

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 11

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: 21.08.2025

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

mit 247
Stellenangeboten

touristik hotel + revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

Land- und Gastwirte 2

Ein vermehrt partnerschaftliches Miteinander wird zwischen den Landwirten und Gastwirten spürbar.

Mövenpick in London 4

Ungewiss ist die Zukunft des Swiss Centres in London. Baut Mövenpick am Leicester Square ein Hotel?

F & B·TECHNIK

Jobs in Deutschland 7

Unter 18 Monaten ist es kein Problem im Hotelgewerbe unterzukommen. Lukrativ ist es allerdings nicht.

Mineralwasser-Typologie 11

«Stüffige Geniesser» oder Gesundheitsfreak? Beide sind unter den Mineralwasser-Liebhabern zu finden.

TOURISTIK·REISEN

Balair/CTA bricht Tabus 15

Direktverkauf von Charterstufen – in der Schweiz noch tabu, in Deutschland von Balair/CTA schon betrieben.

Escos Gewinn bricht ein 17

Die Expansion nach Deutschland bringt viel Umsatz, aber noch wenig Gewinn. Esco stagniert, aber auf hohem Niveau.

HOTEL·TOURISME

Voyages à forfait 22

La nouvelle loi sur les voyages à forfait concernera aussi les hôteliers et les offices du tourisme.

Coup de pouce aux Russes 25

Le tours-opérateur «Reisebüro Mittelthurgau» donne un coup de pouce à l'économie locale en Russie.

SHV·SSH·SSA

La TVA dans l'hôtellerie 27

La question capitale qui se pose à l'hôtelier au regard de la TVA concerne le prix: Comment faut-il l'adapter?

«Zuhause sein» 27

So lautet der Slogan des «Metropol Grand-Hôtels». Die Geschichte eines erfolgreichen Saas Feer Betriebes.

Minibar-Gruppe

Jacobs geht auf Expansionskurs

Seit Januar hat Andreas Jacobs als Mehrheitsaktionär die Zügel der Minibar-Gruppe mit ihren weltweit rund 300 000 Minibars fest in der Hand und betreibt einen forschen Vorwärtkurs.

Innert fünf Jahren plant Minibar-VR-Präsident **Andreas Jacobs** den Umsatz auf 80 Millionen Franken zu verdoppeln. Ab sofort übernimmt die Minibar-Gruppe exklusiv den weltweiten Vertrieb automatischer Minibars von der in London ansässigen Firma Robobar. Rund 1500 Franken soll die neue Minibar kosten. Sie registriert automatisch jeden aus der Minibar entfernten Artikel auf der Rechnung des Gastes. Die Gäste müssen keine Zettel mehr ausfüllen, können ihre Drinks nicht mehr so leicht «vergessen». Immerhin werden in Europa im Schnitt rund drei Prozent der Minibar-Getränke nicht bezahlt. Ausserdem wird durch eine automatische Minibar die Kontrolle erleichtert und ein gezieltes Auffüllen gewährleistet. Für Andreas Jacobs ist dies bloss ein erster Schritt um «das Hotelzimmer als Profitcenter» besser und umfassender zu nutzen. Um dieses Unterfangen richtig in Schwung zu bringen, rät er als erstes den Schweizer Hoteliers: «Senkt die Preise in der Minibar. Sie sollten rund 20 Prozent unter den Barpreisen liegen.» Seite 7

ITB 1994



Le public dérange les «pros»

L'édition 1994 de l'Internationale Tourismus Bourse de Berlin (ITB) a fermé ses portes il y a une semaine sur des résultats satisfaisants. Avec 140'000 visiteurs grand public, le salon fait preuve de sta-

bilité. Les entrées des professionnels, de leur côté, ont progressé de 12,4%. Les exposants suisses, réunis dans un stand à l'enseigne du slogan «Urlaub für Fortgeschrittene. Die Schweiz», se félicitent de la

qualité des contacts noués ou simplement maintenus. Mais plusieurs déplorent que l'activité professionnelle soit perturbée par la foule du grand public (Photo: Alexander P. Künzle). Pages 3, 16, 21

Verkehrsverein Basel

Interner Ärger nach Subventionsstreichungen

Sparwut in Basel: Trotz Gegenvorschlag hat das Kantonsparlament eine 30prozentige Subventionskürzung beim Verkehrsverein beschlossen. Als Trostpflaster wurde die Gasttaxe verdoppelt. Da diese Gelder für Werbung nicht verwendet werden dürfen, fehlen ab 1995 rund 500 000 Franken. Zudem sind interne Kämpfe entbrannt.

ISO AMBÜHL

Gross ist der Ärger beim Basler Verkehrsverein über die regierungsrätliche Sparvorlage und das fast widersprüchliche Kopfnicken der Grossrätinnen und Grossräte. Der Verkehrsverein Basel erhält nun ab 1995 weniger Geld: 30 Prozent oder rund 500 000 Franken weniger Subvention pro Jahr. Die gleichzeitig beschlossene Verdoppelung der Gasttaxe auf 2.40 Franken, von welcher der Verkehrsverein 75 Prozent erhält, bringt zwar – gute Gästezahlen vorausgesetzt – wiederum eine halbe Million Franken in

die Kasse. Das Loch wird jedoch nicht ausgeglichen: Klare gesetzliche Festlegungen verbieten es, die Gasttaxe für Werbung zu verwenden. «Unsere Werbemittel für die nächsten Jahre wurden nominal um eine halbe Million Franken heruntersetzt», bestätigt ein sichtlich verärgertes **Hans-Peter Ryhiner**, Verkehrsdirektor von Basel. Wiederholt hatten die Verantwortlichen des Verkehrsvereins versucht, die «undurchdachte Sparvorlage» abzuwenden: Sie lancierten einen Gegenvorschlag (20 Prozent weniger Subvention, Gasttaxe: 1.90 Franken) und klärten den zuständigen Regierungsrat **Matthias Feldges** (SP) in schriftlicher Form wiederholt über die Folgen auf: Doch der Basler Volkswirtschaftsdirektor reagierte nicht und blieb bei seiner Meinung, dass es sich um einen «ausgewogenen Vorschlag» handle.

Gerüchte und interner Streit

Auch im Grossen Rat hatte der Gegenvorschlag keine Chance, nicht zuletzt darum, weil offenbar gezielt Gerüchte in die Welt gesetzt worden waren, die Hoteliers seien für die Regierungsvorlage (siehe Seite 3). So zeigte sich **Albert**

Geyer, Präsident des Basler Hoteliervereins, nach der Abstimmung im Parlament «sehr enttäuscht». Da der Hotelgast die Taxe, die auf der Rechnung wohl separat ausgewiesen werde, zu berappen hat, hofft Geyer immer noch auf ein Einsehen der Regierung, sich zumindest an den Kosten einer Gast-Gratis-Tramkarte zu beteiligen.

Neidvoller Blick nach Genf

Kein Wunder blicken die Basler Tourismusförderer heute neidisch nach Genf: Der vergleichbare Stadtkanton hat ein Tourismusgesetz beschlossen, das dem dortigen Verkehrsverein ab 1994 – im Sinne einer Förderung in wirtschaftlich heiklen Zeiten – finanzielle Mittel in der Größenordnung von 8 bis 10 Millionen Franken (1992: 680000 Franken) zur Verfügung stellt. Die Verkehrsvereine von Lausanne, Bern, Luzern und St. Gallen werden in ihren Werbeanstrengungen durch kantonale Tourismusverbände flankiert. Subventionen in der Höhe Basels nach der Kürzung stellt Zürich mit der niedrigsten Pro-Kopf-Subvention seinem Verkehrsverein zur Verfügung. Dank des massiven Ausbaus im kom-

merziellen Bereich ist die bisher erreichte Eigenkapitalbasis beim Basler Verkehrsverein zumindest so, betont Ryhiner, «dass wir heute markante Finanzierungseinbussen ohne Erdbenschäden (keine Entlassungen!) überstehen». Inskünftig sollen jetzt aber noch mehr Dienstleistungen zu Marktpreisen verrechnet werden, gleichzeitig gilt es jedoch zu prüfen, wo Kosten eingespart werden müssen. Für Vizedirektor **Dennis Rhein** steht jedenfalls fest, dass das Verkehrsbüro die Basler 1. August-Feier dieses Jahr zum 30. und letzten Mal organisieren werde. Für ein weiteres Mal müsse die Regierung die nötigen Aufträge erteilen.

«Versprechen einhalten»

Die düstere Stimmung im Basler Verkehrsbüro hängt auch damit zusammen, dass die Regierung noch vor kurzem Versprechungen für mehr finanzielle Mittel abgab: «Eine Verstärkung der Destinationswerbung und der Verkaufsförderung kann nur durch eine Aufstockung der staatlichen Mittel des Verkehrsvereins erwirkt werden», hatte sie noch im Jahr 1992 geschrieben. Seite 3

Grüsse von über 300 zufriedenen Hoteliers.
DIALOGhotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
INFORMATION UND REFERENZEN
062-86 31 86
SIMULTAN
Altkolben Bern Geoff Lugano

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!
AARE
AARE AG, Textil-Leasing
Wildschachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51
Ein Unternehmen der **krtsd**-Gruppe
31396/179590

Rosenthal
für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:
Sternegg
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 80 84
Showroom: 8002 Zurich
Messstrasse 10
Tel. 01-242 92 88

keys
keys Software. Bringt Sie eine Runde weiter!
Rebag Data AG
und ihre Partner
8134 Adliswil
Tel. 01/710 71 10

Landwirtschaft und Tourismus

Tendenz hin zum partnerschaftlichen Miteinander

Eine Annäherung von Tourismus und Landwirtschaft ist im Gange: Gegenseitige Abhängigkeiten auf dem Hintergrund sich verändernder und auch ungewisser wirtschaftlicher Strukturen sind dafür mitverantwortlich. Dabei öffnen sich auch für den Tourismus neue Profilierungsmöglichkeiten: durch landwirtschaftliche Qualitätsprodukte, Direktvermarktung und die grundsätzliche Pflege von Nebenerwerbsmöglichkeiten.

BETTINA MUTTER

Der Tourismus lebt vom Kapital Natur und Landschaft. Wer tatsächlich am meisten Sorge trägt zur Grundlage unseres Tourismus sind aber die Bauern in der Rolle der Landschaftspfleger: «Die Koexistenz von Landwirtschaft und Tourismus ist für touristische Berggemeinden mehr als eine Vernunftfehle», schrieb Paul Messerli, Professor am Geographischen Institut der Universität Bern, bereits 1985. Diese Arbeitsaufteilung, die der Landwirtschaft eigentlich das Recht gibt, vom Tourismusuchen ein Stück mit-abzubekommen, wurde und wird noch nicht überall als solche angesehen. Gründe dafür gibt es viele. «Der Tourismus ist seit jeher ein Problem für die Landwirtschaft», erklärt Hansruedi Müller, Leiter des Institutes für Freizeit und Tourismus der Universität Bern. Der Tourismus siedelte neben der Landwirt-

schaft an, die oftmals zum Vorzeigefall verkam und bestenfalls zur Attraktion für den Gast diente. Eine Entwicklung, die in ihrer Geschichte auch heute noch nachhaltig wirkt. Nicht nur wirtschaftliche, sondern auch ideale Gründe haben dazu geführt, dass Tourismus und Landwirtschaft nun auf dem Weg sind, vermehrt partnerschaftliche Modelle zu verwirklichen. Ziel dieser Zusammenarbeit kann vor allem aus der Perspektive des Tourismus nicht nur eine gegenseitige Wertschöpfung sein, sondern ebenso die Absicht, Gästen ihren Aufenthaltsort und dessen Kultur über natürliche Wege zugänglich zu machen.

Zudem wird die Initiative in Richtung Stärkung der Landwirtschaft und des örtlichen Kleingewerbes durch eine rasch ändernde Situation der Schweizerischen Landwirtschaft begünstigt: Durch GATT und EU werden viele schützende Faktoren aufgehoben, nach wie vor muss mit Überschussproduktion gerechnet werden. Regionalpolitische Massnahmen tun sich deshalb unter anderem in der Zusammenarbeit mit dem Tourismusgewerbe auf.

Es begann auf dem Bauernhof

Als erste in diese Richtung gehende Initiative gilt die Aktion «Ferien auf dem Bauernhof», die zum gesamtschweizerischen Verein mit rund 150 Anbietern angewachsen ist. Die Betreuung der Geschäftsstelle obliegt dem Verein «Ferien auf dem Bauernhof», die Buchungszentrale übernahm die Schweizerische Reisekasse, Reka. Rita Bart, Präsidentin des Vereins, sieht auch künftig noch Aus-



Begegnung: Feriengäste auf dem Bauernhof mit einem der gängigsten Symbole der Landwirtschaft.

Foto: Bettina Mutter

baumöglichkeiten der Angebote: «Es braucht Zeit und die Sache muss noch reifen. Wichtig ist uns, dass wir wirklich mit Tourismusvertretern und Fachleuten zusammenarbeiten.» Interessenten stellt die Reka den Katalog zu und nimmt anschliessend die Buchung vor. Wer sich für Ferien auf dem Bauernhof entschliesst, hat oft sogar die Wahl zwischen eigener Wohnung oder Gästezimmer in Halb-

pension: ab 25 Franken, für Wohnungen 50 bis 125 Franken. Als zusätzliches Angebot bietet der Verein Ferien für Kinder, die ohne Eltern in den Genuss des Land-Lebens kommen dürfen. Rund 60 Vermieter von Ferien auf dem Bauernhof sind mittlerweile mit dem neuen Gütesiegel ausgezeichnet worden: das erste touristische Qualitätssiegel Europas mit nationaler Gültigkeit.

In der Westschweiz entwickelte sich parallel zu den Ferien auf dem Bauernhof das Projekt «Abenteurer im Stroh» - aventure sur la paille: Für 15 Franken bieten die örtlichen Tourismusvereinigungen seit Mai 1993 in Zusammenarbeit mit den Landwirten eine Nacht im Stroh an, samt typischem Bauernfrühstück, oder auf Wunsch inklusive Abendessen. Michel Berer, Direktor der Tourismusvereinigung des Kantons Jura: «Wir setzen auf einen sanften Tourismus und beginnen nun auch, die Gästezimmer-Angebote auf den Höfen zu verbessern.» Mit dabei sind rund 120 Höfe in den Regionen Neuchâtel, Waadt, Fribourg (Schwarzwaldregion).

Tourismusmodell Graubünden

Paradebeispiel ist auch in diesem Falle der Kanton Graubünden, der wie kein anderer ausgesprochener Tourismuskanton (ausser dem Wallis) auf die Arbeit aus der Landwirtschaft angewiesen ist. Dank einem entsprechenden Tourismusmodell wurde im Kanton Graubünden frühzeitig beim Bauern angeknüpft. Martin Vincenz, PR-Verantwortlicher beim Verkehrsverein Graubünden: «Mit dem Angebot von Ferien auf dem Bauernhof begann bei uns die Sensibilisierung. Heute beinhaltet das kantonale Programm neben Ferienangeboten auf dem Bauernhof auch die Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte direkt an Tourismusbetriebe. Dazu gehört eine gemeinsame Markenpflege «Natürlich aus Graubünden», gegenseitige Information in den Branchenpublikationen und unter dem Motto «Wie wir unsere Feriengäste behandeln» die «Erlebnistage» auf dem Bauernhof.

Tourismus in Berggebieten

Regionale Produkte reduzieren den Transportweg

Gerade im Berggebiet tut sich mit ganzjährigem Tourismusengagement auch eine Nebenverdienstmöglichkeit für die Landwirtschaft auf. Eine zusätzliche Möglichkeit, die sich auf die Bewirtschaftung der Berggebietsbetriebe nicht nur positiv auswirkt, sondern auch massive Abwanderung in die Tourismusbranche zur Folge hat.

BETTINA MUTTER

Die teilweise Integration in den Tourismussektor biete Chancen, erklärt Martin Vincenz vom Verkehrsverein Graubünden: «Wir wollen die Landwirtschaft in Graubünden so behalten, wie sie noch ist.» Deshalb hat der Verkehrsverein Graubünden damit begonnen, Bauern, die bereits teilweise im Tourismussektor tätig sind, die Möglichkeit zu geben, ihr Wissen über den Tourismus zu verbessern. Der Plantahof in Landquart und die Mittel- und Tourismusfachschule in Samedan bieten dazu die entsprechenden

Kurse an. Aus diesen Grundsätzen heraus steht seit 1993 der Bündner Tourismus unter einem Motto, das sich schon seit Jahren in seiner Werbung ausdrückt. Der Verkehrsverein Graubünden startete im Mai 1993 gemeinsam mit dem Kanton Graubünden das «Programm für die Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Tourismus», an sich als Dachprogramm für diverse Aktionen und Projekte, die in Bündner Regionen schon Fuss gefasst hatten: Das Davoser Frühstück ist eines davon. Ein Projekt, das Gewerbetreibende, Tourismusverantwortliche, insbesondere Hoteliers und die Produzenten landwirtschaftlicher Qualitätsprodukte verbindet. Bereits in der Wintersaison 1993/94 machten 18 Gastbetriebe mit beim Davoser Frühstück. Sie bieten ihren Gästen von der Milch über Käse und Joghurt bis zu «Gran Alpin» Getreideflocken und -Brot alles, was ein Herz zum vollwertigen Frühstück begehrt. Bereits im ersten Projektjahr konnte das Angebot die Nachfrage nicht mehr befriedigen, das Projekt fand auch in St. Moritz Beifall. Die erreichten Ziele liegen voll auf der Linie einer zukunftsfrächtigen Politik:

Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe wurden aufgewertet, in Gastgewerbebetrieben setzte eine Profilierung ein, die Verständigung zwischen Bauern und Hoteliers ist endlich Realität. Die Transportwege der einzelnen Produkte haben sich auf ein Minimum reduziert.



Dieser Weg ermöglicht einerseits den Bauern eine direkte Zusammenarbeit und daraus resultierende Wertschöpfung, andererseits entspricht es dem touristischen Grundsatz, Qualitätsteigerungen zu erzielen und damit auch eine Angebotsverbesserung zu erreichen.

den, die von der einheimischen Küche schliesslich in die Verwertung gelangen.

Appenzell: Direktvermarktung

Zwar sind die Strukturen für eine Zusammenarbeit noch nicht so weit gediehen, die Strukturen sind aber definiert, erläutert Stefan Deer, Regionssekretär von Appenzell Ausserrhodens: «Wir suchen nach Möglichkeiten, wie man regional hochwertige landwirtschaftliche Produkte auch im Tourismus vermarkten und damit auch für den Tourismus neue Erlebnisräume öffnen könnte.» Laut Max Nadig, Direktor der Kantonalen Geschäftsstelle Appenzellerland Tourismus, soll schliesslich kommuniziert werden, dass landwirtschaftliche Produkte auch an ihrem Ursprungsort konsumiert würden, sei es von Gästen oder Einheimischen: «Es geht um eine breite Direktvermarktung, um die Schaffung neuer Qualitätsprodukte aus dem Appenzellerland.» Pate gestanden für die regionsübergreifenden Projekte im Wallis, im Graubünden und im Appenzellerland ist nicht nur das «Davoser Frühstück», sondern sind auch Beispiele aus dem Bregenzerwald im Vorarlberg (siehe Kästen).

Den Weg der Qualitätsverbesserung geht auch die «Casalp», eine Organisation, die seit August 1993 Alpkäse aus dem Berner Oberland vermarktet. Walter Schläppi, Sekretär der Bergbauerschule Hondrich: «Die Casalp will für den Berner Oberländer Käse einen einheitlichen Marktauftritt schaffen.» Das Projekt ist insofern vergleichbar, als auch hier der Grundsatz gilt, dass möglichst viel von dem, was in der Region produziert wird, auch dort bleibt, aber als geschätztes Qualitätsprodukt im Handel ist. Die «Casalp» kümmert sich gemeinsam mit der Bergbauerschule Hondrich um die Qualitätsförderung und beauftragte einen Geschäftsführer mit der Lancierung und Vermarktung von diversen Milchprodukten. Eine regionale Marketingstudie attestiert dem Tourismus entsprechendes Interesse am Produkt Alpkäse: «Die Produktion und das Produkt können mithelfen, Voraussetzungen für die regionale Profilierung des Tourismusangebotes zu schaffen und zu erhalten. Ähnliche Ziele verfolgen auch Versuche, den Bauern durch den Anbau von Gewürz- und Heilkräutern eine Marktnische zu öffnen.

Drei klare Tendenzen für die Schweiz

Hansruedi Müller, Leiter des Forschungsinstitutes für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern hat sich, unter anderem im Rahmen des Unesco-Programmes «man and biosphere», intensiv mit der Problematik der Beziehungen zwischen Landwirtschaft und Tourismus auseinandergesetzt. Er formulierte bereits 1986 im Schlussbericht «Tourismus in Berggemeinden» einer MAB-Studie des Schweizerischen Nationalfonds: «Der Tourismus ist zu stark auf die Berglandwirtschaft angewiesen, als dass er seine wirtschaftliche Überlegenheit noch lange ausspielen darf.» Heute stellt er in der Analyse dieser wachsenden Beziehungen drei Tendenzen fest: Es sei einerseits der Direktab-satz, der sich teilweise auch mit Produktedeklarationen profilieren. (Beispiel Graubünden, Berner Oberland, Wallis). Zweitens zeige das Beispiel «Golfplätze», dass sich die jahrelang fast ab-lehrende Haltung (vor allem im Mittel-land) gegenüber touristischer Planung nun umzudrehen beginne: «Es sind die

Bauern selber, die Verkaufsabsichten zeigen», bemerkt Hansruedi Müller. Als dritte, starke und positive Tendenz wertet der Tourismusfachmann die qualitative Aufwertung der Ferienangebote in bäuerlicher Umgebung: «Man merkt, dass der Wille zu besserer Qualität und entsprechendem Marketing Früchte trägt.» Auf dem Hintergrund einer kleinstrukturierten Landwirtschaft, wie sie sich gerade in Ferienregionen und somit Bergregionen zeige, könne diese Zusammenarbeit aber nicht einfach strategisch und zielgerichtet geplant werden, meint Hansruedi Müller. «Die MAB-Forschungen haben ergeben, dass eine Nebenerwerbslandwirtschaft, in der Bauern teilweise auch Geld im Tourismus verdienen, weit stabiler ist als eine Vollerwerbslandwirtschaft.» Dies sei auch aus Sicht des Tourismus und der Umwelt wünschbarer, da ökologisch sinnvoller. Grund: «Vollerwerbslandwirtschaft führt viel stärker zur Uniformierung.» BM

Im Oberwallis rollt «LaNaTour»

Der Kanton Wallis hinkt in Sachen Zusammenarbeit der beiden Wirtschaftszweige hinterher. Vor einigen Wochen aber haben die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete (SAB), der Oberwalliser Bauernverband und die Regionssekretäre des Ferienvereins einen Schritt gemacht, der Zukunft haben dürfte: Das Projekt «LaNaTour» soll nach Angaben der SAB gar Pilotcharakter haben für andere Schweizer Regionen. Jörg Wyder, Direktor der SAB: «Wir suchen neue Synergien zwischen Landwirtschaft und Tourismus. Der Kanton Wallis ist als eine der grössten Tourismusregionen der Schweiz und als Region mit einer sehr vielfältigen Landwirtschaft für dieses Projekt geradezu prädestiniert.»

Die «LaNaTour» geht allerdings über das Ziel hinaus, Bauern und dem Gastgewerbe bessere Profilierungsmöglichkeiten zu bieten. «Wir suchen neue Produkte, neue Möglichkeiten für die Zusammenarbeit.» Es geht aber darum, dass die Verantwortlichen im Gastgewerbe zeigen, wie in der regionalen Landwirtschaft vermehrt qualitativ hochwertige Produkte produziert werden kön-

Vorarlberg: «Natur vom Ländle»

Dass Streben nach Qualitäts- und Produktesiegel sich auszahlt, beweist das Beispiel Vorarlberg. Das Junge Gastgewerbe Vorarlberg (JGV) erklärte das Jahr 1993 kurzerhand zum «Jahr der Landwirtschaft». Diverse bäuerliche Organisationen beteiligten sich nebst dem Vorarlberger Naturproduktverein. Unter diesem Jahresmotto wurde die «Ernten 93», das 7. Kulinarium mit bewusst heimischen bäuerlichen Erzeugnissen in Gastronomiebetrieben durchgeführt. Gleichzeitig konzipierte eine Arbeitsgruppe des JGV und der Vorarlberger Landwirte gemeinsam den «Bauernkasten»: Künftig haben Gäste die Möglichkeit, im heimischen Restaurant bäuerliche Mitbringsel zu erwerben, vom Likör über den Honig bis zu Getreideprodukten und Molkekosmetika. Man wolle damit seitens des Gastgewerbes die Verbundenheit zu Bauern demonstrieren, kommentieren die Organisatoren. Denn, da heisst es unter anderem seitens der Wirte: «Lieber

Gast, mit grossem Einsatz bewirtschaften unsere Bäuerinnen und Bauern die Wiesen, Felder und Alpen der Umgebung. Gepflegte Landschaft und gesunde Lebensmittel sind das wertvolle Ergebnis. In unserem Land steht die bäuerliche Produktion im engen Zusammenhang mit der natürlichen Landschaft... aus diesem Grund entscheiden wir uns für Produkte unserer Bauern, welche wir direkt oder von Partnern der Landwirte beziehen.» Dazu gehören stets neue Aktionswochen: Noch bis 27. März findet in 50 Gastbetrieben des Vorarlbergs die «Kalbsmetzgete» statt - mit Fleisch von Betrieben, die nach bestimmten Qualitätsmerkmalen produzieren. Monika Hehle, JGV Landwirtschafts-schuss: «Wir verarbeiten das ganze Kalb, nicht nur die Filetteile.» Das Jung- und Seale auf der Spur des naturnahen Wirtens. Projektierung und Werbung wird dabei gemeinsam mit den Produzenten geplant. BM

Subventionen und Gast-Taxe

Internationale Tourismus Börse Berlin

Basler Verwirrnisse

Gerüchte, wonach gezielte Informationen aus Hotelkreisen den Gegenvorschlag des Basler Verkehrsverbands zu Fall gebracht hätten, bestimmen momentan die internen Diskussionen um den Subventionskürzungsentscheid des Kantonsparlaments.

Im Januar wurden Delegationen des Basler Hotelier-Vereins und des Verkehrsverbands zu einem Gedankenaustausch ins Wirtschafts- und Sozialdepartement eingeladen. Nach diesem Treffen glaubte Nationalrat **Christoph Eymann**, Gewerbedirektor und Direktor des Basler Hotelier-Vereins, verstanden zu haben, dass Verkehrsdirektor **Hans-Peter Ryhiner** unbedingt die Vorlage der Regierung durchbringen wolle. Ryhiner hält nun dagegen, dass die Hoteliers mit der Gasttaxe auch noch einen Marketing-Pool öffnen und eine Gratis-Gasttramkarte finanzieren wollten: «Damit gefährdeten sie die gesamte Vorlage – auch unsere Subventionen.»

Am 16. Februar verschickte das Verkehrsbüro an alle Parlamentarier eine detaillierte Stellungnahme sowie den Gegenvorschlag. Wenige Tage vor der Abstimmung im Parlament vom 10. März stiegen Grossräte auf diesen Gegenvorschlag in leicht abgeänderter Form (20 Prozent und 2.00 statt 1.90 Franken) ein, der schliesslich im Rat aber abgeschmettert wurde.

«Von diesem Prozedere habe ich erst wenige Tage vor der Abstimmung gehört», sagt **Albert Geyer**, Präsident des Hotelier-Vereins. Aus Kreisen des Rats und des Verkehrsverbands kommt nun die Kritik, dass ausgerechnet Direktor Eymann diesen Vorschlag zu Fall gebracht haben soll: Bei der Parolenfassung der Fraktionen habe ein Brief von Eymann mit der Aussage zirkuliert, der Hotelier-Verein sei für die Vorlage der Regierung. Eymann widerspricht jedoch vehement, einen derartigen Brief verfasst zu haben. Das Ganze sei ein Manöver gegen seine Person.

Eymann contra Ryhiner

Im Gespräch mit der *hotel+touristik revue* nennt Eymann die Vorlage der Regierung zwar «eine phantasielose Lösung». Es habe jedoch für die Hoteliers keinen Grund bestanden, diese zu bekämpfen, weil die Gasttaxe inskünftig auf der Rechnung separat ausgewiesen werden könne. Eymann gibt zu, geraten zu haben, statt sich auf den Kampf mit der Gasttaxe einzulassen, lieber das Terrain vorzubereiten, damit vom Kanton Gelder für die Muba, die Kongresswerbung und das Kongresszentrum eingesetzt würden. Eymann verlangt allgemein mehr vernetztes Denken und Handeln. In diesem Zusammenhang liess er durchblicken, dass Hoteliers mit den Aktivitäten des Verkehrsverbands nicht immer zufrieden seien. Es dränge sich eine Aussprache auf. Die Kritik Eymanns weist Verkehrsdirektor Ryhiner zurück: Von Seiten der Hoteliers sei in noch nie Kritik am Verkehrsverbund geübt worden. Eymann sei schlicht uninformativ, nicht zuletzt deshalb, weil er als Vorstandsmitglied des Verkehrsverbands seit 1988 an keiner einzigen Sitzung teilgenommen habe. **LA**

Die Internationale Tourismus Börse Berlin war auch in diesem Jahr Treffpunkt zahlreicher Schweizer Hoteliers und Touristiker. Unter dem Dach der SVZ versammelten sich 43 feste Anbieter und fast 30 weitere Tagesbesucher. Traditionsgemäss war die Ausbeute der Anbieter sehr unterschiedlich.

ANDREAS NETZLE

Die diesjährige ITB sei in qualitativer Hinsicht «eine der besten» gewesen. Dies ist die Bilanz von **Peter Michel**, Chef des Schweizer Verkehrsverbands Deutschland, nach Gesprächen mit Schweizer Anbietern. Dagegen sei der Publikumsaufmarsch etwas geringer als in anderen Jahren gewesen. Dies hatte jedoch auf das Geschäft der Schweizer Anbieter wenig Einfluss, da man am SVZ-Stand – viel deutlicher als etwa bei der Österreich Werbung – ganz klar das Fachpublikum ansprechen will. Als «selbstbewusst» und «mutig» wurde der Slogan «Urlaub für Fortgeschrittene. Die Schweiz.» taxiert. Allerdings fehlte sowohl bei der SVZ wie bei den Anbietern der konkrete Bezug zu ihren Produkten. Nur gerade die Broschüre der Gemeinschaft Autofreier Schweizer Tourismusorte (Gast), der Club Kinderfreundlicher Hotels und die Basis-Broschüre der SVZ (laut Peter Michel ein «Imprimat für Fortgeschrittene») erwähnen das Motto. Auch die «Süddeutsche Zeitung» beklagte sich, dass nirgends stehe, was «fortgeschritten» in diesem Zusammenhang heisse.

René Stein von der Media + Tourism Marketing meinte dazu, die SVZ würde ihre Themen zu rasch wechseln. «Die potentiellen Gäste haben zuwenig Zeit, diese Themen überhaupt wahrzunehmen», sagte Stein. In diese Richtung gehen auch Vorhaltungen von Anbietern, welche sich von der SVZ wünschen, früher über ihre Themen und Mottos informiert zu werden, um ihre Produkte darauf ausrichten zu können. Es gab auch Stimmen, die sich eine stärkere thematische Ausrichtung auf das «Jahr der Familie» gewünscht hätten.

Primär Kontaktpflege

Neben den üblichen «sehr positiven», aber wenig konkreten Reaktionen vieler Anbieter, konnten einige auch zählbare Ergebnisse vorweisen. **Oscar Schoch**, Marketing-Leiter der Bern-Lötschberg-Simplon-Bahnen BLS brachte 15 feste Aufträge zur Erledigung nach Hause, unter anderem von einem grossen deutschen Tour-Operator. In diesem Jahr, so Schoch, sei eindeutig mehr Qualität nachgefragt worden. Schoch beklagte sich darüber, dass die meisten Schweizer am Donnerstag nachmittag schon abgereist waren und so einige frustrierte Kunden am leeren Stand zurückgelassen hatten.

Sein Ziel für Deutschland hatte **Martin Göppert**, Sales Manager des Kuoni Incomings, nach eigener Darstellung nicht erreicht. Hingegen sei er positiv über-

rascht über den Bereich Osteuropa und Russland, wo er rund zwanzig Kontakte herstellen konnte. Beim Kuoni-Stand an der ITB seien jedoch über die Hälfte der Anfragen zum Bereich Outgoing eingegangen. Das Incoming-Geschäft macht bei Kuoni rund 10 Prozent des Umsatzes aus.

Präsenz der Hotelgruppen

Gut vorbereitet waren die Alpine Classics (Schweizer Gruppe der Swiss International Hotels) nach Berlin gekommen. Vier neue Angebote wurden speziell auf die ITB lanciert: Golf, Wandern, City Weekend und Beauty. Von den Kunden sei insbesondere das konkrete Preisangebot begrüsst worden, sagte **Annette Schmid**, Geschäftsführerin der Alpine Classics - SIH. Ebenfalls auf die ITB wurde die neue 15Ser Direktbuchungsnummer der SIH lanciert. Für Annette Schmid ist die ITB die wichtigste Messe, da die deutschen Gäste für die Schweizer SIH-Betriebe den grössten Anteil ausmachen.

Alle übrigen grossen internationalen Hotelketten mit Schweizer Beteiligung waren unter dem Dach der Hotelgruppen in einer anderen Halle versammelt. So

die Leading Hotels of the World, Best Western und Top International Hotels. **Peter Hurlmann**, Geschäftsführer der Best Western Swiss Hotels hob die Bedeutung der permanenten Bearbeitung der Märkte hervor. An den Messen wie der ITB könnten dann die Kontakte vertieft werden. Besonders erwähnte Hurlmann die sich positiv entwickelnden Geschäfte mit den neuen deutschen Bundesländern.

Einen grossen Auftritt hatte **Christoph Koch** mit seinem «Grand Hotel Regina» am Stand der Top International Hotels. Über die Hälfte der Fläche standen ihm und Adelboden zur Präsentation zur Verfügung. Koch warb auch bereits für das «Union» in Luzern, das er ab dem 1. April führen wird. Der Wechsel des «Union» von den Welcome Swiss zu den Top International Hotels habe ihm bereits ein gutes Dutzend konkreter Abschlüsse gebracht, berichtete Christoph Koch.

Fachseminare wenig genutzt

«Primär zur Kontaktpflege» war **Hanspeter Macenauer**, Marketingleiter des Tourismusverbandes St. Gallerland an die ITB gerast. Insbesondere suchte er

den Kontakt zu den neuen SVZ-Mitarbeitern in Deutschland. Macenauer profitierte in Gegensatz zu den meisten anderen Schweizer Teilnehmern von den Fachveranstaltungen rund um die eigentliche Messe. Besonders gefragt waren in der Ostschweiz die bestehende Busverbindung Berlin – St. Gallen – Zürich, welche sogar noch ausgebaut werden soll, sowie die Radwander-Angebote rund um den Bodensee und neu auch im Rheintal.

Lausanne war in Berlin durch **Tamara Tschorn** vertreten. Die ITB sei, so Verkaufsleiterin **Jeannine Scherrer**, ein «must» für den Verkehrsverein. Lausanne erzielte mit dem Olympischen Museum und dem Titel Olympische Hauptstadt als USP bei den Besuchern einen hohen Beachtungsgrad. Das Hauptangebot liege aber immer noch im Bereich Kongresse, Konferenzen und Seminare, erklärte Jeannine Scherrer.

Wie die SVZ 1995 den Auftritt der Schweiz gestalten wird, will und kann Peter Michel noch nicht sagen. Zuerst müsse die grosse Linie des Marktauftritts im Ausland festgelegt werden, sagte Michel.

Mitarbeit: Urs Manz
Seiten 16 und 20



Für ein sauberes Verhandlungsklima im Schweizer Stand wurde täglich gesorgt

Alexander P. Künzle

EDITORIAL

SVZ-Präsidium: Der Favorit heisst Paul Reutlinger

Im Dienst für Tourismus des Biga war man in den letzten Wochen froh, dass die Aufmerksamkeit der touristischen Öffentlichkeit ganz beim neuen Projektleiter der SVZ und nicht bei der Kandidaten-Suche für deren Präsidium lag. **Peter Keller** war peinlich darauf bedacht, die Nomination «seines» Kandidaten im Stillen sorgfältig aufzubauern und breit abzustützen. Auftritte vor wichtigen touristischen Meinungsbildungsgremien wie der Tourismus-Kommission sollten den Kandidaten und seine Vorstellungen über die Zukunft des Schweizer Tourismus bekannt machen. Es ist keineswegs so, wie die Neue Zürcher Zeitung am letzten Freitag – wider besseres Wissen! – vermutete, dass Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz nicht schon selbst in die Kandidatensuche miteinbezogen wäre. Gespräche mit dem Wunsch-Kandidaten sowie ihrem gemeinsamen

Freund und SVZ-Reformer **Nicolas Hayen** haben bereits stattgefunden. Der Kandidat heisst **Paul Reutlinger**, und seine Bewerbung ist vorbehaltlos zu unterstützen. Als Marketing-Chef des National Carrier Swissair verfügt er über Erfahrungen beim Marktauftritt der Schweiz im Ausland. Nicht wenige Verkehrsvereine stützen sich heute bei ihren Auslandsgeschäften lieber auf die Informationen und Dienstleistungen der Swissair-Vertretungen als auf die Verkehrszentrale. Ja die SVZ selbst profitiert seit jeher vom Know-how und der Infrastruktur der Swissair im Ausland. Die Kenntnisse im Incoming- wie Outgoing-Tourismus, sein nationales wie weltweites Beziehungsnetz und seine Führungsqualitäten machen Reutlinger zum klaren Favoriten bei der Wahl des Nachfolgers für den scheidenden SVZ-Präsidenten Jean-Jacques Cevy. Wählen wird

der Bundesrat auf Empfehlung des Biga. Der SVZ-Vorstand kann sein Vorschlagsrecht nur beanspruchen, wenn sich am 24. März jemand unter Traktandum 8 «Diverses und Unvorhergesehenes» meldet. Denn tratandiert ist das Thema nicht. Das Biga hat demrichtigen Vorentscheid gefällt und wird dem Bundesrat keinen Politiker (und erst recht keinen altpolitiker) vorschlagen. Viele Wirtschaftstreter besitzen heute bessere Verbindungen ins Parlament oder in die Bundesverwaltung als Milzparlamentarier selbst. So gesehen sind die Kandidaten **Mathias Luregn Cavelti** (Graubünden) und **Jean-Philippe Maître** (Genève) an anderen Qualitäten messen als an ihrer Funktion als nationale Politiker. Auf der Seite der Wirtschaftstreter wurden **Marco Solari** (ehemals Verkehrsdirektor Tessin, heute Migros) und kürzlich auch

Philippe Lévy (ehemals Muba, heute Zentrale für Handelsförderung) ins Spiel gebracht. Beide sind durchaus valabel, wengleich das fast jugendliche Temperament und die Begeisterungsfähigkeit eher für Solari sprechen würden. Man kann davon ausgehen, dass Paul Reutlinger am ehesten der Garant für die von den meisten Touristikern geforderte Neuorientierung der SVZ ist. Wobei mehr Marktwirtschaft nicht zwangsläufig die Kleinen benachteiligen muss. Die Swissair selbst weiss zur Genüge, was es heisst, sich als Kleiner unter Grossen bewähren zu müssen. Reutlinger – und das muss offen ausgesprochen werden – bote schliesslich auch Gewähr dafür, dass die operative Führung der neuen SVZ in Hände gelegt würde, welche mit ihm die Neuorientierung glaubhaft und kompetent mitgestalten wollen – **Andreas Netzle**

REKLAME



Susanne Schwab, Chef de Reception, Hotel Spinne, Grindelwald, profitiert von:

FIDELIO

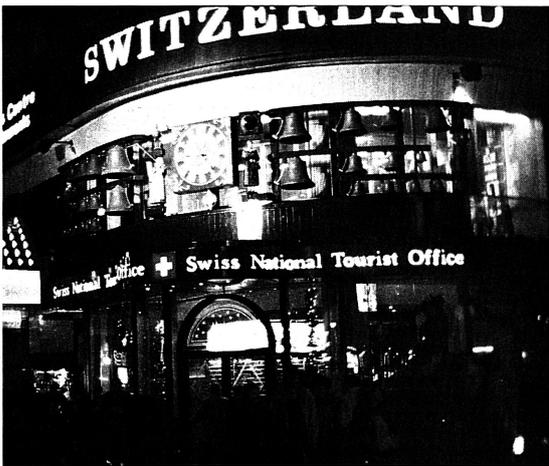
Frontoffice vom Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG

INFORMATIK FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Telefon 01 808 71 65

Swiss Centre, London



Expansionspläne des Gastrokonzerns Mövenpick: Entsteht ein Mövenpick-Hotel in London am Leicester Square? Foto: Alexander P. Künzle

Pokert Mövenpick am Leicester Square?

