wir per 1. Mai 1994 eine

F & B Assistentin

Idealalter 25–28 Jahre

Ihr Aufgabengebiet umfasst das gesamte F & B-Sekretariat, die Organisation und Durchführung von Traiteuranlässen sowie sporadisch den Duty-Dienst.

Sie besitzen einen Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule, sind administrativ versiert und mit Word für Windows vertraut.
Sie sind eine frontorientierte, zuvorkommende Gastgeberin und zeigen grosses Interesse für den gesamten F & B-Bereich

Sind Sie an einer vielseitigen, abwechslungsreichen und langjährigen Zusammenarbeit interessiert, so senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn A. Kunz.

61540/3255

Für die Sommersaison 1994 (Mitte Mai bis Ende Oktober) suchen wir noch

einen Koch

und

eine Serviertochter

für unser gepflegtes und lebhaftes Hotel-Restaurant im Untereingang.

Schriftliche Bewerbungen bitte an

Gasthaus Mayor
Fam. Mayor
7550 S-charl

62674/93645

Wieso nicht dort arbeiten, wo nicht nur
der Winter am schönsten ist?



Ab Frühjahr oder der kommenden Sommersaison in

unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel zum Beispiel als

Chef de partie, Pâtissier oder Commis de cuisine.

Vielleicht als erfahrene **Réceptionistin**, die sich in einem jungen,

motivierten Team zu Hause fühlt. Und genauso freundlich wie unsere

Gäste wünschen wir uns einen erfahrenen **Chef de rang.**

Schreiben Sie einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen

Sie kurz Herrn Achim Kuhn an. Wir freuen uns von

Ihnen zu hören. Tel. 082 - 2 21 71,

Ihr Hotel Schweizerhof,

Via dal Bagn 54,

CH-7500 St. Moritz



62754/34045

Die St. Laurent Alpentherme in 3954 Leukerbad

sucht per sofort oder nach Vereinbarung für ihr Bistro «Eau à l'la» eine

**Chefin de rang
Commis de cuisine und
Servicefachangestellte (w)**

Zählt neben Deutsch auch Französisch zu Ihren Stärken, so bewerben Sie sich bitte schriftlich, oder rufen Sie uns gleich an: Herr Fromm erteilt gerne weitere Auskünfte

Telefon 027 62 72 72.

62817/296279

☆☆☆
Duc
de
Köhan

Saucier-Sous-chef

Sind Sie aufgestellt,
kreativ und
verantwortungsbewusst?

Dann rufen Sie uns erstmal einfach an!

R. + G. Berry
Hotel Duc de Rohan
7000 Chur
Telefon 081 22 10 22

Best Western
WORLDWIDE
HOTELS

Best Western
WORLDWIDE
HOTELS

P. 62785/7803



Ganahl-Areal in Feldkirch.

Für unser einmaliges, komplett und modern eingerichtetes Restaurant am Schubertplatz, im vorarlbergischen Feldkirch (Austria) suchen wir einen

ausgewiesenen Gastronomen

der sich sowohl durch überdurchschnittliche Leistungen wie auch durch Innovationsgeist auszeichnet.

Sie sind vorzugsweise verheiratet und können als Pächterhepar diese neue Herausforderung auf die internationale Schubertiade Mai/Juni 1994 annehmen. Wenn Sie eine langfristige Perspektive suchen, haben Sie jetzt die Chance, einen zukunftsorientierten Gastronomiebetrieb der oberen Klasse aufzubauen.

Das neu erstellte Restaurant liegt unmittelbar am Ufer der Ill im Ganahl-Areal und ist nur wenige Gehminuten vom historischen Zentrum der Stadt Feldkirch entfernt. Das Lokal verfügt über 74 Sitzplätze im Erdgeschoss, eine wunderschöne gedeckte Terrasse für 64 Personen mit Blick auf die Ill, das jenseitige Illufer, den Schubertplatz sowie den Ganahl-Steg.

Im Untergeschoss befindet sich ein Gesellschaftsraum mit Bar für 64 Personen.

Im nahestehenden Veranstaltungsraum für 300 Personen – der nicht eigentlich zum Restaurant gehört – finden Veranstaltungen und Konzerte aller Art statt.

Die Tiefgarage bietet ausreichend Parkmöglichkeiten.

Günstige Konditionen (ausschliesslich Umsatzbeteiligung).

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an

J. Reich
im Hard
CH-9434 AU/SG (Schweiz)

P. 62820/379441

★★★★★
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Im Kundenauftrag suche ich für ein 3-Sterne-Hotel in der Jungfrauregion einen ausgewiesenen Fachmann als zukünftigen

Küchenchef

Wenn Ihnen Voraussetzungen wie Einsatzbereitschaft, Organisationstalent und unternehmerisches Denken kein Kopfzerbrechen bereiten, dann bietet Ihnen mein Auftraggeber, nebst einem gesunden Familienbetrieb, eine sehr selbständige Anstellung mit ausgezeichneten Zusatzleistungen.

Gerne erwarte ich Ihr Bewerbungsdossier mit den üblichen Unterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Daniel Imboden zur Verfügung.

DOMINO GASTRO
Rugenparkstrasse 6, 3800 Interlaken
Telefon 036 233 232

P. 62780/285358

URNERHOF
Flüelen

Haben Sie Freude am Beruf – dann sind Sie bei uns goldrichtig!

Wirtschaft zum Chuchichessi

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

Gerne stellen wir Ihnen bei einem netten Gespräch unseren Betrieb vor, oder telefonieren Sie uns unverbindlich unter:

Urnerhof, Gastronomiebetriebe
Marcel Gamma
Axenstrasse 4, 6454 Flüelen
Telefon 044 2 01 70, Fax 044 2 01 60

61434/219491

Hotel

Unsere Gäste erwarten bei uns
Freundlichkeit, Einsatzfreude und
gepflegten Service.
Wir suchen ab sofort qualifizierte

**Kellner
Serviceangestellte**
evtl. Teilzeit möglich.
Samstag/Sonntag frei.
Rufen Sie uns an.

P 62783/4472

**National
Am Hirschengraben**

Fam. F. Grünwald
3011 Bern, Telefon 031 381 19 88

Restaurant

Einfach Teamwork

**FLUMSER
BERG +**

**Sport Hotel
Speise-Restaurant
Zannenboden**

In unser aufgestelltes Serviceteam suchen wir ab 1. März 1994 für zirka 6 Wochen eine Aushilfe als

Servicefachangestellte
Gerne erwarten wir Ihren Anruf
Familie Kurath, Hotel Zannenboden
8898 Flumserberg
Telefon 081 733 11 22

0 62608/95036

Zur Verstärkung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir per 1. März 1994

**Réceptionspraktikantin
Jungkoch/Köchin**
sowie
Serviertochter

Haben Sie Lust auf unser sonniges Bündnerland, so rufen Sie uns an.

Telefon 081 22 21 61

62663/61441

**HOTEL
CHUP**

Im sonnigen Wallis wird nach Übereinkunft die Stelle einer

**Aide du patron oder
Chef de service (w)**
frei.

**Hotel Touring, 3904 Naters,
Telefon 028 23 14 05**

61315/26344

DAS VIER WELLEN-HOTEL

**BAD
HORN**

AM BODENSEE-
SÜDSEEUFER

Im traumhaften Nautik-Hotel «Bad Horn» am Südseeufer des Bodensees macht sogar das Arbeiten Spass. Ein junges dynamisches Team freut sich auf flotte Kolleginnen und Kollegen. Zurzeit sind wir in der letzten Um- und Ausbauphase und suchen per Mai 1994:

Verkauf:
– Direktionsassistentin FB (Bankett und Seminare)
– Chef de service
– Servicefachangestellte
– Kellner

Küche:
– Chef de partie
– Commis de cuisine

Réception:
– Réceptionistin
– Réceptionspraktikantin

Schweizer/innen, Personen mit B- oder C-Bewilligung sowie Saisoniers A (sofern 1993 schon in der Schweiz) richten ihre schriftliche Bewerbung bitte an:
Herrn U. Hatt oder Frau C. Peter

HOTEL BAD HORN
CH - 9326 HORN TG, TEL. 071 41 55 11
HOTEL RESTAURANTS CLUB

62579/126454

**HOTEL
MEISTER
LUGANO
PARADISO**

Für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter.

Küche:
– Saucier
– Entremetier

Service:
– Saalkellner/in (D/F)
– Saal-commis (m/w)

Etage:
Zimmermädchen

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion

Hotel Meister
6902 Lugano-Paradiso
Telefon 091 54 14 12

62713/22187

**HOTEL
de Chailly**

Situé sortie
autoroute Montreux

Montreux
Wir suchen auf 1. April oder nach Übereinkunft einen kreativen

Küchenchef
(zu kleiner Brigade)
sowie
**Jungkoch
Kellner/in**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

H. Beck
Hôtel de Chailly
1816 Montreux-Chailly

62741/9966

TEL. (021) 964 21 51, H+M Beck
CH-1816 CHAILLY-MONTREUX

**Hotel Bellevue
Flims**

Sie haben Freude an einem guten Teamwork und lieben eine abwechslungsreiche Tätigkeit, dann suchen wir Sie auf Anfang Juni:

**Réceptionistin/
Betriebsassistentin**
mit Erfahrung im Gastgewerbe

Servicefachangestellte
für Bündnerstube mit A-la-carte-Service.

**Chef de partie/
Anfangs-Sous-chef**
mit viel Sinn fürs Kreative

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

Hotel Bellevue
Rolf Joos/Marianne Tobler
CH-7017 Flims Dorf
Telefon 081 39 31 31

62677/11134

**kunsthhaus restaurant
Zürich**

Richard Gerstl, Friedrich Dürrenmatt, Max Bill...
und wie heissen Sie?

Junge, talentierte und versierte Künstler können bei uns sofort oder nach Absprache einsteigen, und zwar als:

Commis de cuisine
und
Chef de partie

Neben Pinsel und Farbe bieten wir Ihnen sorgfältige Einführung, ausbaufähige Stelle und auf Wunsch möbliertes Appartement.

Interessiert? Herr Rudolf Gfeller, eidg. dipl. Küchenchef, oder Herr Patrick Setschart, Geschäftsführer, freuen sich auf ein erstes Gespräch mit Ihnen.

**Kunsthhaus-Restaurant,
Heimplatz 1, 8001 Zürich
Telefon 01 251 74 77**

62486/40622

Hotel und Thermalbad Vals AG

**Hotel-Therme, Thermalbäder,
Therapie-Abteilung,
Bergrestaurant Gadastatt,
Restaurant Valser Stübli, Gaschenkläden**

In unserem touristischen Unternehmen ist eine Schlüsselposition neu zu besetzen! Wir suchen per 1. Mai 1994 oder nach Vereinbarung eine/n

Finanzbuchhalter/in

Es handelt sich dabei um eine äusserst interessante Stelle, welche Ihnen sehr viel Handlungsfreiheit und Selbständigkeit bietet. Flexible Arbeitszeitgestaltung; auch eine 60-bis 70-%-Anstellung ist möglich!

Vorausgesetzt wird Bilanzsicherheit und Flexibilität. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf; der detaillierte Stellenbeschrieb liegt bereit!

Hotel und Thermalbad Vals AG
Hansueli Baier, Direktor
7132 Vals-Valsertal, Telefon 081 935 21 11

62600/35580

Ohne Frage

Loge: **Telefonist/in**
(mehrsprachig: D, E, F, I)

Réception: **Réceptionsmitarbeiter/in**
(mehrsprachig: D, E, F, I)

F&B: **F&B-Praktikant Controlling**
(Hotelfachschule)

Küche: **Chef und Commis de partie
Chef und Commis pâtissier**
(mit Erfahrung)

Bar: **Bardame/Barman**
(mit Erfahrung, mehrsprachig)

Office: **Officeburschen/Bufettochter**
(A- oder B-Bewilligung)

Für die kommende Sommersaison, ab Juni oder Juli 1994.

Für den richtigen Auftritt.

★★★★★
**PARK
HOTELS
WALD
HAUS**

Flims

Park Hotels Waldhaus Flims • 7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 01 81

62602/11452

★★★★★ **HOTEL
STEINBOCK**
Klosters

80 Betten, Sauna, Dampfbad, gepflegtes A-la-carte-Restaurant, 120 Plätze rustikal gemütlich mit viel Ambiance und allem
★★★★-Komfort.

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

**1. Gouvernante
Serviceangestellte**
(Muttersprache Deutsch)

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste genauso am Herzen wie uns, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel-Restaurant Steinbock
Frau Silvia Barblan
7250 Klosters
Telefon 081 69 45 45

62660/128556



**HOTEL
MONT CERVIN******

ZERMATT

Mitten in einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegen das bekannte **Hotel Mont Cervin****** und die neue **Résidence**, die mit dem Hotel verbunden ist.

Unsere jetzige

2. Chef de réception

übernimmt neue Aufgaben innerhalb unseres Unternehmens. Wir suchen deshalb ab sofort oder nach Vereinbarung Ihre/n Nachfolger/in.

Für diese anspruchsvolle Position erwarten wir folgende Voraussetzungen:

- sehr gute Fremdsprachen- und EDV-Kenntnisse (HOGATEX)
- Erfahrung im Front-Office-Bereich
- Flair im Umgang mit anspruchsvoller internationaler Kundschaft
- Schweizer Bürger oder Jahresaufenthaltsbewilligung.

Sie übernehmen stellvertretend die Verantwortung für Reservationen, Réception und Kassa sowie den EDV-Bereich und sind zuständig für die Führung und Motivation des Mitarbeiterteams bei Abwesenheit des Chef de réception.

Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt das Hotel Mont Cervin zu den führenden und ist mit 98 Zimmern und 31 Suiten das grösste Haus am Platz.

Unsere Gäste suchen Erholung und Ruhe, doch gleichwohl sportliche Aktivitäten und spontane Geselligkeit – vor allem aber aufmerksame und persönliche Betreuung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, und sehen Sie als zukünftigen Arbeitsort Zermatt mit seinem breitgefächerten, sportlichen Freizeitangebot? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

Seiler Hotels Mont Cervin
Frau J. Marocco, Personalbüro
3920 Zermatt
Telefon 028 67 13 48

62652/39250

**SEILER HOTELS
ZERMATT**

The Leading Hotels of the World.

The Swiss Leading Hotels.

*Hotels ***** of Switzerland*

**DG
DOMINO GASTRO**
für Personal-Profi

Für den Grossraum Bodensee und St. Gallen suche ich per sofort/kommende Saison

Servicefachangestellte m/w
und
Köche
für abwechslungsreiche Stellen mit Verantwortung

sowie
**Jungküchenchef
Pâtissier**

Interessiert?
Verlangen Sie Marcel Zollinger,
Telefon 073 25 33 66
Glärnischstrasse 6, 9500 Wül

P 62834/252930



Klinik Gais
für medizinische Rehabilitation

In unserer Klinik, an wunderschöner Lage im Appenzellerland, wartet eine neue Herausforderung auf Sie! Als

Chef Gastronomie M/F

übernehmen Sie die Verantwortung für die Hauptküche, den Speisesaal und das öffentliche Restaurant.

Sie sind ein erfahrener, flexibler Gastronomie-Allrounder mit Organisationstalent und Initiative. Zusammen mit Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern tragen Sie mit erstklassigen Gerichten und einem einwandfreien, freundlichen Service Entscheidendes zum Wohlbefinden von Patienten und Gästen bei. Sie sprechen fließend Deutsch und Italienisch, haben gute Führungsqualitäten und verstehen es, Ihr Fachwissen an Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiterzugeben.

Möchten Sie gerne mehr über diese vielseitige, verantwortungsvolle Kaderstelle erfahren?

Herr P. Schläpfer, Verwalter, (Telefon 071 93 66 33) gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

P. Schläpfer, Klinik Gais, 9056 Gais

CH-9056 Gais AR
Telefon 071 - 93 66 33

62821/379425

HOTEL NATIONAL DAVOS

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. Juni 1994 für lange Sommer- und Wintersaison freundliche, sprachgewandte, initiativ und erfahrene

Réceptionistin

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste herzlich willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeit mit verantwortlich zu sein?

Fidelio Reservations- und Buchungssystem. Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Lebenslauf und Zeugniskopier.

Senden an:
HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

62865/45730

Pfistern

ZUNFTHAUS ZU
TRADITION AMBIANCE GASTLICHKEIT
Kornmarkt 4 6000 Luzern 5 Tel. 041-51 36 50

Für unseren interessanten und vielseitigen Betrieb in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reuss, suchen wir für eine lange Sommersaison oder in Jahresstelle jungen, aufgestellten

Koch Servicemitarbeiter/in (Ausländer nur mit Bewilligung)

Schätzen Sie ein angenehmes Arbeitsklima in einem gut eingespielten Team, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Frau L. Schmid oder Herr A. König gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.
Telefon 041 51 36 50

62860/47708



FERIENZENTRUM • HOLIDAY RESORT INTERLAKEN – THUNERSEE

Für die kommende Sommersaison suchen wir

Chef garde-manger (ab Mitte April) (D, F, mehrjährige Erfahrung)

Hilfskoch (ab 1. Juni 1994)

Koch-Lehrstelle (ab Spätsommer 1994)

Réceptionistin/Sekretärin

(ab Mitte April, D/F/E, mind. 1 Jahr Réceptions-Erfahrung)
Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

NEUHAUS Golf- & Strandhotel

CH-3800 Interlaken-Thunersee
Tel. 036 22 82 82, Fax 036 23 29 91, Telex 92499/109029

HOTEL HAUS PARADIES

Restaurant des Gourmets - 17 G.M. - Punkte

Unser Weg führt nach oben, wollen Sie mitkommen?

Suchen per Anfang Juni 1994

• **Réceptionistin** mit EDV-Kenntnissen

• **Servicefachangestellte/r** mit deutscher Muttersprache

• **Chef de partie**
• **Commis de cuisine**

Auf Ihre Bewerbung freuen sich E. und W. Hitzberger
Hotel Haus Paradies
CH-7551 Flan/Untereggadin

62878/1924



8700 Küsnacht

Ihr neuer Arbeitsplatz, nur 4 km von Zürich Bellevue entfernt?
In unserem Ausflugsrestaurant sind auf Anfang April folgende Stellen zu besetzen:

gelernter Koch m/w
(Koch neben Chef)

Servicemitarbeiter m/w
(Muttersprache Deutsch)

Teilzeit-Einsatzmöglichkeit, Zimmer und Parkplatz sind zur Verfügung.
Wir erwarten ungeduldig Ihre Kurzbeurteilung mit den üblichen Unterlagen.

Fragen?
Frau Ursula Künzler erreichen Sie unter
Telefon 01 737 02 43
ab 13 Uhr.

62869/79383



**Berner Oberland
Hotel-Restaurant
Schützen ★★★
3822 Lauterbrunnen**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Saison- oder Jahresstelle auf Mai bis Juni 1994 oder nach Vereinbarung

Koch tournant

Jungkoch

Küchenburschen
aus Portugal oder Spanien

Serviertöchter

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie A.+P. von Allmen-Gerber
Telefon 036 55 20 32

62552/19089

Great choice of
Pizza and Beer



Zur Verstärkung unseres
Teams suchen wir per sofort
freundliche und flinke

Servicemitarbeiterin

(Scheizerin)

- Idealerweise 20 – 30 Jahre
- Service/Barerfahrung von Vorteil
- zeitgemässe Entlohnung
- gutes Arbeitsklima
- Kost und Logie im Hause möglich

Wenn Sie Freude haben, in unserem gediegenen und lebhaften Lokal tätig zu sein, dann rufen Sie noch heute an.

TEL. 081 / 302 13 04 oder
077 / 81 50 47 (J. Wyss)

N'Pub National Pub

7310 Bad Ragaz, Bahnhofstr. 1

P. 62764/400



Wir suchen per 1. März, 1. April oder nach Übereinkunft für Apéro-Bar, Grill-Room, Fischrestaurant, Bankettsaal, grosse Saalterrasse in sehr lebhaften Betrieb mit jungem Team

Küchenchef Köche

Koch (italienische Küche/Teigwaren)

Chef de service (weiblich)
Servicemitarbeiter/innen
nur CH, A, D mit Erfahrung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
P. + R. Baumer,
Telefon 033 54 40 44 oder 54 68 18.

62483/32123

Fischrestaurant



in Ermatingen am Untersee.

Wir suchen in unser heimeliges Fischrestaurant für Mitte April oder nach Vereinbarung junge, freundliche

Serviceangestellte

mit Berufserfahrung.

Bewilligung keine vorhanden.
Wir bieten 4 1/2-Tage-Woche.

Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne
Fam. K. + H. Läubli, 8272 Ermatingen,
Telefon 072 64 17 03.

62515/197840



Gasthof Bären, Boll
Dienstag und Mittwoch geschlossen

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per 1. April oder nach Vereinbarung

Koch
weiblich oder männlich
(evtl. Aushilfe)

Für nähere Auskünfte stehe ich Ihnen nach vorheriger telefonischer Vereinbarung gerne zur Verfügung.