Die Zukunft der Swiss Centres ist nach wie vor ungewiss. Nachdem die Arbeiten für den Ende Januar erwarteten Bericht der Arbeitsgruppe der Koordinationskommission sistiert wurden, üben sich auch potentielle Interessenten in Hinhaltetaktik. Am Londoner Leicester Square drängt sich jedoch eine Mövenpick-Lösung geradezu auf: Der Gastrokonzern hegt auf dem britischen Markt Expansionspläne.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Vor wenigen Wochen hätte die zuständige Arbeitsgruppe der Koordinationskommission (KoKo) einen Bericht über die Zukunft der Swiss Centres zuhanden des Bundesrates präsentieren sollen. Daraus wurde vorläufig nichts: Die Arbeiten wurden bis Ende des laufenden Jahres sistiert, weil vorerst noch einige kapitale Fragen geklärt werden müssen. So ist beispielsweise noch unklar, ob eine Beteiligung des Bundes auch in Zukunft ein Teil des Auftrages für die Swiss Centres sein soll, wie Rolf Bodenmüller vom Eidgenössischen Departement für auswärtige Angelegenheiten (EDA) gegenüber der *hotel + touristik revue* ausführte. Ausschlaggebend für die Zukunft der Swiss Centres wird aber vor allem der Grundsatzentscheid sein, ob die SVZ als Schweizer Imagerträger weiterhin an renommierten Standorten Präsenz markieren muss. Wenig genützt hat der zwar gutgemeinte, zum jetzigen Zeitpunkt aber eher kontraproduktive Vorschlag von SVZ-Direktor Walter Leu, mit einer

dringlichen Botschaft an die Landesregierung zu gelangen. Der geplante Vorstoss des vehementen Swiss Centre-Befürworters wurde indes, wohl auf Anraten der weiteren KoKo-Mitglieder, gar nicht erst eingereicht.

Vor dem Hintergrund um die politische Diskussion um Schweizer Dienstleistungszentren im Ausland könnte sich am prestigeträchtigen Leicester Square in London bald eine Lösung abzeichnen. Am Ort des Spekulationsbaus aus den 60er Jahren, der noch in diesem Jahrzehnt einem Neubau weichen soll, interessiert sich der Gastronomiekonzern Mövenpick: Da sowohl der Schweizerische Bankverein als Mehrheitsaktionär (51 %) als auch die Swissair Beteiligungsgesellschaft (SBAAG, 24,5 %) ihre Aktienpakete des Swiss Centre abtossen wollen, könnte Mövenpick die Schweizer Lücke – der Gastrokonzern wird nach wie vor mit Schweizer Gastronomie assoziiert – wieder auffüllen. Der Standort London wird jedenfalls laut Emil Egger, verantwortlich für Corporate Communications bei Mövenpick, für den Hotelbereich geprüft. Ein Mövenpick-Hotel am Leicester Square wäre, eine Bewilligung vorausgesetzt, eine durchaus denkbare Variante: Erstens hat der Adliswiler Konzern im Londoner Marché vor wenigen Jahren rund sieben Millionen Franken investiert. Zweitens hegt Mövenpick nach Angaben von Egger in Grossbritannien Expansionspläne und sucht attraktive Standorte auch für weitere Marché-Restaurants in der Londoner City und drittens könnte mit einem Schweizer Hotel ein politischer Affront vermieden werden: Aus Anlass zur 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft wurde der Platz vor dem Swiss Centre in Swiss Court umbenannt.

Kanton St. Gallen

Finanzspritze für Privatbahnen

Die Ostschweizer Privatbahnen, deren Bedeutung sich mehr und mehr Richtung Tourismus verlagert, sollen innerhalb der nächsten vier Jahre mit 57 Millionen Franken aus der St. Galler Staatskasse unterstützt werden.

Seit Mitte der sechziger Jahre schrumpfte der Marktanteil der öffentlichen Verkehrsmittel beim Personentransport von 42 auf 20 Prozent. Trotzdem will der St. Galler Regierungsrat die acht Privatunternehmen Appenzeller Bahnen, Bodensee-Toggenburg-Bahn, Frauenfeld-Wil-Bahn, Mittelthurgau-Bahn, Rheineck-Walzenhausen, Rorschach-Heiden-Bahn, Südostbahn und Trogenerbahn, die einen steigenden touristischen Stellenwert einnehmen, finanziell massiv fördern. Von den insgesamt 164 Millionen Franken für die Förderung des öffentlichen Verkehrs im Zeitraum zwischen 1994 und 1998 sind 107 Millionen für die Verbesserung der Infrastrukturen auf Kantonsgebiet vorgesehen, 57 Millionen

werden an die Privatbahnen zur Erneuerung von Gebäuden, zur Sanierung überalterter Strecken sowie zur Beschaffung von neuem Rollmaterial entrichtet. Grösster Nutzniesser unter den acht Privaten ist die Bodensee-Toggenburg-Bahn, die bei einem Investitionsbedarf von 47 Millionen Franken für den Ausbau des Bahnhofes St. Gallen, des Herisauer Depots sowie der Aufrüstung des Rollmaterials mit 25 Millionen unterstützt wird. Schlusslicht ist – einmal mehr – die Bergbahn Rheineck-Walzenhausen, deren umfassende Streckensanierung 4,5 Millionen Franken kosten dürfte, vom Kanton je jedoch lediglich 1,9 Millionen zu erwarten hat. Aber auch die Rorschach-Heiden-Bahn bangt um ihre Zukunft, zumal die St. Galler Regierung eine Umstellung auf Busbetrieb prüfen will. In einer Botschaft des Regierungsrats an das Kantonsparlament wird auf die wichtige volkswirtschaftliche Bedeutung des öffentlichen Verkehrs hingewiesen. In dieser Botschaft waren zunächst noch höhere Beiträge vorgesehen. Diese Vorlage scheiterte aber, weil die Auslastung der einzelnen Bahnen unter den Erwartungen lag.

Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ)

Tourismus-Forum über Indonesien, Natur und Kultur

Das 2. Schweizer Forum für internationalen Tourismus soll in diesem Jahr zum Schweizerisch-indonesischen Forum erweitert werden. Die Unesco wird das Lausanner Forum vom Oktober dieses Jahres in ihr Programm aufnehmen.

Was SVZ-Direktor Walter Leu an der Vorstands-Sitzung vom 1. Juli 1993 erstmals öffentlich angedeutet hatte, scheint jetzt Realität zu werden. Die SVZ möchte die zweite Austragung des «Schweizer Forums für internationalen Tourismus» in diesem Jahr zusammen mit Indonesien und der Kultur-Organisation der Uno (Unesco) durchführen. Es wird vom 16. – 19. Oktober als «Schweizerisch-indonesisches Forum für Kultur und internationalen Tourismus» in Lausanne stattfinden. Die Unesco wird das Forum in ihr «Süd-Tourismus-Programm» der «Unesco-Weltdekade für kulturelle Entwicklung» integrieren, schreibt die SVZ. Das erste Tourismus-Forum wurde 1989 ebenfalls in Lausanne durchgeführt. Der SVZ standen damals rund 380 000 Franken plus Sponsorengelder von Ebel, Kuoni, Nestlé, dem Bankverein und Swiss Travel System zur Verfügung.

Forum scheint es allerdings Unstimmigkeiten gegeben zu haben. Dem Vernehmen nach soll dabei von den bzw. vom Verantwortlichen der SVZ recht unkoordiniert vorgegangen worden sein. Neu sollen auch «Seminare zu internationalen Themen» durchgeführt werden. Laut der Vorinformation werden in Zusammenarbeit mit langjährigen Kennern der Materie «realistische Empfehlungen» erarbeitet. Daneben bietet sich für die Teilnehmer Gelegenheit zur Erholung und zum Aufbau neuer Verbindungen, heisst es. Genächtigt wird im Hotel Beau-Rivage Palace. Eingeladen sind «wichtige Entscheidungsträger aus dem Tourismus, hervorragende Repräsentanten der Kultur, Umweltextperten, Regierungsvertreter und Angehörige internationaler Organisationen». Ein weiterführendes Symposium ist laut Mitteilung der SVZ für 1995 im indonesischen Jogjakarta geplant. AN

«Realistische Empfehlungen»

Laut Walter Leu werden sich zum Thema «Tourismus: Chance für Natur und Kultur?» «hervorragende» Referenten äussern. 1989 hatten unter anderem der Künstler André Heller, die Präsidentin Islands, Vigdis Finnbogadóttir, und der deutsche Umweltminister Klaus Töpfer gesprochen. Bei der Referenten- und Sponsoren-Suche für das diesjährige

Forum scheint es allerdings Unstimmigkeiten gegeben zu haben. Dem Vernehmen nach soll dabei von den bzw. vom Verantwortlichen der SVZ recht unkoordiniert vorgegangen worden sein. Neu sollen auch «Seminare zu internationalen Themen» durchgeführt werden. Laut der Vorinformation werden in Zusammenarbeit mit langjährigen Kennern der Materie «realistische Empfehlungen» erarbeitet. Daneben bietet sich für die Teilnehmer Gelegenheit zur Erholung und zum Aufbau neuer Verbindungen, heisst es. Genächtigt wird im Hotel Beau-Rivage Palace. Eingeladen sind «wichtige Entscheidungsträger aus dem Tourismus, hervorragende Repräsentanten der Kultur, Umweltextperten, Regierungsvertreter und Angehörige internationaler Organisationen». Ein weiterführendes Symposium ist laut Mitteilung der SVZ für 1995 im indonesischen Jogjakarta geplant. AN

SVZ-Theater: Helve-tics

Anlässlich der an diesem Donnerstag stattfindenden Wiedereröffnung der Berliner SVZ-Vertretung wird die Tanz- und Theater-Truppe Movers ihr «Helve-tics»-Programm präsentieren. Während rund 40 Minuten wird der «moderne Mensch in der Schweiz tänzerisch, akrobatisch, präzise und feinfühlig hingezaubert». Helve-tics soll die Lebensfreude zeigen, «die auch einige Schweizer besitzen», heisst es im Pressetext der SVZ. Das Land werde dabei «nicht auf die Folklore reduziert dargestellt». Finanziell unterstützt wird diese Produktion von der Koordinationskommission für die Präsenz der Schweiz im Ausland (Koko). Die SVZ legt Wert auf die Tatsache, dass die «Helve-tics» auf ihre eigene Anregung hin entstanden seien. Weitere Einsätze im In- und Ausland, so auch am Schweizerisch-indonesischen Forum in Lausanne sind geplant. AN

Kommentar

Incoming-Forum statt Welt-Bazar

Die Idee Walter Leus, ausgerechnet mit Indonesien ein gemeinsames Tourismus-Projekt zu realisieren, löste bei Incoming-Touristikern einiges Kopfschütteln aus. Der Aspekt Indonesien – für die Schweizer Anbieter ohnehin kein potentieller Zukunftsmarkt – engt den Rahmen des Internationalen Tourismus-Forums unnötig ein. Dem Vernehmen nach hat sich das Volkswirtschaftsdepartement für das Engagement der SVZ mit Indonesien stark gemacht – allerdings aus rein handelspolitischen Interessen. Diese Vermischung verschiedener Ziele und Themen (Indonesien, Natur und Kultur) verhindert überdies, dass sich das Internationale Tourismus-Forum als touristisches Pendant zum Davoser Management-Symposium etablieren kann. Die Kombination des Lausanner Tourismus-Forums mit den

kulturellen Bemühungen (und Fördermitteln) der Unesco scheint dagegen sinnvoll zu sein. Es fragt sich allerdings, ob dieses Engagement der SVZ überhaupt dem neuen Leistungsauftrag entspricht. Ist es für das Tourismus-Marketing Schweiz wirklich sinnvoll – und finanziell tragbar –, dieses Event zu schaffen? Potentielle Gäste der Schweiz werden damit nicht angesprochen. Nützlich wäre es dagegen, mit einem (durchaus internationalen) Tourismus-Forum die Schweizer Anbieter anzusprechen und sie bei der Verbesserung ihrer Produkte zu beraten und zu unterstützen. Dies würde dem Buchstaben f. des neuen SVZ-Auftrages entsprechen – und der Lausanner Veranstaltung erst noch einen klaren Sinn und Zweck verleihen. Andreas Netzle

FORUM

Hotels versus Zweitwohnungen



Raimund Rocaewald, Geschäftsführer der Schweizerischen Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege (SL)

«Blinde Fassaden stelen als übriggebliebene Kulissen des kurzen touristischen Schauspielers herrnlos, aber in alte Ewigkeit gezimert und betoniert als zeitgenössische Pompejs in der geeulten Erholungslandschaft herum.» So umschrieb Jost Krippendorff bereits 1975 den ungeheuren Landschaftsfrass, den das Immobiliengeschäft mit Zweitwohnungen und Aparthotels auslöste. Seit Krippendorffs «Die Landschaftsfresser» ist der Zweitwohnungsbestand von ca. 180 000 auf heute 310 000 angewachsen. Jede 10. Wohnung in der Schweiz dürfte bereits eine Zweitwohnung sein! Parallel dazu haben die Verkehrsflächen und die Freizeitanlagen in ähnlichem Masse zugenommen. Wer meint, die momentane wirtschaftlich angestregte Lage würde das Immobiliengeschäft in den Tourismusgebieten bremsen, sieht sich leider getäuscht. Beispielsweise im Oberengadin, wo auch nach Ansicht der Kurdi-rectoren die Grenze der landschaftlichen Tragfähigkeit bereits überschritten ist, sind 1992 noch 68 neue Wohnungen entstanden, auch 1993, so Otto Largiadèr, Präsident der Pro Lej da Segl, rund 300 weitere Wohnungen. Die geplante Grossüberbauung «Cunacas» in der Silserenebene, würde nochmals zu 1400 neuen Betten in der 500-Einwohner-Gemeinde Sils führen

Gleichzeitig verzeichnet die Hotellerie nur noch mässige Zunahmen oder endet wie im Falle des Hotels Alpenrose in Sils gar im Ruin. Die aktuellen Tendenzen versprechen der einst etablierten Hotellerie in der Schweiz keine allzu rosige Zukunft. Der Sanierungsbedarf ist teilweise riesig. Gleichzeitig dürfte der landschaftsfressende Zweitwohnungsbaue weiteren Auftrieb erhalten: Die Einschränkungen des Grundstückerwerbes durch Ausländer (Lex Friedrich) werden zwar zurecht, aus Gründen einer nicht mehr angebrachten Diskriminierung ausländischen Immobilienwerbes, fallengelassen. Der Hunger der Bauwirtschaft wird aber dadurch derart gross, dass wohl kaum mit einer griffigen rechtlichen Bestimmung zur Limitierung des «Zweitwohnungsbaues auf Vorrat für Europa» gerechnet werden kann. Im weiteren soll das Bundesgesetz über die Raumplanung im Bereich des Bauens ausserhalb der Bauzonen auf Antrag der Motion Zimmerli revidiert werden. Diese Bestimmung verbotene bislang den zügellosen Umbau von leerstehenden landwirtschaftlichen Gebäuden zu Ferienhäusern. Die bevorstehende Revision soll diesen Gesetzesartikel nun aufweichen. Damit drohen Zehntausende von Ställen und Scheunen zu potentiellen Chalets zu werden. Die traditionelle Sireusiedlungslandschaft wird zu einem Disneyland verbalbanalisiert. Die noch vorhandene Hotellerie würde dadurch ebenfalls schwer getroffen. Mit diesem weiteren quantitativen Wachstum wird der Schweizer Tourismus seine Marktposition im wahrsten Sinne des Wortes weiter verbauen. Auf der anderen Seite muss es darum gehen, den alten Hoteltradition in der Schweiz anzuknüpfen und die Marktnische eines ökologischen, «anderen» Tourismus auszufüllen.

Für Hotelübernachtungen im Vergleich zu Ferienwohnungen sprechen nämlich auch ökologische Gründe: der Flächenbedarf der rund 7000 Hotels (8 km²) beträgt etwa 1/20 des Flächenbedarfes aller Zweitwohnungen. Ein Hotelbett braucht zudem rund fünfmal weniger Boden als ein Zweitwohnungsbett, ist aber dreimal besser ausgelastet. Gleichzeitig liegt auch in anderen Umweltbereichen einiges drin: Das Hotel Goldey in Interlaken, das im letzten Jahr von der Jury des Verkehrsverbandes Berner Oberland (in welcher die SL vertreten ist) den Umwelt- und Tourismuspreis erhielt, beweist mit seinem Umweltschutzkonzept, dass nicht nur Abfall und Energie, sondern auch Geld eingespart werden kann. Die gleiche Jury hat letztes Jahr 15 Hotels in der Region Thunersee ausgezeichnet, die den Urlaubern für eine umweltfreundliche Anreise 10 Prozent auf dem Übernachtungspreis gewähren. Im ökologischen, sozialen und kulturellen Bereich sind die Möglichkeiten noch längstens nicht ausgeschöpft, die der Hotellerie neuen Aufwind geben würden. Vielerorts gehören die Hotels zu den Hauptenergieverbrauchern. Energie-sparpotenziale, mit entsprechender Zusammenarbeit unter den Hotels (z.B. gemeinsame Wärmekraftanlagen), wären gewiss imagefördernd. Kaum in dieses Konzept passen aber einige gigantomane Hotelprojekte, wie das 100 Millionen Franken teure Vorhaben auf dem Axenstein/Morschach (400 Betten-hotel mit Golfanlage) oder das geplante 18 Hektaren beanspruchende Luxus-hotel «Les Crôlits d'Aventicum» in Avenches. Die Tourismuswirtschaft und mit ihr die Hotellerie muss auch im Namen des Landschaftsschutzes alles dafür unternehmen, dass dem zügellosen Zweitwohnungsbaue ein Riegel geschoben wird.

St. Moritz

Drei mit dem gleichen Ziel

Unter dem Motto «Drei Hotels – ein Ziel» praktizieren die St. Moritzer 4-Stern-Hotels San Gian, Europa und das Park-Hotel Kurhaus seit nunmehr fünf Jahren eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Das Resultat ist eine überdurchschnittlich gute Belegung.

FRANZ SPANNY

Im schneearmen Winter 1988/89 entschlossen sich die St. Moritzer Hoteliers Harry Schraemli (San Gian), Armin Bützberger (Europa) und François Hofer (Parkhotel Kurhaus), gemeinsam et was für die Gäste ihrer Häuser zu tun, um deren Ferien im Engadin trotz lange ausbleibender weisser Pracht zum Erlebnis werden zu lassen. Die nun schon seit fünf Jahren praktizierte Zusammenarbeit unter dem Motto «Drei Hotels – ein Ziel» hat sich gelohnt – für die Gäste wie für die Hoteliers.

«Wir haben mit dieser Kooperation unseren Bekanntheitsgrad enorm gesteigert und wurden dadurch zu einer kleinen Hotelkette mit 600 Betten, die auch gemeinsam verkauft wird», erklärt Harry Schraemli. Das hat sich auf die Buchungen positiv ausgewirkt. «Wir ha-

ben im Vergleich mit andern St. Moritzer 4-Stern-Häusern eine überdurchschnittlich gute Belegung. Sie liegt bei allen drei Häusern über 70 Prozent.» Die Zusammenarbeit, von der die Gäste in mancherlei Hinsicht profitieren (Dinner around, Shuttlebus, vergünstigte Einkaufsmöglichkeiten, gemeinsame Veranstaltungen) wird geschätzt. «Vieles könnte ein einzelner gar nicht machen, weil es so personalintensiv ist», so der San-Gian-Hotelier. Gemeinsame Personalschulung und Werbung sind weitere positive Aspekte dieser Zusammenarbeit. Auch das die drei Hotels in St. Moritz gemeinsam in Erscheinung treten, so zum Beispiel mit einem Zelt bei den Pferdereisen oder mit einem Country-Fest, bringe einiges, nicht zuletzt im Restaurantbetrieb, so Harry Schraemli. Finanziert werden diese Aktivitäten, indem pro Logiernacht ein gewisser Betrag in eine gemeinsame Kasse fliesst. Am Anfang war dieser allein schon wegen der Kosten für Drucksachen etwas höher. Jetzt werden rund 30 000 Franken im Jahr für gemeinsame Aktivitäten aufgewendet. Aber die Triebfeder des Ganzen ist die persönliche Freude, die alle an dieser Zusammenarbeit haben. Keine Frage, dass sie fortgesetzt wird, «denn wir haben noch viele Ideen, die wir verwirklichen wollen», versichert Harry Schraemli.

Deutschland

Hotelführer 1994 erschienen

Der alljährlich vom Deutschen Hotel- und Gaststätten-Verband (Dehoga) herausgegebene Deutsche Hotelführer ist soeben für 1994 erschienen. Er enthält rund 7000 Hotels, Gasthöfe und Pensionen in zirka 2300 Orten in ganz Deutschland.

Von den in Deutschland befindlichen rund 90 000 gastgewerblichen Betrieben (Beherbergungsunternehmen und Restaurants) sind etwa 45 000 Mitglieder bei der Dehoga.

Der Hotelführer steht allen Hotelbetrieben und nicht nur Dehoga-Mitgliedern für die Eintragung zur Verfügung. Lediglich eine Gebühr ist an den Verlag zu entrichten, deren Höhe sich nach der Anzahl Betten der Häuser richtet.

Der Hotelführer ist überschaubar und

neutral aufgebaut, enthält neben Anschrift und Entfernungsangaben zum nächsten Bahnhof oder Flughafen die Anzahl der Zimmer, ihre Ausstattung, Von-bis-Preise, Halb- und Vollpensionspreise, besondere Hinweise sowie Empfehlungen des Hauses über beispielsweise Konferenzmöglichkeiten oder ob der Chef selber kocht. Eine Übersicht aller Angebote sind in einem Piktogramm ersichtlich. Ebenfalls vorhanden sind ein Verzeichnis der in Deutschland tätigen Reservationssysteme und ein umfangreicher Kartenteil.

Der Führer erscheint im Hugo Matthäus-Verlag, Olgastr. 87, 70180 Stuttgart und ist für 19,80 DM erhältlich. Einen gesonderten Restaurantführer gibt der Dehoga zu seinem eigenen Bedauern nicht heraus. Die besonders hohe Fluktuation bei den Restaurant-Inhabern würde eine aktuelle Gestaltung eines solchen Leitfadens verunmöglichen. SE

Rosewood Hotels & Resorts

Neu auf dem Europamarkt

Mit einer eigenen Europa-Repräsentanz für den Markt Deutschland, Österreich und Schweiz meldet sich die Gruppe Rosewood Hotels & Resorts im hart umkämpften Konkurrenzgeschäft.

Die in Dallas domizilierte Gruppe Rosewood Hotels & Resorts nennt sich selbst «eine der weltweit feinsten Kollektionen von Luxushotels» und will nicht nur um Kundschaft werben, sondern sich auch «als Berater für die Realisierung von Hotelprojekten im obersten Marktsegment» engagieren.

Verkaufsdirektor für Deutschland, Österreich und die Schweiz ist der 30jährige Mainzer Hotelfachmann Markus Schiebel, zuletzt Repräsentant des «The Re-

gent» aus Hongkong. Zur Rosewood-Gruppe gehören Häuser wie «Bel-Air» in Los Angeles, «The Mansion on Turtle Creek» und «Crescent Court» in Dallas, sowie das «Seiyo Ginzza» in Tokio, «The Lanesborough» in London und «La Samanna» auf der französischen Antillinsel St. Martin. In Deutschland betreibt die Rosewood-Gruppe für den Frankfurter Investor Schneider und seine CIP-Unternehmungen die Wiedereröffnung der beiden Spitzen-Häuser «Hotel Rose» in Leipzig und «Hotel Fürstenhof» in Wiesbaden.

Rosewood-Präsident Atef N. Mankarios betonte zur Eröffnung der Vertretung in Frankfurt, «intensive Marktuntersuchungen» hätten die Gruppe ermutigt, die Repräsentanz zu eröffnen. Man hoffe «auf grosses Interesse in Deutschland Österreich und in der Schweiz» zu treffen. GU

HOT-TELL

Arosa: «Mariposa» in neuen Händen. Kurz vor der zum drittenmal angesetzten betriebsamtlichen Versteigerung ist das Hotel Mariposa im Freihandverkauf an einen neuen Besitzer übergegangen. Ausgelöst hatte diese Entwicklung eine Gläubigerbank, die nicht auf die Erfüllung ihrer Forderungen warten wollte. Mit der erfolgten Handänderung des «Mariposa» dürfte sich auch das Schicksal dieses in traumhafter Lage am Obersee gelegenen Hotels gewendet haben. Der neue Besitzer wird vermutlich das Haus kaum als Hotel weiterführen, sondern einen Umbau in Eigentumswohnungen ins Auge fassen.

20 Jahre Supranational Hotels. Zum 20. Jubiläum haben die Supranationals ihre Corporate Identity angepasst. Der neue 96seitige Hotelführer erscheint ebenfalls in einem neuen Format. Inzwischen sind in 565 Hotels in 50 Ländern Mitglied der Gruppe. Neu aufgenommen wurden 110 Hotels. In Grossbritannien sind die Swallow und Stakis Hotelgruppe neue Partner. Die detaillierten Auskünfte zu den Hotels wurden ergänzt mit GDS-Codes, Wochenendraten und Stadtplänen. Der neue Hotelführer kann unter der Toll-Free-Nummer 155 55 83 angefordert werden.

Hotel Schweizerhof und Migros Luzern

Hotel und Shopping für 105 Millionen

Die Luzerner Hotellerie befindet sich weiterhin auf antizyklischem Kurs: Das Hotel Schweizerhof investiert zusammen mit der Genossenschaft Migros Luzern 105 Millionen Franken. 1999 soll das Projekt mit renoviertem Hoteltrakt, Hotelneubau und Verkaufszentrum verwirklicht sein.

THOMAS VASZARY

Kurz vor der Jahrtausendwende soll sich das rund 10 000 Quadratmeter umfassende «Schweizerhof-Areal» am Luzerner Quai in einem neuen Kleid präsentieren. Mit Gesamtinvestitionen von 105 Millionen Franken hat die Familie Hauser als Bauherrin und Inhaberin des 5-Sterne-Hotels Schweizerhof einen gewaltigen Sprung in die Zukunft gewagt. Als Partner fungiert die Genossenschaft Migros Luzern, die damit ihr bis anhin grösstes Verkaufszentrum (2800 Quadratmeter) in der Stadt Luzern baut, und als Mieterin 25 Millionen investiert. Der Standortwechsel von der Altstadt aufs «Schweizerhof-Areal» ist nur ein kleiner. Bei wöchentlich 34 000 Personen, die dort einkaufen, ist die Migros laut eigenen Angaben an Kapazitätsgrenzen gestossen. «Mit der Migros als Mieterin haben wir einen starken Partner gefunden und eine solide Basis geschaffen», kommentiert Patrick Hauser, Direktor des Hotels Schweizerhof und Sohn von Hotel-Eigentümer Victor O. Hauser, die jüngsten Geschehnisse.

Übernachtungsdauer erhöhen

116 Zimmer befinden sich heute im «Schweizerhof» und es sollen nach Investitionen von 20 Millionen Franken in Zimmer und Aussen-Fassade noch einige mehr werden. Ob Suiten dazukom-

men, ist laut Patrick Hauser noch unklar: «Wenn überhaupt, wollen wir Suiten bauen, die dann auch entsprechend genutzt werden. Bedürfnisabklärungen sind im Gange.» Ganze 60 Millionen werden in 280 unterirdische Parkplätze und in einen Hotelneubau im heutigen Innenhof investiert. Der Neubau soll Seminar- und Sitzungsräume enthalten, technisch modernst ausgestattet und vielseitig nutzbar konzipiert sein.

Verständlich, dass die Verantwortlichen um das im Frühsommer zur Abstimmung gelangende Kultur- und Kongresszentrum am See freudig überrascht sind. Ausgesprochen positiv sei das Echo ausgefallen. Der Glaube an den Tourismus sei bei den Luzernerinnen und Luzernern

nach wie vor vorhanden, sagt Patrick Hauser und bemerkt: «Die Geschichte der Stadt Luzerner Hotellerie zeigt, dass trotz langer Investitionspausen sich die Luzerner Hoteliers immer wieder antizyklisch verhalten haben.» Allein die jüngsten Investitionszahlen bewegen sich in Luzern im Bereich zwischen 90 und 100 Millionen Franken. Patrick Hausers Ziel ist es denn auch, mit qualitativ hochstehendem Individualtourismus einen deutlichen Anstieg der durchschnittlichen Übernachtungsdauer herbeizuführen. Seine Vision weiss der junge Hotelier klar zu formulieren: «Wir wollen das neue Jahrtausend als das Tagungs- und Ferienhotel der Stadt Luzern in Angriff nehmen.»



Das Hotel Schweizerhof am Luzerner Quai spannt mit der Genossenschaft Migros zusammen. Foto: Alexander P. Künzle

MEHRWERTSTEUER-SEMINAR

Die KATAG TREUHAND LUZERN veranstaltet ganz in Ihrer Nähe Mehrwertsteuer Intensiv-Seminare:

Schwerpunkte:

- Gastgewerbe und Mehrwertsteuer (Hotellerie und Restauration)
- Veränderung der Preiskalkulation (auf Pauschalangeboten und Einzelpreisen)
- Mehrwertsteuer - Buchhaltung - EDV (Anpassung der EDV und der Buchhaltung an die Mehrwertsteuer)

Die eintägigen Seminare finden statt:

Dienstag	3. Mai 1994	St. Gallen	Donnerstag	23. Juni 1994	Bern
Mittwoch	11. Mai 1994	Luzern (ausgebucht)	Dienstag	28. Juni 1994	Interlaken
Dienstag	17. Mai 1994	Zürich	Mittwoch	6. Juli 1994	Basel
Donnerstag	19. Mai 1994	Chur			

Preis: Fr. 380.- inkl. zwei Kaffeepausen, ein Mittagessen und Kursdokumentationen (Für die 2. Person aus dem gleichen Betrieb Fr. 280.-)

.....bitte ausfüllen und einsenden oder faxen.....

ANMELDEALON

Ich melde mich an für das Seminar vomin.....

Name Vorname:.....

Betrieb:..... Adresse:.....

PLZ:..... Ort:.....

Das Dialprogramm wird Ihnen zwei Wochen vor dem Seminar zugeschickt.

Am billigsten bei DENNER!

**Original schottischer
Rauchlachs
100 g**



5.90

**Iranischer Kaviar
Sevruga
30 g**



9.90

Erhältlich in allen Filialen mit Frischprodukten!

Die billigsten Spaghetti der Schweiz!

200'000 Kilo Corelli

Hartweizengriess-Spaghetti

«Tipo Napoli» aus Schweizer Produktion

1 kg (2 x 500 g)

**Exklusiv
bei DENNER!**



Probierpreis!

70

statt 1.40

Spaghetti
HARTWEIZEN-GRIESS
Tipo Napoli

È prodotta in un'area specializzata
Tipo di semola di grano duro
È un prodotto approvato dal
Ministero delle Agricolture



Die meisten Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich!

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Andreas Jacobs, VR-Präsident Minibar-Gruppe

«Das Hotelzimmer: Ein schlafendes Profitcenter»

Andreas Jacobs hat als VR-Präsident und Mehrheitsaktionär die Zügel der Minibar-Gruppe fest in der Hand. Der 30jährige Jungunternehmer und zweitälteste Sohn von Klaus Jacobs (früher in der Kaffee- und Schokolade-Branche tonangebend) bringt die Minibar-Gruppe nicht nur finanziell auf Vordermann. Es gelte Hotelzimmer noch stärker als Profitcenter zu nutzen, sagt er zur Minibar-Strategie. Er warnt aber vor falschem Gewinnendenken: «Die Preise in den Minibars sind in den meisten Schweizer Hotels zu hoch. Sie sollten im Schnitt 20 Prozent unter den Barpreisen liegen.»



Andreas Jacobs bringt als neuer VR-Präsident und Mehrheitsaktionär die Minibar-Gruppe in Schwung.

Foto: Finanz und Wirtschaft

Interview
SILVIA PFENIGER

Herr Jacobs, was fasziniert Sie am Minibar-Geschäft, das in den letzten Jahren finanziell nicht besonders floriert hat?

Es ist zwar kapitalintensiv, aber es hat ein enormes Ausbaupotential. Der Markt wächst durch den Aufbau der Hotellerie in den Oststaaten, den Ausbau in Deutschland und in den USA, wo zur Zeit gigantische Hotelprojekte verwirklicht werden und weitere geplant sind. Zudem ist das Hotelzimmer ein ideales, noch weitgehend ungenutztes Profitcenter. Es ist eine entwicklungsfähige Bran-

che. In den USA findet man in den Gästezimmern zunehmend Kaffeemaschinen sowie Mikrowellen-Geräte mit dem entsprechenden Angebot aus der Tiefkühltruhe. Und dieser Entwicklung sind keine Grenzen gesetzt. Souvenirs, Kinderspielsachen, Bademäntel, Badekleider, Sportartikel und und und könnten via moderne Medien im Hotelzimmer angeboten und eingekauft werden, um die Rentabilität des Raumes zu steigern.

Heisst das, dass die Minibar-Gruppe ihr Angebot erweitern wird?

Nebst den Minibars bieten wir vermehrt auch Hotelsafes an. Zudem haben wir in einigen Schweizer Hotels Kosmetik-Bars lanciert. Das Geschäft läuft sehr gut, besonders die Gäste aus Osteuropa, die diese Produkte daheim nicht kriegen, räumen die Kosmetik-Bars buchstäblich aus.

Zum Stichwort «ausräumen»: Wie steht es mit der Zahlungsmoral im Gästezimmer-Selbstbedienungsladen?

Trotz der «neuen» Moral, die bessere Sicherheitsmassnahmen verlangt, liegen in Europa die Verluste durch unbezahlte Konsumationen bei etwa drei Prozent. In den weitgehend anonymen Hotels in den USA sind die Ausfälle höher. Und diese Entwicklung lässt sich vermutlich bloss durch Gegenmassnahmen aufhalten.

Was bieten Sie dem Hotelier an Sicherheitsmassnahmen?

Ab sofort werden wir exklusiv die weltweiten Vertrieb automatischer Bars von der in London ansässigen Firma Robobar übernehmen, die seit zehn Jahren auto-

mathe Bars vertreibt und derzeit knapp 50 000 Stück installiert hat. Die automatische Minibar wird mit entsprechender Computer-Ware geliefert, die jeden aus der Minibar entfernten Artikel registriert und direkt auf der Rechnung des Gastes verbucht. Das löst nicht nur das leidige Problem mit Lügen und Vergesslichkeiten, sondern erleichtert die Kontrolle und erlaubt ein gezieltes Auffüllen der Minibars. Das spart Personalkosten. Vom Preis her ist die automatische Minibar vorerst vor allem für Gross-hotels geeignet. Ohne den Servicevertrag zu berücksichtigen, wird die automatische Minibar (inklusive Computeranlage) rund 1500 Franken kosten.

Eine beachtliche Investition pro Hotelzimmer. Was kann der Hotelier tun, damit sich diese auch lohnt?

Einer der wichtigsten Faktoren ist der Preis, der in den meisten Hotels der

Schweiz zu hoch ist. Idealerweise sollte er im Schnitt 20 Prozent unter den Barpreisen liegen, sonst trinken die Gäste lieber Hahnenwasser oder bringen ihre eigenen Getränke vom Supermarkt mit. Ausserdem muss das Angebot dem Kundensegment angepasst sein. So trinken die Touristen zum Beispiel mehr, aber billigere Getränke als die Geschäftsleute. Dazu kommen die nationalen Besonderheiten. Sie gehen vom Whiskey (Bourbon für die Amerikaner, Scotch für Europäer) über Gin bis zum Mineralwasser (Evian für die Amerikaner, Perrier für die Japaner). Extrem wild es beim Bier, wo regionale Vorlieben besonders ausgeprägt sind. Die Dokumentation und Schulung unserer Berater wird auch in dieser Beziehung ständig verbessert. Mit den automatischen Minibars werden wir und die Hoteliers noch mehr statistisches Material zur Verfügung haben, um den Markt noch besser erfassen zu können.

300 000 Hotel-Minibars im Einsatz

Die 1971 vom Schweden Thorbjörn Laag gegründete Minibar-Gruppe in Baar ZG bewirtschaftet mit Niederlassungen in 16 Ländern mehr als 300 000 Hotel-Minibars (davon rund ein Fünftel in der Schweiz). Andreas Jacobs hat sich mit dem Erwerb eines Aktienpakets von 52 Prozent finanziell stark engagiert und als VR-Präsident die Verantwortung übernommen. Innerhalb fünf Jahren plant er den Umsatz des Unternehmens auf 80 Millionen Franken zu verdoppeln.

Vorderhand ist er auch massgeblich bei der operativen Leitung der Minibar-Gruppe beteiligt. Am 1. April wird die Geschäftsleitung an Markus Fiechter – «einen Berufskollegen aus meiner Zeit bei Boston Consulting» –, übertragen.

An einen Rückzug auf einen bequemen VR-Sessel denkt Jacobs aber auf keinen Fall. Seine Investitionen seien langfristiger Natur, betont er: «Ich will mich nicht als Finanzjongleur etablieren.» SPF

Jobs im Gastgewerbe: Deutschland

«Die Schweiz soll doch der EU beitreten»

Von Schweizer Hotelmanagern wird die hohe Leistungsbereitschaft in der deutschen Hotellerie gelobt. Sie verfüge in ihrer breiten Masse über weitaus mehr qualifizierte Mitarbeiter, als dies in der Schweiz anzutreffen sei. Sonderkonditionen oder vereinfachte bürokratische Abläufe gibt es selbst bei grenzüberschreitenden, konzerninternen Versetzungen innerhalb von Mövenpick nicht.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

«Von einem Deutschland-Aufenthalt hätten junge Schweizer heute durchaus viel zu profitieren», sagt Marco Torriani, der Generaldirektor des Genfer Hotel du Rhône. Der Mann, der zuvor das Düsseldorf-Nobelpalast Breidenbacher Hof leitete, ist ziemlich erzürnt darüber, dass die Schweizer Absage an die Europäische Union den Sprung ins Nachbarland erschwert. «In der Luxushotellerie wage ich die Aussage, dass uns durchschnittlich die deutsche Hotellerie überholt hat! Die fachliche Ausbildung der Absolventen in der Heidelberger Hotelfachschule zum Beispiel übertrifft diejenige unserer Schulen, da in Heidelberg niemand akzeptiert wird, ohne vorher eine Lehre als Hotelfachfrau oder -fachmann absolviert zu haben. Bei uns gilt ja nur das System der Lehre für Fachberufe wie Koch oder Kellner, nicht für Hoteliers. Ich jedenfalls habe mit meinen Lehrlingen in Düsseldorf hervorragende Erfahrungen gemacht.»

Hohe Leistungsbereitschaft

Auch Fred Hürst, der Schweizer General Manager im Hyatt Regency Hotel Köln, lobt die hohe Leistungsbereitschaft in der deutschen Hotellerie. Sie verfüge in ihrer breiten Masse über weitaus mehr qualifizierte Mitarbeiter, als dies in der Schweiz anzutreffen sei. Den Sprung nach Deutschland vor über sechs Jahren hat er nicht bereut, weil es schon damals ein Anreiz war für ihn, den ersten Ableger der amerikanischen Kette in Deutschland zu leiten und weil sich inzwischen hier auch neue Perspektiven

anbahnen (neue Hyatts entstehen am Potsdamer Platz in Berlin, in Mainz und wahrscheinlich auch in Leipzig, Dresden und an der Ostsee). Die Probleme um die Aufenthaltserlaubnis hatte Hürst einem Rechtsanwalt in die Hände gelegt; inzwischen besitzt er eine unbegrenzte Aufenthaltserlaubnis.

Hürst war zehn Jahre für Mövenpick in der Schweiz tätig gewesen. Will Mövenpick Mitarbeiter aus der Schweiz nach Deutschland versetzen, muss sich das Haus allerdings auch an die üblichen Abläufe halten. Sonderkonditionen oder vereinfachte bürokratische Abläufe gibt es selbst für diese grenzüberschreitenden konzerninternen Versetzungen nicht.

Ein «europäischer Manager»

Der gebürtige Zürcher Witschi ist seit drei Jahren Geschäftsführer für Ibis Hotels Deutschland. Der Schritt über die Grenze sollte schlicht dazu beitragen, ein «europäischer Manager» zu werden. Bürokratische Hindernisse umging er, indem er sich als Geschäftsführer mit Prokura eintragen liess. Damit folgte er einem Rat, den die deutsche Zihoga jeder Schweizer Führungskraft gibt, die länger als 18 Monate in der Bundesrepublik verweilen möchte. Zihoga steht für «Zentrale und Internationale Management- und Fachvermittlung für Hotel- und Gaststättenpersonal in Deutschland». Sie ist der Bundesanstalt für Arbeit zugeordnet und wacht damit über das Kommen und Gehen ausländischer Arbeitskräfte. Dietrich Schnell, der Leiter der Zihoga in Frankfurt, meint nur kurz und bündig: «Die Schweiz soll der EU beitreten! Dann gäbe es keine Probleme.»

Bis 18 Monate problemlos

Das Gastarbeitnehmerabkommen zwischen der Bundesrepublik und der Schweiz gewährt Arbeitskräften bis zu 18 Monaten eine Arbeitserlaubnis ohne grosse bürokratische Hemmnisse. Die Zahl dieser Kräfte ist jedoch auf derzeit 300 Personen pro Jahr kontingentiert; die Bewerber müssen zudem eine abgeschlossene Berufsausbildung besitzen und zwischen 18 und 30 Jahre alt sein. Für den deutschen Arbeitgeber gibt es aber hier noch ein zusätzliches Handicap: Er muss für die Vermittlung eines Schweizer Angestellten eine Bearbeitungsgebühr von 400 Mark zahlen. Da-

gegen hat sich die Schweizer Regierung gewehrt – jetzt wird neu verhandelt. Zihoga-Leiter Schnell indessen erklärt, dass man diese Gebühr bisher noch nie erhoben habe.

Nach Deutschland zu wechseln macht – durch das Gehaltsgefälle – in der Regel nur für Führungskräfte Sinn. Und wer dann länger als 18 Monate in Deutschland bleiben will, könne sich als Direktor mit Prokura ausweisen lassen. Damit übt er bereits «Arbeitgeberfunktionen» aus und die unterliegen keiner Arbeitserlaubnispflicht.

«Der gute Ruf geht voraus»

Chancen hätten Schweizer Hotelfachkräfte in Deutschland allemal. Ingrid Hartges, Geschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes und unter anderem zuständig für das Referat Berufsbildung, meint: «Im Prinzip

brauchen wir jede Arbeitskraft, vor allem während der Saison. Den Schweizer Hotelfachkräften geht zudem ein guter Ruf voraus, geprägt durch die Hotelfachschulen. Und ausserdem trägt die Schweizer Ferienhotellerie dazu bei, das positive Image in Deutschland aufrechtzuerhalten.»

Wieviele Schweizer aber wollen überhaupt in Deutschland arbeiten? In der Zentrale bei der Steigenberger Hotelgesellschaft laufen höchstens 100 Bewerbungen pro Jahr ein. Die meisten Anfragen richten sich auf stellvertretende Management-Positionen, berichtet Susanne Pawlak, zuständig für den Personalbereich Operations in der Frankfurter Zentrale. Sie gibt zu bedenken, dass Deutschland für viele Eidgenossen weniger interessant ist aufgrund des grossen Gehaltsgefälles. Wer in der Schweiz nach der Lehre beispielsweise mit 3000 Fran-

ken pro Monat beginne, könne in Deutschland nur auf 2100 bis 2500 Mark hoffen, so dass der neue Job finanziell ohnehin erst ab einer leitenden Position lukrativ wird.

«Nur zwei Typen Schweizer»

Auch Antje Maesse, Geschäftsführerin von Executive Search International in München, winkt ab. Bei ESI, der deutschen Tochter eines Headhunters aus Florida, bewerben sich vielleicht drei von hundert Kandidaten aus der Schweiz. Maesse: «Eigentlich gibt es ja auch nur zwei Typen von Schweizern. Die einen wollen im Land bleiben, und die anderen möchten nur nach Asien oder in die USA.»

Hat ein Schweizer überhaupt Interesse an Deutschland, möchte er ins F&B grosser amerikanischer oder internationaler Ketten, von denen es in der Schweiz nicht so viele gibt. Umgekehrt fragen deutsche Hoteliers höchstens nach Schweizer Küchenchefs, weniger nach Schweizer Direktoren. Dann greifen sie eher nach den flexibleren Österreichern, urteilt Antje Maesse. Sie dürfen seit dem 1. Januar arbeitserlaubnisfrei Beschäftigungen in der Europäischen Union aufnehmen. Das hat ein neues Abkommen über den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) ermöglicht.

REKLAME



Hotel Informatik mit Zukunft

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

hoga **ferner** **ag** Tel. 01/741 43 44
HOTEL COMPUTER SYSTEME Fax 01/741 20 29
Riedstrasse 12, 8953 Dietikon



Von einem Deutschland-Aufenthalt können junge Schweizer und Schweizerinnen profitieren. Foto: htr



**Eins. Zwei. Drei.
Und Ihre Teppiche sind sauber.**

Mit der bio-chem. Trockenreinigungsmethode reinigen wir Ihre Teppiche in 3 Schritten in 3 Stunden.

Nicht übers Wochenende, nicht über Nacht, sondern in wenigen Stunden können stark verschmutzte Teppichböden zu niedrigen Kosten schnell, leicht und bequem gereinigt werden. Mit dem neuen und einzigartigen HOST®-System, das gekauft, gemietet oder als Teppich-Service mit oder ohne Abo beansprucht werden kann. Diese Information richtet sich an Haustechnik-Abteilungen von Unter-

nehmen und Hotels, an Restaurants, an Hausverwaltungen, Hausbesitzer und Mieter. Besonders geeignet ist die umweltverträgliche HOST®-Methode bei Doppelböden. Detail-Informationen beim Generalvertreter für den Kanton Zürich, Telefon 01/945 48 17. Herrn Bergmann verlangen.

**Mietpreise:
halber Tag 35.-*, ganzer Tag 60.-*
*zuzüglich Reinigungsmittel**

El-ba AG, Kindhausen, CH-8604 Volketswil.
Tel. 01/945 48 17, Fax 01/945 48 89
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 8-12 h u. 14-18 h, Sa. 9-12 h



Bodenbeläge und Teppichpflege.

«Das ist der Hammer»!!!



Kaffeemaschine Schärer 19 SM 2 mit Kaffeemühle und zusätzlichem Behälter für koffeinarmer Kaffee zum sagenhaften Preis von sFr. 11 500.- netto ab Hotel Sonne. Interessenten melden sich bitte bei Hotel Sonne AG
Seestrasse 120
8700 Küsnacht
Telefon 01 910 02 01

63201/17641

Für unsere Ausbildungs-Kurse suchen wir ein Hotel mit

Hallenbad

Institut für Aquatische Körperarbeit
Heinz Gasser
8712 Stäfa
Telefon 01 926 30 15

63269/380130

Beschriftungen
Selbstklebend, oft in allen Farben + Größen
*Polier-, wetterfest, für Innen- + Aussen. *5722 Granchen für jeden Zweck! E55 064 31 25 02 *064/31/38 76

ottlik



Jedem Ansturm gewachsen

Bankett - Feiertage - Silvester...

Und dann ist es soweit -

die Servietten und die Tischtücher - was nun.

Sind Ihnen 40'000 recht ?

Wir lösen Probleme

Auscheiden!

TEL 075 384 13 13

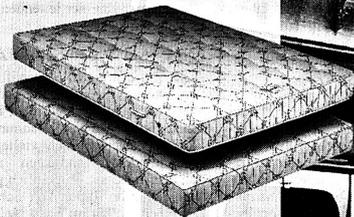
Ostschweiz - Innerschweiz - Graubünden

FIX wäscht, reinigt
BALZERS

Auscheiden!

FIX GROSSWÄSCHEREI • NEUGRÜT • FL-9496 BALZERS

SAVOIR VIVRE
SAVOIR DORMIR



Aufgeweckte Hoteliers wie Heinz Winkler* verwöhnen Ihre Gäste selbst im Schlaf erstklassig. Denn zum guten Service gehört eben auch das richtige Bett. Warum Treca Betten in den besten Hotels immer erste Wahl sind, erfahren Sie ausführlich im Treca Hotelprospekt. Wählen Sie einfach 0 22/3 47 40 44.

TRECA
Hotel

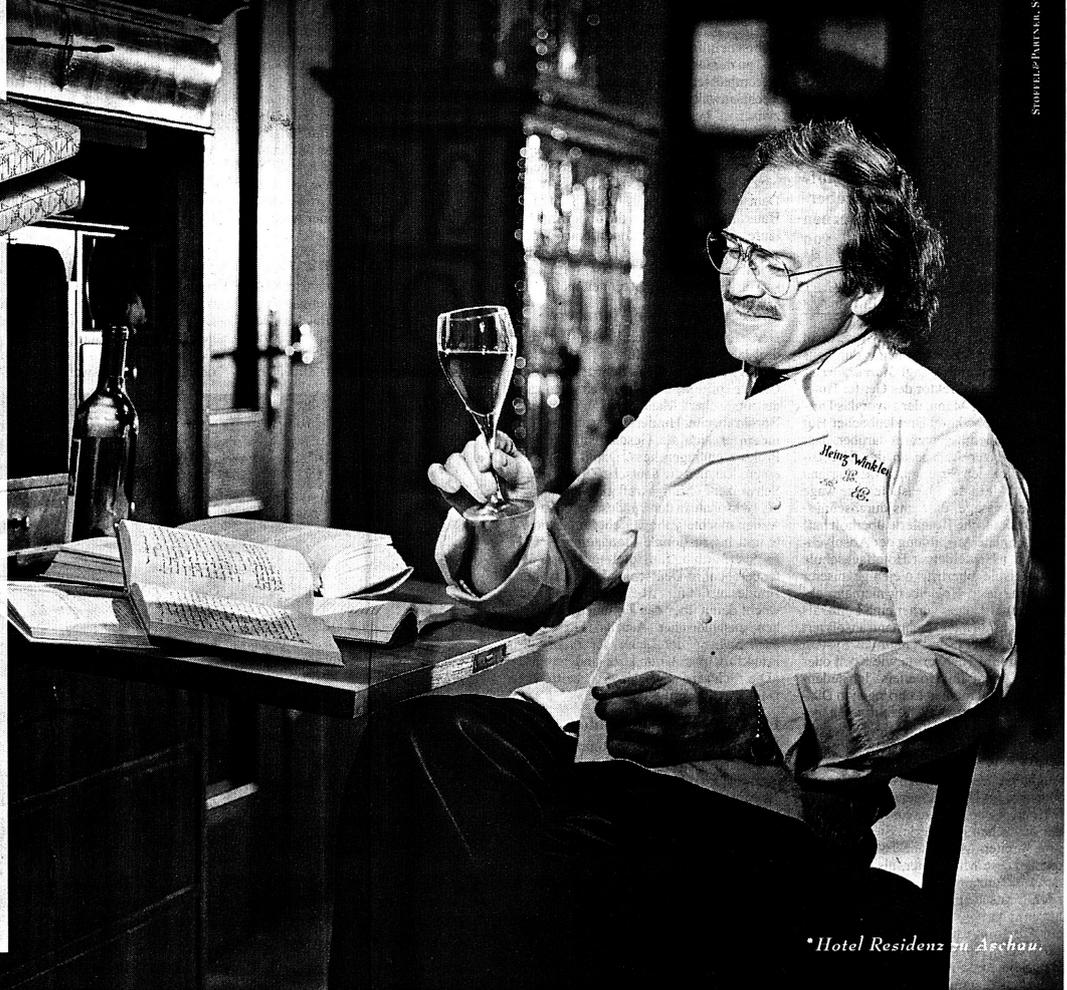
Chemin des Crêts-de-Champel 5
1206 Genève

Oder schicken Sie uns einfach diesen Coupon.

Bitte schicken Sie mir den Treca Hotelprospekt zu.
 Ich würde mich über den Besuch Ihres Beraters freuen.

Name/Hotel _____
Straße _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____

Meine Hotelgäste liegen bei mir genau richtig.



STOBBELER PARKER, STUTTGART

*Hotel Residenz zu Aschau

«Chefs des Chefs» auf der «Queen Elizabeth»

Zum ersten Mal kochte ein Team des exklusiven Clubs des Chefs des Chefs d'Etat auf dem Flaggschiff der Cunard Line, der «Queen Elizabeth 2», zwischen New York, Fort Lauderdale, Panama, Acapulco und Los Angeles.

URS OSKAR KELLER

Auf Einladung des 35jährigen Österreicher *Rudolf Sodamin*, Corporate Executive Chef der fünf Cunard-Luxusliner mit zwölf Restaurants, kamen einige Mitglieder des renommierten «Chefs to the Heads of State» auf die 14tägige Kreuzfahrt. Neben dem 1993 in Paris neugewählten Präsidenten *Heinrich Lauber* nahmen auch sein Schweizer Kollege und Ehrenpräsident *Henry Haller*, Ex-Koch von *Ronald Reagan* im Weissen Haus sowie *Werner Matt* («Vienna Plaza»), Wien, *Stephan Gervais* Chef to the Governor-General of Canada, Ottawa und *Bernd Raths* Steigenberger Hotel, Bonn teil.

Die englische Reederei Cunard – sie gehört heute zur Trafalgar House Company – liess während ihrer nunmehr 154jährigen Geschichte Ozeanriesen bauen, die alle ausnahmslos Weltberühmtheit erlangten: «Mauretania», «Aquitania», «Queen Mary», «Queen Elizabeth» – Namen, die untrennbar mit der Ära der Transatlantikkreuzfahrten verbunden sind.

Schlaraffenland auf See

Der grösste Teil des Service- und Küchenpersonals – bis hin zum Hotelchef – kommt aus der Schweiz, Österreich und Deutschland. Der Schweizer *Beat Hofer*, der die Welt schon oft im Luxusdampfer umrundete, ist Food & Beverage-Manager der Queen Elizabeth 2 (QE2). In der First Class gibt es vier Restaurants, in der Transatlantik-Klasse eines. Auch die grosse Küchenbrigade konnte von den berühmten Köchen profitieren. «Es war mal eine Abwechslung für sie», glaubt Lauber. «Die Leute müssen ja Tag und Nacht arbeiten. Ich habe das Gefühl, dass wir sie ein bisschen motivieren konnten. Am Schluss waren wir alle happy!»

Beim Captain's Dinner muss der Mann mit den vier goldenen «Nudeln» am Armel vor dem Essen in seiner Welcome Party bis zu 2000 Hände in zwei Schichten drücken. Und unbarmherzig blendet ständig der Blitz des Bordfotografen. Der Captain, Engländer wie seine Offiziere, und die rund 1000köpfige Besatzung aus vielen Ländern sorgen für das Wohl und besondere Flair auf dem Oceanliner. «Es war einfach Spitzenklasse», schwärmt Lauber, wieder auf festem Berner Boden. Seekrank sei er auch nicht geworden.

Schlemmen Hauptbeschäftigung

Zwar ist die Kulinarik nur eine Seite auf einer Kreuzfahrt, aber eine wichtige. Schlemmen ist eine Hauptbeschäftigung an Bord. Auf der 14tägigen Kreuzfahrt der «QE2» gab der Proviant-Meister folgende Lebensmittel- und Getränkemengen heraus: 1200 Kilogramm Kaviar, 40 000 Teebeutel, 480 Kilogramm Gänseleber, 60 000 Eier, 12 000 Kilogramm Mehl, 1700 Kilogramm frischen Lachs, 4000 Flaschen Champagner, 12 000 Kilogramm US-Beef, 1000 Kilo Erdbeeren und 300 Kilogramm frische

Kräuter. Ein Schweizer Konditor produzierte täglich rund 800 Stückli, Rahmpâtisserie und Afternoon Tea-Cookies für die «QE2»-Gäste.

Schwimmende Weltstadt

Die «Queen Elizabeth 2» mit ihren 67 139 Bruttoregistertonnen, Cunards Flaggschiff und einziger Transatlantikkreuzer im regelmässigen Einsatz zwischen Southampton und New York, ist eine schwimmende Weltstadt mit 24 Fahrstühlen, vier Swimmingpools, sechs Bars, beinahe 1100 Kabinen. Sie ist 32,2 Knoten schnell. «Es ist tatsächlich ein Ozeanriese, wo das Fluidum der weiten Welt vor allem die Passagiere spüren und dafür bezahlen müssen», bestätigt Chefkoch *Rudolf Sodamin*. Eine fünfjährige Transatlantikreise mit dem berühmten Oceanliner ist schon ab 2000 Franken zu haben. In der First Class beginnen die Preise bei 5500 Franken. Die Mannschaft muss mit einfachen Zweibettkabinen auf den unteren Decks vorliebnehmen. Die Küchenchefs der Staatsoberhäupter und Mächtigen aus allen Herren Ländern halten im Spätsommer in Indien Hof.

Wenn Gäste sich nicht zu benehmen wissen

Was macht ein Gastronom, der sich mit Gästen konfrontiert sieht, deren Benehmen zu wünschen übrig lässt? Statt sich zu ärgern, sollte er das Büchlein «Tips – Gutes Benehmen im Restaurant» zur Hand haben, um dieses Benimmheft ungehobelten Gästen auf den Tisch zu legen und doch wenigstens zum Abschied mit auf den Weg zu geben, als «Wink mit dem Zaunpfahl»... Das Büchlein geht natürlich den umgekehrten Weg und hilft – nach Stichworten geordnet – dem Ungelkenen galant auf die Benimmspur. Wer besonders deutlich werden will, legt beim entsprechenden Kapitel ein Lesezeichen ein.

GU

Gina Popp: Tips – Gutes Benehmen im Restaurant. 64 Seiten, Franken 10.10. Verlag Gräfe und Unzer, ISBN 3-7742-1665-7.

Küchen der Welt: Spanien von A bis Z

Von A wie Abondigas bis Z wie Zanahoria reicht das Glossar, und von A wie Andalusisches Rindsragout bis Z wie Zarzuela das Rezept- und Sachregister im Buch «Spanien» aus der Reihe «Küchen der Welt». Dass nur originalspanische Rezeptvorschläge enthalten sind, dafür sorgt Autorin *Cornelia Rosales de Molino*, in der Sherrystadt Jerez de la Frontera geborene und in Madrid lebende Fachjournalistin und Kochbuchverfasserin. Wer also demnächst «Spanische Wochen» in seiner Gastronomie veranstalten möchte, ist mit diesem Ratgeber bestens bedient. Denn nicht nur sind die Rezepte mit den Herkunftsregionen versehen, das Buch enthält auch nützliche Vorschläge für typisch spanische Menu-Zusammenstellungen. In den Auftaktkapiteln über Land und Leute sind die Gerichte und die dazu passenden Weine eingebettet in unterhaltsam geschriebene Geschichten über Landschaften und ländliche Feste.

GU

Cornelia Rosales de Molino: Spanien, in der Reihe Küchen der Welt, Franken 39.90, Verlag Gräfe und Unzer, ISBN 3-7742-1718-1.

«Das Whisky-Brevier»

Da hat man geglaubt, über Whisky alles gelesen und gehört zu haben – aber da kommt *Richard Grindal* und serviert in «Das Whisky-Brevier» wieder so viel an Geschichte und Geschichten, dass einem ganz warm wird ums Herz. So die Sache mit *George* von Glenfarclas, der seinem Gast die Whiskyflasche zur Selbstbedienung hinstellte und sagte: «Es hat 40 Jahre gedauert, bis mir klar wurde, dass ich auf diese Art Whisky spare. Meine Gäste gossen sich aus Höflichkeit weniger ein, als ich es aus Gastfreundschaft tun würde». Oder die Historie über *Elizabeth Cumming*, der ersten Frau überhaupt, die eine Whisky-Destillerie besass und führte (die von Cardhu nämlich). Malt Whisky, so meint der Autor an anderer Stelle, sei wohl «ein Getränk für die Birkhuhnmoores und die Lachsflüsse und für Menschen, die in Schottlands rauhem Klima unter freiem Himmel arbeiten». Deshalb habe man für die anderen Blended Scotch herstellen müssen. Mindestens ebenso amüsant ist seine Erinnerung an die Prohibitionszeiten in den USA und den «Studebaker Whisky Six», der für den Whisky-Schmuggel aus Kanada extra mit verstärkter Federung produziert wurde. Ein köstliches Buch, ein Muss für jeden Barkeeper und eine Bereicherung für alle Gespräche über Whisky.

GU

Richard Grindal: Das Whisky-Brevier. Franken 36.20, Heyne-Verlag, ISBN 3-453-07397-5.

Von Avocado-Dip bis Zürihegel-Rösti

140 Rezepte für wärschafte bis trendige Gerichte und mit passenden alkoholfreien Getränken bietet das Gasta-Jubiläums-Kochbuch. Die Autorinnen *Barbara Erb* und *Barbara Eisl-Rothenhäuser* inspirierten sich an den Kreationen der Gasta-Betriebe und präsentieren sie zu 30 Themen gebündelt rund ums Jahr, vom Neujahrsbrunch bis zum Silvester-Partybuffet. Besondere Akzente setzen einfache, schweizerische, vegetarische und vollwertige Gerichte. Die Rezeptesammlung ist als praktisches Ringbuch aufgemacht.

EM

Barbara Eisl-Rothenhäuser: Vergnügliches Essen & Trinken ohne Alkohol. Rothenhäuser-Verlag, Sifa, 34 Franken.

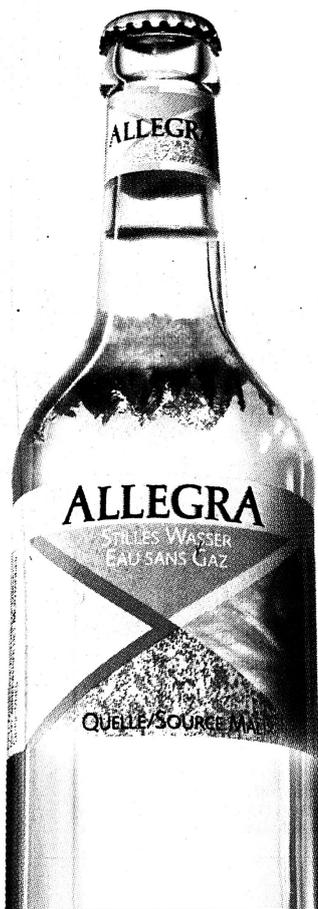


«ALLEGRA!» (GRÜEZI!)
UND DANKE FÜR
DEN FREUNDLICHEN
EMPFANG IN IHREM
GASTGEWERBEBETRIEB.

Sie haben mit
ALLEGRA eine gute
Wahl getroffen,
denn die Augen
trinken mit.
Deshalb muss ein
gutes Mineralwasser
ohne Kohlensäure
besonders elegant
präsentieren.



ALLEGRA.
STILLES MINERALWASSER.
OHNE KOHLENSÄURE,
WIE ES AUS DER BÜNDNER
BERGQUELLE KOMMT.
ABGEFÜLLT DURCH DIE
PASSUGGER QUELLEN.





I G M A
INTERNATIONALE
GARTENMÖBEL AUSSTELLUNG

Freitag, 18. März bis
Mittwoch, 23. März 1994
auf Zürichsee-
Schiffen, am
Bürkliplatz Zürich
Öffnungszeiten:
10.00-20.00 Uhr

„GASTSTUBE. SPIELZIMMER. BÜRORAUM. WERKSTATT. UMKLEIDE- KABINE. SUBARU WAGON.



Eine eigenständige Extrakutsche überrollt im 54-Pferde-Galopp den Schweizer Minibus-Markt: Der neue Subaru Wagon - extra für Sie.



Denn der Wagon wurde extra für Grossfamilien ausgeheckt. Extra für Kleinfamilien mit lieben Nachbarn. Extra für Kleinunternehmen mit bis zu sechs



Werkleuten. Extra für Aussendienstler mit tausend Werkzeugen. Extra fürs Bringen: z.B. von Brot, Gemüse, Flaschen oder Kleidern. Extra fürs Holen:



z.B. von Hotelgästen. Extra für Freizeit, Sport und Spass. Extra fürs bequeme Reisen. Extra fürs abenteuerliche Trekken. Und extra so, dass er mal so und mal so gebraucht werden kann.

Darum auch die vielen Ausstattungs-Extras: Um einer ganzen Reihe von Anforderungen serienmässig zu genügen. Tiefliegender Laderaum bis 2500 l, damit alles bequem reinkommt.



5 Türen, damit man von überallher rankommt. Knappe Aussenmasse, damit kein Engpass aufkommt. Glashubdach/Panorama-Schiebedach, damit reichlich Licht durchkommt.



Multipoint-Einspritzung, damit er zügig aber sparsam vorankommt. 4WD, damit er überall hinkommt.



Und das Beste kommt noch - der Preis: Fr. 23'800.-.



Mineralwasser-Produzenten

«Wir subventionieren die Wirtshausküche»

Die Schweizer Gastronomie lebt zu einem guten Teil vom Getränkeverkauf oder mit den Worten von Max Lienhard, Direktor der Valsler Mineralquellen in Bern: «Die Mineralwasser-Verkaufspreise sind generell zu hoch und subventionieren die Küche». Was halten die Schweizer Mineralwasserproduzenten sonst von der Gastronomie ihres Landes?

REGULA STUCKI

Wir gehen – vielleicht – einem heissen Sommer entgegen. Angenommen, er wird heiss, steigt unser Flüssigkeitsbedarf von 1,5 auf zwei bis drei Liter pro Tag an und gleichzeitig auch die Konsumation von erfrischenden Wassern. Wird der Sommer aber kühl und regnerisch, gibt es viele Möglichkeiten, den Getränkeverkauf trotzdem anzukurbeln: Servieren Sie scharf gewürzte, durstig machende Speisen, halten Sie die Fenster geschlossen und die Heizung auf Maximum gestellt oder lassen Sie ein sprudelndes Aquarium in der Mitte des Lokals den Durst der Gäste auf unterbewusster Ebene beeinflussen...

CH-Gastro-Image: Zu teuer!

Nun aber ernsthaft: Der Getränkeverkauf ist wichtiges Element in der Mischrechnung eines Gastronomen. Mit den kleinen Flaschen werden wichtige Umsätze erzielt. Etwas krasser drückt es Max Lienhard, Direktor der Valsler Mineral-

quellen in Bern aus: «Die Mineralwasser-Verkaufspreise sind generell zu hoch und subventionieren die Küche». Wir wollten deshalb von weiteren inländischen Mineralquellen wissen, was sie von der Schweizer Gastronomie halten. Auch bei der Mineralquelle Zurzach hiess es: «Die Preise für Speisen sind angemessen, diejenigen für Getränke aber stark überhöht.» Deshalb haften der Schweizer Gastronomie das Image: «Zu teuer!» an.

Abnehmer nicht vergraulen

Wenn Mineralwasserproduzenten mit dem Begriff «Gastronomie» konfrontiert werden, verharren sie grösstenteils in ehrfürchtiger Haltung. Sie drücken sich vorsichtig aus. Der wichtigste Abnehmer soll nicht «vergrault» werden. Es ist spürbar, dass die Abhängigkeit vom Wirtshaus besteht und die Konkurrenz der Anbieter aus dem Ausland zu Schafen macht. Doch auch hier nimmt Max Lienhard kein Blatt vor den Mund: «In vielen Gaststätten wird nur das Mineralwasser des Bierlieferanten verkauft.» Die Gastronomie wirkt als wichtiger Werbeträger für die Mineralwasserindustrie. Hier werden viele Gäste zum ersten Mal mit einem bestimmten Wasser konfrontiert, bei dem sie möglicherweise ihr Leben lang bleiben. So drückten sich die meisten der Befragten in ihrer Meinung über die Schweizer Gastronomie recht diplomatisch aus. Allen voran die Brauerei Hürliemann in Zürich: «Die Gastronomie ist einerseits unsere grösste Abnehmergruppe, andererseits aus dem gesellschaftlichen und kulturellen Leben der

Bevölkerung nicht wegzudenken. Ohne Gastronomie würde unser Leben völlig anders verlaufen.»

Gemeinsam einkaufen

Nicht ganz ohne Kritik sieht es Max Lienhard von der Valsler Mineralquellen AG in Bern, der die Gastronomie als Wirtschaftszweig von eminenter Bedeutung betrachtet. «Viele Gastronomen haben die Zeichen der Zeit nicht erkannt, profitieren von privilegierten Standorten und von betrieblichen Strukturen, die betriebswirtschaftlich unprofitabel wären. Wie viele andere Bereiche in der Schweiz ist die Branche einem grossen Strukturwandel unterworfen. Das Patenterteilungsprozedere, Ausbildung, Vorschriften etc. sind der Situation nicht förderlich.» Er ist überzeugt, dass innovative und flexible Gastronomen, die rasch auf das sich weiter wandelnde Konsumentenverhalten reagieren und agieren, erfolgreich sind und bleiben. Welche Innovationen sind hier angesprochen? «Erlebnisgastronomie, ein frisches Angebot, Sortimentstiefe (nicht unbedingt Sortimentbreite), und nicht zuletzt die Gästebetreuung.» Dazu gehörten aber auch gemeinsame Infrastrukturen wie Einkauf, Administration, Produktvorbereitung usw. «Das Schweizer Gastgewerbe steht im internationalen Vergleich hervorragend da», verlauchten die Passagier Heilquellen schon beinahe tröstend. Duch den Tourismus könne sich die Schweiz im internationalen Umfeld profilieren. «Dazu sind Visionen und damit verbundene Innovationen mehr denn je gefragt. Was

wir brauchen, ist eine gesunde Gastronomie mit attraktiven Angeboten. Nicht alles für alle, sondern Ausgewähltes für Kenner, die sich das Bessere auch gerne etwas kosten lassen.»

Auch in Zurzach wird die ausserordentliche Vielseitigkeit der Schweizer Gastronomie gelobt, die Küche verdiene das Prädikat gut bis sehr gut, «ausländische Besucher sind fast immer begeistert.» Und bei Henniez freut man sich, dass die Zahl der Restaurationsbetriebe, die ihr Sortiment anbieten, seit 1992 beträchtlich angestiegen sei. «Die Verkäufe von Henniez grün in der Gastronomie haben im vergangenen Geschäftsjahr um 9,5 Prozent zugenommen.»

Ratschläge für Wirte

Nun stellt sich die Frage, wieweit ein Wirt die Wasserwahl des Gastes wirklich beeinflussen kann. «Was macht er richtig, was macht er falsch?» haben wir ein paar Mineralwasserproduzenten gefragt. Hier wurde die Hürliemann Brauerei, Abfüllerin des Zürcher Wassers Aquì, schon deutlicher: «Richtig ist es wohl, Mineralwasser kühl zu servieren. Eine gleich freundliche Bedienung wie bei der Bestellung eines teuren Weines sollte selbstverständlich sein.» Ist sie es aber auch? Es würden zu wenige Markenprodukte angeboten, liess man bei Valsler verlauchten. «Der Konsument will auch in der Gastronomie sein Lieblingsmineralwasser erhalten.» Richtig sei, Mineralwasser in verschiedenen Flaschengrössen und als gesundes, gutes Getränk anstelle von «Blötiwasser» zu verkaufen.» Man

dürfe zudem erwarten, dass ein Wirt Empfehlungen von Mineralwasser zu Essen und Wein abgeben könne. Als falsches Gastgeberverhalten betitelt Max Lienhard, dass es kein Aufzählen oder keine Differenzierung des Angebotes gebe. «Dank lukrativen Gesamtsortimentsverträgen – mit nota bene kartellistischem Charakter – verarmt das Angebot, der Gastronom macht sich abhängig, der Gast kann seine immer individueller werdenden Bedürfnisse nicht befriedigen.»

Neu: eine Wasserkarte

Als Informationshilfe zur Eignung eines Mineralwassers setzt Passagier im süd-deutschen Raum – ganz neu – eine Wasserkarte ein. Mit diesem Grundwissen sei der Wirt berechtigt, «und dies empfehlen wir, das Mineralwasser zu verschiedenen Preisen anzubieten, denn schliesslich ist Wein nicht gleich Wein und Menu nicht gleich Menu.» Beinahe als revolutionär mutet die Idee der Mineralquelle Zurzach an: «Der Wirt sollte sich auch auf eine Dienstleistungsfunktion besinnen und zum teuren Wein eine Halbliter-Karaffe «echtes Mineralwasser» gratis offerieren. Die Karaffe sollte einen Aufdruck desjenigen Mineralwassers haben, das dann aus der Ein-Liter-Depotflasche tatsächlich ausgeschenkt wurde. Die zweite Karaffe kann zum Beispiel mit Franken 2.80 für einen halben Liter verrechnet werden. 0,3 Liter-Flaschen bekommen nur die Gäste, die auf diese unrentable und teure Flasche bestehen; dann aber für mindestens Franken 3.60!»

Kleine Mineralwasser-Trinker-Typologie

Sogar «Casablanca» endete mit einer Flasche Wasser

Dem aufmerksamen Betrachter fällt auf, dass Mineralwasser seinen Platz nicht nur im Ladenregal und auf dem Wirtshausstisch erhält, sondern auch in Film und Fernsehshow zum Zuge kommt. Gibt es einen typischen Mineralwassertrinker oder ziehen sich die Geniesser durch die gesamte Bevölkerungsschicht?

REGULA STUCKI

Humphrey Bogart schenkte in seiner Bar in «Casablanca» vor allem Cocktails und Whisky aus. Als der Streifen 1942 in die Kinos kam, war Mineralwasser noch ein Getränk für Kranke, Abstinente oder diensttuende Polizisten. Dies bestätigt auch die letzte Szene des Films, als Rick alias Bogart dem Ehepaar Laszlo gerade zur Flucht verholfen hat und alleine auf der nebelverhangenen Flughafen zurückbleibt. Captain Reynolds tritt aus dem Hintergrund auf, öffnet eine Flasche Vichy, giesst sich ein Glas ein und lässt die Flasche dann – aus politischen Gründen – demonstrativ in den Papierkorb fallen...

Woody Allen's Rostwasser

Ein paar Jahrzehnte später verpflegen sich die Filmpartnerinnen von Woody Allen grösstenteils im Reformhaus und trinken stille Wasser oder Perrier, er selber schwört zum Runterschlucken seiner Aspirinabletten auf Leitungswasser, auch wenn es vom Rost der alten Wasserleitungen schon ganz braun verfärbt ist (Manhattan)...

Noch einmal zwanzig Jahre später ist der Durchbruch geschafft. Ein Fernsehquiz-Kandidat lehnt den offerierten Schaumwein ab und verlangt statt dessen ein Glas Mineralwasser. Und in der gleichen Sendung («Wetten dass?» vom 12. März 1994) möchte ein sportlicher Schweizer beweisen, dass er auf einem Stapel von 15 Rhäzünser-Harrassen einen Kopfstand auf dem Fahrrad machen kann. Die Wette misslingt, wird wiederholt und die Mineralquelle erhält mindestens sieben kostenlose Werbeiminuten auf gleichzeitig drei Sendern...

Wie schätzen eigentlich die Mineralwasserproduzenten ihre Verbraucher ein? Gibt es überhaupt einen typischen Mineralwassertrinker? Wir wollten hier nicht



Süffige Konsumenten und Geniesser.

Karikatur: Cecilia Bozzoli

auf Verbraucherstudien und Konsumentenumfragen zurückgreifen, sondern die spontane Meinung der Produzenten erfragen.

Der Aquì-Verbraucher sei aufgestellt, unternehmungslustig, gesund und fröhlich – dies die Vorstellung der Brauerei Hürliemann in Zürich. Ein ausgeglichener Gast also, der sich gerne während Stunden in ein Gespräch vertieft im Restaurant aufhält und mit Vorliebe im Wirtshausgarten sitzt. Der Passagier-Trinker dagegen befindet sich gerade im Paradigmawechsel. Er mag sich nicht auf einen Lebensstil festlegen und entscheidet sich je nach Lust und Laune «einmal für Hamburger im Fast Food Restaurant, einmal für ein gediegenes Essen in der gehobenen Gastronomie.» Je nach Situation handle es sich um einen «süffigen» Konsumenten oder um einen «Geniesser», wird in Passagier erklärt wird. «Der Henniez-Kunde schätzt die glasklare Flasche, die die Reinheit des Produktes unterstreicht und hervorhebt.» Er ist auf ästhetische Weise gesundheitsbewusst, steht auf elegante Flaschen und sorgt sich um seine Körperfunktionen, hauptsächlich um die Anregung der Blutzirkulation und die Entschlackung des Gewebes.

Als preis- und qualitätsbewusst schätzen die Zurzacher Mineralwasser ihre Verbraucher ein. «Sie lassen sich von einem günstigen Preis nicht abschrecken und vertrauen darauf, dass die Schweizer Behörden über eine funktionierende Lebensmittelkontrolle verfügen.» Zudem seien Zurzacher-Trinker intelligent. «Er schätzt gutes Essen und Trinken, is(s)t gerne in Gesellschaft und ist zwischen 2 und 99 Jahre alt.» Was ihn doch vom Aquì-Trinker unterscheidet, der von der Hürliemann Brauerei zwischen 6 und 100 Jahren eingestuft wird...

Valsler: am liebsten zu Hause

Der Valsler-Trinker will auswärts trinken, was schon bei ihm zu Hause auf dem Tisch steht. Er sei erkennbar durch ein strahlendes Gesicht und liebe die Natur, natürliche, unverfälschte und gesunde Produkte aus umwelteinflüssen unberührten Gebieten. «Er schätzt gutes Essen und Trinken, is(s)t gerne in Gesellschaft und ist zwischen 2 und 99 Jahre alt.» Was ihn doch vom Aquì-Trinker unterscheidet, der von der Hürliemann Brauerei zwischen 6 und 100 Jahren eingestuft wird...

Bett- und Frottierwäsche

Farbig gewachsene Öko-Baumwolle

Bunt gewachsene, das heisst nicht gefärbte, Baumwolle ist besonders hautfreundlich. Der grösste Textilhersteller der Schweiz, die Boller, Winkler AG in Turbenthal beliefert das Gastgewerbe unter dem Label Colour Cotton Collection mit Bett- und Frottierwäsche, welche natürlich gefärbt ist.

HEDWIG SCHAFFER

In einer umweltbewussten Gesellschaft sind Öko-Produkte ein attraktives Verkaufsargument. Boller, Winkler AG, Turbenthal, verarbeitet ökologisch angebaute, natürlich farbig gewachsene Baumwolle aus dem Süden der USA zu schadstoffarmer Frottier- und Bettwäsche. Diese preisgünstige Natural Colour Cotton Collection (kurz Co Co Collection genannt) ist für Gäste mit besonders sensibler Haut ideal.

Mit der Colour Cotton Collection oder Co Co Collection bringt Bonjour of Switzerland jetzt eine besonders hautfreundliche Bett- und Frottierwäsche auf den Markt, die laut Öko-Tex-Zertifizierung – Standard 100 – sogar die an Babywäsche gestellten Anforderungen erfüllt. Hinter der Co Co Collection steht eine engagierte junge Frau.

Pioniertat von Sally Fox

Die «Mutter» der ökologisch angebauten, natürlich farbig wachsenden Baum-

wolle heisst *Sally Fox*. In San Francisco geboren, interessierte sie sich schon als Hippie-Teenager für naturfarbene Baumwollkreuzungen – ihr griechischer Grossvater hatte eine typisch amerikanische Karriere vom Baumwollhändler zum Modeschmuck-Millionär gemacht. Sally studierte in Kalifornien Biologie, ging nach dem Studienabschluss als Mitglied des Friedenscorps nach Gambia, kehrte von dort desillusioniert zurück, absolvierte ein Aufbaustudium und begann nun mit wissenschaftlichem Ehrgeiz naturfarbene Baumwollsorten zu kreuzen.

Von Japan ermutigt

Ursprünglich wollte die heute 36jährige Sally mit dem Verkauf von farbiger Baumwolle Handspinnern ein Auskommen ermöglichen. Doch die japanische Firma Yambo orderte schon 1989 ihre gesamte Ernte und ermutigte sie, die Produktion zu vergrössern. Deshalb fuhr Sally am Textiltechnischen Institut der Universität Texas mit ihren Untersuchungen fort. Dies mit dem Resultat, dass ihr die Züchtung einer langfasrigen, farbigen Baumwolle gelang, die sich für die Rotorspinnmaschine eignete. Denn braune Baumwolle hat es schon immer gegeben. Doch die wild wachsende Baumwolle hat für das maschinelle Verspinnen zu kurze Fasern.

Brot für 60 Farmer

Die Baumwollmarke Fox Fibre wurde nun zu einem einetragenen Markenzeichen. Rund 60 Baumwollfarmer in Texas

und Arizona ernten inzwischen für Sallys Entwicklungs- und Vertriebsgesellschaft Natural Cotton Colours Inc., die so bekannte Bekleidungshersteller wie Levi Strauss und Esprit beliefert. Doch nicht allein in den USA, auch in Japan ist Fox Fibre bereits ein Markenzeichen für umweltgerechten Anbau.