Verlangen Sie bitte Ruedi Gyax
Telefon 031 839 04 70 P. 62779/66761

**Hotel Schweizerheim
3823 Wengen/Berner Oberland**

Für die kommende Sommersaison suchen wir in unser junges Team

Alleinkoch(-köchin)

Saaltochter/Hofa
(kein A-la-carte-Service)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
H. und E. Lauener-Kläy
Telefon 036 55 11 12

62671/70637

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KÜCHENCHEF

Für die kompetente Führung einer mittleren Brigade in einem wunderschönen Landgasthof in der Nähe von Zürich suchen wir den ehrgeizigen Küchenchef mit soliden Produktkenntnissen, guten Führungseigenschaften und einem grossen Organisationstalent. Sie kreieren eine saisonale Küche für das à la carte-Restaurant, organisieren Bankette bis zu 200 Personen und bieten auf der Sommerterrasse eine leichte, bekömmliche Küche an. Wohnung vorhanden. Rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

GESCHÄFTSFÜHRER

Für ein bekanntes, umsatzstarkes Pub im Grossraum Zürich suchen wir den dynamischen, frontorientierten Gastgeber. Sie sind gelernter Koch mit Wirtepatent, 23 bis 26 Jahre jung, flexibel und verfügen bereits über Führungserfahrung. Dies ist ein wichtiger Schritt in Ihrer Karriere. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Caduff

AIDE DU PATRON

Für ein bekanntes Hotel auf dem Platz Zürich mit sehr gut frequentierten Restaurant- und Bankettbereich suchen wir den absoluten Frontschwimmer, der den Direktor in allen Bereichen an der Front tatkräftig unterstützt und fachkundig vertreten kann. Sie sind mindestens 25 Jahre alt, haben eine fundierte Hotel- ausbildung und suchen eine abwechslungsreiche, neue Herausforderung?
Zürich, Frau Julen

GOUVERNANTE

Wo sind die jungen, die etwas erfahrenen und die Vollprofi des Housekeeping? Ob in Saison- oder Jahresstelle, als Economalgouvernante, Assistentin oder Generalgouvernante, wir finden die richtige Stelle für Sie. Rufen Sie mich gleich an.
Zürich, Frau Julen

SERVICEFACHANGESTELLTE

Hat Sie das Aussergewöhnliche und Einzigartige schon immer gereizt? Wie wäre es mit einer neuen Herausforderung in einem stilreich renovierten Landhaus, welches durch seine modern gehaltene Einrichtung fasziniert? Wir suchen für die Neueröffnung eines Communication Centers am linken Zürichsee Servicemitarbeiter mit Berufserfahrung und Freude, die Gäste mit einem gepflegten Service zu verwöhnen. Der Betrieb bietet Ihnen, nebst guter Entlohnung, ein 13. Gehalt, interessante Sozialleistungen und geregelte Arbeitszeiten. Habe ich Ihr Interesse geweckt?
Zürich, Frau Knauer

CHEF D'ETAGES

Für ein renommiertes Haus in Zürich suchen wir den absolut integren, sprachgewandten und fachkundigen Chef d'étages für den Spätdienst. Sie besitzen als Grundausbildung eine Servicefachlehre, mehrjährige Berufserfahrung, fallen positiv auf durch gute Umgangsformen und suchen nun eine längerfristige Position in einem führenden Hotel. Interessiert?
Zürich, Frau Caduff

SAISONENDE - WAS NUN?

Haben Sie sich schon überlegt, wo und was Sie nach der Wintersaison arbeiten möchten? Qualifizierten Berufs- und Kaderleuten aus Küche, Service und Administration bieten wir interessante, entwicklungs-fähige Positionen in allen Sparten der Hotellerie und Gastronomie in der ganzen Schweiz.
Zürich, Frau Caduff

ADIA HOTEL 01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

**Temporärstellen • Dauerstellen
Kaderstellen**

8026 Zürich	Badener-Longstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 08 28

Gesucht wird für Sommersaison (April bis November)

Hotelsekretärin

Wenn möglich Kenntnisse mit Programm-Fidelio.

Offerte an die Direktion des Kurhotels, 6867 Serpiano.

62473/0970

Kultur – Gastronomie
Eine spezielle Chance, Fachwissen und Persönlichkeit in der Führungsrolle eines Gastgebers zu vereinen

Unsere Auftraggeberin hat die Aufgabe und Verantwortung, eine zentrale, kulturelle Begegnungsstätte der Ostschweiz gastronomisch erfolgreich abzurunden.

Als hauptverantwortliche/r

Leiter/in Gastronomie
Tonhalle/Stadtheater St. Gallen

sind Sie Gastgeber anspruchsvoller Anlässe und Veranstaltungen und damit Mitträger einer Organisation, welche diesen gesellschaftlichen Ereignissen eine klare Aufwertung in unserem Dreiländereck verschafft.

Die Lokalitäten für das leibliche Verweilen und Verwöhnen sind mit einer herzlichen Ambiance alter und neuer Architektur ausgestattet und lassen je nach Zielpublikum eine breite Palette von Möglichkeiten zu.

Das den Gästen entsprechend vielseitige und hochqualifizierte Angebot, die rationelle Servicedienstleistung, die komplexen organisatorischen und logistischen Aufgaben, verknüpft mit einem auf die Bedürfnisse der Kunden und Gäste ausgerichteten Marketing und zuvorkommendem Verhalten, verlangen vom Leiter dieses gastronomischen Treffpunkts einiges an Voraussetzungen:

Koch- oder Servicelehre, Abschluss der Hotelfachschule, praktische Erfahrung im Food- und Beverage- sowie im Bankettbereich, Führungserfahrung, Verkaufs-, Koordinations-, Verhandlungs- und Präsentationsgeschick, betriebswirtschaftliche und wenn möglich sprachliche Kenntnisse. Nicht zuletzt muss es aber auch die Freude an der Kultur sein, das Interesse an anspruchsvollem Publikum und der feste Wille, hohen Erwartungen an vorderster Front gerecht zu werden.

Wir freuen uns, mit einer gefestigten, gewinnenden und überzeugenden Unternehmerpersönlichkeit über diese faszinierende Chance in der Gastronomie sprechen zu dürfen und erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

P 62777/286281



Assessment Center
Berufliche Eignungsabklärung
Laufbahnberatung

Personalauswahl
Führungsschulung

Personalberatung
Hungerbühler & Partner
Rosenbergstrasse 74
9000 St. Gallen
Telefon 071 / 22 99 30
Telefax 071 / 22 99 49

Strandhotel + Restaurant

SEEBLICK

CH-3705 Faulensee
bei Spiez - Thunsee - Schweiz



Direkt am See

Bar - Dancing

Terrace

Villa Seeblick
vis-à-vis Strandhotel

Für unser gediegenes 3-Stern-Hotel-Restaurant, direkt am Thunersee, suchen wir für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter.

Küche:

Jungkoch (m/w) ab 1. Mai

Service:

Chef de service CH (m/w) ab 1. Mai

Serviceangestellte (m/w) ab 1. Mai

(mit Erfahrung im A-la-carte-Service)

Buffet:

Buffetangestellte (m/w) ab 15. Mai

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Familie Habegger
Telefon 033 54 23 21

62654/10863

HOTEL GARNI
RESTAURANT CORVATSCH
St. Moritz

Auf kommende Sommersaison (ab Anfang Juni) suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams noch qualifizierte

Servicemitarbeiterinnen

mit Umsatzbeteiligung, evtl. Teilzeit.

Sind Sie interessiert, in unserer schönen Gegend unter fortschrittlichen Arbeitsbedingungen einmal zu arbeiten? Dann telefonieren Sie uns, damit wir Ihnen die ausgeschriebene Stelle und unser Haus näher vorstellen können. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Marc und Daniela Aerni-Bonetti
Hotel Restaurant Corvatsch, 7500 St. Moritz
Telefon 082 3 74 75

62657/33669

Wir suchen in unser renommiertes Restaurant in Bern

Chef d'ancien
MMO
Commis de cuisine

Alter: 25-30 Jahre, welcher in einem jungen Team mit kreativer Küche tatkräftig mitarbeiten möchte. Erfahrung in Gault-Millau dotierten Betrieben sind unbedingt erforderlich. Wir bieten guten Lohn, Samstags und Sonntags frei.

Weitere Auskünfte gibt Ihnen John Harper
Tel. 031 331 67 63

RESTAURANT BÜNER
CH-3013 Bern
Kasernenstrasse 31

62772/18604



Es ist eine Frage der Phantasie, die schönsten Ziele zu finden...

Unsere Gäste wissen es längst, ebenso unsere langjährigen Mitarbeiter. An vorderster Front können auch Sie dabei sein, wenn Sie sich als

Receptionistin oder Réceptions-Praktikantin

bei uns bewerben.

Wir bieten Ihnen sorgfältige Einführung, einen neuzeitlich organisierten Arbeitsplatz, elegante Berufskleidung, angenehmes Betriebsklima sowie interessante Anstellungsbedingungen.

Von unserer neuen Mitarbeiterin erwarten wir natürliche Freundlichkeit, Sicherheit im Umgang mit anspruchsvollen Gästen aus aller Welt, Fremdsprachkenntnisse, genaue Arbeitsweise sowie die Bereitschaft, mindestens ein Jahr in unserem Hause tätig zu sein. Es können nur Schweizerinnen oder Bewerberinnen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Gerne senden wir Ihnen unseren 24-seitigen Hausprospekt. Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Norbert Hassler, Dir.

alpina *Klosters*
hotel + restaurant
CH-7250 Klosters
Schweiz - Switzerland - Suisse
Telefon 081 / 69 41 21
Telex 853 347 alp ch
Telefax 081 / 69 47 10

62810/17396

Wir sind ein internationales 5-Sterne-Hotel am Fusse des Uetlibergs mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, 1 Bar und verschiedenen Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für unseren Roomsbereich suchen wir jüngeren, Initiativen Division-Manager.

Aufgabengebiet:

- Supervision von Front-Office, Reservations-Office und Housekeeping mit insgesamt zirka 40 Mitarbeitern
- Teilaufgaben im Marketingbereich in Zusammenarbeit mit der Direktion und der Verkaufsabteilung
- Spezialaufgaben im Zusammenhang mit dem geplanten Umbauprojekt Futura 2000.

Als ideale/r Kandidat/in haben Sie die Hotelfachschule absolviert und anschliessend Erfahrung in den Bereichen Front-Office, Sales und Housekeeping gesammelt. Neben guten fachlichen Kenntnissen verfügen Sie über einige Führungserfahrung, sind erfolgsorientiert und haben ausgezeichnete Umgangsformen. Sehr gute Englischkenntnisse und PC-Anwendererfahrung sind von Vorteil.

Wir bieten eine abwechslungsreiche, vielseitige Tätigkeit in einem harmonischen und motivierten Team.

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich unsere Personalchefin Frau S. Eichenberger. 61813/29953



DÜLLSCHWIGER 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41 1 454 5454, FAX: 41 1 454 5400, TELEX 813 338 ATS CH

ITT Sheraton

Hotel-Restaurant Bernina
7500 St. Moritz

Gesucht auf Mitte Juni 1994 (evtl. auch Wintersaison)

Serviertochter
Büropraktikantin

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

62757/33596



KULM HOTEL
ST. MORITZ

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionist/in (CH)**

Réceptionspraktikant/in (CH)

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

Restaurant: **Chef de rang**
Demi-chef de rang
Commis de rang

Bar: **Commis de bar**
(sprachkundig)

Economat: **Kaffeeköchin**
Etagé: **Zimmermädchen**
(mit Erfahrung)

Loge: **Nachtportier**

Diverse: **Gärtner**
Hilfsgärtner

Chesa al Parc: gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Tennisplatz:

Serviertochter
(sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

62758/33812

Member of The Leading Hotels of Switzerland

GRAND HOTEL



BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Das Beau Rivage, ein *****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 Luxus-hotels. Unser junges und motiviertes Serviceteam sucht für die Sommersaison (bis Ende Oktober 1994)

Für die Hausbar «Le Vieux Rivage»

Bardame

(CH, A-, B-, oder C-Bewilligung)
Eintritt per 15. April oder nach Vereinbarung

Für die Restaurants «L'Ambiance» und «La Piscine»

Servicepraktikanten (m/w)
Hotelfachschüler/innen

Chef de rang (mit Barerfahrung)
(CH, A-, B-, oder C-Bewilligung)
Eintritt per Anfang Mai oder nach Vereinbarung

und eine/n

F&B-Praktikanten/-in
Hotelfachschüler/in
Eintritt per 1. Mai

Wenn es auch in Ihrem Interesse ist, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen und persönlich wie auch beruflich weiterkommen, so schicken Sie doch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (mit einem handgeschriebenen Begleitheft) an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage

z. H. Herrm V. Zemp

Personalbüro

3800 Interlaken

Telefon 036 21 62 72



62756/15110

swissôtel 

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Für unser beliebtes Boulevardrestaurant «Le Grand Café» suchen wir zum Eintritt nach Vereinbarung einen aufgestellten

Kellner

Lieben Sie Ihren Beruf und bedeutet es für Sie eine Herausforderung, auf «Umsatz» zu arbeiten und Ihre Gäste so richtig zu verwöhnen und zu betreuen?

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Servicelehre, einige Jahre Berufserfahrung und gute Fremdsprachenkenntnisse F/E. Zudem sollten Sie bereits im Besitz einer gültigen Arbeitsbewilligung sein.

Für Ihren Einsatz bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, interne Vermittlungsmöglichkeiten sowie die Vorzüge einer internationalen Hotelkette.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht, und senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personalbüro,
Messeplätze 25, CH-4021 Basel.

62759/9387

Gasthof Krone Nossikon, 8610 Uster

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch/Köchin

in gepflegtes A-la-carte- und Bankettrestaurant.

Zimmer oder günstige 2-Zimmer-Wohnung vorhanden.

D. und S. Riva, Telefon 01 940 16 49

624971/30257



Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr



POSTHOTEL VALBELLA

Miriam und Walter Trösch

Posthotel Valbella
CH-7077 Valbella Lenzerheide
Telefon 081 34 12 12, Telex CH-851 709, Fax 081 31 38 38

Wir suchen für die kommende Sommersaison Anfang Juni 1994 noch folgende Mitarbeiter:

Chef saucier
Chef entremetier
Commis de cuisine
Pizzaiolo (selbständig)
Barmaid (Hotelbar)
Barmaid (Disco-Dancing)
Servicefachangestellte
(mit Erfahrung im à la carte)

Falls Sie gerne in einem jungen Team mitarbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Posthotel Valbella, Fam. W. Trösch, 7077 Valbella
Telefon 081 34 12 12

62715/35513

ALBANA
SILVAPLANA

DIE ALBANA PHILOSOPHIE

Wir bekennen uns zu unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt und haben das Verständnis für ökologische Zusammenhänge. Mit unserer kreativ und lustvoll interpretierten Vollwert-Natur-Küche möchten wir die Vitalität unserer Gäste fördern. Qualität und Individualität sind uns Verpflichtung.
In unserem total neu- und umgebautem Erstklasshotel, mit 65 Betten und zwei Restaurants, wo wir mittlerweile vom «Gourmetführer Gault Millau» mit 16 Punkten und zwei roten Hauben ausgezeichnet sind, erwarten Sie ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, welches wir als fröhlich, jung und aussergewöhnlich bezeichnen.

Auf die Sommer-/Wintersaison 1994/95 (über 9 Monate durchgehend) suchen wir per 20. Juni

AUSBILDUNG ZUM KOCH
(Kochlehrling)

COMMIS DE CUISINE

**AUSBILDUNG ZUM
SERVICEFACHMITARBEITER**
(Servicelehre)

SERVICEFACHMITARBEITER
(Café & Restaurant Spunta oder
Gourmetrestaurant)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche
Bewerbung + Foto und freuen uns auf
ein persönliches Gespräch.



HOTEL ALBANA SILVAPLANA **CH-7513 SILVAPLANA**
DANIEL BOSSHARD, HOTELIER **TEL 082/4 92 92**

62843/91300

MITGLIED KULINARIUM 5 ENGADIN

Hotel Continental

Zeughausgasse 27, 3011 Bern

Für unser Hotel garni im Stadtzentrum suchen wir per 15. April 1994 oder nach Übereinkunft freundliche

Hotelpraktikantin

für Frühstücksservice und Réceptionsabklärung (auch geeignet für Hofa, welche sich an einer Réception einarbeiten möchte). Gastgewerbeerfahrung erwünscht.

Haben Sie Freude an der Arbeit in einem kleinen Team, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

62693/4170

SLUR MIAU
RESTORANT

Sils-Maria, Engadin
Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die nächste Sommersaison ab Mitte Juni eine/n tüchtige/n und an selbständiges Arbeiten gewöhnte/n

Alleinkonditor/in
in gutgehendes Restaurant im Oberengadin.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Fam. B. Gilly-Grandjean
7514 Sils-Maria
Tel. 082/4 55 50

62697/114120

GARTENHOTEL STERNEN

78 Betten • Panoramazimmer Sils •
Tagesrestaurant Gröscheln • Abendstube • Gartensaal •
Segnalmilch-Saal • Canaletto-Saal • stilvolle Gartenterrasse •
Starrgasse-Bar/Dance • grosser Parkplatz

Möchten Sie in einer jungen
6-Mann-Küchenbrigade
mitarbeiten?

Wir suchen per sofort oder nach
Übereinkunft in Saison- oder
Jahresstelle einen

Chef garde-manger-pâtissier

Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen und ein Studio im Dorfzentrum.

Sind Sie interessiert, dann rufen Sie uns an, um einen Vorstellungstermin zu vereinbaren.

P 62720/9709

Ihr guter Stern im Grünen

Richard Roetheli, dipl. Hotelier SHV/VDH
7013 Donat/Emis • Tel. 081 36 27 27 • Fax 081 36 41 32

HOF MARAN

GOLF- & SPORHOTEL RESTAURANTS AROSA
TELEFON 081/31 01 85 • FAX 081/31 45 28

Können Sie sich vorstellen, täglich aufs neue gefordert zu werden, manchmal auch an die Leistungsgrenze zu gehen und dabei immer noch ein Lächeln für die Gäste übrig zu haben? Unsere 7 Mann/Frau starke Servicebrigade sucht noch aufgestellte à-la-carte-erfahrene

Service Mitarbeiter

für den Einsatz im A-la-carte-Restaurant
(Beginn zirka 18. Juni 1994.)

Sind Sie kontaktfreudig, lieben Sie das Lebhaftes und können Sie sich trotz Hektik auf Ihre Arbeit konzentrieren? Wenn Sie sich ausserdem in Englisch und Französisch verständigen können und selbständiges Arbeiten für Sie kein Fremdwort ist, dann sind Sie vielleicht unsere erfahrene

Réceptionist/in?

(Es kommen nur Kandidatinnen mit Erfahrung in Frage, Beginn zirka 15. April 1994!)

Ihre Bewerbung mit Gehaltsvorstellung richten Sie bitte an Hans-Rudolf und Elisabeth Rütli, Hof Maran Golf- & Sporthotel, CH-7050 Arosa, Telefon 081 31 01 85.



62738/1341

Hotel Mirabeau
Z E R M A T T

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir:

für die kommende Sommersaison
SEKRETÄRIN-RÉCEPTIONISTIN (D, F, E)
CHEF DE SERVICE (M O D, W)
RESTAURANTKELLNERIN
CHEF DE RANG
SERVICEFACHANGESTELLTE
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU - CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN - TEL. 028/671772

SILENCE
HOTELS SUITE
Restaurant
(14 Große Millau-Punkte) 62554/39233



62554/39233

HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unseren renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb im Herzen der Stadt suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Betriebsassistent/in

Ihr Aufgabenbereich:
Beverage-Einkauf und Kontrolle
Ablösung Chef de service

Möchten Sie mehr über diese interessante Stelle erfahren, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen z. H. von Herrn P. Wallmann, Direktion

62767/23116



6003 Luzern, Pilatusstrasse 1,
© 041 23 08 66.

62141/23116

ROS T
HOTEL SILS-MARIA
CH-7514 SILS-MARIA ENGADIN

Für unser von Grund auf renoviertes Hotel suchen wir zu unserer Unterstützung ab Mitte Juni (Sommer- und Wintersaison) eine aufgestellte freundliche

Allrounderin
(Hofa)

Möchten Sie in allen Bereichen des Hotelfachs wirken, und arbeiten Sie gerne in einem jungen, dynamischen Team, so senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach für weitere Auskünfte an.

TEL. 082 4 51 33 FAX 082 4 52 52

FAM. HANSPETER und THERES NETT

GRAND HÔTEL DES BAINS
Yverdon-les-Bains

Erstklasshotel mit 170 Betten, drei Restaurants und eigenem Thermalbad sucht zum baldigen Eintritt eine/n erfahrene/n

**Empfangssekretär/
Empfangssekretärin**

Verlangt werden Erfahrung in einem ****-Hotel, selbständiges Arbeiten, Freude an einem lebhaften Betrieb, perfekte Sprachkenntnisse Deutsch/Französisch, gute Englischkenntnisse.

Bewerbungen mit kurzem Lebenslauf und beigelegten Zeugniskopien erbitten wir an unsere Direktion.

Tel. 024 21 70 21

GRAND HOTEL DES BAINS
Avenue des Bains 22 • CH-1400 Yverdon-les-Bains
Tel. 024 21 70 21 • Fax 024 21 21 40
Telex 457 278 GIBY

WIR SUCHEN

Wir sind ein 4-Stern-Stadthotel mit einem regen Tagesgeschäft und suchen per 1. Juni oder nach Übereinkunft für die Betreuung unserer Gäste eine/n

**Gastgeber/in
(Chef de service m/w)**

mit Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent. Sie führen eine Brigade aus sechs Mitarbeitern. Sie verwöhnen Ihre Gäste gerne, und das praktische Mitarbeiten an der Front bereitet Ihnen Freude. Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL ENGEMATTHOF
ZÜRICH

IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

HOTEL ENGEMATTHOF
z.H. Herrn Felix Huber
Engematthofstrasse 14
8002 Zürich
Telefon 01 201 25 04

BEST WESTERN SWISS HOTELS

HOTEL KRONE
Familie Kuster-Weibel
Hotel-Restaurant Krone
Bar-Dancing
CH-6074 Giswil/Zentralschweiz
*** GISWIL

Zur Vervollständigung unseres Küchenteams suchen wir auf März/April 1994

Sous-chef
und
Chef de partie

Wir bieten Ihnen guten Verdienst, angenehmes Arbeitsklima in (1993) total neu renovierter Küche sowie geregelte und für den Arbeitnehmer flexible Arbeitszeit.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns Ihre Zeugniskopien mit Kurzbrief und Foto zukommen lassen.

Wir werden Ihnen dann ein konkretes Angebot unterbreiten und mit Ihnen einen Vorstellungstermin vereinbaren.

Ingrid und Thomy Kuster-Weibel

Top-Stellen!

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaurations- und Hotelbetrieben der Schweiz und in Liechtenstein. (Saison- und Jahresstellen)

Sous-chef
(mit CH-Erfahrung)

**Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissier
Chef/in de service
Servicfachleute
Barmaid**
(für Hotelbar/Pub)

Interessiert?
Rufen Sie uns an, gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sabregondi
Telefon 056 26 01 26
Fax 056 26 17 26
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

HOTEL ENGEMATTHOF
ZÜRICH

IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

HOTEL ENGEMATTHOF
z.H. Herrn Felix Huber
Engematthofstrasse 14
8002 Zürich
Telefon 01 201 25 04

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Gesucht

Serviertochter

in ein junges, aufgestelltes Team.