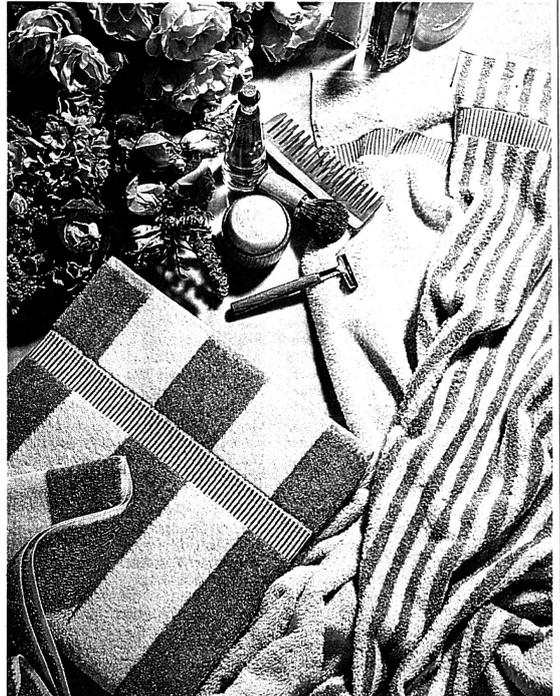
Vor einem Jahr erhielt die Forscherin Fox für ihre ökologische Innovationsleistung im Rahmen des Umweltprogramms der Vereinten Nationen den ersten, mit «United Nations Fashion and the Environment Award» betitelten Umweltpreis. Gleichzeitig wurde sie von der Zeitschrift «Good Housekeeping» ausgezeichnet.

Warme Erdfarben

Die in den Südstaaten gezüchtete Baumwolle gibt es zurzeit in verschiedenen Braun-, Gelb- und Grüntönen. Die grüne Variante stammt geheimnisvollerweise von «braunen Eltern». Die Spinnenschaften wurden laufend verbessert – die Farbskala soll noch erweitert werden. Die Bett- und Frottierwäsche aus Turbenthal steht qualitativ der üblichen Baumwolle in keiner Weise nach, sieht man davon ab, dass sie ein bisschen weniger saugfähig ist. Weil sie nicht gefärbt werden muss, ist sie deutlich günstiger. Doch das wohl Erstaunlichste ist, dass ihre natürliche Farbe mit dem Waschen nicht etwa verblasst, sondern intensiver wird.

Keine Genmanipulation

Im Bereich der Rohbaumwolle sagt übrigens das Herkunftsland Wissenswerte



Die Colour Cotton Collection ist eine speziell hautfreundliche Bett- und Frottierwäschekollektion. Foto: zvg

über den Gehalt an Chemikalien aus. In Pakistan zum Beispiel, wo es weder Vorbehalte für die Bewässerung noch diesbezügliche Gesetze oder nationale Kontrollen gibt, wird mit grossem Chemieeinsatz angebaut, weil damit die grösseren Erträge zu erzielen sind. In den USA dagegen sind die Baum-

wolleplantagen dem Lebensmittelgesetz unterstellt. «Die amerikanische Baumwolle weist weniger Rückstände auf als Gemüse», so Sally Fox. Und den Forschern und Farmern der Sally Fox ist auch keine Genmanipulation anzulasten: «Wir kreuzen die Baumwollpflanzen auf natürliche Weise».

Boller, Winkler AG, Turbenthal

Mehrfach ausgezeichnete Weberei

Im vergangenen Jahr erzielte die 1830 im zürcherischen Tösstal gegründete Boller, Winkler AG, Turbenthal mit 200 Mitarbeitern einen Umsatz von 50 Millionen Franken. Jährlich verarbeitet sie 1200 Tonnen Rohbaumwolle und stellt etwa vier Millionen Meter Gewebe her. 1993 erhielt die von ihr fabrizierte Bonjour of Switzerland Bettwäsche den Design Preis Schweiz. In der Schweiz ist Bonjour of Switzer-

land die meistverkaufte Frottierwäsche. Das Konsumentinnenforum der Westschweiz «J'achète mieux» hat sie mit dem Prädikat «sehr gut» ausgezeichnet. Die diesjährigen Kollektionen der Bett- und Frottierwäsche aus Turbenthal tragen das «Öko-Tex-Zertifikat», das die Zürcher Testex AG, das Österreichische Textilforschungsinstitut OTI, Wien, und das deutsche Forschungsinstitut Hohenstein, Bönningheim, gemeinsam verleihen. HS

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 Nah-

rungsfasern (Ballaststoffe). **Uncle Ben's 7 Corn-Equilinia** schmeckt als Beilage zu allen Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, als vollwertige Hauptmahlzeit, als Müesli 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.
1600 g

Gelingt immer und schmeckt perfekt.

SCHLEMMERWOCHEN

21.12. – 20.03.	<i>Winterliche Gaumenfreuden</i>	Hotel Schweizerhof, Wetzikon
18.02. – 20.03.	<i>Wiener Gerichte</i>	Mövenpick Casino, Bern
22.02. – 20.03.	<i>Aus Schweizer Seen</i>	Grand Café, Aarau
25.02. – 20.03.	<i>Semaines alsaciennes</i>	La Résidence, Lausanne
02.03. – 20.03.	<i>Teigwaren</i>	Bahnhof Buffet, Basel
01.03. – 21.03.	<i>Fantasia auf Toast</i>	Kongresshaus, Biel
04.03. – 21.03.	<i>Cucina Piemontese</i>	International, Basel
25.02. – 21.03.	<i>Siör/Wodka</i>	L'Escargot, Basel
04.03. – 21.03.	<i>Settimane Piemontesi</i>	International, Basel
04.03. – 27.03.	<i>Settimana Caprese</i>	St. Gotthard, Zürich
10.03. – 27.03.	<i>Beflügelt</i>	Hotel Sonne, Schwarzenburg
17.03. – 27.03.	<i>La Cucina Senegalese</i>	Gambrinus, Lugano
14.03. – 28.03.	<i>Cocina Mexicana</i>	Silberkugel, Herrlisberg
19.03. – 08.04.	<i>Variationen vom Fisch</i>	Hotel Säntis, Unterwasser
22.03. – 09.04.	<i>Spargel-Festival</i>	Aarauehof, Aarau
09.03. – 13.04.	<i>Lachsforellenkreationen</i>	Waldhaus Dolder, Zürich
29.03. – 24.04.	<i>Chinawochen</i>	Waldstätterhof, Brunnen
01.03. – 30.04.	<i>Les Bistros de Paris</i>	Gasthof zum Löwen, Obfelden
06.05. – 22.05.	<i>Singapore Food Festival</i>	Victoria-Junfrau, Interlaken

Küchenabfälle

Für die Restauration zählt jedes Schwein

Zwei Drittel der gewerblichen Küchenreste im Kanton Basel-Stadt werden heute noch verbrannt. Abhilfe will jetzt ein privates Sammelunternehmen schaffen – weil immer weniger Schweine die zusätzliche Menge verdauen können.

PIETER POLDERVAART

Gut 16 000 Schweine wurden im vergangenen Jahr im Kanton Baselland gehalten, 1978 waren es noch 10 000 mehr gewesen. Im Vergleich zu den rund 350 000 Tieren im Kanton Luzern ist das zwar ein Klacks – doch für die Verwertung von Restabfällen zählt jedes Schwein. Denn nur ein Drittel der im Raum Basel anfallenden betrieblichen Küchenabfälle können heute – zum Teil ausserhalb der Region – verfüttert werden.

Verschiedene Hindernisse

Die Verwertungsschiene «Schinken» könnte schon bald einmal zum Stumpengleis werden, und das hat mehrere Gründe. Da sind die strengen Hygienisierungsmaßnahmen, die das Bundesamt für Veterinärwesen als Reaktion auf die Schweinepest erlassen hat. «Mit unseren Suppenkochen klappt es recht gut», äussert sich der Baseltierarzt Kantontierarzt Jean-Philippe Siegfried zufrieden über die Hygiene in den heute noch 18 Schweinesuppen-Küchen.

Trotzdem: Wer Essensreste loswerden will, hat es in der Nordwestschweiz nicht leicht. Auf den 1. April muss zum Beispiel der Reinacher Schweinemäster Hans Stalder seinen Hof aufgeben – 950 Schweine fallen als Verwerter weg, was täglich über zwei Tonnen Abfällen entspricht. Die von Stalder entsorgten Hotels werden zwar Ersatzmäster erhalten.



Die Situation bei der Entsorgung von Essensresten wird immer problematischer, da es immer weniger Schweine gibt, die diese vertilgen. Foto: Keystone

Doch viele Schweinehalter sind heute schon am Limit und können nicht noch zusätzliches Material verarbeiten. Als Konsequenz dürften zugunsten der wenig arbeitsintensiven Grossanlieferer kleinere Hotels und Restaurants von der eingespielten Zusammenarbeit «abgehängt» werden.

In diese Lücke will jetzt das Basler Transport- und Recyclingunternehmen

Muldenzentrale AG springen. Schon heute entsorgt sie Hotels und Restaurants in den beiden Basler Halbkantonen von Altglas, Weissblech und Alu. Zusätzlich soll ab April oder Mai ein 80-Liter-Container für Küchenabfälle im Austauschverfahren angeboten werden. Derzeit läuft beim Hotelier- und Wirtverband eine Umfrage, in welchem Rhythmus ein Wechsel gewünscht wird.

Die provisorischen Preise setzen sich aus verschiedenen Teilen zusammen, so einer monatlichen Mietgebühr von Franken 5.50 pro Container. Dazu kommen pro Leerung eine Entsorgungsgebühr (Transport, Reinigung, Handlung) von 25 Franken sowie ein Verwertungsbeitrag an die Schweineküche von sechs Franken, total also Franken 36.50. Je mehr Container pro Anfahrt ausgetauscht wer-

den, desto günstiger kommt es den Verursachern zu stehen. *Eduard Widmer*, Direktor der Muldenzentrale: «Die Preise hängen auch davon ab, wie viele Gastwirte mitmachen.»

«Klare Erleichterung»

Schon jetzt zeichnet sich ab, dass der Service der Muldenzentrale «eine ganz klare Erleichterung für uns ist», so *Albert Geyer*, Präsident des Hoteliervereins beider Basel. Er selbst betreibt zwar nur ein Hotel Garni, doch das Echo bei seinen Kollegen bezeichnet er als «sehr gut».

Vorerst wird also die Muldenzentrale kooperationswillige Hotels, Restaurants, Heime und Grossküchen von den ungeliebten Essensresten entsorgen. Kaffeesatz will sie übrigens getrennt erfassen und kompostieren. Doch wie lange der Abnehmer der Muldenzentrale noch Kapazitäten hat, hängt vom Erfolg des «Saukübel-services» ab. Gut möglich, dass sich die Muldenzentrale schon bald nach zusätzlichen Schweinesuppen-Küchen umsehen muss.

Neue Suppen-Küche bauen?

Inzwischen hat sich auch das Baseltieramt für Landwirtschaft dem Problem angenommen. Um den Aufwand für den einzelnen Schweinehalter möglichst tief zu halten, favorisiert Amtsrat *Werner Mahler* eine zentrale Sammlung und Aufbereitung. Vorbild könnte die Region Genf sein, wo heute zwei Grossmäster mehrere hundert Gastronomiebetriebe entsorgen.

Ähnlich wie in Basel fällt auch in Genf der grösste Brocken an Essensresten in der Stadt an, während sich die Landschaft besser dezentral entsorgen kann. Ein markanter Unterschied hingegen bleibt: Ein Genfer Hotelier zahlt gerade Franken 6.50 für die Leerung eines 60-Liter-Kübel, dies ist ein Fünftel weniger als in Basel.

Telefon-Hauszentralen

Sorgfältige Selektion zahlt sich aus

Die Stöpselanlagen in den Hotels haben bald ausgedient. Das «Continental-Beauregard» in Lugano ersetzt zurzeit seine veraltete Anlage durch eine preisgünstige, moderne Hauszentrale eines privaten Anbieters. Zuviel Risiko ohne Wartung durch die PTT?

HEDWIG SCHAFFER

Seit Mai 1992 ist das neue Fernmeldegesetz in Kraft: In diesem Bereich hat die PTT das Monopol verloren. Jetzt beginnt der freie Markt zu spielen – der «gelbe Rieser» kämpft um Marktanteile. Ausländische Hersteller wie Matracom – in der Schweiz durch EG-Tel in Zürich vertreten – bieten kleine, mittlere und grosse Telefonzentralen an, die mit Hilfe von interaktiven Interfaces den Datenaustausch mit dem Front Office Managementsystem ermöglichen.

Telefonzentralen von Privaten werden natürlich nicht von PTT-Fachleuten gewartet. Indessen gibt es Elektronunternehmern – wie zum Beispiel die Spinelli SA im Tessin –, die sich in Telekommunikation auskennen und sowohl die technische Installation als auch die Wartung des PC-Netzwerks übernehmen können.

Partnerwahl ist wichtig

«Wer jetzt auf das Know-how der PTT im Bereich Wartung verzichtet, muss sich keine Sorgen machen», meinen *Edgar Fassbind*, Inhaber des Luganeser Hotels Continental-Beauregard und dessen gleichnamiger Sohn: «Allerdings muss der neue Partner sorgfältig ausgewählt werden.» Indessen hätten private Unternehmen mit dem Service von Heizungen, Wächelanlagen und Küchenapparaten in der Hotellerie ja längst Professionalität bewiesen, argumentieren die beiden Tessiner Hoteliers.

Jahrelange Evaluation

Das «Continental-Beauregard» liess sich

mit der Systemwahl reichlich Zeit. Bereits vor sieben Jahren sah sich der Seniorchef nach neuen Lösungen um. Mit vier Amtslinien und 80 internen Anschlüssen für insgesamt 135 Gästezimmer in zwei Gebäuden besass die alte, kurz nach dem Zweiten Weltkrieg erworbene Stöpselanlage, schon lange nicht mehr die benötigte Kapazität.

Um 1988 liess Fassbind von der PTT eine Zentrale mit zirka 12 Amtslinien und rund 180 internen Anschlüssen offerieren. Die Preise waren damals bekanntlich markant höher als heute. Und der entscheidende Unterschied: Im Gegensatz zu heute konnten weder für Produkt noch für Leistungen Preisvergleiche zwischen der PTT und privaten Anbietern gezogen (und diskutiert) werden.

Am günstigsten war Matracom

Im Laufe der letzten Evaluationsrunde kamen für Fassbind Siemens-Nixdorf (mit der Hotelzentrale 8818 ISDN), Ascocom (jetzt Vertreterin der Zentrale Meridian) und Detewe (Deutsche Telefon Werke, Vertreterin der Zentrale GDX D3) sowie der Zürcher Anbieter EG-Tel (Schweizer Importeur der Zentrale Matracom) in die engere Wahl. Letztere war die dem PTT-Monopol unterstellt – empfohlen hatte sie die Spinelli AG (Hauselktriker des «Continental-Beauregard»).

Siemens-Nixdorf war mit dem Modell 8818 ISDN deutlich teurer als die Konkurrenz, gefolgt von Ascocom Meridian. Am zweitgünstigsten war das Angebot von Detewe für die GDX D3 – am günstigsten jenes von EG-Tel für Matracom 6503 B. Es fehlte nicht viel, und die Hoteliers hätten sich für GDX entschieden. Denn diese Zentrale war – im Gegensatz zur Zentrale Matracom – von Anfang an mit einem Interface lieferbar.

Ideale Interfacelösung

Auf ein interaktives Interface wollten Vater und Sohn Fassbind auf keinen Fall verzichten. Es ermöglicht die automatische Buchung via Computer auf die Rechnung des jeweiligen Zimmeran-

schlusses. Es erlaubt das Durchführen von Weckrufen, das Wechseln des Zimmerstatus sowie weitere Funktionen. EG-Tel – am Einstieg ins Schweizer Hoteltgeschäft sehr interessiert – machte den Nachteil unverzüglich wert, indem sie durch Fidelio in München ein Interface programmieren liess. Damit kam Matracom in die Kränze, und das «Continental-Beauregard» wird nun landesweit das erste Hotel sein, das zwischen einer Matracom-Zentrale und seinem Front-Office-Management-System ein interaktives Interface mit einer von Check-In-Data, München, importierten Fidelio-Software installiert.

Die neue Anlage wird vier doppelgerichtete, analoge Amtslinien, acht digitale Amtslinien, 192 interne analoge Linien und 16 interne digitale Linien haben.

Ein kalkulierbares Risiko

Fassbind und Fassbind gehen somit neue Wege. Wie hoch schätzen sie die eingegangenen Risiken ein? Matracom ist in Frankreich der zweitgrösste Fabrikant von Telefonzentralen mit Produkten für die ganze Bandbreite – von der kleinen Anlage bis zur urbanen Installation. Ihre Erzeugnisse sind in Frankreich sehr verbreitet. Aber auch in der Schweiz sind sie bereits in verschiedenen Unternehmen in Betrieb. Die schweizerische Verkauf- und Serviceorganisation ist flächendeckend.

Wie steht es mit der Lebenserwartung der neuen Einrichtung? «Die Zentrale Matracom ist technisch sehr fortgeschritten», weiss Fassbind junior: «Es kann davon ausgegangen werden, dass sie mit Zukunftslösungen kompatibel ist.» Die Lebensdauer einer solchen Anlage hänge ja nicht von der physischen Abnutzung der elektronischen Komponenten, sondern vom technischen Fortschritt ab. «Die am schlechtesten entwickelten Zentralen werden die ersten sein, für die es keine Ersatzteile mehr geben wird.»

Kein Versuchskaninchen

Das «Continental-Beauregard» wird von

seinem Installateur nicht als Versuchskaninchen benutzt. Der Hauselktriker hat bereits mit Erfolg mehrere kleinere und mittlere Telefonzentralen installiert, die er auch wartet. In ihn setzen der Hotelier und dessen Sohn volles Vertrauen. Und sie sind um so zuversichtlicher, dass das Interface funktionieren wird (es tut seinen Dienst bereits in mehreren Schweizer Betrieben), wenn ein Programmierer zur Endprüfung aus München nach Lugano kommt.

Zudem wurden den beiden Tessiner Hoteliers bestimmte Garantien zugesichert. Dies als Gegenleistung, weil sie sich für eine Pionierleistung entschlossen haben. Eine interessante Vereinbarung konnten Vater und Sohn Fassbind übrigens bezüglich des Wartungsvertrages treffen. Der Servicevertrag bezieht sich nicht auf das ganze Jahr – er richtet sich nach der Dauer des Saisonbetriebs. Damit erspart sich das Hotel jährlich einen namhaften Betrag.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

Herausgeber/Editor: Schweizer Hotelierverein (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 (SPP), 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. Redaktion française: Miroslaw Halaba (MH), responsable: Jean-Paul Fährdich (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 Lukan-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Marianne Ming-Hellmann (MH), Zürich; Signi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Veronique Tanerg (VT), Genève.

Ausland/Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrocht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Uebenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); London: Stephan Wehrle (SW); New York: Claude Chate-lain (CC); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert 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); HAMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisendeinstelle; 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 Fühmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 24 40. Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., Jacques Souarès, 5, av. Krieg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 40, téléfax (022) 786 16 21.

HOTELZIMMER RADIO - TV

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

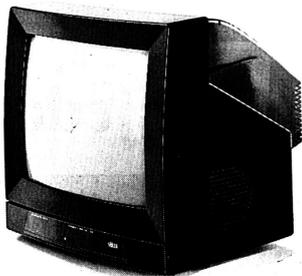
Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

Hotelkommunikation Paul Welker
Postfach, 8305 Dietlikon

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

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA



51895/197467



Neben über 100 anderen Betrieben profitieren auch:
das Restaurant Jöhri's Talvo in Champfèr,
das Hotel Admiral in Basel und
das Hotel Ermitage 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

**SESSEL
MODULIS T2**

Fr. 63.-
MIT
KISSEN

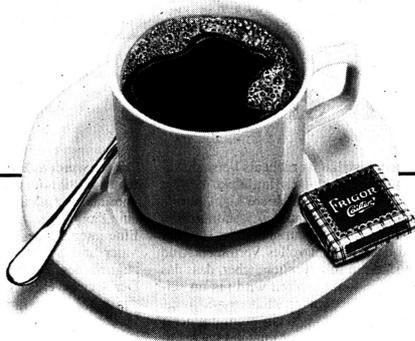
ERHÄLTICH
IN VIELEN
ANDEREN
VARIANTEN



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



Kleine Aufmerksamkeit. Grosse Wirkung. Mit Cailler - Napolitains.

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



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

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

Erhältlich
bei Ihrem gewohnten
Grossisten.

Cailler Schokoladen,
die man nie vergisst.

**Forum Culinaire...**

Der Treffpunkt der Kochfachleute
für Informationen und Weiterbildung.
Unser Beitrag
zur Erhaltung einer leistungsstarken Gastronomie.

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

Für den Profi

alustar

Ihr Grossist hat's

EuroDisney

Paket geschnürt – Park gerettet?

Für einmal müssen die Aktionäre bezahlen, was sich für die Tourismusindustrie immer schon gelohnt hat: Der Finanzkrisengeschüttelte Freizeitpark EuroDisney bei Paris war für Schweizer Veranstalter seit Beginn ein gutes Geschäft. Doch die Investoren, vor allem französische Banken, mussten von Beginn an bluten. Während seit der Eröffnung immerhin 18 Millionen Besucher gezählt werden, wollte der Park aber nie richtig rentieren. Neu muss nun auch Walt Disney selbst bluten: Seine ohne Risiko eingestrichenen Lizenzentnahmen fallen für die nächsten fünf Jahre ganz aus! Die Kreditbanken verzichten vorerst auf Zinsen und gewähren Rückzahlungsaufschub. Euro- und Walt Disney entscheiden sich damit einer schwerwiegenden Finanzierungsunsicherheit. Schweizer TOs kennen solche Probleme nicht. Sie sind ja Disney-Geschäftspartner und nicht Investoren, und müssten sich deshalb bei den französischen Banken bedanken. Ohne sie wären die TO-Reisekataloge vielleicht um eine «französische» Attraktion ärmer geworden. **APK**

Skandinavian Workshop

Neues Konzept für 1996

1995 wird der Skandinavian Workshop nicht mehr wie dieses Jahr anlässlich der Ferienmessen in Zürich, Bern, Basel und St. Gallen durchgeführt werden. Grund für diesen Entscheid des Skandinavian Workshop Trägervereins (SWT) ist die Beteiligung, die den Erwartungen klar nicht entsprach. Einmal mehr habe sich gezeigt, dass es schwierig sei, Agenten für einen Workshop zu begeistern, bei dem Produkte- und Destinationsschulung im Vordergrund stehen. Bis 1996 soll das Workshopkonzept erneut überdacht und neu ausgearbeitet werden. Mit dem Gemeinschaftsstand Skandinavian jedoch, der bei Fachbesuchern und Publikum gut ankam, wollen die Mitglieder des Skandinavian Workshop auch 1995 an den vier Ferienmessen teilnehmen.

Um den nötigen Kontakt zum Fachpublikum zu pflegen, will der SWT mit einem Gemeinschaftsstand auch am TTW Ende Oktober in Montreux teilnehmen. Die Mitglieder sind aufgerufen, dem Workshop-Organisator, FairCom AG, bis spätestens Ende März mittels Fragebogen mitzuteilen, ob und wie sie am TTW teilzunehmen gedenken. Das TTW-Konzept wird an der SWT-GV am 5. Mai in Zürich vorgestellt und darüber auch abgestimmt. Für den Fall, dass ein SWT-Mitglied sich am Gemeinschaftsstand nicht beteiligen, am TTW aber teilnehmen will, kann es sich gemäss Absprache mit dem TTW unmittelbar nach dem 5. Mai noch anmelden, obwohl die offizielle Anmeldefrist am 30. April abläuft. **SJ**

Imholz

Jelmoli-Prozente für Direkt-Bucher

Direktbuchungen sind auch bei Imholz beileibe nichts Neues. Vor wenigen Tagen nun flatterte eben diesen direktbuchenden Imholz-Kunden eine erfreuliche Nachricht mit der Überschrift «Extras» ins Haus. Zum einen werden sie darauf aufmerksam gemacht, dass ihnen beim Buchen eines Imholz-Royal-Angebotes zehn Prozent Einkaufsrabatt in allen Jelmoli-Warenhäusern winkt. Zum andern – und das dürfte den Imholz-Agenten sauer aufstossen – nehmen Kunden, die vom 18. März bis 22. April eine Imholz-Reise direkt buchen, automatisch an einer Verlosung teil. Als Hauptpreis wird je ein Ferienarrangement aus den Bereichen Städtereisen, Bäderferien und Ferienreisen zurückgestellt. Zumindest drei Personen also winken in diesem Jahr Gratisferien. Haben die ohnehin guten Buchungenzahlen Imholz zu dieser Werbeaktion bewegt? Oder ist dies ein Indiz dafür, dass der diesjährige, allgemein von Veranstaltern gerühmte Super-Mega-Buchungstrend sich in der Realität doch nicht als so mächtig entpuppt? **SJ**

Balair/CTA Deutschland

Mit Einzelsitzverkauf in die Offensive

Der Schweizer Chartercarrier Balair/CTA ist seit November 1993 mit einem Einzelsitzplatzverkauf im deutschen Markt aktiv. An der ITB wurde nun die umfangreiche Preisliste für die Sommersaison 1994 vorgestellt. Bleibt die Frage, wie lange es dauert, bis Swisssairs Ferienlinie auch im Schweizer Markt eine «Restplatz-Börse» anbietet.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Entrüsten und Unverständnis machten sich vor einigen Monaten bei namhaften Schweizer Reiseveranstaltern breit. Der unberechtigte Zorn – vielleicht auch die ebenso unberechtigte Angst – richtete sich an die Adresse der «Swissair Ferienlinie» Balair/CTA: Schnell verbreiteten sich nämlich Gerüchte die Balair/CTA werde mit einem Einzelsitzverkauf direkt in den Markt eingreifen. Und zwar auf denjenigen Flügen, auf denen die Touroperatoren nicht in der Lage waren, alle Sitze auf der Maschine zu übernehmen – oder übernehmen zu wollen.

Geeignetes Flugmaterial, ja oder nein – eine Diskussion, welche zum damaligen Zeitpunkt ebenso wie heute als nicht adäquat zurückgestellt werden muss. Denn den Ferienfliegern bleibt nicht viel mehr als die Wahl der Qual: Die Flieger müssen so oft und so ausgelastet wie möglich in die Luft. Und wenn die Kunden, sprich Reiseveranstalter, die Maschinen nicht mehr selbst füllen, dann wird eben nach neuen Möglichkeiten gesucht. Gesagt getan. Allerdings nicht in der Schweiz, denn das schien oder scheint sich das Vorhaben (noch?) nicht in die Praxis umzusetzen.

Sitze auf 25 Rotationen

In aller Stille ist die Balair/CTA seit vergangener November mit genau dieser «Restplatz-Börse» jedoch im deutschen Markt aktiv. Mit einer bisher im grossen und ganzen positiven und ermutigenden Reaktion («das ist erst ein Anfang...»), wie der Leiter Sales und Services, Robert Appel, feststellen konnte. Zwar alles auf Flügen, die mit Kontingenten von Schweizer Veranstaltern belegt sind, eine Reaktion derselben – ob positiv oder negativ – ist bis anhin jedoch nicht registriert worden. Erstmals offensiv in Er-



Leere Chartersitze kann sich auf die Dauer kein Carrier leisten. Deshalb ist die Balair/CTA in Deutschland mit einem Einzelsitz-Verkaufsprogramm aktiv geworden. *Foto: Michael Hutschneker*

scheinung trat die Balair/CTA mit dem Einzelsitzplatz-Verkauf an der diesjährigen ITB. Aufgelegt wurde ein druckfrisches «Handbuch Verkauf», eine Preisliste Deutschland, gültig von Mai bis Oktober 1994. Darin enthalten sind nicht weniger als total 25 Abflüge, davon 12 ex-Basel und 13 ex-Zürich (3 Kurz- und

10 Langstrecken). Nebst sämtlichen Flugdaten ist der Brutto-Nurflug-Preis in Deutschen Mark angegeben. Für den deutschen Kunden, sprich das Reisebüro, ist das Vorgehen denkbar einfach. Nach erfolgter Reservation erstellt die Balair/CTA eine Rechnung über den Nettobetrag in Deutschen Mark und nach

Eingang der Zahlung werden Flugscheine und Reiseunterlagen zugestellt. Die Kommission beträgt einheitlich 12 Prozent, was für den deutschen Markt in diesem Segment eher über dem Durchschnitt liegt.

Ein Fingerzeig für die Schweiz

Nebst Überweisungen auf ein Bankkonto oder der Begleichung mittels Bankcheck wird auch der sogenannte «Mail & Phone Order Service» der Kreditkarten American Express, Eurocard/Mastercard und Visa akzeptiert. Und, wortwörtlich nachzulesen: «Die Kommissionskosten der Kreditkarteneinstütze gehen zu Lasten der Balair/CTA...»

«Wir haben festgestellt, dass wir in Deutschland einen viel grösseren Markt haben, als bisher wahrgenommen», gibt Appel zum offensiven Vorgehen zu Protokoll. Bleibt trotzdem die Frage, wie lange es wohl dauern wird oder muss, bis ein ähnliches Vorgehen nicht auch direkt im Schweizer Markt praktiziert wird. Mit dem bisherigen Schritt will man vorerst ein Zeichen gesetzt haben, oder, wie es Appel ebenso klar wie diplomatisch formuliert: «Es ist ein erster Fingerzeig...» **HU**

Das Restplatz-Angebot im Sommer

ex Basel: Athen (Avione/Frossard), Djerba (Avione), Gran Canaria (Frossard, Hotelplan, M-Travel, Sierra Mar, Tourivac), Heraklion (Avione), Heraklion (Avione, Frossard, Hapitours), Izmir (Avione), Korfu (Avione), La Valletta (Avione), Monastir (Avione, Luxair), Rhodos (Avione), Teneriffa (Frossard, Hotelplan, M-Travel, Sierra Mar, Tourivac), Thessaloniki (Avione), ex Zürich: Antalya (Avione, Check-In, Imholz), Fuerteventura (Helvetic, Hotelplan, Kuoni), Lanzarote (Helvetic, Hotelplan, Kuoni, M-Travel), Anchorage (Kuoni, Western), Cancun (Carib, Club Med, Corona, Hotelplan, Imholz, Kuoni, Western), Colombo (Airtour,

Esco, Hotelplan, Kuoni, Manta, Tropic Tours), Halifax (Kuoni, Western), Malé (Esco, Hotelplan, Kuoni, Manta, Tropic Tours), Malé (Airtour, Esco, Hotelplan, Kuoni, Manta, Tropic Tours), Miami (Club Med, Hotelplan, Imholz, Kuoni, Sky Tours, TCS, Travac), Orlando (Hotelplan, Imholz, Kuoni, Sky Tours, TCS, Travac), San Francisco (Hotelplan, Imholz, Kuoni, Sky Tours, TCS, Travac), PS.: Der gewiefte Fachleser hat festgestellt, dass bei den Fernreisezielen die Karibik fehlt. Hier scheinen die Schweizer TOs sämtliche Flugsitze übernehmen zu können... **HU**

Royal/Kloster Cruise

Verkauf für 800 Millionen

Die bedeutendste europäische Kreuzfahrtsreederei beabsichtigt, ihre beiden Töchter Royal Viking Line (RVL) und Royal Cruise Line (RCL) an eine Gruppe von amerikanischen Investoren zu verkaufen. Die entsprechende Absichtserklärung ist von Kloster Cruise Limited mit der AEA Investors Inc. of New York unterzeichnet worden.

Für 565 Millionen US-Dollar (rund 790 Millionen Franken) werden in den nächsten Monaten die zwei Luxusfahrer Royal Viking Sun und Royal Viking Queen der RVL und die drei Einheiten der RCL Hand wechseln. Die «Star Odyssey», welche in diesem Frühjahr zu RCL stossen wird, ist dabei bereits eingeschlossen, hingegen gehört die «Golden Odyssey» nicht zum Paket, die Ende

Mai aus den Diensten der Reederei entlassen wird. In der Kaufsumme sind ebenfalls die bereits gebuchten Passagen in der Höhe von 60 Millionen Dollar enthalten. Damit verbleibt der Osloer Kloster Cruise Limited noch die Flotte von Norwegen an Cruise Line (NCL), die dank den gewonnenen Mitteln wieder zum Marktleader in den karibischen Gewässern geführt werden soll. Den Bau oder die Übernahme von mindestens zwei neuen grossen Schiffen kündigt *Knut U. Kloster jun.*, Verwaltungsratspräsident des Unternehmens an, der mit seinem amerikanischen Management Team «aggressiv vorwärtsschreiten will, um die Marke NCL im Kreuzfahrtschiffgeschäft weiter zu stärken und die Profitabilität wieder herzustellen». Für Royal Viking Line und Royal Cruise Line ist zur Zeit mit keinen grundlegenden Änderungen zu rechnen, da die Interessen der Investorengruppen branchenneutral sind. **MC**

Geschäftsreise-Gigant

Wagonlit Travel und Carlson Travel Group

Mitte März ist in Paris bekannt geworden, dass die zwei Commercial Travel-Riesen zum Giganten fusionieren: Gemäss der französischen Reiseindustrie-Unternehmung Accor und der amerikanischen Carlson Travel Group haben sich deren jeweilige Reisebüronetze zusammengesetzt. Der neue Gigant mit dem Namen «Carlson Wagonlit Travel» wird

über 4000 Verkaufspunkte in 125 Ländern verfügen. Das Umsatzvolumen beträgt rund 10,8 Milliarden US-Dollar! Das entspricht ungefähr dem Outgoing-Jahresaufkommen der ganzen Schweiz. Das 50:50-Joint Venture zwischen Accor und Carlson betrifft grösstenteils den Geschäftsreisesektor, der in beiden Firmen bisher rund 70 Prozent des Umsatzes ausgemacht hat. Was die Arbeitsaufteilung betrifft, wird Wagonlit die Kundenbetreuung in Europa inklusive Grossbritannien übernehmen. **HAS, Paris**

ISTO

Jetzt will es die IG wissen

Die neu formierte ISTO bläst zum Grossangriff. Mit einer Auflage von über 500 000 Exemplaren ist dieser Tage ein 16seitiger Spezialflyer gestreut worden. Zusätzlich ist mit dem ISTO Travel Shop in Bern ein erster eigener Reisebüro-Schalter in Betrieb genommen worden.

Einen eigentlichen «relaunch» feiert die neu formierte ISTO (Interessengemeinschaft spezialisierter Tour Operators) in diesen Tagen. In einer Auflage von über einer halben Million Exemplaren ist ein erster 16-seitiger Flyer mit speziell ausgesuchten «Traumreisen zu Superpreisen» der acht Mitglieder sowie einer Flugauswahl aus dem Ticket-Shop erschienen. Nicht ohne auf Seite 2 die Interessengemeinschaft in pointierten Worten kurz vorzustellen: «Hinter der ISTO steht kein Warenhauskonzern, keine Detailhandelskette und schon gar kein ausländischer Investor...». Diese Broschüre wurde der neusten «Sonntagszeitung» beigelegt und wird durch Streuverbände an Haushaltungen verteilt. Zusätzlich hat jedes Reisebüro zehn Exemplare erhalten, mit der Möglichkeit, weitere Prospekte anzufordern. Die meisten der ausgeschriebenen Reisen werden mit 12 Prozent kommissioniert, einige spezielle Arrangements jedoch nur mit 10 Prozent. ISTO-Geschäftsführer Urs Hirt betont aber ausdrücklich, dass sämtliche Angebote für die ISTO-Superkommission berechtigt sind. Eine französische Version wird En-

de März «Le Matin Dimanche» beigelegt und ebenfalls den Agenten zur Verfügung gestellt. Das für 1994 vorgesehene Budget von rund einer halben Million Franken für Werbung, Marketing und weiteren Verkaufsförderungs-Massnahmen wird, so dieser erste Anlauf erfolgreiche Reaktionen auslöst, einen zweiten Flyer erlauben. Eventuell reicht es für die Wintersaison 1994/95 selbst noch für eine dritte Ausgabe.

Bern als Testlauf

Ganz in diese Offensiv-Strategie passt auch die Lancierung eines ersten «ISTO Travel Shops» in Bern. Integriert in die Lokaltäten des Mitglieders Corona Reisen an der Effingerstrasse ist seit anfangs Februar ein Schalter exklusiv als Anlaufstelle für ISTO-Angebote reserviert (nach dem shop-in-shop-Prinzip). Eine Reiseberaterin ist ausschliesslich für die Beratung und den Verkauf von ISTO-Produkten aller Mitglieder im Einsatz. Nebst dieser Verkaufsstelle wird, wie Hirt erklärte, zusätzlich eines der Corona-Schaukenster immer durch die ISTO gestaltet sein. Bei der Buchung eines Arrangements im ISTO Travel Shop werden die Unterlagen, inklusive Rechnung, dem Kunden direkt vom betreffenden Veranstalter zugestellt. Auf Wunsch können die Reise-papiere aber auch persönlich im Travel Shop in Empfang genommen werden. Wie Hirt gegenüber der *htz* erläuterte, ist die Testphase in Bern auf etwa ein Jahr angesetzt. Sollte sich diese Strategie im Markt bewähren, so steht der Eröffnung von weiteren Travel Shops, etwa in Genf oder Zürich, nichts im Wege. **HU**

Jenny Ezz El Din-Oliver, anglo-ägyptische Muslimin

Kommentar

Heissluftballon statt fliegender Teppich

Wer glaubt, in einem islamischen Land könnten Frauen keine Business-Karriere machen, muss sich eines Besseren belehren lassen: Die Engländerin Jenny Ezz El Din-Oliver, konvertierte Muslimin und glücklich mit einem Ägypter verheiratet, lehrt im Heissluftballon-Business von Luxor die (männliche) Konkurrenz das Fürchten.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Bei Allah, wir werden das Image dieser Destination mit unserem Heissluftballon-Unternehmen ändern», meint Jenny Ezz El Din-Oliver, und rückt sich ihre Design-Brille zurecht, die immer im gleichen Farbton wie ihr islamischer Kopfschleier gehalten ist. Unsere Blicke schweiften aus dem schwebenden Ballonkorb über den Nil im Frühnebel und die bewässerten Felder, wo die Fellachen gerade ausschwärmen, wo dahinter am Wüstenhorizont die aufgehende Sonne das Tal der Könige in ein warmes Rosa hüllt und die gigantischen Tempelanlagen ihre langen Morgenschatten werfen. Vom Dorfminaret unter uns tönt es zum Gebet, unterbrochen nur vom Gasgepuste der Heissluftanlage über unseren Köpfen, womit Pilot Kevin die Höhe des Ballons reguliert. Jenny deutet ihm an, sachte im Tieflug zwischen den beiden Memnon-Kolosse hindurchzuschweben: «Wer hat wohl dem Koloss links einen Stein auf seinen Kopf gelegt?», fragt Kevin mit schottischem Humor, «keiner der vielen Touristen, die die drei Stockwerke hohen Statuen immer nur vom Bo-



Jenny Ezz El Din-Oliver, mit einem Ägypter aus Luxor verheiratete und zum Islam übergetretene Engländerin, schafft trotz Schleier Transparenz: Heissluftballon-Flüge über dem Tal der Könige gehören noch zu den wenigen Einmal-Erlebnissen von Reisenden - und zwar neuerdings ohne preisliche Einmal-Erlebnisse... Fotos: Alexander P. Künzle

den aus betrachten können, haben diesen Stein je gesehen.»

Ein pharaonischer Wunsch

Das Unternehmen der Familie Ezz El Din, alles Ballon-Enthusiasten, offeriert Touristen die Einmaligkeit, die in Luxor/Theben konzentrierten antiken Weltwunder von oben zu betrachten. So gar für hartgesottene Tourismus-Profis noch ein ganz besonderes Ereignis.

Nil, Islam, Marketing und Sales

Jenny Ezz El Din-Oliver, ursprünglich eine Garten-Designerin aus dem südeuropäischen Kent und erfahren im Farming-Geschäft, ist als überzeugte Muslimin mit allen Marketing-Wässern nicht nur der Themse, sondern auch des Nils gewaschen. Im privatwirtschaftlichen noch etwas verschlafenen Tourismussektor von Luxor, wo Animation und Corporate Entertainment erst aus dem orientalischen Dornröschenschlaf wachgeküsst werden müssen, sinniert Jenny schon vom Übermorgen: «Da pumpen Staat und Hotelketten zig Millionen ägyptische Pfund in die Gebäuderenovation des Renommiert-hotels Winter Palace, und weitere Millionen in Möbel und Ausstattung. Der Apartment- oder Zimmerpreis soll 280 Dollar pro Nacht kosten, aber was dann der hochbetuchte verwöhnte Gast noch nebenbei tun kann, ist keinen Piaster Investition wert!»

«Wir mögen uns in Ägypten in einem Drittweltland befinden, aber was die Stadtplanung der Behörden von Luxor betrifft, ist das meiste bestens durchdacht.» Und wenn die Hoteliers schon nicht an die Unterhaltung denken, wird

eben Jennys Ballon-Unternehmen «Hot Hot Soliman» dies tun. Ihr Produkt will sie auf dem Baukastenprinzip aufbauen, wobei der Heissluft-Flug als Basis dient. Darum herum sind der Ausbaumöglichkeiten unzählige. Zum obligaten Catering (ohne Champagner!, dafür auf dem Nil) gesellen sich Kamelritte oder für bestandene Reiter das Ausprobieren von Araberhengsten, eine Schifffahrt, die Kombination Luxus-Cruising bis zum 40 Kilometer entfernten Tempel in Dendera mit Ballonflug dort, Ausflug in ein schattiges Beduinenzelt mit Teppichen und Fototermin.