Guter Verdienst, feste Freitage, Kost und Logis vorhanden.

Eintrittsdatum: März 1994.

Sich melden bei:
Bernhard Kiener
Restaurant Alpenblick,
2543 Lengnau
Telefon 065 52 31 47

Wir brauchen

- die «Putzfee» mit Hofa-lehre, die gerne lacht und in einem aufgestellten Team arbeitet. Damit unsere Gouvernante noch mehr «lachen» kann, sollte sie diese entlasten!
- die «Servicefee» mit Minimum 2 Jahren Serviceerfahrung und deutscher Muttersprache, die «aufgestellt» und mit Humor unsere Gäste bedient und gerne im Team mitarbeitet.
- die «Servicefee» für zirka 6 Monate, selbstverständlich sollte sie die gleichen Voraussetzungen wie die oben genannte «Fee» erfüllen.

Frau
Christine Sustreav
«macht» Sie gerne noch «gwundriger», rufen Sie an oder senden Sie Ihr die schriftlichen Unterlagen!

GWATT

Zentrum am Thunersee

CH-3645 Gwatt, Berner Oberland
Telefon 033 36 31 31, Telefax 033 35 27 43

Kurse • Tagungen • Ferien • Hotel • Restaurant • Gwattlern

Aldiana
CLUBHOTEL SILVRETTA
Klosters/Schweiz

Arbeiten unter Freunden – Urlaub unter Freunden
Unser jetziger

Night-auditor

übernimmt eine höhere Position in unserem Haus.

Wir suchen per sofort einen geeigneten Nachfolger mit Erfahrung in diesem Bereich, guten Sprachkenntnissen und wenn möglich EDV-Kenntnissen.

Wir gehören zu einem internationalen Touristik-Unternehmen mit Clubs und Hotels an den schönsten Orten der Welt.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Aldiana Clubhotel Silvretta
7250 Klosters, Telefon 081 69 61 21, Fax 081 69 23 23
Claude Huguenin, Direktor

HOTEL BELVÉDÈRE
BAD SCUOL

Möchten Sie den kommenden Sommer ab zirka 15. Juni bis zirka 25. Oktober 1994 in Scuol im ****Hotel Belvédère verbringen. Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Sekretärin/Réceptionistin
(D/F) (nur CH)

Chef de rang (m/w) (deutsche Muttersprache)

Hilfsserviceangestellte/r

Commis de cuisine

Pâtissier

Etagenzimmermädchen

Hausbursche

Wir sind das führende ****Hotel in Scuol und würden uns freuen, mit Ihnen zusammenarbeiten zu dürfen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto.

Angelika und Erich Kurzen
Hotel Belvédère
7550 Scuol
Telefon 081 864 10 41
Telefax 081 864 90 72

GRAND HOTEL EUROPE
LUZERN

Für unser 4-Stern-Hotel mit 350 Betten suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) noch einen qualifizierten

Chef de service
(Stv. Maître d'hôtel)

Diese Aufgabe erfordert:

- solide Grundausbildung und Erfahrung sowohl im A-la-carte- wie auch im Gruppengeschäft (Mind. 26 J.)
- Einsatzfreudigkeit, Flexibilität und Organisationstalent
- deutsche Muttersprache und gute Englischkenntnisse sind von Vorteil
- wenn Ihre Führungsqualitäten motivierend auf die Mitarbeiter wirken und ein freundliches und angenehmes Arbeitsklima fördern, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Agapios Panayiotou
Hotelier SHV/VDH
Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59
6002 Luzern
Telefon 041 30 11 11

PS. Bewilligungen für Ausländer vorhanden.

Welche Person im

Aussendienst

übernimmt als Zusatz die Akquisition von Werbeaufträgen. Unsere potentiellen Kunden sind Verkehrsvereine, Bergbahnen, Hotels usw. aus allen Gebieten der Schweiz und Nachbarländern.

Pica AG, Postfach, 4002 Basel,
Telefon 061 271 89 59.

hotel gami
désirée
grächen
restaurant konitorei

Möchten Sie auf der Sonnenterrasse des Zermattertales Ihrer Tätigkeit nachgehen?
Wir brauchen Verstärkung! In Saison- oder Jahresstelle.

Réception: eine gelernte, erfahrene
Hotelsekretärin
ab 1. Juni 1994

Restaurant:
Servicefachangestellte
ab 1. Juli 1994

Küche:
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Hotel Désirée, 3925 Grächen.

RESTAURANT
HOTEL
Vogelsang
6205 EICH

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte
(Schweizerin)

sowie
Buffettochter
(Ein schulentlassenes Mädchen wird angelernt)

ferner suchen wir
Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Telefon 041 991 993
Herrn oder Frau Burkard verlangen.



Jugendstilhotel
am Vierwaldstättersee
★★★★

Verantwortung übernehmen heisst
dem Leben Sinn geben.

Wir schätzen Mitarbeiter, die Verantwortung
übernehmen – vor allem auch Mitarbeiterinnen
(die Welt darf ruhig etwas weiblicher werden...)

Pâtissier/-ère
Servicefachangestellte (auch à la carte)
Service-/Barmaid (Abendservice und Bar)
beide Stellen: *Englisch unerlässlich.*

Eintritt: Ende April/Anfang Mai.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre
Bewerbungsunterlagen.
Irène Keller, Seehotel Vitznauerhof,
Telefon 041 83 13 15
Hans Nussbaumer, zurzeit Kulm-Hotel, St. Moritz

61974/3682

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse
für Hotellerie und
Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Reception/
Administration/
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Rezeptionist/in
Sekretärinnen
etc.

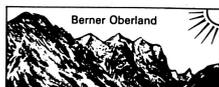
Küche:
Küchenchef
Köche/innen
Commiss/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpflasser/ère
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Hausdienst:
Hof-/Gartenanlage
Zimmermädchen/Portier
Lagermitarbeiter/innen
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!



CH-0098 Hasliberg
Revtel
Tel. 036 71 11 21
Fax 036 71 54 57

Ferien- und Schulungscenter
der Evangelisch-methodistischen Kirche

Zur Ergänzung unseres jungen
Teams suchen wir ab Frühling/
Sommer

Koch/Köchin
Hilfskoch/Casserolier

Unser Angebot:
gute Arbeits- und Lohnbedingun-
gen, 5-Tage-Woche, diverse Akti-
vitäten.

Unsere Erwartungen:
einsatzfreudige Mitarbeit
in unserem Team.

Interessiert? Ja – Gerne erwarten
wir Ihre Bewerbung oder stehen
für weitere Auskünfte zur
Verfügung, **Telefon 036 71 11 21**
(Herrn P. Siegfried verlangen).

62699/69276

Inserate per Telefax
031 372 23 95



E 62764/28304

LUGANO
Fassbind Hotels

Gesucht zwischen Mitte März und
1. April für lange Sommersaison

Chef de service –
1. Saaltochter

Sefa als Anfangs-
Chef de service

Servicearbeiterinnen
für Saal (auch Anfängerin)

Bartochter (auch Anfängerin)

Commis de cuisine

Hofa-Gouvernante –
Tournante

Hausbursche-
Hilfsportier

Offerten mit den üblichen Unter-
lagen erbeten an

Hotel Continental
6903 Lugano

Telefon 091 56 11 16

61523/94200



Wir suchen per sofort oder nach
Übereinkunft

Jungkoch (Entremetier)

Wir bieten einen neuzeitlich einge-
richteten Arbeitsplatz, eine an-
spruchsvolle Tätigkeit und messen
dem Verarbeiten von Frischproduk-
ten grosse Bedeutung zu.

Servicefachangestellte

der es Freude macht, eine
langjährige Kundschaft fachkundig
zu betreuen.

Saisonbewilligung vorhanden.

Ihre Offerte richten Sie bitte an:
H. Marti
Gasthof Zum goldenen Kreuz
CH-8197 Rafz ZH
Telefon 01 869 04 24

E 62764/28304



Machen Sie mit im „Sonnen-Team“!!!!
Wir betreuen ein 1.Kl. Hotel mit 60 Betten
und sind stolz auf unsere gutgehende und
bestbekannte Restauration mit Ambitionen.
Interessiert ?? Verlangen Sie mich doch
einfach am Telefon, oder senden Ihre
Unterlagen an: Paul Beutler, Hotel Sonne,
9658 Wildhaus, Tel 074 5 23 33

P 62749/3253

SUNNEZIEL
MEGGEN LUZERN
Für einen Lebensabend voller Sonnenschein

Wer hilft uns?

Unser Küchenchef verunfallte schwer.

Wir suchen per sofort einen Stellvertreter, der eng mit
unserer HBL zusammenarbeitet und für das
kulinarische Wohl von über 100 Betagten sorgt.

Es erwarten Sie eine anspruchsvolle Aufgabe und ein
motiviertes Team.

Richten Sie Ihre Bewerbung an
Altersheim Sunnezziel, Moosmattstrasse 5
6045 Meggen, Telefon 041 37 28 22.

62694/365726

CELERINA

Unsere langjährige Mitarbeiterin ist flexibel, belastbar,
freundlich, sprachgewandt,
EDV-erfahren und gästeporientiert.

ABER

leider verlässt sie uns
auf Anfang Mai.

Wir suchen deshalb eine Nachfolgerin oder einen
Nachfolger mit sehr guten Italienischkenntnissen für

Information und Sekretariat

und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

KUR- & VERKEHRSVEREIN
z.H. Frau Béatrice Funk
7505 CELERINA
Telefon 082 3 39 66
Telefax 082 3 86 66

O 62630/184390



Orson Welles
suchte den dritten Mann.
WIR
suchen die dritte Frau.

WIR
sind ein aufgestelltes Team und brauchen unbedingt
Verstärkung an der

Réception

SIE
haben bereits als Réceptionist/in gearbeitet oder wagen
nach einer kaufmännischen Ausbildung den Sprung in
die Hotellerie.

WIR
das Hotel Belvédère★★★ Hergiswil
idyllisch gelegen und direkt am Vierwaldstättersee,
freuen uns, Sie kennenzulernen.

SIE
rufen uns doch einfach unverbindlich an und verlangen
Frau B. De Maio, Direktion.

HOTEL BELVÉDÈRE
Seestrasse 18
6052 Hergiswil
Telefon 041 95 01 01
Fax 041 95 28 00

54667/15539



Solbad/Fitnesszentrum
Hotel Schweizerhof
7514 Sils-Maria im Engadin

Sie werden gebraucht als

**Chef de réception/
Direktionsassistentin**

(CH, ab Anfang Mai, in Jahresstelle)

in einem Ferienhotel mit einer lukrativen Infra-
struktur und der speziellen Ferienformel.

Damit wir auch morgen mit unseren Dienst-
leistungen noch am Markt sind, erwarten wir
von Ihnen nebst einer fundierten Ausbildung
(KV, EDV) und Sprachkenntnissen in D, F, I eine
positive Einstellung zur Arbeit, einen offenen
Geist und die Bereitschaft, aktiv an der
Führung des Betriebes teilzunehmen.

Was Sie von uns erwarten dürfen, zeigen und
sagen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen
Vorstellungsgespräch.

Zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre kom-
pletten Bewerbungsunterlagen.

Club-Hotel Schweizerhof
z. H. J. Kölbener
7514 Sils-Maria
Telefon 082 4 57 57

O 62853/31305

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

In unserem gepflegten Direktionsrestaurant an der Zür-
cher Bahnhofstrasse mit täglich rund 20 Mittagessen ist
per 1. Mai 1994 oder nach Vereinbarung die Stelle
der/des

Chef de service

(mit Fähigkeitsausweis A)

zu besetzen.

Zu Ihren Aufgaben gehören:
– Führen eines Teams von 7 Mitarbeiterinnen
– Reservationen der Gästeräume
– Gästebetreuung
– Mithilfe im Service und an der Kaffeestation.

Als kontaktfreudige/r, front- und kundenorientierte/r
Kadermitarbeiter/in verfügen Sie über fundierte Ser-
viceerfahrung, ein Flair für Weinempfehlungen sowie
Führungsqualitäten. Sie sind Schweizer/in oder Auslän-
der/in mit Bewilligung C. Ihre guten Englisch- und
Französischkenntnisse setzen Sie für Menüklärungen
ein.

Wir bieten geregelte Arbeitszeiten (Mo. bis Fr. 8.00 bis
17.00, evtl. Teilzeit zirka 8.30 bis 14.30 Uhr), fortschritt-
liche Sozialleistungen, den Anforderungen entsprechen-
der Lohn.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf
Ihre schriftliche Bewerbung.

SV-Service, Personaldienst Region Zürich,
Forchstrasse 41, Postfach, 8032 Zürich

P 62792/178098

Le "Aubise" de Zermatt



Hotel Alex
ALEX HOTELS
Alex Schlosshotel

Tel. 028 67 17 26
Fax 028 67 19 83

Tel. 028 67 18 01
Fax 028 67 18 03

Hotel Alex ★★★★★ Zermatt

Sind Sie an einer neuen Herausforderung interessiert?
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang/Mitte Juni 1994 in Jahresstelle:

Sekretärin

für Korrespondenz und Empfang, Muttersprache Deutsch.
Voraussetzung sind sehr gute Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift.

Wir bieten:

- Entfaltungsmöglichkeit in einem unkonventionellen Erstklasshaus mit internationalem Namen.
- Familiäre, flexible und intuitive Ambiance.

Wir erwarten:

- Einsatzfreude, Engagement und Kreativität.
- Schriftliche Bewerbungen mit Foto richten Sie bitte an folgende Adresse:
Frau Gisela Perren, Hotel Alex, 3920 Zermatt

6286929487



arc-en-ciel
HOTEL

RESTAURANT - PIZZERIA - RESIDENCE
CH-3780 GSTAAD - TEL 030 8 31 91 - FAX 030 4 36 33
FAMILIE MATTI

80-Betten-Hotel mit Residence, Restaurant, Pizzeria, Seminarräumen, Terrasse und Schwimmbad

Für unseren sympathischen und lebhaften Betrieb suchen wir:

erfahrene Réceptionistin
(D, F, E, nur CH, Eintritt April 1994, Jahresstelle)

Servicefachangestellte
(D, F, E, Eintritt Mai/Juni 1994)

Abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen Team.
Moderne Arbeitsplätze.
Zimmer oder Studio stehen zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Arc-en-ciel, Familie Matti, 3780 Gstaad.

P. 62752/14640

Patrik unser **Pâtissier** absolviert im Moment seine RS und Martin unser **Sous-Chef** hat die Chance seines Lebens erhalten und wird Küchenchef. Für sie suchen wir Kollegen, die uns helfen, unseren Traum jeden Tag wieder zu verwirklichen: in einem verschworenen Team, wo jeder dem anderen hilft, jeden Tag aus frischen Produkten neue Gerichte und Kombinationen herzustellen, damit unsere Gäste weiterhin ausflippen und total happy unser Restaurant verlassen. Unsere Freitage, **Samstag und Sonntag**, genießen wir, aber eigentlich freuen wir uns auch immer auf die neue Woche, denn auch unser Chef ist total in Ordnung. Er verlangt zwar viel, aber das ist kein Problem für uns, denn zusammen sind wir super.

Ruft uns doch an, wir erzählen Euch gerne mehr. Mit dem Administrativen kommt Ihr mit unserem Chef Bernhard Bühmann oder seiner Frau schon klar.

Martin, Priska, Heinz, Andrea, Sonja, Isabelle und Claudio: die Küchenbrigade vom **Restaurant Pinte**, Sommerhaldenstr. 20, 5405 **Baden-Dättwil**, Tel. 056 / 83 20 30

P. 62794/226304

HOTEL GARNI
RESTAURANT CORVATSCH
St. Moritz

Sie sind eine charmante, selbständige und sprachgewandte Frau mit kaufmännischer Ausbildung und hätten Freude, an einer lebhaften Hotelerception im schönsten Ferienparadies der Schweiz tätig zu sein.

Wir sind eine kleine, erfolgreiche Familienunternehmung (***-Hotel und Restaurant) im Herzen von St. Moritz Bad und haben auf kommenden Sommer (ab Anfang Juni)

eine Réceptionsstelle
neu zu besetzen.

Die Position erfordert Geschick im Umgang mit einer internationalen Gästeschar, gute Kenntnisse der anfallenden administrativen Arbeiten (EDV-Kenntnisse von Vorteil) sowie ein gewisses Flair für Sprachen (D, I, E).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne würden wir Sie kennenlernen, um uns mit Ihnen persönlich über diese Jahres- oder Saisonstelle zu unterhalten.

Rufen Sie uns an unter Telefon 082 3 74 75 und verlangen Sie Frau Daniela Aerni.

62858/40669

Hotel International au Lac Lugano 120 Betten ★★★★★



sucht für Saison vom 26. März bis Ende Oktober

Sekretärin
sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung System NCR - 8000 (Berufspraxis in Schweizer Hotels erforderlich)

Hilfsgouvernante/Praktikantin
deutsch- und italienischsprechend, für Buffet, Etagen, Economat und Keller.

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen, nur von Bewerberinnen (Schweizerinnen oder mit Aufenthaltsbewilligung), die vor **Ostern** eintreten können, sind erbeten an

Familie Schmid, Hotel International au Lac, 6901 Lugano, Telefon 091 22 75 41.

61916/22083

Feldpausch

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Die Feldpausch-Gastro-Gruppe betreibt im Raum Locarno-Ascona drei Hotels, sieben Restaurants, mehrere Spezialbrotbäckereien und Confiseriebetriebe.

Alle Betriebe sind in Stil und Verkaufsprogramm individuell, widmen sich jedoch mehrheitlich regionaler, südlicher Küche und attraktiven, der Saison angepassten Aktionsangeboten.

Die zentrale Produktionsküche dient zur Herstellung von Basisprodukten und erfüllt Küchenleistungen für Traiteuranlässe, Bankette und ein angeschlossenes Terrassenrestaurant.

Für die Leitung dieser Küche und die Koordination und fachliche Betreuung der Küchenverantwortlichen in den einzelnen Betrieben suchen wir zum baldigen Eintritt einen

Küchenkoordinator

Die Aufgabe erfordert solide Ausbildung und Führungserfahrung als Küchenchef, vorteilhafterweise im Tessin, Freude an Planung, Organisation sowie italienische Sprachkenntnisse.

Wenn Sie Interesse an dieser interessanten Jahresstelle haben, erwarten wir gerne Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an Herrn H. P. Kreuziger, Direktor Feldpausch Gastro.

Feldpausch

Piazza Stazione 8 - 6600 Locarno
Telefon 093 33 01 81

62477/56090



4-Stern-Hotel mit 100 Zimmern, A-la-carte-Restaurant, Bar und Bankettbetrieb sucht für März 1994 oder nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Metropole,
z.H. Frau E. Planzer, Personalchefin,
3800 Interlaken, Telefon 036 21 21 51

METROPOLE HOTEL
62735/16454

Savooy
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung eine

Gouvernante tournante (Etage/Economat)

Gerne erwarten wir Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Savooy Hotel Baur en Ville*****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 211 53 60

Member of  The Leading Hotels of Switzerland

62858/40669



an der Zürcher Bahnhofstrasse

JUNGKOCHE/TRAITEUR (M+W)
vorwiegend kalte Küche

Wir erwarten, dass Sie

- innovativ sind und ein Gespür für die heutigen Kundenbedürfnisse mitbringen
- Talent besitzen im Zubereiten und Gestalten von attraktiven Platten und Schaufenstern
- Freude haben, selbständig in einer kleinen Küche kreativ zu sein
- auch selber gerne anspruchsvolle Kunden beraten und bedienen
- unternehmerisch denken, kalkulieren und kostenbewusst arbeiten können.

Wir bieten Ihnen

- die Möglichkeit, neue kulinarische Ideen, zusammen mit einem aufgestellten Team, zu verwirklichen
- einen Arbeitseinsatz innerhalb normaler Ladenöffnungszeiten (freies Wochenende)
- eine faire Entlohnung und grosszügige Sozialleistungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

PICNIC AG
Verwaltung, Postfach 11, 8902 Urdorf

0 62827/199176

HOTEL SEEHOF ★★★★★

✓ Ich suche einen Job in einem jungen Team, wo's Spass macht zu arbeiten.
✓ Ich bin engagiert und immer interessiert, Neues zu lernen.
✓ Ich arbeite gerne in einem der schönsten Hotels der Alpen, das Spitzenleistungen von mir fordert.

Trifft das auch auf Sie zu, und fühlen Sie sich angesprochen? Dann passen wir zu Ihnen und haben vielleicht die geeignete Tätigkeit für Sie per Anfang Juni 1994.

Servicemitarbeiter/in
(mit sehr guten Deutschkenntnissen)

Saalkellner/in
(mit sehr guten Deutschkenntnissen)
in David Savoldellis Serviceteam

Commis de bar
in Antonio Legrottaglies Barteam

Chef de partie
in Leo Wildhabers Küchenteam

Réceptionist/in
in Anja Lensings Empfangsteam

Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen sich unsere Abteilungsleiter mit der Direktion auf Ihr Schreiben. Für weitere Auskünfte am Telefon können Sie sich gerne auch an unsere Mitarbeiter-Betreuerin wenden:

Iris Iacomini, Mitarbeiter-Betreuerin
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

62806/9067

CARRIERE '94

HOTEL BERNINA
SAMEDAN

Für unser stilvolles 4-Stern-Hotel mit 110 Betten, prächtigem Speisesaal, Bar, Stübl, Restaurant, im sonnigen Oberegadin, suchen wir mit Eintritt auf den 10. Juni 1994 noch folgende ausgebildete Mitarbeiter:

Hofa
Chef entremetier
Chef tournant
Restaurantfachfrau/-mann
Servicemitarbeiter
Allrounder

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

Hotel Bernina, E. + Th. Bonjour
7503 Samedan, Telefon 082 6 54 21

BEST WESTERN  SWISS HOTELS

62737/00210

Assistentin Leiterin Hausdienst

Für die Abteilung Hausdienst mit über 40 Angestellten in unserer 400-Betten-Klinik suchen wir per 1. April 1994 oder nach Vereinbarung eine Assistentin.