Als praktizierende gläubige Muslimin hält sie es keineswegs für überflüssig, aktiv «Sales» zu betreiben. An den Bars von Mövenpicks Jolie Ville, Sheraton, Novotel, Winter Palace oder Etap ist sie ein viel gesehener Gast. Kunden werden gesucht, Preisverhandlungen finden ohne Alkohol statt. Ihre (Jungs) beziehungsweise Schwager, elegant und höflich, pflegen durch die Touristenhotels und machen Kundenpflege. Ihr sprachlicher und auftrittsmässiger Schiff verrät Jennys Handschrift.

APK

«Auch die Pharaonen haben wohl davon geträumt, über ihre golddurchwirkte Hauptstadt zu schweben, lange bevor Alladin den fliegenden Teppich erfand», meint Muhammad Ezz El Din, Jennys Ehemann und Clan-Boss. Seine Mannschaft von zahlreichen Brüdern und Cousins beherrscht als guteingespielte Crew das Auspacken und Aufblasen des Ballons, das Nachfahren mit dem Laster, die Windsituation im Niltal und das heikle Manöver nach der Landung im Zuckerrohrfeld bestens. Einfach ist das Ballon-Business auch sonst nicht: Im Sommer ist die Luft bald schon heisser als im Ballon-Innen, es kann nicht geflogen werden. Abends kommen Fallwinde auf, die das Fliegen kompliziert machen. Ohne das Ok vom Flugsicherungsamt des Airports in Luxor kann nicht gestartet werden. Der Gast weiss jeweils am Vorabend um Mitternacht, ob er am nächsten Morgen um 5 Uhr aufstehen darf, um den Sonnenaufgang über dem Nil im Ballonkorb zu erleben.

Während Muhammad sein Ballon-Handwerk seit längerem bei einer etablierten Ballon-Gesellschaft erlernte, stiess Jenny erst vor kurzem zur Crew: «Mein erster Mann, ein englischer Veterinär, machte nie Ferien. Nach 22 Jahren urlaubsloser Ehe wurde er an einen Kongress nach Ägypten eingeladen, und nahm mich mit.» Nach dem Tode ihres Mannes nahmen sie ihre beiden Töchter nochmals nach Luxor mit. Die drückten sie in einen Heissluftballon: «Ich hatte grosse Furcht, aber Crew-Chef Muhammad flosste mir Sicherheit ein...» So begann Jennys zweite grosse Liebe: Muhammad, dessen grosse Familie - und die Heissluftballons. Seit zweieinhalb Jahren ist Jenny nun mit Muhammad verheiratet, und zwar als zweite, zum Islam konvertierte Ehefrau: «Religion und Familie wirken im Islam gerade für Frauen

als Entspannung. Die erste Ehefrau von Muhammad ist viel jünger und zieht die Kinder auf... «Als ich zu Ezz El Dins stiess, war sie halb so alt wie ich. Wir beide fanden uns in einer Art Mutter-Tochter-Verhältnis. Die Familie wohnt in zwei getrennten Häusern, auf der jeweils anderen Strassenseite. Wir Frauen konkurrieren nicht miteinander.»

Luxor als Werbe-Hintergrund

Die Konkurrenz sind die anderen, teils schon eingessessenen Ballon-Gesellschaften, deren Preispolitik noch an die guten alten Zeiten erinnert. Jenny: «250 Dollar pro Ballonflug pro Person als Ausgangspreis heute ist schlicht zu hoch. Schliesslich haben wir in Ägypten viel tiefere Fixkosten als in Europa. Und der Gaspreis beträgt ein Fünftel des europäischen. Unser Geld geht in die Sicherheit und die Ausrüstung.» Und ins Humankapital: Einer der Ezz El Dins befindet sich in England und bereitet sich fürs Pilotenbrevet vor. Ein «im Ruhestand lebender», luxurbegeisterter englischer Werbeprof bereitet in London die Publicity für die Ballonfirma auf. Geschickt erfolgt auch der Marketing-Mix: «Da der Sicherheitsaspekt bei Ballonfahrten zwangsmässig gross geschrieben wird, planen wir, unser Produkt, nämlich Luxor und die Tempel aus der Vogelsicht, als Dekor für einen TV-Werbespot zu plazieren. Und zwar zielgerichtet, als Dekor für ein Sicherheitsgarantierendes Unternehmen wie eine Versicherung zum Beispiel.»

Die Natur hat das Niltal mit einer Menge natürlicher touristischer Attraktionen ausgestattet, die sehr gegensätzlich sind, aber dennoch eng nebeneinander liegen: Der Fluss, der kultivierte grüne Landstreifen, die Tempelanlagen, dann Wüste, Berge und dahinter das grosse Nichts. Jenny sieht das Niltal als eine Art

Luxor - kein Freizeitempel

In vielem erinnert Luxor an Interlaken. Etwa zur gleichen Zeit von den Engländern entdeckt, mit viel Tradition. Was in Interlaken die Jungfrau, Mönch und Eiger, das sind in Luxor die Tempel, Ramses und die Königsgräber. Auch der Winter Palace erinnert an das Jungfrau-Viktoria. Auch im Baedeker von 1885 steht, dass man bettelnden Oberländer Kids nichts geben soll. Doch die Kundschaft hat sich geändert. Pilgerten früher Hobby-Ägyptologen und kosmopolitische Bildungsbürger der oberen Einkommensklasse brav nach Theben in die Gräber und Ruinen, um ihre gymnasialen Träume endlich zu materialisieren, kam - bis vor kurzem - der Massentourist. Fraglich, ob er die 30 Dynastien kennt und weiss, wann das Alte Reich zu Ende ging und weshalb Hieroglyphen in Kartuschen zusammengefasst werden.

Diesem neuen Gast müssen die Kulturgüter Luxors anders gezeigt werden. Die klassische Tempelführung durch akademisch geschulte Guides überfordert den Konsumenten schnell, ist heute doch vermehrt Soft Ware statt altägyptische Reichbildung obligater Schulstoff. Hitze ausserhalb der Wintersaison und Gedränge tragen noch das ihre bei. Eine moderne Präsentation der einmaligen Kulturgüter Luxors ist wohl ihr Umfunktionieren vom Bildungs-Heiligtum in Erlebnis-Attraktionen. Der Heissluft-Ballon dient dafür als ideale Transportmittel, obgleich auch Taxi und Kutsche Zusatzsergebnisse garantieren. Denn die neue Sicht von oben führt über den Klischee-Sehwinkel hinaus in neue Erlebnis-sphären. Wer vertiefen will, fährt dann ohnehin nochmals hin.

Luxor riskiert in all seinem touristischen Angebotsreichtum momentan, seine Touristen zu überfordern, sei es kulturell, sei es transportmässig. Das orientalische Feilschen um Taxis, Transporte, Bakschisch und den Rest gefällt nur jenen, die das Spielchen mitzuspielen bereit sind und sich am Zeiterverlust nicht aufhalten. Gruppentouristen wiederum, denen alles in Form von Bus-Ausflügen vororganisiert wird, geht das Erlebnis der Volksnähe ab, die Destination viel Kolonialer verleiht. Ein Freizeit-Tempel kann Luxor nie werden, aber eine Erlebnisdestination, die seinesgleichen sucht. Alexander P. Künzle

natürlichen Freizeitpark, der aber durch seinen Schwerpunkt antike Kultur zu wenig Eigeninitiative in Sachen Aktivität entwickelt hat. Auf den relativierten Freizeitwert der Wassermassen des Nils angesprochen, in dem man nicht baden und keinen Wassersport betreiben kann, meint sie spontan: «Nur dank der Billharziosegefahr tummeln sich vor den grossartigen Kulissen des alten Ägypten keine Schnellboote, Wasserskifahrer oder Surfer, sondern nur die lateinsegelbestückten Felukken-Boote. Damit wird ein unbezahlbarer Teil Originallandschaft erhalten, der sonst schon längst gewindustrialisiert wäre.»

ITB-Seminar: Tatort Urlaub

Nicht nur Ägypten ist Risiko-Reiseland

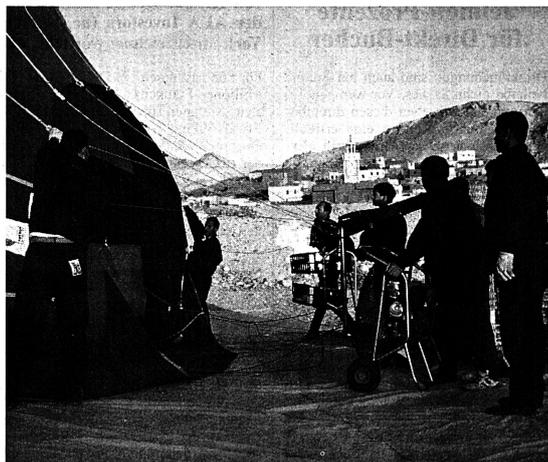
Ägypten, Türkei, Burma, Kosika und Kroatien, Jemen, Algerien, Südamerika, US-Grossstädte, Pariser Vororte, Sri Lanka, früher das Baskenland, jetzt die deutschen Neonazis: Das Phänomen der Gewalt ist zwar nicht ganz neu. Neu jedoch ist, dass Touristen direkt Opfer von Attacken werden.

In die Bronx geht seit Jahrzehnten keiner mehr, doch ganz Ägypten wird gemieden, wenn die Fundis rund um Assut schießen. In den USA hat der Tourist gelernt, mit der Wahrscheinlichkeit, überfallen zu werden, zu leben. Er meidet gewisse Gegenden und spaziert nachts nicht herum. Terroristen jedoch schlagen überraschend zu, und man weiss nicht, wie man sich darauf einstellen könnte. «Der Tourismus ist der am leichtesten zu

treffende Wirtschaftssektor eines Landes», meinte Erkan Öztas, ein deutscher Türkeiveranstalter, an einem ITB-Seminar zum Thema Sicherheit in Berlin, «in der Türkei stammt ein Drittel der 14 Milliarden DM Exporteinnahmen aus dem Tourismus». Erstaunlicherweise meinte Öztas im weiteren: «Würden die Veranstalter ihre Destination ernster nehmen, könnte das Sicherheitsproblem eher bewältigt werden.» Auch an die Presse gerichtet, waren die Worte an der ITB deutlich: Statt ständige Beschwichtigungs-Schreibe müssten die Probleme miteinbezogen werden.

Ein TUI-Vertreter räumte ein, mit einer besseren Schulung der Local Guides seien die Risiken besser in den Griff zu bekommen. So wie man am Nil den Raum Mittelägypten meiden sollte, sind auch die Resorts am Roten Meer sichere Resorts. Der Trend zu Grossanlagen mit Abschottung vom Hinterland sei zwar fraglich, aber ökologisch immer noch sinnvoller als die Zersiedelung ganzer

Küstenstriche - und sicher seien Grossanlagen ohnehin. Da die Unsicherheit in den Ferienländern in Zukunft nur grösser werden kann, denkt man bei den Veranstalter bereits über neue Tourismus-Formen an. Als Beispiel kann Südafrika gelten. Dort lässt sich problemlos Urlaub machen, wenn die Sicherheitsregeln eingehalten werden: Verhaltens- und Zeitregeln in Grossstädten, Verhaltensregeln auch im wilden Busch, lockerer Umgang auf dem Lande. Das Risiko soll kalkulierbar werden, dann bekommt man das (Un)Sicherheitsproblem etwas in den Griff. Die USA sind das beste Beispiel für dieses Vorgehen: Nach all den Morden in Florida ist das Sicherheitsbewusstsein der Touristen derart gestiegen, dass «das deutsche Generalkonsulat in Miami nur noch 15 bis 20 Raubopfern pro Monat zu neuen Reisedokumenten oder Tickets verhelfen muss. Früher waren es fünf bis sieben Fälle pro Tag.» (Zitat, die Tageszeitung taz, 5. März 1994, ITB-Ausgabe). APK



Die «Hot Hot Soliman»-Balloncrew beim Aufblasen des Heissluftballons in Theben auf dem Fussballplatz um 5 Uhr 30 morgens. Der Name ist ein anglo-arabisches Sprachspielchen: Hot heisst gleichzeitig heiss und auf ägyptisch Wiedehopf. Dieser Vogel ist dazu noch eines der Nil-Symbole.

REISE NEWS

Pauschalreisen: Endpreis ist abschliessend gültig

Gemäss einem deutschen Gerichtsurteil, das in Sachen Reiserecht den europäischen Richtlinien ebenso folgt wie die Schweizer, ist es unzulässig, wenn Reisegesellschaften beim Verkauf von Arrangements Flughafengebühren, Taxen oder irgendwelche Steuern separat verrechnen. Im Endpreis einer Reise müssen sämtliche Kosten einbezogen werden, auch wenn der Kunde diese Kosten unmittelbar an den Flughafen zahlen muss. Über die Pauschalreisen hinaus gilt dieser Grundsatz in Deutschland auch für Charterflüge ohne Arrangements. Denn als entscheidendes Kriterium gilt für das Gericht der Umstand, dass diese Kosten unausweichlich für den Kunden seien, und deshalb notwendige Preisbestandteile darstellen. **RB**

Slowenien lädt zum Workshop ein

1994, wenig nach der Bundeshauptstadt Bern, feiert auch die slowenische Hauptstadt Ljubljana (Laibach) ihr 850jähriges Bestehen. Vom 23. bis zum 25. März findet deshalb im Messezentrum Ljubljana ein touristischer Workshop statt, an dem die Destination vorgestellt wird. Angesprochen sind vor allem touristische Einkäufer und Kaderleute. Das ganze kostet 199 Franken pro Person. Geflogen wird mit Adria Airways. Anmeldungen sind zu faxen an Slofa Fax Nr. 041 528 354. **pd/r.**

Club Méditerranée: «All inclusive» adieu!

Der Club Med, der als einer der Pioniere des «all inclusive» gilt, sieht sich neuerdings zu einer sparsameren kommerziellen Strategie gezwungen. Wegen der Krise und der Rezession hat der Club Med – jedenfalls für den italienischen Markt – nicht nur die Tarife vorderhand um rund 15 Prozent gesenkt, sondern auch eine neue Formel lanciert, wie kürzlich in Mailand an einer Pressekonferenz zu erfahren war. Diese «à-la-carte»-Formel macht es möglich, in einigen Club-Med-Hotels künftig auch im guten alten «Bed & Breakfast»-Stil zu übernachten, und zwar schon für eine einzige Nacht. **OG**

FLASH

Reisebüromitarbeiter und eine Begleitperson (Ehepartner oder im gleichen Haushalt wohnend) können bis 11. Juni für 500 Franken pro Person mit Air Madagascar nach Antananarivo und zurück reisen. Für Inland-Flüge bietet die Airline 50 Prozent Reduktion an.

Esco-Reisen AG

Minigewinn mit deutschem Sinn

Esco-Reisen konnte im Geschäftsjahr 1992/93 zwar wiederum Umsatz und Passagierzahlen steigern, der Reingewinn sank jedoch auf 100 000 Franken. Hauptursache für dieses Ergebnis sei die starke Expansion in Süddeutschland. Für 1994 sind stagnierende Zahlen budgetiert.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Auch mehrfaches Nachhacken änderte nichts. Peter Waldner liess sich nicht beirren. Für den «Minigewinn» von 100 000 Franken der Esco-Gruppe (inklusive Parianos) im Geschäftsjahr 1992/93 machte er, nicht nur, aber insbesondere die starke Expansion im süddeutschen Raum verantwortlich. Noch 1992 war Esco-Reisen in Baden-Württemberg mit lediglich einem Reisebüro vertreten, heute sind es deren neun. Nebst einer Reservationszentrale in Lörrach, welche die Buchungen deutscher Reisebüros bearbeitet, werden heute in Freiburg (3), Lörrach, Offenburg, Rheinfelden (2), Waldshut und Weil einige Agenturen geführt. «Die Anlaufkosten waren für unsere Verhältnisse gigantisch», räumte der Esco-Boss ein, «um so



Trotz einer Verdreifachung des Umsatzes innert sechs Jahren und 21 Prozent mehr Kunden, leistet sich Esco kaum, auf der faulen Haut zu liegen. **Foto: zvg**

mehr, als ursprünglich nur drei bis vier Eröffnungen geplant waren.» Die Buchungssprache allerdings sprechen eine deutliche Sprache: Gegenüber dem Vorjahr konnte der Umsatz in Süddeutschland um über 100 Prozent von 24,3 auf 49,9 Millionen DM gesteigert werden. Damit erwirtschaftete der Basler Veranstalter bereits 20 Prozent seines gesamten Umsatzes im Nachbarland. Von den knapp 50 Millionen DM werden 40 Prozent mit dem Verkauf von Produkten aus der Esco-Produktion erreicht; Reisebüro-tätigkeit und Vermittlung von Arrangements anderer Touroperatoren machen 60 Prozent aus.

Margendruck und Preiskampf

Den erwähnten Reingewinn von 100 000 Franken (Vorjahr 2,5 Millionen Franken) beziffert Waldner unumwunden als sehr schlechtes Ergebnis. Nebst den Verlusten in Deutschland (die Lancierungskosten werden auf rund eine Million Mark geschätzt) konnte im Schweizer Markt «ein anständiger Gewinn» erwirtschaftet werden, währenddem Parianos mit einem ausgeglichenen Ergebnis abgeschlossen hat. Trotzdem, auch 1993 ist es Esco offensichtlich gelungen, weitere Marktanteile zu gewinnen. Der Gruppenumsatz stieg um 25 Prozent auf 238,5 Millionen Franken, währenddem die Passagierzahlen um 21 Prozent auf 158 900 zulegen konnten. Nebst dem Investitionsschub in Deutschland machte Waldner sowohl den Margendruck als auch den Preis-

kampf für den minimalen Reingewinn verantwortlich. Schliesslich seien es aber auch die vielen Sonderaktionen zur Hochsaison (Juni/Juli/August) gewesen, welche sich negativ auf die Rendite niedergeschlagen hätten.

Zufriedene Agenten

Mit Genugtuung konnten Waldner und Marketingleiter Victor Cattelan darauf hinweisen, dass der Vertrieb aus der Esco-Produktion über Agenten um zwei auf 82 Prozent (174,6 Millionen Franken) gestiegen ist. Hochgespielten Medienberichten über verärgerte Agenten – insbesondere wegen den 1:1 Preislisten in Deutschland – konnte mit diesen Zahlen deutlich widersprochen und die angebli-

che Missstimmung ins rechte Licht gerückt werden. Um so mehr, als dass es sich im «neusten Fall» lediglich um drei Prospekte handelt, bei denen das Aufkommen in Deutschland (noch) derart gering ist, dass ein separater Druck ganz einfach nicht zu rechtfertigen wäre. «Mit weniger Umsatz mehr Gewinn», lautet die Esco-Devisen für 1994. Ganz neue Töne aus Basel. Aber nicht nur der Verwaltungsrat wünscht eine Konsolidierung, auch Direktor Peter Waldner sieht nach dem bemerkenswerten Wachstum der letzten Jahre (Verdreifachung des Umsatzes innerhalb der letzten sechs Jahre) den Erfolg in der Stagnation. Vordergründiges Ziel ist es, die Qualität halten zu können.

Ende für Zürcher Filiale

Dass er keinen Raum in seinen Geschäftstätigkeiten für Prestigeobjekte hat, bestätigt Esco-Chef Peter Waldner mit seinem neuesten Entscheid. Per Ende 1994 wird die Filiale am Zürcher Bahnhofplatz 1 geschlossen. Wie Waldner einräumt, stimme die Rechnung dieser Agentur schon länger nicht mehr (hohe Mietkosten!), ein langfristiger Mietvertrag habe aber zum Verharren bis Ende des laufenden Jahres gezwungen. Rund 50 Prozent der Verkäufe würden telefonisch abgewickelt, entsprechend sei die Ladenfläche viel zu gross und unwirtschaftlich. Seit längerem suche Esco deshalb in Zürich ein kleines Ladenlokal mit grösseren Büroräumen in den Obergeschossen – bis jetzt erfolglos. Kein Geheimnis machte Waldner aus der Tatsache, dass auch die Zahlen der Filiale an der Lintheschergasse 8 in Zürich, nicht den Vorstellungen der Geschäftsleitung entsprächen. Tritt keine Besserung ein, müssten auch die dortigen Mitarbeiter vielleicht schon bald in den sauren Buerger beissen. Dann nämlich könnte Nachbar McDonald sein Lokal vergrössern... **HU**

Deutschland-Frankreich-Workshop

Ein Herz für Agenten-Agenten!

Am 14. April findet in Zürich zum dritten Mal der gemeinsame deutsch-französische Workshop statt. Die Anzahl der Aussteller wurde reduziert, auf Seminare wird verzichtet. Die Modifikationen gegenüber dem Vorjahr nehmen in erster Linie Rücksicht auf die randvollen Agenten der Agenten. Frankreich legt dieses Jahr einen Workshop auch in Lausanne auf.

UELI STAUB

Die Kontaktbörse im grossen Kongresssaal samt Foyer dauert von 10 bis 16 Uhr. Auf einen Programmablauf wie auch auf Vorträge oder Seminare wird verzichtet, was für den Besucher eine totale Flexibilität ergibt. Dass in der Einladung kein Wort von einem Lunchbuffet zu lesen ist, braucht niemanden abzuschrecken; es gibt eines. Nur wird es diesmal in den Workshop-Bereich integriert, wobei Stehtischen verhindern sollen, dass die «Fütterung» im Gegensatz zu früher allzu kopfständig wird! Deutsche wie Franzosen haben ferner die Zahl der Anbieter reduziert. Berücksichtigt werden nur noch solche, die für den Schweizer Markt wirklich von Belang sind, also rund 40 bis 50 pro Land; 1993 waren es total 220. Man hofft, dass 220 bis 250 Fachbesucher auf die 1450 Ein-

ladungen, die auch die so wichtigen Bus-unternehmer mit einbezogen, reagieren.

(Zu)wenige aus dem Osten

Nach Auskunft von DZT-Direktor Knud Jürgen hauptet es noch ein wenig mit den neuen Bundesländern. Die Hemmschwelle überwinden haben Sachsen, das kulturell bedeutsame Thüringen (wo die Schweizer Besucher an zweiter Stelle stehen) sowie Mecklenburg-Vorpommern, das der neuen, vorwiegend «westlichen» Werbegemeinschaft Deutsches Küstenland angehört und nolens volens mittun muss; auch sind drei Dresdener Hotels vertreten. Im deutschen Sektor findet man 14 Städte, 12 Regionen, je 4 Werbegemeinschaften und Incoming-Veranstalter, 14 Vertreter der Hotellerie, einen Freizeitpark sowie die Bahn, die seit dem 1. Januar 1994 Deutsche Bahn AG heisst.

Ein Auftritt in der Romandie

Bei den Franzosen war die Liste noch nicht komplett, da die Einladungen vom zentralistischen Paris aus erfolgen. Dabei wird darauf geachtet, dass Städte und Regionen auch für hiesige Bus-Operator von Interesse sind. Neu dabei ist die Fluggesellschaft CCM, die die Strecke Zürich–Ajaccio auflegt. Am 13. April führt das «Maison de la France» auch in Lausanne mit identischem Angebot einen Workshop durch. Nach wie vor ist die DZT auch an der Teilnahme in der Westschweiz interessiert, was 1995 durchaus realisiert werden könnte.

Travac-Fernreisen

Abschluss, Schulterschluss und Torschuss

Als Folge des beträchtlichen Tarifeinbruches im Fernfluggeschäft ist der Travac-Gruppenumsatz, trotz mehr Passagieren, um drei auf 194 Millionen Franken gesunken. Für die Fussball-WM rechnet Travac mit 2300 verkauften Arrangements. Nichts Neues dagegen zum Schulterschluss mit Imholz.

Brauchte es noch einen Beweis, dass im Fernflugbereich die Tarife stetig sinken, die Zahlen aus dem Geschäftsjahr 1993 der Travac-Fernreisen liefern ihn – ohne Wenn und Aber. Gegenüber dem Vorjahr haben bei einem Total von 78 500 zwar 3400 Kunden mehr eine Überseereise bei Travac gebucht, der Gruppenumsatz ist jedoch um «unwesentliches» (Originalzahl) drei auf 194 Millionen Franken gesunken. Urs Frey selbst liefert denn gleich auch die Erklärung für dieses Ergebnis: «Tatsache ist, dass die Flugtarife gegenüber dem Vorjahr, je nach Ferndestination, zwischen 8 und 15 Prozent gesunken sind und der Fluganteil an unserem Gruppenumsatz liegt bei über 50 Prozent.

Trotzdem zeigt sich Frey, gemessen an den Schwierigkeiten am Markt, mit der Entwicklung und den nicht konsolidierten Zahlen des vergangenen Jahres zufrieden. Die Travac Holding AG nämlich, die an insgesamt zwölf Betrieben

beteiligt ist, konnte im per Ende Oktober abgeschlossenen Geschäftsjahr einen Gewinnsaldo von 1,079 Millionen Franken (Vorjahr 1,004 Millionen Franken) erzielen. Der Ertrag resultiert zu mehr als 90 Prozent aus Dividenden, welche die Beteiligungsgesellschaften im Geschäftsjahr 1992 erarbeitet haben.

«Nicht bloss Arbeitspapiere...»

Gemäss Hochrechnungen von Travac-Geschäftsleiter Daniel Wächter, werden etwa 2300 Fussballfans mit dem USA-Spezialisten an die WM reisen. Bei einem durchschnittlichen Arrangementpreis von 4500 Franken wird mit einem Umsatz von knapp über zehn Millionen Franken gerechnet – was wiederum einem Anteil von etwa 13 Prozent am budgetierten Gesamtumsatz für das USA-Geschäft 1994 entspricht. Bei aller Begeisterung, die nach dem entscheidenden Spiel gegen Estland über die «Authorizet Tour Operators» hinwegzog, hat sich die Lage nun offenbar beruhigt. Wächter: «Die Euphorie hat sich gelegt und momentan gehen pro Tag zwischen zwei und fünf Buchungen ein».

Zwar ging Frey anlässlich der Medienkonferenz relativ ausführlich auf den Schulterschluss Travac-Imholz ein und nannte es auch eine erste Zwischenbilanz nach zwei Monaten. Neue Aspekte allerdings blieben vollständig aus. Da war die Rede von richtigem Entscheid, welcher bei den Mitarbeitern positiv aufgenommen worden ist, von neuen Chancen und

einem regen Dialog auf beiden Ebenen. Um dann in ein staatsmännisches Schlusswort überzugehen: «Über die Bilanz der ersten 60 Tage sind sowohl Peter Kurzo als auch ich befriedigt. Es zeichnet sich klar ab, dass unsere gemeinsamen Absichten nicht bloss in Arbeitspapieren festgelegt sind (!), sondern mit dem nötigen Engagement auch erfolgreich durchgesetzt werden können». **HU**

KLM geht fremd

Der Schweizer Generalagent von Northwest Airlines, die Firma Airmart (zu 100 Prozent in Besitz der Travac Holding AG), wird ab 2. Mai 1994 die gesamte Reservationszentrale und das Ticketing der KLM Schweiz übernehmen. Mit dieser Auslagerung und der Einbindung zur gemeinsamen Reservation wird die verstärkte Zusammenarbeit der beiden Carriers nicht nur dokumentiert, sondern soll, wie Catherine Wahl von der KLM gegenüber der *htz* ausführte, auch professioneller werden: Mehr Effizienz mit weniger Kosten, lautet die Devise. Airmart wird von der KLM neu Mitarbeiter übernehmen. Für den Konsumenten, sprich das Reisebüro oder den Passagier, ändert sich durch diese Zusammenlegung nichts – vorerst nicht einmal die Telefonnummer. **HU**



OECD-Tourismuszahlen 1993

Je schwächer das Geschäft, desto stärker die Währung

Länder mit aufgewerteten Währungen, wie die Schweiz, haben 1993 allgemein touristisch schlechter abgeschnitten. Europaweit nahmen die Einnahmen aus Tourismus nur um 4 Prozent zu, wie die OECD an der ITB bekanntgab.

ALEXANDER P. KÜNZLE

1993 ergaben sich als Folge des inner-europäischen Währungs-Reviements Veränderungen bei den touristischen Einnahmen und Konkurrenzverhältnissen. Europäischerseits konnte Griechenland mit plus 16 Prozent Tourismuseinnahmen 1993 bestens abschneiden (inflationbereinigte Einnahmen). Portugal weist satte 36 Prozent Mehreinnahmen aus, Spanien ein Plus von 14 Prozent. Die plus 8,5 Prozent Mehreinnahmen, die Italien ausweisen lässt, wurden in Berlin an der ITB vor der Presse sogar vom OECD-Sprecher selber angezweifelt. Auch England kann sich mit plus 12 Prozent zu den Gewinnern zählen.

Mageres Plus von 3,9 Prozent

Auf Seiten der Verlierer befindet sich die Schweiz mit einem Minus von 2,8 Prozent in bester Gesellschaft Österreichs (-5,5 Prozent). Auch Frankreich machte 3,3 Prozent rückwärts, Holland 6,6 % und Deutschland 1,6%. Die Türkei stagnierte bei plus 0,6 Prozent, was OECD-gesamteuropäisch ein mageres Plus von 3,9 Prozent ergibt. 1992 war noch ein Plus von 4,7% ausgewiesen worden.

Auch im OECD-Raum Nordamerika

ging es nicht viel besser: Kanada legte zwar auf 6,7 Prozent zu, aber die USA fielen von 8,0 auf 2,1 % zurück, was einen Nordamerika-Fall von 7,3 auf 2,5 Prozent ergibt. In Australasien boomte Australien zum zweiten Mal mit plus 11,8 Prozent. Dem steht ein zweites Mal ein Minus von 14,7 Prozent in Japan gegenüber, was auf den teuren Yen zurückgeführt wird. Im gesamten OECD-Raum («Club der reichen Industriestaaten der Welt») ergab sich ein Schrumpfen der Wachstumsrate von 1992 plus 5,5 auf 1993 nun 3,3 Prozent.

Logiernächte stagnieren

Auch bei den Übernachtungen ergab sich ein Schrumpfen von 1992 noch 4,9 Prozent europaweit auf 1993 nur noch 0,4 Prozent. Österreich und die Schweiz registrierten ein Minus von 2,6 respektive 2,4 Prozent. Deutschland und Holland kamen auf über 9 Prozent weniger Logiernächte. Die OECD konstatiert ein gutes Jahr 1993 für die skandinavischen Länder (ausser Dänemark), was sie auf Abwertung, naturnahes Angebot und intakte Umwelt zurückführt.

Preise und Wechselkurse

Die OECD glaubt, dass die Wechselkurse sehr stark entscheidungsprägend wirken, was die (finanzielle) Attraktivität einer Destination betrifft. Wechselkurse gingen deshalb mit ins stark preismäßig ausgerichtete Entscheidungsverhalten der Touristen in den vergangenen Jahren ein. Für 1994 sieht die OECD kräftigere touristische Wachstumspulse aus dem dem Konjunkturtief bereits entronnenen Ländern USA und Grossbritannien, ebenso aus den asiatischen Quellmärkten.

ITB 1994

Von Rezession keine Spur

Erneut hat das internationale Messeereignis unter dem Berliner Funkturm beachtliche Rekordzahlen erreicht: Man kann sich bei der ITB auch 1994 zufriden auf die Schultern klopfen.

SYBILL EHMANN, BERLIN

5023 Aussteller standen Anfang März in Berlin an der ITB rund 50 000 Fachbesuchern aus 193 Ländern Rede und Antwort. Sie informierten überdies 140 000 private Besucher, deren Anzahl keine nennenswerte Zuwächse gegenüber 1993 aufweist (139 686). Doch bei den Fachbesuchern war die Wachstumsrate mit 12,4 Prozent beachtlich. 30 Prozent der Fachbesucher kamen aus dem Ausland.

Zwei Drittel Leisure-Geschäft

67 Prozent der befragten Aussteller erklärten, an der ITB Geschäftsabschlüsse im Bereich Erholung und Urlaub (Leisure) getätigt zu haben. Ein unabhängiges Messe-Marktforschungsinstitut hat 44 Prozent aller Aussteller befragt. Abschlüsse im Bereich Business Travel tätigten 21 Prozent der Befragten, 18 Prozent im Bereich Tagungen. Ausserdem erwarten 40 Prozent ein gutes sogenanntes Nachmessegeschäft.

Die Tatsache, dass 55 Prozent der Fachbesucher den ITB-Besuch zu neuen geschäftlichen Kontakten benutzten, wertete ITB-Messechef Manfred Busche als «Bewegung in der Branche». Im übrigen sah Busche an der ITB-Schluss-Pressekonferenz in der grösseren Akzeptanz des 1993 eingeführten Wissenschaftszentrums eine Bestätigung dieser Idee. Er erwähnte auch die hohe Anziehungskraft des Kongresses «Elektronik in der



Wirtschaftsfaktor Fremdenverkehr/Tourismus: An der Berliner ITB zeigte sich 1994 ganz deutlich, welche Sektoren trotz Rezession zulegen und wo die Krise ihre Spuren hinterlässt. Im Bild: Berlin spiegelt sich an seinem Stand als ITB-Standort selber.

Foto: Alexander P. Künzle

Touristik», der über 800 Teilnehmer aktiviert hatte.

Erneut Fachbesuchertage?

Erneut wurden die Störungen der Geschäftsbesprechungen durch Privatbesucher beklagt. So will die Messe eben wieder über die Einführung von Fachbesuchertagen nachdenken. Ebenso ist ein auf den Dienstag verschobener Messebeginn in Diskussion. Der ITB-Fachbeirat wird im Mai darüber nachdenken. Gegenüber der Konkurrenzmesse in Frankfurt, für die zunehmend gewonnen wird, hat sich Berlin also klar hervorgehoben. Sie stand im Blickpunkt der in-

ternationalen Tourismus-Wirtschaft und erwies sich wie jedes Jahr auch als wirksames Marketing- und Kommunikationsinstrument der Branche. Touristische Trends werden in Berlin gesetzt und bestätigt. Die Dimensionen sind dementsprechend beeindruckend: Die Hallenfläche von 101 400 Quadratmetern in 26 Hallen. Die Fläche war während der Messe zwar voll belegt, doch die Nettofläche der ausländischen Anbieter ging um 1,3 Prozent zurück. Das wurde wettgemacht durch die Zunahme der inländischen Ausstellerfläche um 5,7 Prozent.

Siehe auch Seite 3 und 21



8 x Gold für wenig Sold!
In zwei Disziplinen auf unserer Hausstrecke an die
COSTA BLANCA

5 x FLUG
... ein guter Zug!

Zürich-Alicante nonstop mit Balair/CTA
• Dienstags vom 29. März bis 25. Okt. 94
• Donnerstags vom 2. Juni bis 20. Okt. 94
• Samstags das ganze Jahr hindurch

Basel-Alicante nonstop mit Balair/CTA
• Dienstags vom 10. Mai bis 25. Oktober 94

Genf-Alicante nonstop mit Crossair
• Samstags vom 26. März bis 22. Oktober 94

3 x CAR
... medaillenklar!

Abfahrten ab Rorschach, St. Gallen, Zürich, Olten, Biel, Burgdorf, Bern, Freiburg, Lausanne, Genf (während den Frühling-, Sommer- und Herbstferien zusätzlich auch ab Neuchâtel).

• Dienstags das ganze Jahr
• Freitags das ganze Jahr
• Sonntags während der Monate Juli und Oktober



Am besten fahren Sie mit uns

Info und Buchungen bei: **032 820 111**

Ihre Weiterbildung in der Reisebranche

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

SRF
Schweizerische Reisefachschule Aarau

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

**Reiseleiter/in
Reisehostess**

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

Verlangen Sie das
Gratiskursprogramm!

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

Seit
15 Jahren von
der Reisebranche
anerkannt und
empfohlen!

Neu: 3x wöchentlich Zürich-Manchester

Jetzt fliegen wir mit Klasse in jeder Klasse nach England.
3x wöchentlich verwöhnen wir unsere Passagiere auf dem Flug von Zürich nach Manchester.
Und für Unterhaltung sorgt unser einzigartiges «Personal Video System» in jedem Sitz.

Weitere Auskünfte erhalten Sie direkt bei:
Emirates, Pelikanstrasse 37, 8039 Zürich, Tel. (01) 212 30 00, Fax (01) 212 48 48



Emirates

(M)EINE MEINUNG

Swissair – die wahre Stärke



Klaus Höhle, Aviatikjournalist, Genéve

Sind Fluggesellschaften innerlich wirklich stolz, alle Jahre wieder von Fachmedien als erst-, zweit- oder drittbeste Gesellschaft irgendeiner Kategorie ausgezeichnet zu werden? Finden sie diese Beurteilungen wirklich gerecht? Solche Fragen zu stellen, grenzt natürlich an Ketzeri. Erfreulich ist es aber für die fraglichen Gesellschaften allemal, wenn solche Informationen – wie in den letzten Wochen einmal mehr – von den Publikums-Medien übernommen und kostenlos millionenfach multipliziert und verbreitet werden. Anders sieht es aus, wenn eine Gesellschaft, zum Beispiel Swissair, im Rahmen ihrer Kommunikation mit der Öffentlichkeit relativ abstrakte Begriffe verwenden muss, wie Partnerschaften, Ergebnisverbesserung und Ertragsprobleme. Solch sachliche Informationen vermögen es, die Phantasien des Zielpublikums zu entzünden. «Bester Service» ist eine eindeutige Botschaft – die Kunden haben entschieden, ohne Wenn und Aber. Die Vokabel «Ergebnisverbesserung» hingegen bedeutet zumindest, dass etwas verbessert werden kann oder muss. Sie zu kommentieren fällt dann um so leichter, wenn man die Zusammenhänge und Hintergründe ausscher lässt. So ähnlich war die Situation, nachdem Swissair-Präsident Otto Loeferl in den ersten Märztagen lapidar erklärte, wie

die 1990 bestellte Flotte der Airbus A319/320/321 finanziert werden soll, die ab Januar 1995 in den Einsatz gehen. Dass dabei «alle Finanzierungsinstrumente» eingesetzt werden, «die der jeweiligen Marktsituation gerecht werden» konnte unbedarfte Zuhörer oder Leser zu Vermutungen anregen. Eine in Kommunikationsfragen robustere Gesellschaft als Swissair hätte gesagt: Da die 19 neuen Flugzeuge ab Januar 1995 über eine Zeit von rund zwei Jahren geliefert werden und insgesamt rund zwei Milliarden Franken kosten, könnten wir sie Schritt für Schritt bei der Lieferung bar bezahlen. Doch diese Vereinfachung verstiesse gegen Swissair-Traditionen. Sie wäre auch zu vollmundig. Die Gesellschaft verfügt zwar traditionell über Liquiditäten in der Grössenordnung von eineinhalb bis zwei Milliarden Franken. Traditionell heisst in diesem Zusammenhang: ständig seit fünfzehn oder zwanzig Jahren. Das ist eine ihrer wahren Stärken. Aber: Wer zahlen kann, geniesst auch Kredit. Bei Swissair weiss man sehr wohl, dass im Land der Banken Verständnis und Interesse für Finanzierungstechniken, für langfristige wirtschaftliche Strategien und Zusammenhänge herrschen und gibt entsprechende Erläuterungen. Aber selbst einfache Begriffe wie Erhöhung des Eigenkapitals, Finanzierung durch langfristige Obligationen, anleihen, Darlehen, Leasing oder teilweise Abbau der Liquidität werden gelegentlich nicht verstanden oder tendenziös interpretiert. Sie brauchen eine Erläuterung. Natürlich verfolgen manche Kommentare eigennützige Zwecke. Die Medien verhalten sich schliesslich weitgehend marktkonform, wenn sie mit negativen Informationselementen das Interesse ihrer Käufer schüren.

Lufthansa

Frischere Luft für den Kranich

Im Strudel der Rezession und der ruinösen Preiskämpfe konnte die Lufthansa ihren Verlust 1993 um die Hälfte reduzieren. Der Schweizer Markt hat sich zufriedenstellend entwickelt. In Sachen Kooperation Lufthansa/United sollte in Kürze ein Entscheid fallen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Knapp ein Jahr nach seinem Einstand als Direktor der Lufthansa für die Schweiz und Liechtenstein, informierte vor einigen Tagen Georg-Hermann Sahler über die neusten Entwicklungen beim deutschen Carrier. Dass auch die Lufthansa von der durchgezogenen Wirtschaftslage, dem Preiszerfall und daraus resultierenden Verlusten und der Reaktion in Form von Sanierungsmaßnahmen nicht verschont blieb, ist dem geneigten Beobachter hinlänglich bekannt.