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Führung des hauswirtschaftlichen Stationspersonals, Organisation von Anlässen, Erledigung von administrativen Arbeiten und Mitarbeit bei der Materialbewirtschaftung. Bringen Sie eine abgeschlossene Fachausbildung (HBA, HOFA o. ä.), Berufserfahrung in Mittel- oder Grossbetrieben, Fremdsprachenkenntnisse z. B. Spanisch oder Italienisch, Flexibilität, Teamfähigkeit und persönlichen Einsatz mit, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Informationen über diese interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit erteilt Ihnen Frau Ch. Ackermann-Lighthart, Leiterin Hausdienst, Telefon 01/384 21 63. Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an die Leitung Personaldienst, Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Lengstrasse 31, Postfach, 8029 Zürich 8.

**Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich**

0 62828/199178



Für unser neues 4-Stern-Ersthochhaus an einmaliger Lage mit Restaurant und regem Terrassenbetrieb, Englisch-Bar, Sauna, Dampfbad und Solarium, suchen wir auf den 20. Juni 1994 noch folgende einsatzbereite und qualifizierte Mitarbeiter:

- attraktive Barmaid D, F, E
- kreative Köche für unsere anspruchsvolle A-la-carte- und Menü-Küche
- bestausgewiesene Sekretärin/ Réceptionistin D, F, E, EDV-kundig mit Hotelserfahrung per 20. 4. '94 oder nach Vereinbarung
- Servicefachangestellte für gepflegtes Restaurant und Terrassenbetrieb.

Bewerbungen mit Foto, Zeugnissen und Lohnansprüchen an:

Hotel Antares****, 3920 Zermatt
Telefon 028 67 36 64, Fax 028 67 52 36

6277038750



Haben Sie Freude an einer vielseitigen und abwechslungsreichen Tätigkeit?

Das Schweizer Paraplegiker-Zentrum Nottwil, Akut- und Rehabilitationsklinik für Querschnittgelähmte, bietet Ihnen diese Möglichkeit als

Stellvertreterin der Leitung Ökonomie

In dieser Tätigkeit leiten und zeichnen Sie verantwortlich für das Ressort Hausreinigung, interne Transporte und Lingerie. Nebst den täglichen Aufgaben der Versorgung und Entsorgung helfen Sie mit, die Begegnung zwischen Rollstuhlfahrern und Fussgängern in unserem Zentrum zu fördern. Das Hauswirtschaftsteam möchte wieder eine engagierte Kollegin, die ihr Wissen und ihre Erfahrungen im Alltäglichen und Aussergewöhnlichen einbringt.

Berufsabschluss, Führungserfahrung im Spitalwesen oder in der Hotellerie, kulturelles Wissen, Ideenreichtum, Organisationstalent, Durchsetzungsvermögen und Fremdsprachen sind Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Aufgabe.

Eintrittstermin: Sommer 1994. Unsere Leiterin Ökonomie, Frau Gabriela Hammer, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Telefon 045 54 57 50).

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Schweizer Paraplegiker-Zentrum Nottwil
Guido Studer, Personalleiter, 6207 Nottwil

627799/330159

Schlossrestaurant im Zürcher Unterland, Nähe Stein am Rhein

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

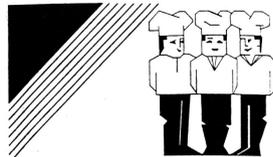
Service-Mitarbeiterin

deutschsprachig oder gelernte Hofa, die sich im Service weiterbilden möchte. In gepflegtem A-la-carte- und Bankett-Service.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Schloss Schwandegg, 8468 Waltalingen
Maria und Albert Gmünder-Dörig
Telefon 054 45 18 27

62689/275956



Es ist eine Frage der Phantasie, die schönsten Ziele zu finden...

Unsere Gäste wissen es längst. Ebenso unsere treuen Mitarbeiter. Deshalb sollten Sie nicht zögern, sich in unserem Erstklass-Jahresbetrieb um eine der nachfolgenden Stellen zu bewerben. Unsere Küchenbrigade mittlerer Grösse freut sich auf Ihre Mitarbeit.

- Als **Chef de partie**
- Entremetier
 - Garde-manger
 - Tournant
 - Pâtissier

werden Sie von unserem anspruchsvollen, kreativen à-la-carte-Angebot begeistert sein. Gerne können Sie auch persönliche Ideen verwirklichen.

Als **Commis de cuisine** setzen Sie sich in unserem Hause einen weiteren Grundstein für Ihre berufliche Laufbahn.

Übrigens: An welcher Position auch immer Sie interessiert sind, profitieren Sie von folgenden Vorteilen:

- Saison- oder Jahresstelle
- überdurchschnittliche Entlohnung
- attraktive Möglichkeiten sinnvoller Freizeitgestaltung
- angenehmes Betriebs- und Arbeitsklima

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Sie werden umgehend von uns hören (und sehen, denn wir werden Ihnen unseren neuen, 24seitigen Hausprospekt zukommen lassen).

Norbert Hassler, Direktor



62811/177396

Ambitionen?

Dynamischen Fachkräften bieten wir Top-Stellen in Schweizer Restaurations- und Hotelbetrieben

Küchenchef

ganze Schweiz
Brigade bis 10 Personen
kreative Frischproduktküche

Réceptionistinnen

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.
Für Stadt- und Saisonhotellerie,
nur CH-Kandidaten oder mit
Bewilligung.

Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen
weitere Informationen!

Graziella Oeschger-Sabregondi
Telefon 056 26 01 26
Fax 056 26 17 26
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

62823/28224



Rustikal, gemütliches
**** Ferienhotel

120 Betten, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, 2 Tennisplätze und grosse Gartenterrasse.

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen für lange Sommersaison (Juni-Oktober 1994) noch folgende einsatzfreudige und fröhliche Mitarbeiter/innen:

Réceptionistin

D, F, E, mit Erfahrung

Serviertochter

(Muttersprache deutsch)
für gemütliches Arven-Stübli
«à la carte»

- an selbständiges Arbeiten gewohnt!

Serviertochter

(Muttersprache deutsch)
für Hotel-Restaurant

Garde-manger

Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an. Frau Alder gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte!
Hotel Albeina, Bert Weixler, Propr.
7252 Klosters Dorf, Tel. 081 69 61 69

62375/87871



Einmalige Gletscherwelt
in Saas Fee...
Wintersport
bis auf 3600 m ü. M....
Erleben internationaler
Kuratmosphäre...
Abwechslungsreiche Tätigkeit
als...

Für unser «Metropol Night-life»:

Barmaid/Barman (CH/D/A)

versiert, kontaktfreudig, mit guten Sprachkenntnissen,
ab Juni 1994 in Jahresstelle

für unsere sehr gepflegte Küche:

initiativen, kreativen, jungen

Küchenchef

Demi-chef de partie (CH/D/A)

Commis de cuisine (CH/D/A)

ab Juni 1994 für Sommer- und evtl. auch Wintersaison.

Möchten Sie in unserem jüngeren Team einen dieser abwechslungsreichen Posten übernehmen, melden Sie sich bitte bei uns!

Ursula und Hans Hess-Zurbriggen

CH-3906 Saas-Fee P.O. Box
Telefon 028 57 10 01 Telefax 028 57 20 85

62549/29769

HOTEL CACCIATORI

CH-6936 CADEMARIO Tel. 091 / 59 22 36

Ticino

Für unser Kleinhotel mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb von Lugano und zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Anfang April bis Ende Oktober 1994

Commis de rang Demi-chef de rang Zimmer- und Lingeriemädchen

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

61959/6637

In

adelboden

In unseren neueröffneten Betrieb
suchen wir ab Sommersaison 1994 (Juli 94)
zur Ergänzung unseres jungen Viktoria-Teams

**SERVICEFACHANGESTELLTE
KELLNER**
mit guten Fachkenntnissen und Freude
am Beruf

EXAKTE GOUVERNANTE
mit viel Elan, Organisationstalent und
guten Führungsfähigkeiten

KREATIVER CHEF DE PARTIE
für den Kochen Hobby ist

Das Hotel Viktoria Eden, im Mai 1993 neueröffnet, mit 42

Gästebetten, den Restaurants «Chez Romy» (15 Gaul/Millau-Punkte) und «Dorfpintli» (urlich, heimelig, hiesig), der «Queen's Bar», dem Dancing «Moussal» und Seminarräumen. In einem Ambiente für Anspruchsvolle feiern wir die neue Gastlichkeit: Qualität mit Stil, Service mit einem Lächeln und eine Atmosphäre, die Ferien zum Erleben werden lässt.



**HOTEL
VIKTORIA EDEN**

Familie Romy und Michael Stämpfli-Schlup

3715 Adelboden
Telefon (033) 73 46 73
Fax (033) 73 46 81

299



RESIDENZA SALEGGI ASCONA

Wir suchen für die Sommersaison '94 von März bis
November eine junge, flexible Mitarbeiterin für

Service
und Mithilfe

Réception/Empfang

Hotel Residenza, Saleggi****
Direktion, z. H. R. Bucher, Dir.
6612 Ascona
Telefon 093 35 02 62
Fax 093 36 10 60

0 62832/236969

Hotel - Restaurant
Lüderenalp ***
 1150 m ü. M.

 Auf April/Mai oder nach Übereinkunft suchen wir in unser neu umgebautes Haus (250 Plätze/55 Betten) mit gepflegter Küche und Service
2. SERVICEANGESTELLTE/N (Schweizer/in) mit Erfahrung im A-la-carte-Service
HOFA/ZIMMERMÄDCHEN für Etage/Lingerie/Office, mit Bewilligung
KOCH m/w (Schweizer/in oder mit Bewilligung) Arbeiten in jungem, aufgestelltem Team. Gerne erteilen wir Ihnen jede Auskunft.
 Familie B. Held-Kugler
 Telefon 034 77 16 76, Fax 034 77 19 80
 3457 Wasen im Emmental
 62403/37184

******* Ihr neuer Arbeitsplatz im sonnigen Tessin - ohne Schattenseiten**
PARK HOTEL DELTA ASCONA
 (Eintritt: 15. März bis Ende Oktober)
 Kommen Sie zu uns nach Ascona und erleben Sie die Welt eines modernen und gepflegten Hotels mit seinem dynamischen Team. Wir möchten Sie gewinnen für eine der folgenden Positionen:
Chef garde-manger
Commis de cuisine
Chef de rang
 Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Parkhotel Delta
 6612 Ascona
 M. Colombo, Dir.
 61500/1901
PARK HOTEL DELTA ASCONA
 CH - 6612 ASCONA
 TEL. 093 35 11 05 - FAX 093 35 67 24

See you in **GSTAAD** im **SCHÖNRIED**
 Solbad-Hotel
ERMITAGE GOLF
 3778 SCHÖNRIED GSTAAD
 Telefon 0 30/4 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 Grad), Tennisplatz, Squash-Halle, Sauna-Park, aber auch das Spezielle in der Ausstrahlung, gibt unserem Hotel eine Vorrangstellung in der Reihe der Spitzenhäuser.
 Mit Freude dürfen wir unseren Mitarbeitern ein neues Personalhaus mit Studios anbieten!
Küche (15 Gault-Millau-Punkte):
 - Demi-chef garde-manger
 - Demi-chef saucier
 - Demi-chef pâtissier
Service:
 - Chef de service D/F/E
 - Chef de rang D/F
 - Kellnerlehrling
Réception:
 - Kassler
 - Reservationssekretärin
 - Réceptionist/Night-auditor-Ablös.
 Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen.
Personalbüro:
 Telefon 030 4 72 07
 62176/2565

BAD ZURZACH THERMALKURORT
Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG Bad Zurzach
 Kurhotel ****
 Turmhotel ***
 und Turnpavillon ***

Wir haben umgebaut und vergrössert, deshalb sind folgende Stellen in unseren Betrieben neu zu besetzen:
Service
Servicefachangestellte/Kellner
Küche
Commis de cuisine
Chef de partie
Etagen
Zimmermädchen
 Wir suchen Leute, die sich noch engagieren wollen, die erkannt haben, dass das Gastgewerbe auch heute noch ausgezeichnete Zukunftsaussichten anbieten kann.
 Gesucht werden nach Möglichkeit Mitarbeiter mit ein paar Jahren Berufserfahrung, wir sind aber auch gerne bereit, Sie anzulernen. Voraussetzung ist Ihr Einsatzwille, alles hängt von Ihnen ab.
 Wir bieten Ihnen: Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, Verpflegung im Haus, Zimmer auf Wunsch, Benützung des Thermalbades.
 Sind Sie interessiert? Wir erwarten Sie zu einem Vorstellungsgespräch. Sie erreichen uns unter
Telefon 056 49 24 40, aus Deutschland 0041 56 49 25 25.
 Unser Direktor, Herr M. Jordan, freut sich auf Ihren Anruf.
 P 62758/41804

ORION RESTAURANTS
 Für die Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft
Jungkoch
Köchin
Sous-chef
 Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit (bis 19 Uhr), Samstag und Sonntag frei. Modern eingerichteten Arbeitsplatz und selbstverständlich ein angepasstes Salär. Kost und Logis im Haus.
 Wir hoffen, auf Ihr Interesse zu stossen, und erwarten gerne Ihren Anruf.
ORION Restaurants und Kongresszentrum
 Föhrliibuckstrasse 180, 8005 Zürich
 Telefon 01 271 77 87
 Familie A. und E. Signer
 54117/230960

Wir sind ein internationales 5-Stern-Hotel am Fusse des Uetlibergs mit 224 Zimmern, diversen Restaurants sowie Kongress- und Bankettmöglichkeiten.
 Zur Ergänzung unseres Front-Office-Teams suchen wir
Réceptionist/in
Night-clerk
 (CH, Ausländer mit B- oder C-Bewilligung)
 Wenn Sie vorzugsweise die Hotelfachschule absolviert haben, gewandt sind im Umgang mit internationalen Gästen, sehr gute Englischkenntnisse besitzen und sich eine schnelle Arbeitsweise gewöhnt sind, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.
 Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin, Frau S. Eichenberger.
 62756/38853

Atlantis Sheraton
 HOTEL ZÜRICH
 DÖRTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
 PHONE: 41-1-454-3454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH
Sheraton

Sunstar ****
Hotel Grindelwald
 Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?
 Auf kommende Sommersaison (Ende Mai bis Anfang Oktober) sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:
Réception: **Hotelsekretärin/Hotelsekretär** (Deutsch, Französisch, Englisch)
Küche: **Sous-chef/Saucier**
Chef entremetier
Commis saucier
Commis entremetier
Commis garde-manger
Commis restaurateur
Hausdamenassistent/in
Economat/Office: (Hofa) für den Bereich Wareneinkauf und Lagerverwaltung
Speisesaal: **Chef de vin**
Chef de rang
Commis de rang (Deutschkenntnisse)
Bar: **Commis de bar/Halle** (Deutschkenntnisse)
Adlerhorst: **Hostesse** (verantwortlich für die Führung des Restaurants)
Serviertochter
 Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Sommersaison (oder mehrere Saisons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller, Asst. Manager/Personalchef.
Sunstar Hotel
 CH-3818 Grindelwald
 Telefon (0041) 36/54 54 17, Fax (0041) 36/53 31 70
 62376/14757

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN ****
 CH-6440 Brunnen, Telefon 043/33 11 33
 Rôtisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
 Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootstege
 Junges, dynamisches Team sucht auf Frühjahr 1994 oder nach Übereinkunft in lange Saison- oder Jahresstelle eine/n weitere/n
Chef de service (w/m)
 Unser Hotel und Kongresszentrum liegt direkt am See. Es verfügt über zwei Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.
Verfügen Sie über
 - sicheres, freundliches Auftreten
 - gute Erfahrung im A-la-carte- und Bankettservice
 - Organisationstalent und Führungsqualitäten
 - angenehme Umgangsformen mit Gästen und Mitarbeitern
 - Fremdsprachenkenntnisse
 - und sind zwischen 22 und 30 Jahre alt?
 Sie fühlen sich angesprochen und haben Fragen? Unsere Frau Epp, Personalwesen, erteilt Ihnen auch telefonisch nähere Auskünfte.
 Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen
 62816/6327

Hotel Bahnhof
TRATTORIA DA PEDRO
 3427 Utzenstorf

 Für unsere Gaststätte im Raume Burgdorf/Solothurn mit italienischen Spezialitäten, bürgerlichen Menüs und Party-Service suchen wir per 1. April oder nach Übereinkunft in kleines Team einen versierten
Koch
 Berufslehre und Praxis erforderlich.
 Wenn Sie Freude haben, in unserem jungen Team mitzuwirken, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.
Telefon 065 45 38 38
 P. Hanselmann
 62670/97314

Pianist/Alleinunterhalter

mit Keyboards, mod. Equipment, je nach Bedarf; sehr variabel, für Hotel, Piano-Bar, Dancing usw. Internationales Programm, vom Oldie, Evergreen bis Hit (Piano bl. dominant), angenehm in Lautstärke und Interpretation; auf Wunsch vorspielen; beste Referenzen, keine übertriebenen Gagenansprüche; suche **Jahresstelle oder Sommer-, Wintersaison.**
Anfragen: Chiffre 62293, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 62293/345458

Ich habe im Küchen-, Pensions- und A-la-carte-Service gearbeitet. Ich besitze eine komplette Stereoanlage für eine Minidisco oder Bar mit Topmusik. Spreche deutsch, englisch, ein bisschen französisch, italienisch, genügend, um eine Speisekarte lesen zu können.

Lebenslauf:

Sechs Sommersaisons an der Adria als Kellner, je zwei Winter- und Sommersaisons in der Schweiz; zwei Jahre als Disc-Jockey und Barman in Deutschland.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, wenden Sie sich an folgende Adresse:

Tabudio Mirzet
 Thunstrattenstrasse 34
 4900 Langenthal
 Telefon 063 22 27 56

62706/379174

Schweizer, 27jährig, Kochlehre und Hotelfachschule sucht eine neue Herausforderung als unternehmerisch denkender

F & B-/Direktionsassistent

in Hotellerie oder Gastronomie. Ich bin flexibel, belastbar und verfüge über eine solide, Ausbildung in 4-/5-Stern-Hotels. Bevorzugt Raum ZH/LU/AG/Basel, aber wenn das Angebot stimmt, spielt die Region keine Rolle.
 Offerten unter Chiffre 62691, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern 062691/183466

Gelernter Koch (CH, 38j.), Sprachen D, F, E, I, Sp., mit Fähigkeitsausweis A und langjähriger Erfahrung als Oberkellner sucht neuen Wirkungskreis als

Maitre d'hôtel/ Chef de service

in gepflegtem 4- bis 5-Stern-Hotel in Zürich und Umgebung. 62703/379158

25 Jahre jung, Schweizerin, dynamisch, einsatzfreudig und mit Führungserfahrung sucht neue Herausforderung als

GOVERNANTE

in mittelgrossen Betrieb. Region Deutschschweiz. Ich freue mich auf Ihre Offerte unter 62690, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 62690/183466

Diplomierter Hoteller mit Beratungserfahrung sucht neue Herausforderung in Kaderposition einer

Managementgesellschaft

Arbeitsort: Bern und Umgebung. Offerten unter Chiffre 62591, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 62591/293091

Portu ☆ Berna
Information
 ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★
Gesucht !!

ARBEITGEBER

für Portugiesen!
Saison- Jahres- und Kurz-
aufenthalter !! 61445/373524

Vermittlung kostenlos !!

Tel: (031) 311 25 10
Fax: (031) 311 26 85

Direktion

Unser Mandant ist ein sehr erfolgreiches Hotelier-Ehepaar mit über 10jähriger Direktionserfahrung in der ****-Seminar- und Stadthotellerie. Aus Gründen von innerbetrieblichen Umstrukturierungen suchen unsere Mandanten in absehbarer Zeit eine neue Aufgabe.

Ihr Interesse gilt einer grösseren Hoteldirektion im ****- oder *****-Bereich, Stadt-, Ferien- oder Seminarhotel.

Beide überzeugen durch hohe Professionalität, volles Engagement und neuzeitliches Marketing- und Managementkonzept.

Aus verständlichen Diskretionsgründen haben unsere Mandanten den Weg über uns gewählt. Wir stehen Ihnen jederzeit soweit als möglich mit ergänzenden Auskünften zur Verfügung oder leiten Ihre Offerte diskret und ohne Kostenfolge an unsere Auftraggeber weiter.

Wir freuen uns auf Ihre Antwort.

HoReGA Select Kaderabteilung
 Frau Y. Hirsbrunner
 Herr R. Reutener
 Stänzergasse 7
 4051 Basel
 Telefon 061 281 95 91

62692/208191

Erfahrener und initiativer Hotelfachmann sucht neue Herausforderung als

Hoteldirektor

in Bern und Umgebung. Offerten unter Chiffre 62592, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 62592/293091

Stellensuche leichter gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage
(pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen).
Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der hotel + touristik revue kostet.

Anzeigentext:

- 1. _____ 20 Fr. (2 Zeilen)
- 2. _____ 20 Fr. (2 Zeilen)
- 3. _____ 20 Fr. (2 Zeilen)
- 4. _____ 40 Fr. (4 Zeilen)
- 5. _____ 40 Fr. (4 Zeilen)
- 6. _____ 60 Fr. (6 Zeilen)
- 7. _____ 60 Fr. (6 Zeilen)
- 8. _____ 80 Fr. (8 Zeilen)
- 9. _____ 80 Fr. (8 Zeilen)
- 10. _____ 100 Fr. (10 Zeilen)
- 11. _____ 100 Fr. (10 Zeilen)
- 12. _____ 120 Fr. (12 Zeilen)
- 13. _____ 120 Fr. (12 Zeilen)
- 14. _____ 140 Fr. (14 Zeilen)

Dieses Inserat soll 1mal 2mal 3mal erscheinen.

Chiffreanzeige ja nein

(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 10 Fr. Chiffregebühr)

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
hotel + touristik revue, Verlag, Postfach, 3001 Bern



Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____ PLZ/Ort: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____