Im Gegensatz zu anderen Märkten bezeichnete Sahler die Entwicklungen in der Schweiz im vergangenen Jahr als zufriedenstellend. Die Zuwachsraten hätten sich in moderaten Grössenordnungen bewegt und insbesondere der Yield-Zerfall sei nicht derart drastisch wie in anderen Märkten ausgefallen. Mit dieser Betrachtungsweise konnte Sahler den in der Reiseindustrie zumeist verpöhrten, auch als protektionistisch angeprägten Tarifkontrollen des Bundesamtes für Zivilluftfahrt (BaZL), durchaus etwas Positives abgewinnen: «Derartige Kontrollen können, zum Schutze der Gesellschaften, möglicherweise heilsam sein...» Immerhin liegt die Schweiz in Sachen Ertragspotential der europäischen Länder, nach dem United Kingdom und Italien an dritter Stelle. Die mit der Anpassung an die veränderten Marktverhältnisse und die Konkurrenz in Zusammenhang stehende Reduktion der LH-Flüge von und nach Schweizer Flughäfen, hat sich offensichtlich als wichtiger und richtiger Schritt erwiesen.

Passagier-Erlöse sinken weiter

Wie schon berichtet, konnte die Lufthansa ihren Betriebsverlust von 1993 gegenüber dem Vorjahr auf 200 Millionen DM, und somit um rund 50 Prozent senken. Für das laufende Jahr erwartet, oder besser, erhofft sich der fliegende Kranich ein ausgeglichenes Ergebnis. Was heissen will, dass die verschiedenen Sanierungsmaßnahmen weiter greifen müssen. So konnte 1993 mit 9 Prozent weniger Personal das Angebot um 2,6 Prozent und die verkauften Tonnenkilometer um 8,9 Prozent gesteigert werden. Dabei



«Nur noch soviel beträgt der Lufthansa-Betriebsverlust 1993». Nach Georg-Hermann Sahler, Direktor für die Schweiz und Liechtenstein, müssen die Sanierungsmaßnahmen jedoch noch weiter greifen. Foto: Michael Huttschneker

stieg der Nutzladefaktor um vier Prozent (1 Prozent entspricht etwa 100 Millionen DM), wobei, die Erlöse pro Passagier von 370 auf 347 DM gesunken sind, was

Eigene Lufthansa-Schalter

Für Passagiere, welche mit Lufthansa von Zürich (ab 1.4.) und Genéve (ab 5.4.) nach Deutschland reisen, werden insgesamt maximal sechs, als solche deutlich erkennbare LH-Schalter zur Verfügung stehen. Am Flughafen Zürich-Kloten stehen sie in der Abflugebene des Terminals B zur Verfügung. Die 65 Mitarbeiter sind von der LH intensiv geschult und übernehmen den Schalter-Service und die Betreuung im Schichtdienst. Letztendlich strebt die Lufthansa an und möchte ebenfalls als Handling Agent für andere Airlines, zumindest aber für die Partner-Carrier, tätig sein können. Noch gilt es aber, rechtliche Fragen zu klären. HU

als klares Indiz für die Preiskämpfe zu werten ist. Als Zielsetzung für 1994 gelten die Sicherung der Arbeitsplätze, eine attraktive Rendite für Anleger zu erreichen, die Mitarbeiter stärker am Ergebnis zu beteiligen und sie auch auf den dauernd anhaltenden Veränderungsprozess einzustellen.

Ärger mit der US-Kooperation

In Sachen (stockender) Kooperation LH/United konnten Sahler und der Leiter der kaufmännischen Verwaltung, Jürgen Müller, die Medienvertreter dahingehend informieren, dass ein Entscheid in den nächsten drei bis vier Wochen erwartet wird. Nicht auszuschliessen sei, dass eine Kompromisslösung in Betracht gezogen wird. Dies könnte bedeuten, dass eventuell zusätzliche Rechte für US-Carriers bewilligt würden. Nach wie vor macht sich in den Staaten eine starke Lobby gegen das Kooperationsabkommen breit. Langsam aber sicher, so scheint es, droht der Geduldssaden bei der Lufthansa zu reissen. Am Hauptsitz sei sogar erwogen worden, dass Luftverkehrsabkommen zwischen Deutschland und den USA zu kündigen.

Lauda Air/ITAS

Lauda übernimmt Anteile

Niki Lauda wird den 26-Prozent-Anteil von ITAS-Chef Basile Varvarevoss an der Lauda Air selbst übernehmen. Im Gegenzug gibt Lauda seine 36-Prozent-Beteiligung an der ITAS Reiseveranstaltungs GmbH ab.

Nach dem Varvarevoss-Rückzug hält Lauda jetzt 53 Prozent an seinem Unternehmen, die Lufthansa-Tochter Condor 25,5 Prozent, weitere 20 Prozent befinden sich über die Börse in Streubesitz. An eine zumindest teilweise Weitergabe der Varvarevoss-Anteile an die Lufthansa oder an einen möglichen Partner AUA werde derzeit «sicher nicht» gedacht, betont Lauda.

Hintergrund für den Ausstieg des langjährigen Lauda-Partners, Basile Varvarevoss, dürften die Pläne Niki Laudas sein, gemeinsam mit der Lufthansa das Linienfluggeschäft auszuweiten. Varvarevoss' Interesse aber gilt dem Chartergeschäft, jenem Standbein, mit dem Lauda Air gross geworden ist, das aber zuletzt immer stärker in den Hintergrund trat.

Die Lauda Air hat mit seinen etwa 1000 Mitarbeitern im Jahr 1992/93 rund 2,5 Milliarden Schilling (gut 300 Millionen Franken) Umsatz erzielt und einen Gewinn von 35 Millionen Schilling erwirtschaftet. Für 1994 wird mit elf Flugzeugen ein Umsatzzuwachs von 300 Millionen auf 2,8 Milliarden Schilling erwartet. HP

AUA/Tyrolean

Austro-Lösung im Regionalflug

Die Austrian Airlines (AUA) hat sich kürzlich mit knapp 43 Prozent beim Regionalcarrier Tyrolean Airways eingekauft. Der Schulterschluss soll bis zu 12 Millionen Franken pro Jahr an Einsparungen bringen. Ab Sommer 1994 werden die beiden Airlines gemeinsam fliegen. Bei innerösterreichischen Flügen und solchen ins nahe Ausland wird eng zusammengearbeitet. Die AUA will ihre eigenen 23 Regionalflugzeuge des Typs Fokker 50 und die Dash 8 von Tyrolean in ein gemeinsames Liniennetz einbringen. Die beiden erwarten im österreichischen Regionalflugmarkt ein Aufkommen von rund 1,2 Millionen Passagieren. Im Vorfeld einer zu erwartenden Zusammenarbeit mit einem grossen ausländischen Partner wird dieses Zusammengehen von AUA und Tyrolean als Stärkung des österreichischen Positionen erachtet. Seit dem Abbrechen der Alcazar-Übung und dem Abblitzen der Lufthansa ist es an der Kooperationsfront vorerhandet etwas ruhiger geworden. Weitere Vorstösse mit neuen Wunschpartnern werden jedoch, wie bei der Swissair, erwartet. Die gute Zusammenarbeit mit der Lufthansa will man bei Tyrolean trotz der AUA-Leadership weiterbehalten. HP

Swissair

Weniger lang warten bei der USA-Einreise

Dass bei der Einreise in die USA mit zum Teil stundenlangen Wartezeiten gerechnet werden muss, ist fast schon legendär. Swissair ermöglicht mit einer neuen Dienstleistung nun eine weniger zeitaufwendige Einreise: Schon bei der Reservierung, spätestens aber beim Check-In erfasst die Swissair den vollen Namen, Vornamen und das Geburtsdatum der Passagiere. Diese erhalten am Abflughafen eine blaue Etikette auf den Reisepass geklebt. Währenddem die Swissair-Maschine unterwegs ist, werden die Daten von der Schweiz in die USA übermittelt und bereits vor Ankunft von den Behörden geprüft. Bei Ankunft nun können sich die Fluggäste in die «Blue Lane» einreihen, wo nur noch kurze Wartezeiten in Kauf genommen werden müssten. Die Formulare für Einreise und Zoll müssen jedoch nach wie vor an Bord ausgefüllt werden. Verschiedene USA-Carrier bieten diesen Service schon seit einiger Zeit an. Es hat sich jedoch herausgestellt, dass sich der Grossteil der Passagiere eines Flugzeuges somit gemeinsam in der «Blue Lane» anstellen kann und dadurch die Wartezeiten nicht wesentlich kürzer sind. Offensichtlich bleibt den US-Behörden zur Kontrolle trotz allem zu wenig Zeit. KH

Neues aus dem Swissari-Sommerflugplan

Der Sommerflugplan 1994 der Swissair beginnt am 27. März. Neu ist die auf Geschäftsreisende abgestimmte, tägliche Verbindung Zürich – Rom mit Abflug um 19.30 Uhr. Palma de Mallorca wird neu auch von Genéve bedient. Die Flüge sind am Mittwoch und am Samstag, eingesetzt werden Maschinen der Balair/CTA. Zwischen Genéve und Amsterdam wird die Kapazität verdreifacht. Zum bisherigen Abendflug kommt je einer am frühen Morgen sowie am Mittag. Zusätzliche Frequenzen werden zwischen Zürich und Los Angeles, Zürich und Budapest, Prag, Bukarest, St. Petersburg oder Saloniki geflogen. Drei statt wie bisher zwei Mal wöchentlich fliegt Swissair zwischen Genéve und Tel Aviv.

Ab Herbst 1994, sobald der neue Kansai International Airport eröffnet ist, wird der National Airport drei Mal pro Woche nonstop von Zürich nach Osaka, Japan, fliegen. Dies ist auch der Grund, warum Swissair ihre Langstreckenflotte um eine weitere MD-11 erweitert. pd

Vier neue Aeroflot-Flüge in die Schweiz

Für die russische National-Carrier Aeroflot führt am 1. April 1994 vier zusätzliche Verbindungen in die Schweiz ein. Neu sind die Flüge am Dienstag und Donnerstag zwischen Moskau und Zürich, am Dienstag zwischen Moskau und Genéve und am Donnerstag zwischen St. Petersburg und Zürich. Dieser Entscheid der

TAKE-OFF

Aeroflot ist auf die gestiegene Nachfrage zurückzuführen. 1993 hat Aeroflot zwischen Russland und der Schweiz 15,6 Prozent mehr Passagiere befördert als im Vorjahr. KH

Hongkong reduziert die Flughafentaxe

Ab dem 1. April 1994 beträgt die Flughafentaxe in Hongkong nur noch 50 HK-Dollar (ca. SFr. 9.-). Sie wurde 1991 auf 150 HK-Dollar erhöht. Dazu erklärt das Finanzamt von Hongkong, dieser Betrag sei definitiv zu hoch, da viele Transitgäste aus diesem Grund im Transit bleiben würden, was Hongkongs bestbekanntem Detailhandel nicht zuträglich sei. Weiter wird die konstante Überlastung des Flughafens Kai Tak aufgeführt und schliesslich soll auch die Bevölkerung Hongkongs von der tieferen Steuer profitieren. US

Olympic Airways: Sanierung im Gange

Die nationale griechische Fluggesellschaft Olympic Airways (OA) will sich sanieren lassen. Vergangenen Monat hat die griechische Regierung bekanntgegeben, dass sie das OA-Defizit decken wird, falls die EU dies absegnet. Das dürfte, zumindest in den Augen der Regierung und des OA-Direktors, es der OA erlauben, «von den exzellenten Marktaussichten zu profitieren und einen anhaltenden Erfolg zu erzielen», wie Olympic bekannt gibt. Die Airline baut bei den Sanierungsaussichten vor allem auf drei Vorteile. Erstens auf die niedri-

gen Ausnutzungskosten. Zweitens auf den hohen Dienstleistungsstandard. Drittens schliesslich wird Sicherheit bei OA gross geschrieben: Gemäss Flugstatistiken gehört der Carrier zu den sichersten Airlines der Welt. KH/pd

Meridiana Schweiz: 1993 21 % mehr Einnahmen

Meridiana Schweiz hat 1993 auf ihren direkten Liniendiensten 21 Prozent mehr Einnahmen als im Vorjahr verbucht. Aufkommensmässig entspricht das 19 290 Passagieren, mit einem Plus von 13,6 Prozent gegenüber 1992. Aus Genéve vor allem die Destination Olbia zugelegt. Andrée Pelichet schätzt für das laufende Jahr einen Zuwachs von 4,5 Prozent bei der Anzahl Passagiere und 7,5 Prozent bei den Einnahmen. RB

FLASH

Air France erhöht ab 28. März ihre Flugdienste nach Vietnam auf fünf pro Woche. Neu wird Hanoi am Montag und Donnerstag mit Stops in Bombay und Bangkok angefliegen. Abflug Paris um 17.30 Uhr. Die drei bisherigen Flüge nach Ho Chi Minh Stadt bleiben unverändert.

Am 7. März führte Kenya Airways auf allen ihren Inlandflügen ein Rauchverbot in allen Klassen ein. Eine Erhebung hat ergeben, dass über 82 Prozent der Passagiere Nicht-Raucher-Sitze belegen.

Air Cruise

Flugkreuzfahrt
in die Inseln

Zu einer spektakulären Rundreise in die schottische Inselwelt bricht diesen Sommer vom 30. Juli bis 3. September eine Maschine des Typs Shorts 360 jeweils sonntags vom Flughafen Dyce bei Aberdeen auf. Die Shetlands, Orkneys, Lewis, Islay und Skye heissen die Stops unterwegs. Statt stundenlang Auto zu fahren, auf selten verkehrende Fähren angewiesen zu sein oder ständig Flugzeuge wechseln zu müssen, steht der zwar aussen wenig elegante, oft spöttisch «liegende Schuhgeschachtel» genannte Hochdecker der Bon Accord Airways am Flughafen bereit. Zu geniessen sind eine phantastische Aussicht, hervorragende Unterkünfte und feine, lokale Mahlzeiten in Häusern der gehobenen Mittelklasse. Besichtigungen und Landausflüge sind eingeplant, analog einer Kreuzfahrt per Schiff. Hinter der Great Scottish Island Air Cruise steht John Begg, der bereits mit Kreuzfahrten auf Schienen bewiesen hat, dass er sich im Tourismus auskennt. Die Touren dauern eine Woche, beginnen jeweils Samstagabend in Aberdeen mit einem get-together der Crew mit den Passagieren und kostet 1595 Pfund pro Person mit Doppelzimmer. Auskünfte und Reservierungen: Islands Holiday, Comrie, Perthshire, Tel. (044) 764 67 01 07, Fax (0044) 764 67 09 58. pd/MC

Veloferien

Radkreisel in drei
Regionen Schottlands

Ab Ostern können sportliche Feriengäste Schottland bequem mit dem Velo entdecken. Roundabout Scotland heisst das neue Unternehmen, das geführte Touren im Südwesten durch die Grafschaften Dumfriesshire und Galloway, in den Highlands von Kingussie nach Inverness sowie rund um die westlich von Glasgow gelegenen Inseln Arran und Islay organisiert. Die Unterkünfte sind reserviert, ein Fahrzeug befördert das Gepäck und ein Führer sorgt sich um das Wohlbefinden der Radler sowie ihrer Stahlrösser. Angeboten werden lange Wochenenden, siebentägige Trips und für erfahrene Schottlandkenner und/oder Velofahrer auch unbegleitete aber vorbereitete Routen. Roundabout Scotland, Glasgow, Tel. (0044) 41 337 38 77. pd/MC

Schottland

«Herzlich
willkommen»

«Welcome Host» heisst das Trainingsprogramm des Schottischen Fremdenverkehrsamts, das in eintägigen Seminaren Kommunikation und Umgang mit den Gästen fördern will. Nach der Landchaft sind es die freundlichen Bewohner, die als Grund zum Besuch des nördlichen Teils der Britischen Inseln genannt werden. Über 3000 Mitarbeiter von Hotels, Restaurants, Sehenswürdigkeiten und Verkehrsbüros werden fürs Welcome-Host-Programm dieses Jahr erwartet. Jedes Unternehmen, das mindestens die Hälfte seiner Angestellten den Kurs besuchen lässt, darf dann das Welcome-Host-Logo am Eingang anschlagen. Neun touristische Regionen unternehmen den Pilotversuch, darunter die Shetland Inseln, Edinburgh und Umgebung sowie Loch Lomond. MC

Fischführer

Wenn Forellen beissen

Wilde Braunforellen zu fangen, wird dank einem neuen Führer leicht gelingen. Über fünfzig Hotels bieten Arrangements an, die die Fischrechte einschliessen und Anweisungen durch die Ghillies – die Fischereiaufseher –, Möglichkeiten zum Mieten von Ausrüstungen auflisten. Dieser Typ von Forellen lebt seit der Eiszeit in den schottischen Binnenseen und Flüssen und kann als einheimische Spezies bezeichnet werden. «Fischen in Schottland», so sagt Experte und Autor Paul Young, «lohnt sich allein wegen der phantastischen Landschaft, die einen entschädigt, wenn während Stunden keine Forelle anbeissen sollte.» Der Fischführer kann bestellt werden bei Iona McCullagh, Scottish Tourist Board, Tel. (0044) 31 332 24 33 oder Fax (0044) 31 343 15 13. pd/MC

Kanalinseln

Die Medienschaffenden lieben sie, die beiden zwischen Frankreich und England gelegenen Eiländer Jersey und Guernsey. Die Zeitungen und Magazine haben sich ihnen in den letzten Wochen in einem Masse angenommen, das indirekt proportional zu ihrer Grösse ist. Das hat schon seine guten Gründe, auch für den Reiseberater an der Schalterfront.

KURT METZ AUS JERSEY

Sie faszinierten schon, als man sie nur mit beschwerlichem Umsteigen und Terminalwechsel über Paris oder London im Flug oder einer mühsamen Fahrt auf Provinzstrassen und rauen Fähren von Saint Malo in einer Tagesreise erreichte. Kein Wunder also, wenn mit der Einführung eines direkten Kurses der Crossair vor drei Jahren ab Zürich nach Jersey und zurück über Guernsey die Kanalinseln mindestens zeitlich und vom Komfort her gewaltig näherrücken. Der grosse Durchbruch gelang 1993, als der Saab Cityliner jeden Tag die Strecke unter die Flügel nahm und setzt sich nun weiter fort, weil auch in den Wintermonaten das Schweizer Kreuz täglich über der Inselwelt im Kanal auftaucht und niedergeht.

Herber Willkomm

Wegen der nicht unbedeutenden Distanz und dem regelmässigen Gegenwind bietet die Reise im etwas lauten Flieger oft Ohrengraus, dafür verhilft das neue Catering-Konzept der Crossair zu gemütlichem Gaumenschmaus, was auch kein schlechter Start für einige Ferientage darstellt. Der Anflug auf den Flughafen von Jersey quer zum meilenlangen Sandstrand, gefolgt von einem Golfplatz und dem plötzlichen Touch-Down hoch auf dem Plateau gehört zu den eindrücklicheren Formen des Szenenwechsels von kontinentaler Hektik zur Inselnaren Bescheidenheit.

Wie willkommen die Maschinen vom europäischen Festland sind, beweist die ehrenhafte Taxirundfahrt rund um die in jahrzehntelanger, liebevoll aus- und angebaute Gebäulichkeiten bis zum vom Terminal entferntesten Gate. Ganz offensichtlich wollen die Jersianer nur körperlich fitte Gäste, denn der Fussmarsch zurück bis zum Gepäckkarussell steht einem Marsch vom letzten Fingerdock zum Ausgang eines wirklich grossen Airports in nichts nach.

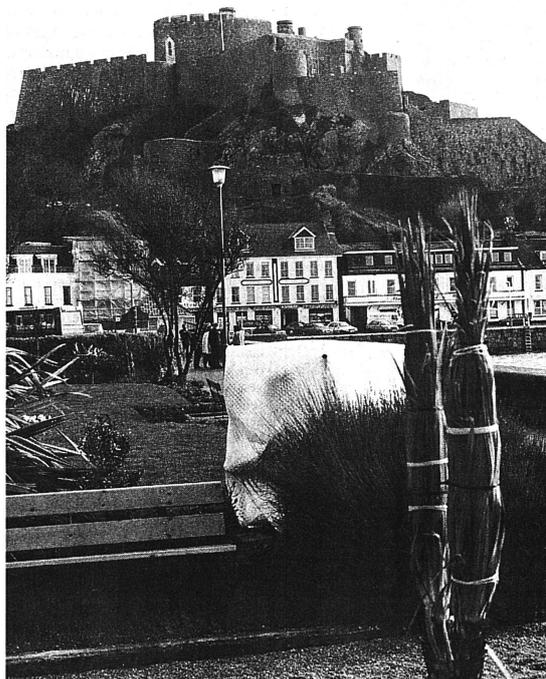
Autofahren ein Vergnügen

Der nächste Schock trifft einen dann – ob im Flughafenbus oder im gemieteten Wagen – am Roundabout: die Plage Nummer Eins auf den Kanalinseln ist das Verhältnis von relativ wenigen Einwohnern zu ungeheuer vielen Autos. Waren vor Jahren Lichtsignalanlagen noch verpönt oder ausser Betrieb, so schiessen sie nun wie Pilze nach einem warmen Regen aus dem Boden und könnten einen die Lust am Entdecken der Insel nehmen. Wäre da nicht die ausgezeichnete Strassenkarte. Hunderte von kleinen, hecken- gesäumten Wegen, die kreuz und quer zu all den Sehenswürdigkeiten führen. Hier begegnet man auch keinem Bus oder Lastwagen, denn die haben sich gefälligst ans Gesetz und die grossen Strassen

Drei Flüge täglich
nach Birmingham

Auf einen wahren Boom darf sich ab Flugplanwechsel das «Heart of England» gefasst machen. Nicht weniger als drei Nonstop-Verbindungen pro Tag führen diesen Sommer nach Birmingham, nachdem Crossair eine Morgenverbindung mit Jumbolino ab Basel Euro-Airport und einen mittäglichen Flug ab Zürich anbietet. Diesen hat sie von Swissair übernommen, welche ihren Nightstop Kurs dafür aufgibt. British Airways verschiebt den Morgenkurs mit Weiterflug nach Edinburgh auf den frühen Nachmittag – weder zur Freude der Geschäftsleute noch der Feriengäste mit Ziel in Schottland, die nun nahezu zwei Tage verlieren gegenüber dem bisherigen Flugplan, bei dem die Maschine

Die Hassliebe zwischen zwei Inseln



Trotz Golfstrom kann es für die subtropischen Gewächse auf Jersey kühl werden: Palmen im Winterlook vor dem Mont Orgueil Castle. Fotos: Kurt Metz

zu halten. Auch gerät man nicht in Versuchung, die generell geltende Höchstgeschwindigkeit von vierzig Meilen in der Stunde zu überschreiten, kann doch hinter jeder Kurve ein Traktor mit überbreitem Anhänger lauert oder ein anderer Tourist mitten in der eh schmalen Gasse sich mit der gleichen automobilistischen Sorgfalt vorwärtsbewegt. Allerdings: so günstig wie auf den Kanalinseln mietet man wohl kaum in einem anderen Land in Europa ein Auto – dafür ist das Nummernschild des Mietwagens auch mit einem H für «Hired» markiert, was von den Einheimischen allerdings auch mit «Hell» interpretiert und anderen schmeichelehaften Bezeichnungen übersetzt wird.

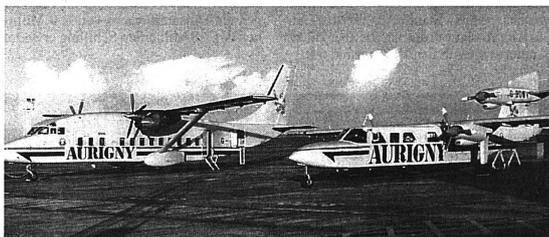
Ein sicheres Ziel

Womit wir bei der Sicherheit wären, die im Gegensatz zum anderen Eldorado für Mietwagenpreise, dem einige tausend Meilen weiter westlich, aber wirklich nur bei ganz klarer Sicht ausmachbaren Florida, wirklich exemplarisch ist. Nach wie vor werden auf den Kanalinseln Zündschlüssel kaum abgezogen, Haustüren selten verriegelt und in Hotels fehlen gelegentlich sogar die Zimmerschlüssel. Nicht, weil sie geklaut worden wären oder der Patron nachlässig ist, sondern weil der Begriff Kriminalität im Vokabular der Inselaner nach wie vor ein Fremdwort ist. Denn weglaufen kann keiner so leicht, auch auf dem oft rauen Wasserweg nicht, mit den vielen Klippen, Strömungen und der Brandung.

Hupf nach Jersey

Kanalinseln-Habitus beginnen in Erinnerung zu schwelgen, wenn's um den

Flug von einer Insel zur anderen geht. Im Stile klassischen Fischermansgangs hat jeder so seine haarsträubenden Erlebnisse mit den kleinen, knallgelben Maschinen der Aurigny Air Services gehabt. Das an den Terminal gedruckte, barackenähnliche Aufnahmegebäude der pfiffigen Gesellschaft flösst denn auch wenig Vertrauen ein. Allerdings warten hier vornehmlich teuer gekleidete Herren und schicke Damen auf den nächsten Anruf. Guernsey, Alderney, Cherbourg, Dinard und Southampton lauten die Destinationen, die mit den flinken Briten Norman Trislandern – mit dem dritten Propeller im Leitwerk – und der fliegenden Schuhgeschachtel, der Shorts 360, in geringer Höhe über Meer angesteuert werden. Wenn's knapp wird mit dem Platz an Bord, dann stehen die Passagiere zuerst auf die Waage und erhalten genaue Anweisungen, auf welchem Sitz sie sich niederlassen dürfen, um die Trimmung der Maschine sicherzustellen. Kurz und schön sind die Überflüge alle-



The Beauty and the Beast: Der elegante Trislander vor der liegenden Schuhgeschachtel Short 360, dem Hochdecker mit hervorragender Aussicht.

Export als Banalität

Auf diesen vom Klima dank Golfstrom verwöhnten, von vielen Unbilden der Zivilisation recht verschonten Inseln fühlen sich Intellektuelle und Bankiers, Naturschützer und Geniesser wohl. Der berühmte Filmautor Gérard Durrell hat auf Jersey einen einmaligen Zoo mit vielen gefährdeten Tierarten aus aller Welt geschaffen, in dem sich die bedrohten Wesen so heimisch fühlen, dass sie regelmässig für Nachwuchs sorgen und so den Weiterbestand ihrer Rasse sicherstellen.

Eine der Welt schönster Orchideensammlung und -zucht ist ebenfalls auf Jersey anzutreffen. Auf die Frage, ob denn die Pflanzen und Blüten auch verkommerzialisiert würden, gab es eisigen Protest. Ausgestellt würden sie an den prestigeträchtigsten Shows der Welt und mit Preisen ausgezeichnet, aber gezüchtet, um verkauft zu werden, so was Banales kommt hier niemandem in den Sinn. Und auf die Frage, ob sein Unternehmen auch exportiere, wies der sichtbar erfolgreiche Besitzer der Jersey Pottery nonchalant darauf hin, dass die rund dreissig Töpfer und Töpferinnen bloss für den lokalen Touristenmarkt produzieren würden. Die Jersey Pottery ist übrigens ein absolutes Must, nicht nur wegen den Produkten, die ihr den Namen geben, sondern vor allem dem angeschlossenen Seafood Restaurant wegen, dessen Ruf nur noch von der Frische und Qualität der Meerestiere übertroffen wird. MC

weil, renbatal sicher auch, denn in den Sommermonaten hebt an Spitzentagen jede Viertelstunde eine Maschine zwischen Jersey und Guernsey ab, womit die Strecke zur weltweit dichtestbeflogenen Shuttle-Route im Linienverkehr wird.

Banken und Versicherungen

«Where did you come from», fragte uns der Busfahrer naiv, und auf die Antwort «Jersey» kam wie aus der Pistole geschossen: «Is there any such place?» womit die Hassliebe der beiden Nachbarinseln aufs treffendste beschrieben ist. Jede will die schönere, die attraktivere sein – und der Erstbesucher tut gut daran, beide zu erforschen, bevor er sich seine eigene Meinung macht. Auf Guernsey gibt es 60 000 Einwohner, 45 000 Autos, 1000 Versicherungsgesellschaften und 75 Handelsbanken. Dazu eine feingegliederte, gepflegte Landschaft mit Bijoux von Sehenswürdigkeiten. Eine Welt, die wenig Effekthascherisches, aber viel mit Herz und Seele zu bieten hat.

REISE NEWS

in Zürich übernachtete. Dies fällt um so mehr ins Gewicht, weil nur noch ein wöchentlicher Charter von Falcon und Kuoni nach Edinburgh verkehrt, nachdem Saga und Hotelplan ihre Rotation ersatzlos gestrichen haben und auf Linienverbindungen über andere Gateways ausweichen. MC

Guernsey: Video billiger
als Prospekte

Auf ein spannendes Marketing-Projekt lässt sich dieses Jahr das States of Guernsey Department of Tourism and Recreation ersatzlos gestrichen haben und auf Linienverbindungen über andere Gateways ausweichen. Gemäss Auskunft der Verantwortlichen bedeutet das eine enorme Steigerung der Kontakte mit möglichen künftigen

Buchern bei gesunkenen Produktionskosten, Porto unbegriffen. Ob jedoch aus dem kostenlosen lebendigen Filmprospekt in zehn Lehrschritten auch mehr Besucher und Logiernächte resultieren, lässt sich erst in einem Jahr schlüssig sagen. pd/MC

Kanalinseln:
Anreise mit der Yacht-Fähre

Rechtzeitig auf die Sommersaison soll die schnittige, einer Mischung zwischen Powerboat und Yacht nachempfundenen Auto- und Passagierfähre namens «Emeraude» zwischen Saint Malo und Jersey sowie Guernsey ihren Betrieb aufnehmen. Emeraude Lines – GSA ist Peco Tours in Rätterschen – bedient bereits ein dichtes Netz von Verbindungen zwischen fünf Häfen auf dem französischen

Festland und den vier Kanalinseln Jersey, Guernsey, Sark und Alderney mit 14 Katamaranen und konventionellen Schiffen.

Zwischen Saint Malo und Saint Helier wird das Flaggschiff, welches den Namen der Reederei trägt, dreimal täglich kreuzen und dazu nur 70 Minuten benötigen; die Strecke nach Saint-Peter Port ist auf eine Stunde und 45 Minuten verkürzt worden. Dies dank der kommerziellen Reisegeschwindigkeit von 33 Knoten, welche die vier Dieselmotoren mit 12 200 PS abgeben. Die Spitzengeschwindigkeit beträgt gar 40 Knoten pro Stunde, 400 Passagiere und 45 Autos auf zwei Decks werden pro Fahrt befördert. Ein Aussichtssalon mit Bar, Video-System und Dutyfree Shop verkürzen zusätzlich die raschen Überfahrten. pd/MC

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Finances: les Bâlois envient les Genevois

Les responsables du tourisme bâlois envient leurs collègues genevois, qui peuvent compter sur une nouvelle loi cantonale, assurant les moyens financiers indispensables aux actions de promotion de l'OTG. Car à Bâle, un canton-ville semblable à celui du bout du lac Léman, la situation n'a rien de réjouissant. Le parlement cantonal vient en effet de réduire de 30% la subvention accordée à l'Office du tourisme, après avoir écarté un contre-projet qui proposait une économie moins sévère. La taxe de séjour sera certes doublée. Mais comme son produit ne peut être attribué à la publicité, la promotion touristique bâloise devra renoncer à 500 000 francs dès 1995.

Page 1

Le tourisme s'unit à l'agriculture

Un rapprochement entre le tourisme et l'agriculture est en cours. Tout a commencé avec les vacances à la ferme, dont l'offre se compose de 150 établissements. Depuis ce moment, plusieurs initiatives ont été prises. Dans le canton des Grisons, un programme de partenariat a été élaboré. Le «Davoser Frühstück», qui met en valeur les produits naturels de la campagne, en est un élément. Dans le Haut-Valais, le projet «LaNa Tour» a été lancé il y a quelques semaines. L'objectif est toujours le même: dynamiser l'offre écologique du tourisme helvétique et donner à l'agriculture l'occasion d'écouler ses produits.

Page 2

Minibar à l'hôtel: beaucoup à faire

Andreas Jakobs tient les rênes du groupe Minibar depuis le mois de janvier. Parmi les aspects importants de sa stratégie figure la volonté de mieux exploiter les chambres d'hôtel en tant que centres de profit. Mais, avertit-il, il ne faut pas compter sur un succès exceptionnel avec le concept actuel du minibar dans l'hôtellerie suisse. Les prix sont trop élevés, juge-t-il. Pourtant, le potentiel de développement est réel. Aux Etats-Unis, les chambres d'hôtel sont fréquemment équipées d'un distributeur automatique de café, voire d'un four à micro-onde. Et grâce aux moyens de vente télématique, il serait envisageable de proposer d'autres produits, tels que souvenirs ou vêtements de sport.

Page 7

Typologie du buveur d'eau minérale

Chaque marque d'eau minérale a son buveur type, du moins si l'on se fie à l'image que les producteurs façonnent de leur clientèle par le biais de la publicité. Quelques exemples. Celui qui boit de la Passugger aime le changement: son eau préférée accompagne un jour un hamburger commandé dans un fast-food; le lendemain, pour le même consommateur, elle se trouvera sur la table d'un grand restaurant. L'inconditionnel de l'Henniez, lui, est un esthète, appréciant avant tout la pureté du produit et la forme élégante des bouteilles. Le buveur de Valserv vit au grand air, ce qui se remarque à son visage rayonnant.

Page 11

Balair/CTA: «bourse des places en surplus»

Lorsque les tours-opérateurs n'arrivent pas à remplir les avions, les compagnies aériennes doivent se débrouiller pour combler le vide, par exemple en organisant une «bourse des places en surplus». Balair/CTA se lance ainsi sur le marché allemand et la compagnie aérienne a présenté sa nouvelle offre à l'ITB. Cette dernière se compose de 25 vols, dont 12 à partir de Bâle et 13 de Zurich. Les agents de voyages qui utilisent ce moyen reçoivent une commission de 12%, supérieure à la moyenne dans ce segment. Balair/CTA découvre que le potentiel du marché allemand est plus important qu'elle ne l'imaginait. Et à quand une «bourse des places en surplus» en Suisse?

Page 15

L'Allemagne sous la loupe à l'ITB

En 1993, les «Ossis» ont peu bougé

Les professionnels du tourisme comptaient sur les Allemands de l'Est pour gonfler la demande germanique dans le secteur des voyages. En 1993, ce vœu n'a pas été exaucé. Les «Ossis» sont restés prudents. Le bilan allemand de l'an passé se révèle mi-figue, mi raisin, selon des études présentées à l'ITB, à Berlin. Des enquêtes qui ignorent la destination helvétique.

PHILIPPE MASPOLI

Le marché germanique a subi un recul de 6% en 1993, selon le «Deutscher Reise-monitor», une étude réalisée par IPK (un institut munichois de marketing spécialisé en tourisme) et présentée dans le cadre de l'ITB. Le nombre de voyages (une nuitée au minimum) a atteint ainsi le chiffre de 161 millions, dont 37% à l'étranger. Les Allemands de l'Est n'ont pas répondu aux espoirs qu'un bon nombre de professionnels des vacances avaient placés en eux. Le volume de leurs déplacements s'est dégonflé de 20%, alors que celui de leurs concitoyens occidentaux est resté stable.

Fossé Est-Ouest

En fait, ce sont surtout les voyages d'affaires qui ont contribué à la décroissance du marché allemand. Si l'on considère uniquement les vacances, le recul se limite à 2%. Mais dans ce domaine aussi, le fossé entre les habitants de l'ouest et ceux de l'est du pays est patent, puisque le marché des premiers a connu une progression de 1%, alors que, pour les seconds, on enregistre une diminution de 8%. Ces résultats tranchés n'ont en fin de compte rien d'étonnant, si l'on songe que le chômage vient d'atteindre le taux de 17,1% en Allemagne orientale, alors qu'il se «limente» à 8,9% à l'Ouest. Quant à la contraction du secteur des voyages d'affaires, il s'agit d'une tendance commune à l'Europe qui s'observe déjà depuis plusieurs années. Ainsi, selon l'«European Travel Monitor», présenté à l'ITB par l'European Travel Intelligence Center et IPK-International, une baisse de 8% a été observée en 1993 par rapport à 1992. Toujours d'après cette étude, les Européens ont globalement réduit le nombre de leurs visites à l'étranger dans une proportion de 4%. Les statistiques de l'OCDE indiquent, pour 1993 en Europe, une faible progression des nuitées de 0,4% (5% l'année précédente).

Bon score des vacances

En ce qui concerne les voyages de vacances de plus de cinq jours, le marché germanique n'a rien de désespérant. L'enquête «Urlaub + Reisen 94», effectuée par la Fédération des agents de voyages allemands et l'éditeur Gruner +



ITB Berlin Internationale Tourismus-Börse



Symbole de l'unité allemande retrouvée, la porte de Brandebourg, à Berlin. Mais la médaille à son revers: frappés par les difficultés économiques, les Allemands de l'Est voyagent moins.

Photo: ASL

Jahr auprès d'un échantillon représentatif de 8000 personnes, affirme que 75,6% des Allemands se sont offerts un séjour d'agrément en 1993, un résultat meilleur que celui de 1992. 20% sont même partis plusieurs fois, ce qui représente également une progression. Nos voisins du nord, malgré leurs difficultés, ne paraissent pas prêts à se cal-

feutrer définitivement chez eux. L'étude «Urlaub + Reisen 1994» incite à l'optimisme, puisque deux tiers des habitants de l'Ouest et trois quarts de ceux de l'Est envisagent d'ores et déjà de prendre la large cette année. Mais combien réaliseront leur rêve? En tout cas, ils sont 18% à avoir déjà réservé leur séjour. Seuls 10% se déclarent tout à fait certains de

n'effectuer aucun voyage cette année. Quelle destination étrangère a exercé la séduction la plus forte sur les touristes germaniques en 1993? Ni le «Deutscher Reise-monitor» ni l'enquête «Urlaub + Reisen 1994» ne mentionnent la Suisse. Selon le premier, l'Autriche grimpe sur la plus haute marche du podium avec 7% de l'ensemble des voyages, devant l'Espagne et l'Italie, suivis de la France et des Pays-Bas. Même trio gagnant, mais dans un autre ordre, selon «Urlaub + Reisen»: l'Espagne, l'Italie et l'Autriche, suivis de la France, de la Grèce, de l'Amérique du Nord et des Pays-Bas. Quelques destinations devraient connaître une croissance remarquable ces deux prochaines années. Selon l'enquête «Urlaub + Reisen 1994», ces étoiles montantes sont les Caraïbes, les Etats-Unis, la Grèce et les Canaries. En ce qui concerne la Suisse, les experts, rappelés, ne prévoient une stabilité du marché allemand, voire une légère hausse.

Attentes confirmées

L'étude «Urlaub + Reisen 1994» confirme également les tendances principales en ce qui concerne les attentes des touristes allemands. Les professionnels du tourisme suisses qui misent sur l'écologie et les activités de ressourcement trouveront là une confirmation du bien-fondé de leurs initiatives. En tête vient en effet la simple détente (70% des réponses), devant l'attraction pour la nature (50%) et la recherche d'activités saines dans un air pur (50% également).

Romands: bons contacts, trop de public

Les représentants de Montreux, Nina Felber-Crovara (département commercial) et Reinier van Hoorn (département accueil), ont profité de l'ITB pour maintenir les contacts avec les grands tours-opérateurs germaniques et mener des opérations de relations publiques auprès des journaux régionaux, encouragés à organiser des voyages de lecteurs. «Il y avait, semble-t-il, un peu moins de monde, mais les contacts étaient de bonne qualité. Le climat détendu au stand suisse favorise les bonnes relations», raconte Reinier van Hoorn. Les Montreusiens ont également pu exploiter les retombées de l'organisation de la Semaine européenne du car qui ouvre bien des portes à la station de la Riviera vaudoise du côté des autocaristes.

Pour Beat Dreier, arrivé récemment au poste de responsable de la promotion et des ventes à Genève, l'ITB était un peu

le baptême du feu. L'occasion d'établir des liens avec des TO allemands, un marché que Genève a peu travaillé ces dernières années. A propos de l'ITB, il fait part d'un avis apparemment bien répandu parmi ses collègues: «C'est une foire très grand public. Il y a beaucoup de collectionneurs de prospectus. Avant c'était plus professionnel». Cela dit, l'Allemagne reste un marché secondaire pour la cité de Calvin, qui se concentre plus sur les Américains, les Français et les Japonais. Du côté des hôteliers romands, CDM n'occupait pas de stand en tant que groupe, mais était représenté par Dominique Dietrich, directeur de l'Hôtel Aulac, à Lausanne. «Pas de contrat signé, mais des contacts avec de bonnes perspectives», commente l'hôtelier, qui estime toutefois qu'il est difficile, vu l'ampleur de l'ITB, d'avoir accès aux décideurs.

PM

Ecodata

L'écologie informatisée

L'édition 1994 de l'ITB a confirmé la place croissante occupée par l'écologie au sein des préoccupations des professionnels du tourisme. Ces derniers bénéficient désormais d'un appui dans le domaine de l'information et de la communication en matière d'environnement grâce à Ecodata.

Il s'agit d'une banque de données européenne dont l'objectif est de contribuer à un développement durable du tourisme. L'Union européenne a décidé en 1992 d'accorder un soutien financier à ce projet conçu au début des années 90 par IPK à Munich, en collaboration avec d'autres instituts européens.

Argument de marketing

«L'environnement est devenu un argument de marketing» a souligné un des responsables d'IPK. Ecodata devrait contribuer à l'essor de ce marketing «écotouristique». La banque de données

aidera à mieux saisir les relations entre le tourisme et l'environnement dans les destinations de vacances et favorisera la recherche de solutions adaptées aux nécessités locales. Grâce à ce système, il sera en outre possible d'effectuer des «écotests» sur des destinations ou des hôtels. Les clients pourront ainsi sélectionner leur lieu de vacances selon la qualité de l'environnement ou le comportement «écologique» de l'hôtelier. Les données sont rassemblées à Athènes, sur une unité centrale, à laquelle seront reliés des serveurs nationaux, qui doivent encore être installés. Le contenu sera fourni par des chercheurs spécialisés en tourisme écologique, des instituts scientifiques, des organismes officiels de la santé et de l'environnement ainsi que par des professionnels du tourisme. La première phase de développement, au cours de laquelle des renseignements concernant douze régions de quatre pays ont été réunies, s'est achevée récemment. Ecodata va maintenant traiter l'ensemble des grands lieux touristiques européens, avant de s'occuper des destinations d'outre-mer.

PM

Stations sans voiture

Tentatives chez nos voisins

Les stations sans voitures: s'agit-il d'un concept d'avenir ou d'un «bon coup» de marketing? Lors d'un séminaire consacré à ce thème, à l'ITB, les intervenants ont clairement affirmé que l'absence de trafic automobile pouvait contribuer au développement touristique. Mais la prudence s'impose.

Le modèle helvétique des neuf localités membres de la GAST (Association des stations suisses sans voiture) semble faire des émules à l'étranger. René Müller, directeur de l'Office du tourisme de Braunwald, n'a eu aucune difficulté à démontrer le succès de la formule. Les membres de la GAST accueillent près de 6% des touristes séjournant en Suisse et ils comptent bien augmenter leur part de marché. Entre 1991 et 1992, les nuitées ont progressé de 6% dans les stations sans voiture, alors que la croissance moyenne en Suisse se montait à 3%.

A l'étranger, en Autriche et en Allemagne (Bavière), le concept séduit. Des stations sans voitures, dans ces régions également? C'est un bien grand mot. Pour l'instant, il s'agit plutôt d'une réduction de trafic, qui se déroule pas à pas, ainsi que l'a montré le responsable bavarois. Rien d'anormal à cette prudence: imaginerait-on Crans-Montana ou Verbier décider d'interdire brusquement le trafic automobile? Les mesures prises récemment à s'y méprendre à ce que l'on connaît dans certains quartiers des villes suisses: à Werfenweng, en Autriche, il est entre autres question de zones où la vitesse est limitée à 30 km/h et de places de parc à temps limité. A plus long terme, les autorités envisagent d'aménager des parkings à l'extérieur du village et d'organiser des transports en commun, peut-être au moyen de bus électriques fonctionnant grâce à l'énergie solaire. On est encore loin de la station sans voiture comme Zermatt, Saas-Fee ou Wengen. Mais l'idée que la réduction du trafic améliore la qualité d'un produit touristique semble faire son chemin.

PM

Valais

Loi sur le tourisme renvoyée à 1995

La nouvelle loi cantonale valaisanne sur le tourisme mise en consultation jusqu'au mois de septembre dernier a provoqué une avalanche de remarques et de contestations de tout ordre. Principalement combattues, les modifications relatives aux diverses taxes. En effet, la loi prévoyait notamment le maintien de la taxe de séjour, avec augmentation du plafond, et le maintien de la taxe d'hébergement, avec doublement de cette taxe, de 30 à 60 centimes. Il était en outre question d'introduire une nouvelle taxe d'encouragement au tourisme, à percevoir, facultativement (!), par les communes et par le biais des impôts communaux. De plus, plusieurs restructurations administratives ne sont pas du goût de certaines organisations professionnelles. Notamment celle qui consisterait à considérer l'Union valaisanne du tourisme (UVT) comme une association faitière. «L'UVT n'est pas un organisme politique», répondent les opposants. «Son rôle consiste à faire du marketing et de la commercialisation». Ainsi, face à la levée de bouillottes suscitée par ce projet de loi, la copie a purement et simplement été renvoyée à l'étude. Une nouvelle mouture ne devrait donc pas voir le jour avant l'année prochaine. AB

Loi fédérale sur les voyages à forfait

Offices du tourisme et hôteliers concernés

C'est le 1er juillet prochain que la loi fédérale sur les voyages à forfait entrera en vigueur. Contrairement à certaines idées reçues, cette loi ne concerne pas uniquement les agences de voyages. Son champ d'application englobe en effet également certaines offres proposées par les offices du tourisme, les hôteliers et autres prestataires.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Jusqu'ici, rien ne définissait ce qu'était un voyage forfaitaire. La nouvelle loi sur les voyages à forfait, qui entre en vigueur le 1er juillet prochain donne désormais un cadre légal et une définition aux forfaits et fixe les devoirs et les droits respectifs du consommateur et du prestataire de service. Pour les prestataires helvétiques de services touristiques se pose donc désormais la question de savoir si certains des arrangements qu'ils proposent aux clients ne se retrouvent pas soumis à la nouvelle réglementation. C'est effectivement le cas, explique l'avocat

bernois Rolf Metz dans le dernier bulletin de la Fédération suisse du tourisme (FST).

Dès juillet

Dès juillet en effet, les particuliers, les hôteliers ou les sociétés qui organisent régulièrement des arrangements à caractère forfaitaire comprenant une nuitée au moins seront assujettis à la loi fédérale. Par exemple lorsqu'un office du tourisme propose des semaines de randonnées comprenant le logement, un guide, la visite d'une fromagerie et d'autres attractions à un prix global. Idem lorsqu'un hôtelier organise des semaines de ski avec logement, leçons de ski, abonnement de transport, sorties de luges, etc.

Font partie des voyages à forfait les voyages «préfabriqués» offerts selon le principe du tout compris qui durent au minimum 24 heures ou englobent une nuitée et qui incluent au moins deux des trois prestations suivantes: le transport, le logement et d'autres services touristiques accessoires (visites, concerts, excursions, etc.). Les excursions d'un jour sont donc en principe écartées.

Selon la nouvelle loi, le contenu intégral du contrat doit être soumis au client avant

la conclusion dudit contrat. Autrement dit, ce qui n'a pas été remis par écrit au client avant réservation n'est pas considéré comme faisant partie intégrante du contrat.

Responsabilité illimitée

Selon la nouvelle loi toujours, l'organisateur ou le prestataire d'arrangements touristiques est responsable du produit, indépendamment du fait qu'il fournisse la prestation lui-même ou par l'intermédiaire d'un tiers. Plus concrètement, en cas de dommages corporels par exemple, l'organisateur assume une responsabilité illimitée. Dans ces conditions, la conclusion d'une assurance responsabilité civile susceptible de couvrir ces risques, s'impose de manière impérative, écrit Rolf Metz.

A signaler également que conformément à la loi, le remboursement des montants payés par le client devra désormais être garanti en cas d'insolvabilité ou de faillite. Cette sécurité n'est possible qu'en adhérent au fonds de garantie de la branche suisse des voyages. Or, actuellement, ce fonds est réservé prioritairement aux agences de voyages. Des solutions pour élargir les possibilités de participation à

ce fonds de réserve seront prochainement étudiées par la FST.

Agents incoming: prudence

La nouvelle loi fédérale sur les voyages à forfait se base largement sur les directives de l'Union européenne en la matière. Cela signifie que tous les voyageurs européens assumeront désormais leur responsabilité sur la base de principes équivalents et très sévères. Les offices du tourisme qui opèrent en tant qu'agent «incoming» pour le compte de voyageurs européens étant eux aussi concernés par la modification de la loi, le risque est bien réel de voir les voyageurs étrangers tenter de leur faire endosser la responsabilité de l'arrangement forfaitaire en question. C'est pourquoi Rolf Metz suggère aux offices du tourisme de faire preuve d'une extrême prudence lors de la conclusion de contrats avec des organisateurs suisses ou étrangers. Une prudence qui est évidemment aussi valable pour les hôteliers et les autres prestataires. Signalons enfin que la FST a prévu à l'intention des praticiens du tourisme suisse des séminaires sur la nouvelle loi au cours des mois d'avril, de mai et de juin. Avis aux amateurs.

Suède

Un hôtel suédois qui fond au printemps

Pour la troisième année consécutive, Nils Yngve Berqvist a ouvert fin décembre l'Artic Hall, un hôtel «éphémère» qui fond au printemps! Et c'est bien le seul hôtel au monde où les clients pourraient se plaindre qu'il ne fait pas assez froid! Il s'agit en effet d'un hôtel-igloo, situé dans le village de Jukkasjärvi, en Laponie suédoise, près de Kiruna, soit bien au-delà du cercle polaire arctique.

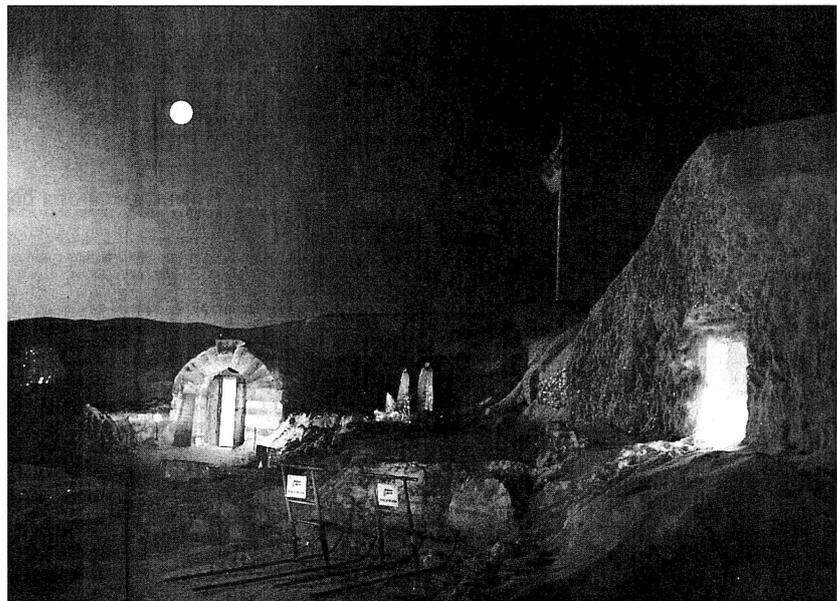
JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

«There's no business like snow business». C'est ce que doit se dire Nils Yngve Berqvist, ce Suédois de quarante-quatre ans, qui construit chaque année un igloo plus grand que le précédent pour faire face au succès de ce mode d'hébergement insolite.

L'Artic Hall est le seul hôtel-igloo au monde. Sa construction a occupé six ouvriers (non spécialisés dans la construction d'igloo) pendant huit semaines, en novembre et décembre dernier. Ils ont utilisé 2000 tonnes de neige pour bâtir la structure de 1000 m² au sol et 5,5 m de hauteur, et 1000 tonnes de glace dans laquelle a été taillé le «mobilier»: les lits, un bar, des sièges... Il s'agit également du plus grand igloo du monde. Le seul autre matériau utilisé, hormis la glace et la neige est le bois, pour la porte. Et l'igloo possède l'électricité. Coût total de la construction: environ 95 000 francs suisses, entièrement financés par son propriétaire.

Ambiance chaleureuse

L'Artic Hall comporte cinq dortoirs et une suite nuptiale pour amoureux! On y dort tout habillé, dans un duvet posé sur une peau de renne, à même un lit de glace. Au total, la capacité d'hébergement est d'environ cinquante personnes. Malgré une température ambiante dans l'igloo comprise entre -3 et -4°C, l'am-



L'Artic Hall se fond, on ne peut plus, dans le paysage.

Photo: Artic Hall

bianche demeure chaleureuse! En effet, l'hôtel-igloo dispose aussi d'un bar taillé à même la glace où l'on sert les boissons uniquement «on the rock», d'une salle de projection, d'une galerie d'art, et d'une chapelle où l'on peut au moins se réchauffer l'âme! L'igloo fait partie d'un complexe hôtelier proposant, à proximité, les salles de bain, le traditionnel sauna, un restaurant, trente chalets, un hôtel classique, des boutiques... Durant la journée, alors que la température extérieure flirte la plupart du temps avec les -40°C, de nombreuses activités de plein air peu ordinaires sont proposées aux

touristes: golf sur neige, traîneau à chiens ou à rennes, ski, patinage sur lac gelé, visite de villages lapons, moto-neige, hélicoptère, pêche au trou, luge-patinolette... Le tarif de base, incluant la nuit en igloo, avec petit-déjeuner et sauna, est de 65 francs suisses par personne.

Succès international

L'an passé, l'Artic Hall a accueilli neuf cent personnes. Essentiellement étrangère, la clientèle se compose d'une majorité de groupes, notamment des «incentives». Et cette année, depuis l'ouverture en décembre, le taux remplissage de

l'igloo est excellent. La distribution est assurée par un petit nombre de tours-opérateurs, quelques agences d'incentives, et les offices de tourisme suédois à l'étranger. Le transfert des clients depuis l'aéroport de Kiruna distant de 12 km se fait en bus ou en traîneau!

Le permis de construire accordé à Nils Yngve Berqvist pour son hôtel-igloo prend fin en juin 1994. Mais l'Artic Hall ne sera déjà plus à ce moment qu'une flaque d'eau! En effet, il fondra dès les premiers jours du timide printemps lapon. L'an passé, il s'est effondré le 25 avril, après avoir tenu 157 jours.

Salons

Genève se fait devancer par Lyon

En compétition contre Genève, Lyon a obtenu l'organisation de deux salons. Il s'agit de la FESPA (Foire mondiale de la sérigraphie) et de l'ENC, le Congrès mondial du nucléaire. Les 350 exposants de la FESPA installés sur 50 000 m² d'exposition attirent quelque 35 000 visiteurs provenant de 80 pays. Cette manifestation aura lieu en 1996. Palexpo a échoué deux fois pour l'organisation de l'ENC, en 1990 et en 1994. Eurexpo, le concurrent lyonnais de Palexpo, accueillera cette année 30 événements de grande envergure. Il est équipé de 85 000 m² de surfaces d'exposition couvertes. Il est situé à un quart d'heure de l'aéroport de Satolas ou de sa gare TGV. En revanche, il est handicapé par son implantation. VT

Crans-Montana

Des idées pour mieux accueillir les visiteurs

Sensibiliser les partenaires touristiques locaux, optimiser l'accueil de la clientèle et augmenter la qualité de l'offre touristique en général: tel était l'objectif de la conférence-débat organisée la semaine dernière à Crans-Montana par le siège local de la Banque populaire suisse. Intitulée «Pouvons-nous faire encore plus pour nos clients tout en maîtrisant nos coûts?», cette manifestation a réuni des hôteliers, des commerçants et d'autres prestataires de services de la station valaisanne. Plusieurs spécialistes de la communication avaient été invités à présenter, sur la base d'exemples bien concrets, divers outils de communication ainsi que des instruments de mesures de la qualité. De nombreuses idées susceptibles d'améliorer l'accueil de la clientèle touristique à tous les niveaux ont été proposées en partant du principe que conserver un client coûte cinq à dix fois moins cher que d'en acquérir un nouveau. JPF

Nouveau bateau-mouche à Yverdon-les-Bains

On se souvient du naufrage du premier bateau-mouche yverdonnois, qui avait lamentablement sombré. Or, comme l'expérience touristique semblait valable, une nouvelle unité va être prochainement mise en service entre le canal de la Thièle et le lac en direction de Grandson.

«Il s'agit d'une embarcation spécialement construite, mesurant 14 m. de long, et qui pourra assurer le confort d'une cinquantaine de passagers. Elle portera le

nom de «Y-Mouche», dit Michel Ruchat, directeur de l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains. C'est en principe le 1er mai que Y-Mouche pourra prendre place dans la liste des attractions touristiques du Nord vaudois. RJ

Quels moyens de transport? Une enquête

Le Conseil fédéral a chargé l'Office fédéral de la statistique et le Service d'études des transports de mener une enquête sur les comportements de la population suisse en matière de transports.

Cette enquête s'étendra sur toute l'année 1994. L'échantillon comptera 10 000 personnes choisies au hasard dans toutes les régions du pays. Cette étude permettra notamment de connaître les moyens de transport utilisés, les buts des déplacements ainsi que l'ampleur de la mobilité. MH

Le Locle: l'antenne touristique reste ouverte

Depuis plus d'une année, l'antenne locale de l'Office du tourisme des Montagnes neuchâtelaises donne entière sa-

tisfaction. De nombreux touristes viennent y solliciter des conseils pour des excursions dans le canton, voire même plus loin. Pourtant, quelques problèmes financiers sont apparus récemment. «Il n'est pas question de supprimer ce bureau.

La commune du Locle reste partenaire à part entière», précise Jean-Denis Flury, directeur de l'OTMN. C'est finalement l'agence de voyages Croisotour, qui partage les mêmes locaux, qui s'occupera de la diffusion des informations. Elle se propose d'engager une personne supplémentaire. RJ

Appartements de vacances: la classification se concrétise

Le système de classification uniforme des appartements de vacances, élaboré par la FST en collaboration avec un groupe de projet orienté sur la pratique, est à la disposition de toutes les stations de vacances depuis le début du mois de mars. Celles-ci peuvent donc commencer leur travail d'enquête et procéder à l'évaluation de leur offre en matière d'appartements de vacances. Les premières étoiles distribuées devraient apparaître dès l'été prochain. sp/JPF

MÉLI-MÉLO

Gastronomie

Plusieurs nouveautés

Gastronomia, le salon international de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie, qui se tiendra du 15 au 19 octobre au Palais de Baulieu à Lausanne, présentera plusieurs nouveautés. Cinq cents exposants sont attendus.

C'est ainsi que les meilleurs ouvriers d'huitres européens seront en action à l'occasion du 2e championnat d'Europe de la spécialité. Gastronomia, dont ce sera la cinquième édition, sera placée sous le thème «Savours du monde». Dans cet esprit, les organisateurs ont prévu un secteur «savours des terroirs» avec une «route des épices». Celle-ci invitera le visiteur à suivre un parcours aromatique où des régions européennes présenteront leurs produits.

Aménagement hôtelier

Une nouveauté sera de taille, à savoir l'organisation de «Hôtelexpo», première exposition consacrée à l'aménagement hôtelier. Un «Prix Hotel Design» sera créé pour l'occasion. D'autre part, absent en raison de divergences internes lors de l'édition précédente, le «forum des grands chefs», animé par le journaliste gastronomique Catherine Michel, fera à nouveau son apparition.

Les classiques

Il y aura bien entendu aussi les classiques. On citera: le restaurant Gastronomia animé par les chefs les plus cotés de Suisse; le concours des pâtisseries et des confiseurs. La Truffe d'Or, qui servira d'éliminatoire pour le championnat du monde de 1995, le Sésame de l'accueil qui récompensera un établissement hôtelier et un restaurant suisses pour la qualité de son accueil et Infotel, l'exposition consacrée à l'informatique hôtelière, placée sous l'égide de l'EHL SSH. MH

DSR

Nouvelle progression en 1993

Spécialisée dans l'exploitation des restaurants de collectivités, la fondation à but non lucratif DSR (Département social romand), Morges, a fait l'an passé une nouvelle progression. Son chiffre d'affaires s'est en effet accru de 10% et a atteint 95,7 millions de francs. 5,55 millions de francs (+8,8%) ont été servis dans les 161 (+9) établissements que gère la société.

Répondant à une interview parue dans le quotidien 24 Heures, qui rapporte ces chiffres, le directeur général Jacques Guinand déclare: «Nous avons le sourire. Notre situation est saine. Nous dégagons un bénéfice de l'ordre de 180 000 francs. Cela peut paraître peu en regard du chiffre d'affaires. Mais nous faisons de solides amortissements et notre fondation est sans but lucratif». Il indique aussi qu'à la fin du siècle, le DSR devrait être présent dans plus d'une dizaine d'hôpitaux, un secteur dans lequel la société a fait son entrée en 1993 en se chargeant de la restauration de l'hôpital Saint-Joseph à Saïgnelégier.

Une part importante du développement résulte cependant du secteur résidences pour personnes âgées. La fondation est présente dans 35 résidences. Les activités dans les foyers du soldat sont en revanche en diminution. MH

Yverdon-les-Bains

Réouverture de l'Écusson

En plein cœur d'Yverdon-les-Bains, l'Hôtel de l'Écusson a été fermé durant plus de deux ans. Une rénovation complète s'imposait pour cet établissement de catégorie moyenne. La salle à manger vient d'être remodelée. Les neuf chambres, dont certaines communicantes afin de loger des familles, ont été complètement transformées. Innovation aussi, le nouveau tenancier, Pierre-André Michoud, prévoit d'installer des «chambres-conférences» avec un mobilier permettant de transformer, en quelques minutes, un lieu d'hébergement en petit salon pour comités ou en lieu d'entretiens. RJ

L'hôtellerie économique aux Etats-Unis

Les petits hôtels font les grandes chaînes

Avec plus d'un million de chambres affiliées à une chaîne, contre à peine 20 000 il y a trente ans, l'hôtellerie dite «économique» représente aujourd'hui près d'un tiers du parc hôtelier américain. Aux Etats-Unis, il s'agit d'un véritable phénomène. Ce segment, qui profite d'une rentabilité accrue, correspond en outre particulièrement bien aux attentes d'une clientèle de plus en plus sensible au facteur prix.

GÉRARD SPITZER*

Connue aussi sous l'appellation d'«hôtellerie à service limité», l'hôtellerie économique ne se limite pas à un seul type d'établissements. En effet, aux Etats-Unis, la plupart des chaînes ont suivi les traces de Motel 6, une chaîne fondée en 1960 et qui offrait des chambres à six dollars la nuit et qui a été rachetée en 1990 par Accor. Ces grandes sociétés ont depuis lors multiplié les concepts sur le marché des tarifs modérés.

En réalité, on parle aujourd'hui plus volontiers d'hôtellerie économique «de luxe», voire moyenne ou bas de gamme. Une même société hôtelière pourra proposer divers concepts dans le même segment, comme Marriott avec ses hôtels «Courtyard» et «Fairfield» ou Choice avec ses «Comfort», «Escono Lodge» ou «Sleep Inns». La particularité de ces établissements qui sont généralement situés sur des axes routiers ou dans des banlieues provient du fait qu'ils appliquent des tarifs qui, précisément, varient en fonction de la localisation. Ainsi, une même chambre proposée 80 dollars dans la proche banlieue de New-York se négocie à 25 dollars dans la campagne américaine où les coûts, certes, ne sont guère comparables. En revanche, le confort répond systématiquement aux normes minimales auxquelles la clientèle américaine est habituée, soit une chambre avec un ou deux grands lits, air conditionné, téléphone, télévision avec câble et salle de bain complète. A noter en passant que plusieurs chaînes ne facturent pas les appels téléphoniques locaux, les films de la télévision payante ou les petits déjeuners, des prestations qui sont généralement facturées au prix fort dans les établissements haut de gamme des mêmes sociétés hôtelières.

L'importance du marché

Aux Etats-Unis, une certaine uniformisation de l'hôtellerie à prix modérés a favorisé le développement de ce segment, qui enregistre en général un taux d'occupation situé aux alentours de 60%, soit

* Infotel Presse International, Montréal



Aux Etats-Unis, l'hôtellerie dite «économique» se regroupe en chaînes et représente désormais près d'un tiers du parc hôtelier. Photo: htr

nettement supérieur au taux moyen américain qui plafonne à 50% environ. Le succès de l'hôtellerie économique s'explique peut-être par le fait qu'elle est particulièrement appréciée par des clients qui ne voient pas l'intérêt de payer, comme c'est le cas dans les catégories supérieures, pour des services rarement ou jamais utilisés (room-service, conciergerie, club sportif ou restaurant par exemple). L'hôtellerie économique récupère aussi probablement une bonne partie de sa clientèle dans les établissements plus honorables. Autrement dit, certaines chaînes bénéficient indirectement d'un transfert

de clientèle entre deux enseignes appartenant à la même société hôtelière. Les grandes chaînes hôtelières américaines, qui se transforment toujours davantage en distributrices de franchises plutôt qu'en gestionnaires d'hôtels, trouvent dans l'hôtellerie économique un marché gigantesque. En effet, en proposant un service de réservation ainsi que des campagnes publicitaires et marketing à l'échelle nationale, voire internationale, les chaînes se sont attirées les faveurs des milliers de petits hôtels qui peuvent ainsi bénéficier de services généralement inaccessibles financièrement

à des indépendants. Dans ce segment, Hospitality Franchise Systems (HFS) compte près de 3000 établissements entre Days Inn, Super 8 et Hojo (Howard Johnson), devant les 2000 de Choice (Comfort, Econo, Sleep).

On retrouve donc dans ce secteur de l'hôtellerie économique plusieurs sociétés qui étaient auparavant uniquement présentes sur le créneau du haut de gamme, comme Holiday Inn avec Holiday Express et Holiday Inn Garden Court, Ramada avec ramada Limited, Forte avec Travelodge et Marriott avec courtyard et Fairfield etc.

A noter toutefois que la (très rentable) course aux franchisés n'est pas sans conséquences pour l'image de marque de certaines chaînes, faute d'uniformisation des établissements et de contrôles assez sévères des franchisés. Le problème est devenu tellement aigu que Days Inns s'est décidée à publier dans son répertoire le classement (de une à cinq soleils) de ses établissements, selon le résultat des inspections uniquement.

Un marché prometteur, mais...

Avec une clientèle de plus en plus sensible au facteur du prix, l'hôtellerie économique a probablement un bel avenir devant elle. Les experts américains estiment en effet que si le taux global de l'hôtellerie américaine ne devrait pas dépasser 55% jusqu'en 1996, l'hôtellerie économique devrait de son côté être en mesure de dépasser 66% en 1994 déjà et 71% en 1995. A condition toutefois que de nouvelles politiques fiscales défavorables ne touchent pas ce segment hôtelier dont le revenu brut par chambre est deux fois plus élevé que celui de l'hôtellerie de luxe. En outre, pour augmenter son taux d'occupation, l'hôtellerie à prix modérés compte non seulement sur la clientèle des hôtels plus honnêtes, mais aussi sur les retraités (45 millions de personnes aux USA) et la clientèle internationale jusqu'ici largement ignorée.

Cérés par des immigrants

Le phénomène est peu connu, mais bien réel: une grande partie des petits hôtels américains est gérée par des immigrants, principalement asiatiques. Se plaignant de discrimination, ces derniers ont d'ailleurs fondé leurs propres associations professionnelles, qui jouissent d'une large crédibilité parmi les milieux économiques. Ainsi, par exemple, l'Asian American Hotels Owners Association, dont les membres sont majoritairement originaires d'Inde, compte 1600 membres, propriétaires de 7000 établissements, qui représentent jusqu'à 50% des franchises des grandes chaînes.

Distinction

Le meilleur «petit déjeuner»

Le second Trophée Waiti du «Meilleur petit déjeuner de palace» vient d'être remis à deux établissements prestigieux: le Carlton Intercontinental à Cannes et le Richemond à Genève.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

C'est une sélection de personnalités du monde du spectacle qui a été chargée de désigner les deux palaces internationaux – l'un en France, l'autre à l'étranger – servant le meilleur petit déjeuner. En 1993, c'est l'Hôtel de Crillon à Paris et la Mamounia à Marrakech qui avaient été récompensés.

De l'avis des spécialistes, le petit déjeuner est le repas qui a le plus évolué ces dernières années. Cette distinction montre en tout cas que ce repas prend un relief particulier, surtout dans les palaces et les grands hôtels où il reflète (ou devance) les goûts d'une clientèle exigeante et cosmopolite.

Un vrai repas

Depuis trois ou quatre ans, explique Victor Armleder, directeur du Richemond, le petit déjeuner est devenu un vrai repas, plus consistant, équilibré et authentique.



Les spécialistes du petit déjeuner: (de gauche à droite) Hervé Houdré (Hôtel Crillon), Victor Armleder (Hôtel Richemond), Cécile Daquin (société Demains Boisson), René Brotto (Intercontinental) et Lionel Poilane.

Photo: Image et Entreprise

Ainsi, oeufs et grillades, poissons fumés et charcuteries maigres ou encore yaourts bulgares n'étonnent plus personne au Richemond. M. Armleder fait également remarquer que le petit déjeuner contribue à remettre en valeur certains métiers artisanaux. Au Richemond par exemple, sept sortes de pain faites maison sont proposées à la clientèle chaque matin. En outre, quinze variétés de thés figurent sur la carte et le personnel a été

formé en conséquence. Seule touche d'excentricité luxueuse proposée par l'établissement genevois: le buffet de cavier.

M. Armleder ajoute que les clients ont parfois, en matière de petit déjeuner, des habitudes peu communes. Certains d'entre eux souhaitent par exemple prendre le petit déjeuner à dix heures du soir ou annoncent à la seconde près la cuisson souhaitée pour leur oeuf mollet...

MÉLI-MÉLO

Statistique hôtelière: Fribourg limite les dégâts

Grâce à une fréquentation accrue en fin d'année, le bilan 1993 de l'hôtellerie fribourgeoise (3295 lits), selon l'Office cantonal de statistique, est meilleur que ne le laissent entrevoir les résultats du premier semestre.

Mais, globalement, sur l'ensemble de l'année, le mouvement n'a pas atteint le cap des 300 000 nuitées franchi auparavant, puisqu'on en a dénombré 295 906, ce qui représente une diminution de 5,1% par rapport à 1992. Cette baisse, qui affecte toutes les stations touristiques, est essentiellement due à la clientèle suisse (-8,1%), les nuitées des hôtes étrangers n'ayant régressé que de 1,4%. JS

Le pari osé de Climat de France

Climat de France fait un pari osé: la chaîne hôtelière française propose à tous ses clients d'être «satisfaits ou invités». Les mécontents se verront offrir gratuitement une nuit pour deux personnes et un cadeau.

Si en théorie Climat de France veut viser le défaut zéro, dans les faits, la chaîne risque de voir se multiplier les mécontentements «bidons»... VT

ANSCHLAGBRETT

Bar-Fachschule **Kaltenbach**

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr)

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

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, West-Australien
- Anfänger- bis Diplomkurse (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 61460328405

Italienisch in Italien

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

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

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
Für Anfänger und Fortgeschrittene
**England - USA - Australien
Neuseeland - Frankreich - Italien**
"Kostenlose Beratung" Originalpreise
Annemarie + Rolf Frischknecht 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
Sprachferien
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



**GASTGEWERBESCHULE
LUZERN GSL**
Berufsbegleitende
Wirkkurse seit 1974

Mit dem nächsten Wirkkurs können Sie
jetzt im Gastgewerbe aufsteigen oder
selbstständig werden. Verlangen Sie un-
verbindlich 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

Französisch rund um die Uhr

- Franz. für Reise, Schule oder Beruf
 - Sprachkurse an kl. Privatschule in SW-Frankreich (zw. Cognac und La Rochelle) für alle Stufen
 - Einmonatiger Spezialkurs - Hotellerie
 - Ideal für die Zwischensaison
 - Pers. Betreuung, fam. Atmosphäre
- C.G.I.E.L. Sprachinstitut - Negrussaue
de Verrines - F-79370 Colles/Selles, Tel.
(0033) 49 27 10 77/49 29 15 70
56012/382204

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) 62510/266965

Ob Menüs, Programme,
Beschriebe, Berichte oder Briefe,
wir erledigen es für Sie.
In englisch, deutsch und
französisch, unseren
Muttersprachen.
**Wir sind schnell, günstig und zu-
verlässig. Try us.**

INTERTALK
Tel/Fax 01 814 03 28
63135/377929

ENGLISH

Karriere?

Mit dem Englisch-Sprachkurs
für Hotellerie/Gastgewerbe!

11. April bis 20. Mai 1994
7. Nov. bis 16. Dez. 1994

Anfänger beginnen jeweils
4 bis 6 Wochen früher.

Beratung:
ENGLISH in Bournemouth
metz consulting
Worbstr. 221, 3073 Gümtingen
Telefon 031 952 66 74

60597/115541

AUSLAND MACHT SCHULE

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

Bahnhofstrasse 52
8029 Zürich
Telefon:
01/214 64 64



Karriere im Hotelfach

Dank Freizeitunterricht.

Qualifizierte Mitarbeiter sind begehrt.
Nehmen Sie darum jetzt Ihre Chance
wahr und absolvieren Sie eine vollwertige

Hotelfachschul-Ausbildung!

In Ihrer Freizeit. Ohne fixe Unterrichtszeiten. Und
ohne Erwerbsausfall. Fernunterricht macht's mög-
lich. Ein rascher Aufstieg wird Ihnen sicher sein.
Verlangen Sie gratis und unverbindlich Unterlagen
über die Hotelfachausbildung mit Diplom oder den
Vorbereitungskurs auf die kantonale Wirteprü-
fung. Einfach Coupon einsenden an:

Institut Mössinger AG

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



Bitte informieren Sie mich gratis und unverbindlich über meine
Berufs- und Aufstiegschancen im Gastgewerbe.

Name _____
Vorname _____ Alter _____
Strasse _____
PLZ, Ort _____ 7629

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 Freiprosp.:

ACTILANGUE

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

Inserateschluss über Ostern

Stelleninserate: **Mittwoch, 30. März 1994, um 12 Uhr**
Geschäftsinserate: **Mittwoch, 30. März 1994, um 12 Uhr**

**Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der Stelleninserate:
Donnerstag, 31. März 1994, um 14 Uhr**



Snowboard

Action sécurité à Verbier

Initiative bienvenue que celle prise à Verbier en faveur de la sécurité sur les pistes. L'OT de Verbier et la société Téléverbier SA mettront en effet sur pied les samedis 19 et 26 mars une journée de sensibilisation aux normes de sécurité destinée aux amateurs de snowboard. Durant la matinée, ces derniers seront accompagnés par des moniteurs de snowboard et, l'après-midi, ils pourront s'adonner gratuitement à leur activité favorite. Les organisateurs sont d'avis qu'il est temps de réagir afin d'éviter les accidents du type de celui qui a coûté la vie à une jeune skieuse en France. A noter que Téléverbier propose également aux amateurs de snowboard de choisir le site où sera construit un parc «Free-style» qui leur sera dédié. *MH*

Valais

Abolition de la clause du besoin

La semaine passée, le parlement valaisain a largement accepté, en première lecture, le projet de la nouvelle loi sur l'hôtellerie, la restauration et le commerce de boissons alcooliques (LHR). Cette révision devenant nécessaire, notamment à cause de l'importante évolution vécue par le tourisme, et notamment la parahôtellerie, ces dernières années. Malgré l'opposition du Conseil d'Etat et celle des cafetiers-restaurateurs valaisans, les députés ont encore accepté, à une très large majorité, l'abolition pure et simple de la clause du besoin, qui limitait, depuis le début du siècle, le nombre d'établissements à un commerce pour deux cents habitants. *AB*

MÉLI-MÉLO

Lyon: brasserie Bocuse

Le cuisinier français Paul Bocuse a ouvert une brasserie à Lyon. Située au cœur de la capitale des trois Gaules, elle se compose de 200 m² répartis sur trois niveaux, soit 160 places et 7 salons. Un accord a été signé avec Kronenbourg pour la commercialisation de bières. Avec trois partenaires, ce grand chef a investi 2,5 millions de francs dans ce nouvel établissement. *VT*

Expérience dans un hôtel de Martigny

Une gestion intelligente de l'énergie

Réduire les coûts, tel est l'impératif pour les entreprises, hôtels y compris, dans les circonstances actuelles. Les petits ruisseaux faisant les grandes rivières, pourquoi ne pas chercher à réduire sa facture d'électricité, en gérant mieux la consommation? Le Centre de recherches énergétiques et municipales (CREM), à Martigny, indique une voie permettant une économie de l'ordre de 30%.

PHILIPPE MASPOLI

Ce n'est pas seulement de la théorie. L'an passé, les spécialistes du CREM ont testé leur tableau de bord pilote – en fait un ordinateur PC qui indique la courbe de consommation des dernières 24 heures – à l'Hôtel de la Poste à Martigny (trois étoiles). Objectif: aider le gérant, Vincent Claivaz, à lutter contre le gaspillage et surtout à faire diminuer la taxe de pointe, fixée au moment où la demande d'énergie électrique atteint son niveau maximal.

Le système informatique rend en effet possible une observation en direct de l'évolution de la consommation et permet de repérer avec exactitude les points de la demande. Il guide ainsi les actions correctives dont les effets sont plus appréciables que dans le cas d'une gestion «à l'aveugle». Grâce à l'intervention du CREM, la facture d'électricité de l'établissement, qui se monte habituellement à environ 15 000 francs en une année, s'est réduite de 5000 francs. La taxe de pointe a diminué de moitié et la consommation a reculé de 15 à 20%. L'achat du «tableau de bord» a coûté 5000 francs à Vincent Claivaz, ce qui correspond à l'économie réalisée.

Peu de notions

Selon le CREM, les hôteliers possèdent peu de notions concernant l'utilisation optimale de l'énergie. «Lors de leur formation hôtelière, la gestion de l'énergie n'a pas été abordée. Ils n'ont pas conscience de l'importante puissance des cuisineries électriques et de leur effet sur la taxe de pointe et la consommation», déclarent les experts du CREM dans les conclusions de leur action, publiées sous le titre «Utilisation rationnel-



Un objectif: diminuer la taxe de pointe.

Photo: Ex-Press

le de l'électricité dans les hôtels». En règle générale, les appareils, plaques, fourneaux, ventilateurs, restent enclenchés en permanence, afin de répondre rapidement aux besoins des clients. Dans ces conditions, la consommation d'énergie reste élevée, même lorsque la clientèle est peu nombreuse.

Pointe mal connue

Les spécialistes du CREM ont en outre observé une ignorance réelle à propos de la pointe de demande électrique, ainsi que l'illustre le cas d'un grand hôtel analysé: «Dans l'esprit des responsables de l'hôtel, la pointe de demande électrique devait avoir lieu vers 11h. Quelques précautions étaient alors prises. En fait, dans le cas étudié en détail, cette pointe avait lieu vers 9h car, à ce moment, la buanderie, le séchage ou la calandrière étaient en fonction». A l'Hôtel de la Poste, les femmes de ménage n'avaient pas le droit d'oeuvrer entre 11h et 14h, car les responsables croyaient que la cuisine avait besoin à ce moment d'une grande quantité d'énergie. En fait, la pointe se produisait à 10h. 30, lorsque le cuisinier arrivait et allumait tous les appareils, ainsi

que le racontait Vincent Claivaz au *Nouveliste* (21 juillet 1993).

Désintéressé, puis curiosité

Au début de l'opération du CREM, les questionnaires envoyés aux établissements de Martigny et Verbier ont recueilli un intérêt des plus mitigés. Le succès de l'expérience à l'Hôtel de la Poste a pourtant mis l'eau à la bouche des hôteliers. Ceux-ci ont compris qu'ils peuvent réduire leur facture d'électricité en mobilisant des moyens somme toute légers: réorganiser le travail afin de mieux

répartir les activités permet de faire baisser la taxe de pointe et traquer le gaspillage engendre une diminution de la consommation. Finalement, 10% des responsables contactés se sont déclarés intéressés par le tableau de bord. Le CREM ne va pas en rester là. Il propose de former des groupes de consommateurs dans chaque canton, avec le soutien des associations hôtelières et des distributeurs d'électricité. Il suggère également d'introduire des cours à propos de l'énergie dans la formation des hôteliers.

Un séminaire à Zinal

Le CREM organise un séminaire consacré à l'utilisation rationnelle de l'énergie dans l'hôtellerie et la restauration. Il aura lieu le jeudi 14 avril, au Restaurant d'altitude Sorebois à Zinal. Public cible: principalement les hôteliers et les restaurateurs, les bureaux techniques et les distributeurs d'énergie électrique. La journée débutera à 10h, et s'achèvera à 16h. Les interven-

nants, ingénieurs, hôteliers et distributeurs d'énergie, présenteront les actions entreprises.

Renseignements et inscriptions au CREM, rue des Morasses 5, 1920 Martigny, tél. (026) 21 25 40, fax (026) 22 99 77. Finance d'inscription: 150 francs pour les membres du CREM, 180 francs pour les non-membres. *PM*

OUTGOING

Reisebüro Mittelthurgau

Coup de pouce d'un voyageur suisse à l'économie russe

Sa raison sociale n'existe qu'en allemand. Il respire le terroir thurgovien. Mais cela ne l'a pas empêché de se faire une place enviable sur le difficile marché russe. Le tours-opérateur de Weinfelden, «Reisebüro Mittelthurgau», a aussi le mérite de donner un coup de pouce à l'économie locale.

MIROSLAW HALABA

On ne cesse de le répéter dans toutes les branches de l'économie: les pays nantis doivent impérativement aider ceux qui ne le sont pas. Or, si l'intention y est, le passage à l'acte n'est pas évident. Les exemples existent pourtant. Mittelthurgau en est un. Par l'originalité de son action, le tours-opérateur thurgovien apporte une aide, certes modeste, mais bienvenue, à l'économie de quelques régions de l'ex-Union soviétique.

En collaboration avec des armateurs russes et la société saint-galloise ICH Management SA, il a mis sur pied un important programme de croisières fluviales en Russie et en Ukraine, non sans avoir, au préalable, adapté le confort de sa flotte à la demande occidentale. Une des grandes réalisations a été la transformation du navire Peterhof en bateau-hôtel et restaurant. Une opération réussie,

puisque ce dernier est devenu un des établissements les mieux fréquentés de Saint-Petersbourg où il est stationné. Plus courageux dans ses investissements que ses concurrents, Mittelthurgau estime avoir aujourd'hui sur ces derniers une bonne longueur d'avance.

Enormes ressources

Du courage, il en fallait. L'incertitude politique qui règne dans les républiques de l'ex-Union soviétique, les carences de l'économie qui peuvent considérablement perturber l'exploitation d'une société, sans oublier les exigences d'une mafia que l'on dit omniprésente ou les difficultés de négociation avec les partenaires locaux, ont de quoi décourager les investisseurs.

Affrontant ces obstacles, Mittelthurgau a fait un pas que d'autres n'ont pas fait. Responsable du marketing et directeur des ventes, Edouard Züger ne cache pas que cet engagement présente des risques. Sa société ne va pas au casse-pipe pour autant. Elle n'a pas abandonné ses objectifs de rentabilité et M. Züger peut dire: «Nous croyons à l'avenir de ce pays aux ressources énormes. Il faut avoir un peu de patience. Nous gagnons, certes, de l'argent, mais nous savons aussi que des milliers de personnes profitent de notre activité.»

Véhicules militaires

La présence de Mittelthurgau en Russie

et en Ukraine ne se limite pas aux croisières. Depuis 1993, la société fait circuler 15 des 24 wagons de l'Orient-Express dont elle est propriétaire. Cet année, elle lance des voyages découverte dans le massif de l'Altaï à bord d'anciens véhicules militaires réaménagés. «Si cela marche, nous ferons des voyages identiques en Mongolie», dit Edouard Züger. Autre projet susceptible d'apporter une contribution à l'économie locale: la construction d'un petit village touristique en bois dans les forêts de Carélie. Capacité initiale: 50 à 100 personnes.

Culture hors-sol

Il y a enfin la mise sur pied dans la ban-

lieue de Moscou, en collaboration avec l'Ecole d'agriculture thurgovienne d'Arenenberg, d'une unité de culture hors-sol. Et comme Mittelthurgau n'est pas une entreprise philanthropique, les légumes produits serviraient à approvisionner les bateaux exploités par la compagnie. Elle limiterait ainsi les importations de denrées alimentaires, denrées qu'elle peut trouver de manière satisfaisante sur le marché local. L'investissement pour cette opération est estimé à 200 000 francs environ. «Du capital-risque», dit Edouard Züger. La société souhaiterait réaliser ce projet cette année encore, mais il lui faut d'abord trouver une entente avec la mafia...

En entrepreneur prudent, Mittelthurgau ne veut cependant pas mettre tous ses œufs dans le même panier. Aussi, a-t-il acquis aux Etats-Unis un train, type Orient-Express.

Cette composition lui permettra d'organiser en août un tour du monde en train. Les voyageurs emprunteront dans un premier temps l'Orient-Express de Moscou à Pékin, puis le American European Express de San Francisco à New York.

Discrète expansion

En dépit d'un environnement difficile, Mittelthurgau a connu une remarquable et discrète expansion. En quatre ans, le nombre de ses clients a passé de 5300 à 22 800 et son chiffre d'affaires de 38 à 82 millions de francs. En Suisse romande, la société est notamment représentée par Flotel-Tours à Montreux. Elle devrait accentuer sa présence grâce aux agences Danzas et Lavanchy.

Cette expansion rapide doit aujourd'hui être digérée. La société le fera en particulier en portant son capital-actions de 100 000 à 1 million de francs. Cette opération permettra de renforcer le noyau dur de son actionariat en intégrant les cadres de l'entreprise. Car, comme l'a dit clairement en février son directeur, Hans Kaufmann, Reisebüro Mittelthurgau n'est pas à vendre. Dans le climat de fusion actuel, cette déclaration se devait d'être faite.

Formation hôtelière

L'exploitation des bateaux-croisières et en particulier du bateau-hôtel Peterhof amarré à Saint-Petersbourg permet à Mittelthurgau et à son partenaire, la société ICH (International Cruise and Hotel Management SA), à Rapperswil (SG), de former du personnel hôtelier. Sur les quelque cent personnes engagées par bateau (ICH en gère six), 70 sont occupées au service hôtelier. Trois semaines avant le début des croisières, des cours théoriques et pratiques sont dispensés par les cadres occidentaux aux nouveaux collaborateurs. La tâche

est double, dit le responsable des ventes et du marketing Gaby Oeschger: «Outre le service, nous devons enseigner également le standard occidental.» Notons qu'il avait été question de lancer les bases d'une école hôtelière. Toutefois, cette idée ne devrait pas se concrétiser. Des tentatives de formation ont par ailleurs été faites en Suisse et en Allemagne. Sans grand succès, semble-t-il: «Nous n'obtenons pas les permis de travail nécessaires», dit le responsable d'ICH. *MH*

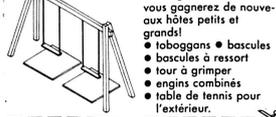
pour le professionnel

alustar Gastronom
Aluminiumfolie
Länge: 150m Breite: 45cm

alustar Gastronom
Folie d'aluminium
Länge: 150m Breite: 45cm

alustar
disponible chez votre grossiste

Avec les engins de places de jeu GTSM



vous gagnerez de nouveaux hôtes petits et grands!

- toboggans • bascules
- bascules à ressort
- tour à grimper
- engins combinés
- table de tennis pour l'extérieur.

BON Veuillez nous envoyer le prospectus HTR

Nom/adresse: _____

GTSM MACOLIN TEL. 01/461 11 30
2532 Macolin 8003 Zurich Aegetenstr. 56



Wenn's presiert...

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

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

minigolf plant und baut

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.

Alle Systeme (unverbindliche Beratung)



6130 Willisau Tällebach 4
Tel. 045/81 08 08

LIEGENSCHAFTENMARKT

THE GLACE - GASTRONOMIE

Reconstitution du thé froid et remplissage de votre distributeur.

Finies les peines et erreurs de mélange. Nous automatisons ces travaux. Vous n'avez qu'à ouvrir le robinet du

ICE-TEA-PIPELINE,

et c'est tout!

Pour tout renseignement veuillez vous adresser à

CIPROD S. A.
42, av. Victor Ruffy
1012 Lausanne
Tél. 021 653 34 22 • Fax 021 653 44 84

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR - AUFNAHMEN - UEBERGABEN

Diese Arbeiten führen wir für Sie als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner aus. Reservieren Sie den Termin rechtzeitig auf den Umzugstermin. Auch Express-Verfahren sind möglich! Neu: auch Objektübergaben.

Anfragen sind zu richten an:
Schätzungsabteilung, Treuhand Schweizer Wirtverband,
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 54 08 Fax 01/372 06 64

Treuhand Schweizer Wirtverband

für Gastgewerbe + Hotellerie

Zu verkaufen
(aus gesundheitlichen Gründen):

Motel

im Berner Jura, gut situiert an Hauptstrasse.

In neuwertigem Zustand, viel Komfort, Möglichkeit, eine Bar im gewölbten Keller einzurichten, grosser Parkplatz.

11 Studios, 7 Zimmer, aussergewöhnliche «Hochzeits-Suite» in einem restaurierten antiken Eisenbahnwagen (einmalig in der Schweiz), 3 Appartements, Garten, Pergola, 2 Cheminées. Hypotheken zu übernehmen. Verkauf so früh als möglich.

Interessenten schreiben an:
Postfach 344, 2740 Moutier.

P 63238/44300

Gozo (Malta):
Ihr neues Zuhause?

Sehen Sie sich ab und zu oder für immer nach Ruhe und nach einer herzlichen und offenen Atmosphäre, was auf dieser «Perle des Mittelmeers», wo die Zeit stehen geblieben ist, noch anzutreffen ist?

Zu verkaufen: Neue, traumhafte Apartments mit Meer- oder Landschaft an ruhiger, aber zentraler Lage ab Fr. 60 000.-

Sind Sie interessiert? Dann verlangen Sie kostenlos unsere Prospekte. Chiffre 63268, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63268/380156

DUBLER

HOTEL-UND TOURISMUSBERATUNG

Anshelmstrasse 2
Postfach 143
3000 Bern 6
Tel. 031 352 12 01
Fax 031 352 29 04

DER AUFSCHWUNG BEGINNT ...

Im Auftrage verkaufen wir (ev. vermieten wir mit späterer Kaufoption) in einer bekannten Stadt in Mitten der Schweiz geschmackvoll eingerichtetes, neues

*** - HOTEL

Das verkehrstechnisch günstig gelegene Hotel umfasst 26 grosszügige Gästezimmer, ein attraktives Restaurant mit Bar und eine schöne Terrasse.

Herr Andreas Dubler freut sich auf eine erste Kontaktaufnahme.

MARCHÉ IMMOBILIER

Für sFr. 1,7 Mio. neuerstelltes
20-Zimmer-Hotel

im Hinterland der Costa-Blanca (40 km von Benidorm) mit Pool, Sauna und Tennisplatz inkl. 500 000 m² Land, mit Mandelplantage und eigener Wasserquelle, zu verkaufen. Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 63267, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63267/379972

Zu verkaufen in den Waadtländer Alpen aus Gesundheitsgründen per sofort oder nach Vereinbarung, gut eingerichtetes

Familien-Hotel mit Café/Restaurant

freie Sicht ins Rhönental und die Savoyeralpen, gute Stammkundenschaft im In- und Ausland, vorwiegend Feriengäste, TO-Vertrag.

Für Besichtigung tel. oder Fax-Voranmeldung erwünscht.

Telefon 025 34 14 21
Fax 025 34 18 10

M 62854/44000

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.

62381/37902

Zu verkaufen Snack-Bar

Verkaufswagen 6 x 2,2 m, guter Zustand, geprüft, 2 Seiten aufklappbar, voll eingerichtet,
NP. Fr. 65 000.-, VP. jetzt Fr. 32 000.-
Interessenten melden sich unter
Telefon 037 34 21 88.

63136/43382

USA/Motel/Hotel mit Visa

min. Kapital US\$ 250 000.-

Fax (USA): 001 505 293 65 86

62919/379719

A remettre pour raison de santé

hôtel restaurant familial

18 lits, Riviera Vaudoise.

Ecrire sous chiffre

C 022-186498, à Publicitas Léman, case postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P 63183/44300

À vendre
à Porrentruy

Hôtel-restaurant

comprenant:

Café-restaurant, salles à manger, 100 places réparties en 3 salles. Hôtel 10 chambres tout confort, avec extension possible de 10 chambres.

Pour tous renseignements, s'adresser à:

Fiduciaire Jean-Maurice Maître S.A.
Rue P.-Péquignat 12
2900 Porrentruy -
Tél. 066 66 16 14

63266/380148

JO Sion-Valais 2002

Projet hôtelier à Sion (patentes hôtel et restaurant/alcool 130 pl. à disposition) cherchons:

Investisseur

Ecrire sous chiffre 63238, hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

63238/345989

Excellente occasion!

A vendre machine à bille pour nettoyer l'argenterie

Typ Goliath II A

achetée neuve en 1990 Fr. 9 250.- vendue en très bon état Fr. 5 000.-

Tél. 021 964 44 11

63184/8010

FRISCH GESTRICHEN

Hotel Metropole, Bern

Renovationen in Höhe von fast 1,3 Millionen Franken wurden während rund zwei Jahren in zwei Etappen im Hotel im Herzen von Bern durchgeführt. Von dieser Summe wurden rund 1 Million für die sanfte Renovation der Hotelzimmer aufgewendet, der Rest für die neue Hotelhalle mit Reception. Warme, helle Farben und Holztaferl verleihen den neuen Zimmern viel Cachet. Die Mehrzahl der total 58 Zimmer ist nun mit einer Dusche ausgerüstet, einige Zimmer sind auch mit Bad versehen. Seit der Pachtübernahme des Hauses durch die Familie Stettler im Jahre 1966 ist dies der grösste Umbau. SZ



Blick in eines der behaglichen neuen Metropole-Zimmer. Foto: zvg

Hotel Moosegg, Emmenmatt

Das «Kurhaus Moosegg» hat eine lange und intensive «Hotelgeschichte» hinter sich. In der Blütezeit des Jugendstils, anfangs dieses Jahrhunderts (1905) gebaut, konnte sich das Haus in der traditionellen Hotellerie behaupten. Ein Team des Architekturbüros Kramer, Haller + Partner in Grünen-Sumiswald hat in einer intensiven Planungszeit von 4 Monaten eine noch intensivere Bauphase von dreieinhalb Monaten vorbereitet und alsdann begleitet. Mit der Aussenrenovation wurde Mitte Oktober 1993 begonnen. Eine moderne, einladende Reception, mit Blick zu der in gleichem Stil gehaltenen Hotelbar, zeigt die erste Veränderung gegenüber der alten Anlage. Die Gaststube und der Konferenzraum blieben mit Ausnahme der «Pinselrenovation» unverändert. Eine total neue Ausstrahlung haben das Restaurant und der Saal erhalten. Die Veranda wurde zweckmässig neu verglast und soll den Blick ins Tal freigeben. pd

Kurhotel Heiden

Ende 1974 wurde das Kurhotel Heiden eröffnet. Seither konnten rund 542 000 Übernachtungen von über 500 000 Gästen registriert werden, mehr als zwei Millionen Mahlzeiten wurden zubereitet und serviert. Diese intensive Bewirtschaftung hat an Gebäude und Einrichtungen Spuren hinterlassen, eine Gesamtrenovation drängte sich auf. Der Startschuss dafür fiel im Oktober des vergangenen Jahres; heute nun erstrahlt das Kurhotel Heiden in neuem Glanz. Sanitiert wurden nicht nur die Zimmer (65), sondern auch die Hotelhalle und der Administrationsbereich. Einer Renovation unterzogen wurden weiter auch die Gebäudehülle (Fassade, Isolation) sowie das Dach. Das Kurhotel Heiden liegt in einem Park mit Panoramansicht auf Bodensee und Alpen, drei Gehminuten vom Zentrum des Biedermeier-Dorfes Heiden entfernt. Ein grosses, hoteleigenes Hallenbad, ein Fitnessraum, zwei Saunas und ein Solarium stehen den Gästen zur Verfügung. SSE



Erstrahlt innen und aussen in neuem Glanz: das Kurhotel Heiden. Foto: zvg

Haben Sie Ihr Hotel vor kurzem renoviert oder Investitionen getätigt? Senden Sie uns dazu Ihre Informationen, ca. 20 Zeilen à 35 Anschläge. Adresse: Schweizer Hoteller-Verein (SHV), Öffentlichkeitsarbeit, Postfach, 3001 Bern.

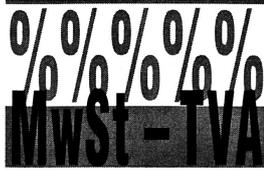
TVA et hôtellerie

Calcul du prix

La question capitale qui se pose à l'hôtelier au regard de la taxe sur la valeur ajoutée concerne le prix: Comment faut-il l'adapter? Un taux d'exportation est-il applicable à l'hôtellerie? Faut-il répercuter la hausse générée par la TVA sur le prix du logement seulement?

LORENZ SCHLÄFLI

La Société suisse des hôteliers (SSH) lutte depuis longtemps pour l'introduction d'un taux d'exportation de 2 % applicable à la nuitée et au petit déjeuner. L'adoption dans la Constitution de l'article ci-après constitue un premier succès des efforts déployés: «La Confédération peut, par la voie législative, fixer un taux inférieure pour les prestations touristiques



fournies sur territoire suisse, pour autant qu'elles soient consommées dans une large mesure par des étrangers et pour autant que la situation concurrentielle l'exige.» L'hôtellerie satisfait à ces dispositions et exige par conséquent un taux d'exportation de 2 % applicable dès le 1er janvier 1995. Les Chambres fédérales se prononcèrent sur cette revendication durant la session d'été en juin prochain. Aussi pour calculer le prix à l'heure actuelle, il faut prendre en considération deux variantes, à savoir l'imposition de

toutes les prestations hôtelières à un taux de 6,5% (pleine imposition) et l'imposition de la nuitée et du petit déjeuner à un taux de 2% et des prestations de restauration à un taux de 6,5% (splitting). De plus, il faut encore envisager deux possibilités différentes pour le calcul des nouveaux prix (toutes les indications s'entendent sans renchérissement ni autres augmentations de coûts): Au regard des chiffres à droite, il convient maintenant de considérer les points ci-après:

● Au moment de l'introduction de la taxe sur la valeur ajoutée le 1er janvier 1995, il faut vérifier les prix des fournisseurs pour s'assurer que la réduction générée par la suppression de l'ICHA est bien répercutée.

● La majoration du prix du logement doit être réglée sur le fait que le prix de la nuitée constitue un facteur déterminant pour le touriste qui choisit de passer ses vacances dans notre pays. Sa décision n'est guère influencée par le prix des prestations de restauration.

● Il convient donc, dans la mesure du possible, de séparer les prix de logement des prix de la restauration. La fixation du prix juste est une décision incombant au chef d'entreprise, laquelle doit concorder avec les particularités de l'établissement. Cette décision n'exerce pas seulement une influence à court terme sur l'établissement mais elle peut aussi provoquer une transformation de la demande à long terme. Une analyse minutieuse de la structure des coûts constitue par conséquent une démarche indispensable pour résoudre le problème du calcul individuel des prix.

* Ces calculs se fondent sur les données de la SCH 1991 pour un hôtel 3 étoiles de la classe moyenne, notamment sur un rapport de chiffres d'affaires restauration/hébergement de 35:65. Lorsque le rapport diffère, les chiffres doivent être adaptés en conséquence.

La baisse des prix due à la suppression de l'ICHA est répercutée*

1. Les fournisseurs répercutent la baisse des prix due à la suppression de l'impôt sur le chiffre d'affaires (ICHA),

c'est-à-dire qu'ils déduisent l'ICHA des prix actuels puis calculent la TVA sur la base de ce nouveau montant.

	Logement 2% / rest. 6,5%	6,5% sur toutes les opérations
Majoration de prix hébergement et restauration	3,3%	4,7%
Majoration de prix restauration seulement	5,1%	7,2%

Maintenant l'augmentation de prix peut être répartie en parts égales entre tous les secteurs hôteliers ou répercutée plus fortement sur certains secteurs et moins sur d'autres. Au cas où l'augmentation de prix est répartie en parts égales entre les différents secteurs, tous les prix doivent être majorés de 3,3% si le modèle du splitting est applicable tandis que dans le cas d'une pleine imposition, tous les prix doivent être majorés de 4,7%. Au cas où seul le prix des

prestations de restauration serait majoré et devrait compenser le prix inchangé de la nuitée, il doit alors être augmenté de 5,1% si le modèle du splitting est applicable ou de 7,2% dans le cas d'une pleine imposition. Des combinaisons sont naturellement possibles. La hausse de prix engendrée par la TVA peut par exemple être répercutée à raison d'un tiers sur le logement et de deux tiers sur la restauration ou d'un quart, trois quarts.

La baisse des prix due à la suppression de l'ICHA n'est pas répercutée*

2. Les fournisseurs ne répercutent pas la baisse des prix due à la suppression de l'ICHA, c'est-à-dire qu'ils ajoutent

la TVA aux anciens prix, sans tenir compte de la réduction des prix due à la suppression de l'ICHA.

	Logement 2% / rest. 6,5%	6,5% sur toutes les opérations
Majoration de prix hébergement et restauration	5,2%	6,1%
Majoration de prix restauration seulement	8,0%	9,4%

Si la hausse de prix est répartie en parts égales entre tous les secteurs, tous les prix doivent être majorés de 5,1% si le modèle du splitting est applicable ou de 6,1% en cas de pleine imposition. Si la répercussion n'est opérée que sur les

prestations de restauration, le prix de ces dernières doit être majoré de 8,0% en cas de splitting et de 9,4% dans le cas d'une pleine imposition. Ici également on peut modifier les rapports de répartition.

Geschichtsbuch Schweizer Hotellerie

Fitness, Ferien und frische Bergluft

Eine internationale Individualkundschaft trifft sich in Saas-Fee im Metropol Grand-Hôtel. Das Ursula und Hans Hess-Zurbruggen gehörende Zweisaisonhaus feierte 1993 den 100. Geburtstag. Die Inhaber sind Mitglieder der Sélection Suisse-Hotels, einer kleinen Gruppe von Vierstern-Ferienhotels in der Schweiz, die in Familienbesitz sind und von den Eigentümern in sehr persönlicher Art geführt werden.

HEDWIG SCHAFFER

«Ankommen und zu Hause sein», lautet ein Slogan im farbigen Prospekt des Saas-Feer Metropol Grand-Hotels. «Willkommen im autofreien Gletscherdorf», lockt ein zweiter Werbespruch. Um die Jahrhundertwende liess sich die Touristen auf dem Rücken eines Maultiers von Stalden nach Saas-Fee bringen. Der Tarif für diesen strapaziösen Personentransport belief sich 1905 auf 12 Franken – Führerlohn inbegriffen. Heute treffen die meisten Gäste bequem mit ihrem Personewagen auf dem grossen Parkplatz oder im Parkhaus des autofreien Gletscherdorfes ein. Dort werden sie vom Hotelportier abgeholt und im Elektromobil zum Hotel chauffiert. Doch nicht nur die Transportart, sondern vieles andere mehr hat sich im Laufe von 100 Jahren geändert.

10 Rappen Lohn

In dieser ländlichen Idylle mussten sich Franz Stampfer und dessen Schwager Severin Lagger, als Nichtburger von Saas-Fee, das Rohmaterial für den Hotelbau vom gepachteten Grundstück «Hinter den Zäunen» beschaffen lassen. Einheimische schleppten (noch so gern, denn sie schätzten seinen Verdienst) für 10 Rappen pro Gang den benötigten Sand in sogenannten Tschiffra zur Baustelle. Der Kalk wurde in Saas-Grund gebrannt, von wo er in Tragkörben nach



Ankommen und zu Hause sein: dem Slogan wird im Metropol Grand-Hôtel in Saas-Fee nachgelebt. Foto: zvg

Saas-Fee überbracht wurde. Der Lohn für vier Gänge belief sich auf 50 Rappen. Das Grand-Hôtel war die Krone des kleinen Imperiums Stampfer-Lagger, zu dem auch die Hotels Bellevue und Dom in Saas-Fee und das De la Poste in Visp gehörten. Vorwiegend englische Lords, Gentlemen und Ladies trafen sich unter diesem Dach. Aber auch zahlreiche schweizerische und europäische Prominenten fand sich ein. Die Vollpenion im 150-Bettenhaus variierte zwischen sieben und 15 Franken.

1928 wurde das florierende Hotel um eine architektonisch interessante Vorhalle erweitert. Im Laufe der Zeit wechselte das Hotel mehrmals seine Besitzer. 1959 wurde es von den Eheleuten Gustav und Hanny Zurbruggen erworben. Die neuen Eigentümer investierten grosszügig in Renovationen und führten den Betrieb

nun auch zur Winterszeit. Ihnen ist auch der geschmackvolle Anbau des Dancings «Sans Souci» zu verdanken.

Vielfältiges Angebot

1977 erben Ursula und Hans Hess-Zurbruggen (die heutigen Besitzer) das Grand-Hôtel. Sie liessen im Rahmen eines Gesamtkonzepts zunächst den östlichen Teil bis auf den Grund abbrechen, um diesen Trakt neu erstellen und mit den modernsten technischen Errungenschaften ausstatten zu lassen. Auch der oberste Stock und das Dach wurden ersetzt. 1989 wurde der Um- und Anbau des Parterre-Südkomplexes durchgeführt.

Mit seinem Hallenschwimmbad, der Bio-Sauna, der finnischen Sauna und dem Solarium bietet das Metropol Grand-Hôtel (so heisst es seit 1989) heu-

te sozusagen Fitness à la carte. Im John's Pub, in der VIP-Bar und in der Crazy Night Disco wird stundenlang gute Unterhaltung geboten. Für bis zu 50 Teilnehmer und Teilnehmerinnen wird das Arbeiten im perfekt ausgestatteten Konferenzraum zum Vergnügen. In den mehr als 50 Zimmern können rund 100 Gäste verwöhnt werden. Bankette werden für mindestens zehn, höchstens 20 Personen organisiert. Eine grosse Sonnenterrasse und ein schattiger Garten mit Liegewiese laden zum Relaxen ein.

Und jetzt ein Nostalgie-Menu

Eine zentrale Bedeutung kommt der Küche zu. Was auch immer an Mehrgang-Menüs oder laut der vielseitigen Karte auf den Tisch kommt, ist leicht und bekömmlich und wurde mit Hilfe von frischen, vollwertigen Produkten kreativ zubereitet.

Die Gäste kommen zu ungefähr 35 Prozent aus der Schweiz, zu je 20 Prozent aus Deutschland und Grossbritannien sowie zu je 10 Prozent aus Italien und Belgien. Im letzten Jahr erreichte die Bettenbelegung effektiv 69 Prozent.

Alles, was das Herz begehrt

Wie jedem andern Saas-Feer-Hotelbetrieb hilft auch dem Metropol Grand-Hôtel die hervorragende Infrastruktur des weltbekannten Ferienorts bei der Akquisition der Gäste. Im Sommer wecken 60 Kilometer Wanderwege die Lust am Bummeln. Zahlreiche Tourenmöglichkeiten, fünf SAC-Hütten und 30 patentierte Bergführer sowie Tennisplätze, eine Minigolfanlage und ein Vitaparcours tragen zur Attraktivität des Bergdorfes bei.

Im Winter ist Saas-Fee bis Anfang Mai schneesicher. 20 Luftseilbahnen und Skilifte, eine Eisbahn, Curlingpisten, Langlaufloipen, Pferdeschlitzen, 20 Kilometer gut gepfadete Spazierwege, eine Schweizer Skischule mit 50 Lehrkräften und attraktive Sportveranstaltungen sorgen dafür, dass die Gäste keine kalten Füsse kriegen. Die Ruhe, die herrliche Bergluft und die Sonne sind gratis.

Gruyères

Un musée national en vue

La commune fribourgeoise de Gruyères pourrait se doter d'une nouvelle attraction touristique. Le 28 mars, l'assemblée communale devra en effet se prononcer sur l'octroi d'un droit de superficie en vue de l'implantation d'un musée suisse de la mécanique ancienne.

Ce musée, qui serait installé à proximité de l'aérodrome d'Epagny, servirait de lieu de rencontre, d'exposition et de restauration de machines mobiles anciennes: avions, automobiles, tracteurs, etc.

La première étape consisterait à la mise sur pied d'une exposition permanente consacrée à l'aviation. Lors de la présentation, il y a quelques jours, du projet de professionnalisation du tourisme à Gruyères, le syndic, **Christian Bussard**, avait annoncé que ce musée pourrait attirer quelque 200 000 visiteurs par année. La commune a indiqué lundi que la recherche de fonds s'annonçait sous de bons auspices.

L'installation de ce musée, de même que les projets d'aménagement de golfs à Moléson-sur-Gruyères (à l'étude) et aux Portes-de-Gruyères (en phase de démarrage), devraient contribuer au passage d'un tourisme d'excursion à un tourisme de séjour, considéré comme plus lucratif et convivial. *MH*

Ecologie et tourisme

L'air, c'est la vie...

«L'air pur de notre canton n'est-il pas un produit d'exportation apprécié des milliers de touristes qui visitent notre région chaque année?», telle est la question posée par l'Office de protection de l'environnement (OPEN) du canton de Fribourg, en conclusion d'une petite brochure publiée récemment pour présenter, sous le titre «L'air est la vie!», le plan de mesures en faveur de la protection de l'air.

Parmi les mesures préconisées figurent de nouvelles installations de combustion, l'isolation des bâtiments, l'installation de compteurs individuels de chauffage, la réduction d'émissions d'oxyde d'azote, la réorganisation de la circulation automobile et la stimulation des transports publics, ainsi qu'une approche de l'aménagement du territoire prenant mieux en compte les aspects de la protection de cet air qui pourrait bien devenir, demain, le premier atout touristique d'une région d'accueil! *JS*

CARROUSEL

Hotel und Tourismus



Der Lausanner **Christian J. Kramer** (Bild) ist zum Resident Manager des Amari Watergate Hotels in Bangkok ernannt worden. Kramer (34) absolvierte die Hotelfachschule Lausanne und war zuvor ebenfalls als Resident Manager im Amari Airport Hotel Bangkok tätig. Weitere Stationen seiner Karriere sind das Stanford Court Hotel in San Francisco, Peninsula, Nikko und Victoria Hotels in Hong Kong. Im Amari Watergate Hotel wird Kramer dem General Manager **Peter Caprez** (38), ebenfalls einem Schweizer, zur Seite stehen. Die beiden kennen sich seit nunmehr 10 Jahren, als sie beide eine Stelle im altherwürdigen Peninsula Hotel in Hong Kong antraten.

*



Urs und Elisabeth Füeg-Wenger sind zum neuen Direktionshepaar im renommierten 5-Stern-Hotel Eden Roc ernannt worden. Arosa, Genf, Flims, Bali und Bangkok sind die bisher wichtigsten Stationen im beruflichen Werdegang der beiden.

*

Nachdem der bisherige Direktor des Hotels Pöstli in Zürich-Bassersdorf, **Fredy Hug**, die Direktion des Hotels de la Paix in Genf übernommen hat, ist **Markus Hofer** zum neuen Direktor des 3-Stern-Hotels vor den Toren Zürichs ernannt worden. Gleichzeitig mit dem Direktorenwechsel ging auch die Auflösung des mit der CEM-Gaschtronom AG bestehenden Managementvertrages einher. Besitzerin des «Pöstli» ist die Immobilien-AG Bassersdorf.

*

An der ersten Regionalversammlung des Tourismusverbandes Gstaad-Saanenland (TVSL) hat sich **Res Zumbrennen** als dessen bisheriger Präsident zurückgezogen. Zu seinem Nachfolger ist **Peter Kübli**, bisher Vizepräsident, gewählt worden. Zum neuen Vizepräsidenten des TVSL ist der Saaner **Max Rieder** bestimmt worden. Sein Ziel sei es gewesen, die Integration der Verkehrsvereine des Saanenlandes und des Verkehrsverbandes so rasch wie möglich voranzutreiben; er habe nie im Sinn gehabt, im TVSL eine lange Amtszeit zu leisten, erklärte Zumbrennen. Die Wahl des Direktors in der Person von **Roland Meyer**, eines unbelasteten Mannes, sei für ihn wichtig gewesen. Zumbrennen würdigte auch die langjährige Arbeit und die Verdienste von **Arnold Zingre** für den Tourismus im Saanenland. Zumbrennen wies in seinen Ausführungen weiter darauf hin, dass an der nächsten Regionalversammlung auch die Verkehrsvereine von Gsteig, Feuterooney und Lauenen integriert werden könnten. Die Verhandlungen dazu liefen erfolgversprechend.

Food and Beverage

Im April übernimmt der 37-jährige Berner **Markus Fiechter** als Chief Executive Officer die Geschäftsführung der Minibar-Gruppe in Baar ZG. Nach seinen beiden Studien (Chemie-Ingenieur ETH und lic. oec. HSG) war Fiechter sechs Jahre bei der Mettler Toledo AG als Bereichsleiter tätig und in den letzten Jahren als Manager bei der Boston Consulting Group in Zürich, bevor er von seinem ehemaligen Berufskollegen **Andreas Jacobs**, als Geschäftsführer der Minibar-Gruppe geholt wurde. «Die Leitung der Minibar-Gruppe ist für mich eine Herausforderung», sagt Fiechter zu seinem neuen Job: «Das Unternehmen ist international tätig, aber noch klein und fein mit grossen Marktpotential.»

Touristik und Reisen



Hans-Ulrich Beyeler (Bild) hat bei der Swissair die Nachfolge von **Willi Schurter** als Leiter des Departements Technik übernommen. Zugleich ist er Mitglied der Geschäftsleitung der

Swissair. **Beyeler**, 1942 in Unterseen, Kanton Bern, geboren, hat an der ETH in Zürich über Festkörper-Physik promoviert. Seine berufliche Laufbahn führte ihn als Gastprofessor an die Universitäten von São Paulo, Brasilien, sowie an die Universität Utah, Salt Lake City, USA. In der Schweiz hat er im Forschungszentrum der BBC in Dättwil, bei der Videlec AG, Lenzburg, und zuletzt als Direktor bei der Zellweger-Uster AG, Schlieren, gearbeitet. Zur Swissair stiess **Beyeler** 1993.

*



Stefan Sarbach zeichnet seit dem 1. März bei Baumeler-Reisen in Luzern für die Abteilung Marketing Services verantwortlich. Nach seinem Wirtschaftsstudium an der Uni Bern arbeitete er 28-jährig beim Schweizer Hotelier-Verein in Bern als Marketing- und Verlagsleiter der *hotel + touristik revue* und knüpfte während dieser Zeit erste Kontakte zur Reisebranche.

*



Hansruedi Egli (Bild) zeichnet ab sofort auf Mandatsbasis innerhalb der WIGRA-Gruppe, unter anderem Organisator der Zürcher Ferienmesse Fespo, für Teilbereiche verantwortlich. Er fasst sich mit den stark expandierenden Fernseh-Aktivitäten, dem Aufbau eines Printmedienbereiches sowie dem viel diskutierten Swiss Travel Workshop. Dadurch wird Egli zum Gegenspieler von TTW-Organisatoren wie **Silvio Weilenmann** und **Pierre Kundert**. Der Profi verbindet Reise- und Medien-Kenntnisse, war er doch bis 1986 geschäftsführender Direktor der Airtour Suisse, von 1986 bis 1989 Direktor von Kuoni Schweiz und anschließend Direktor der Publicitas Zürich. **Willy Gyger**, Alleininhaber der WIGRA-Gruppe, wird sich inskünftig auf andere Teilaufgaben im Fernseh- und Messebereich sowie auf Auslandstätigkeiten konzentrieren.



Der langjährige Albersen- und Lavanchy-Chef in Lausanne und PATA-Aktivist **Willy Mattmann** (Bild) kam schon vor einem Jahr ins Gerede, als Danzas Lavanchy beziehungsweise Imholz Danzas-Ferien schluckte. Seither blockierte er Fragen rund um seine Pläne zur Selbständigkeit konsequent ab. Nun ist die Katze aber aus dem Sack: Mitte Dezember kündigten er und Teile seiner Crew an, Danzas/Lavanchy zu verlassen, um ein eigenes Projekt auf die Beine zu stellen: Es heisst, wie jetzt bekannt wurde, «Vos Voyages» und steht in Yverdon, natürlich in einem ehemaligen Lavanchy-Büro!

Yves Tetaz und **Marie-Claude Fanchini** arbeiten vorerst in Yverdon. Weitere Standorte in Lausanne und Nyon sind vorgesehen. Gelebt wird vorerhand vom Wiederverkauf. Von Lausanne aus möchte **Mattmann** dann mit der Zeit das Business Travel und Zielgruppen-Operatung aufziehen. Unnötig zu betonen, dass es sich nach den Erfahrungen rund um den Lavanchy-Handel um ganz speziell Romandie-bezogene Reiseprodukte handeln wird, die Vos Voyages auf-tischt.

*



Für die Swissair machen sich zwei neue Verkaufsdelegierte für die Agenten und Kunden stark: **Eric Grossmann** (27) und **Sharon Stamberger** (27) lösen **Rita Beerli** und **Anita Brenzikofer** ab. **Grossmann** kümmert sich um die Zürcher Stadtkreise 6, 7, 9, 11 und 12 sowie Wallisellen und Dietlikon. **Frau Stamberger** um die Stadtkreise 1, 3, 4, und 5. **Rita Beerli** und **Anita Brenzikofer** rüsten derzeit um: **Frau Beerli** fliegt als Swissair-Flight Attendant in die Ferne, **Frau Brenzikofer** unternimmt Neues innerhalb der Kommerziellen Direktion Deutschschweiz/Tessin.

Stell-Dich-ein an der ITB



Miss Universe & Mister Lerch

In der «Fress-Abteilung» der symbolbeladenen Berliner Kaufhaus des Westens (KDW) organisiert die internationale Hotelkette Marriott jährlich an der ITB ihre rauschende Abendparty. Zur feierlichen Übergabe der vorher verlorenen Preise war **Miss Universe** aus Puerto Rico eingeflogen worden. Keinen Ferienpreis gewonnen, aber trotzdem neben die Schönheitskönigin hingestellt hat sich zufälligerweise **Hans Lerch**, Chef Produktion Kuoni

Schweiz, wo er dann auch «in flagranti» abgelichtet wurde. **Marriott Hotels** und Resorts hat 1993 allein an die Agenten weltweit 51 Millionen Dollar an Kommissionen ausbezahlt, was an diesem Abend aber niemanden interessierte. Denn **Miss Universe**, **Champagner** und zahlreiche exklusive Ess-Häppchen dominierten sowohl die Blicke wie auch das Mundwerk. *Foto: Alexander P. Künzle*

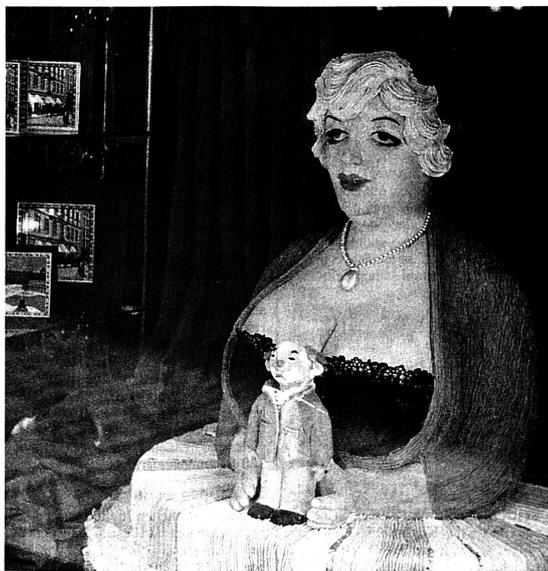
Kaffeehäuser

Wiener Tortentempel Demel gerettet

Das Wettrennen um die berühmte **K. u. K. Hofzuckerbäckerei Demel** am Wiener Kohlmarkt ist beendet. Der Gläubigerausschuss nahm das Angebot der **Raiffeisenbank Wien** an, das Haus samt Konditorei für rund 30 Millionen Franken zu übernehmen.

URS OSKAR KELLER

Der Weiterbestand des in Konkurs geratenen Tortentempels Demel ist seit Ende Februar gesichert. Die Gläubiger akzeptierten das Angebot der Wiener Raiffeisenbank, das Kaffeehaus samt Konditorei für 30 Millionen Franken zu schlucken. Unter den Interessenten war auch die Chefin des Wiener Nobelhotels Sacher, **Elisabeth Gürtler**. Der Streit zwischen dem Hotel Sacher und «Ch. Demel's Söhne K. u. K. Hof-Zuckerbäcker», wer die «wirklich echte Sacher-torte» bäckt, hatte seit Jahrzehnten regelmässig für Schlagzeilen gesorgt. Eine Fortsetzung scheint damit sicher zu sein. In die Schlagzeilen geraten war das «Demel» vor allem durch seinen vorletzten Eigentümer **Udo Proksch**. Dieser verbüsst nach dem Untergang des Frachters «Lucon» im Indischen Ozean eine lebenslange Haft wegen Grossbetruges und sechsfachen Mordes – er hatte das Schiff zur Tarnung eines Versicherungswindels versenken lassen, wobei sechs Besatzungsmitglieder zu Tode kamen. Die legendäre Hofbäckerei und das historische Kaffeehaus der Jahrhundertwende waren in den letzten Jahren voral-



Süsse Hommage der Wiener Hofzuckerbäckerei Demel an den italienischen Regisseur Federico Fellini. *Foto: Urs Oskar Keller*

lem ein «must» der Touristen. Wiener liessen sich immer weniger blicken. Das «Schalerl» Kaffee trank man anderswo, die feine Patisserie auch. Bei «Demel», einst die nobelste Adresse in der Wiener

Innenstadt, mit den genialen, artistischen Schaufensterdekorationen aus Zucker, Schokolade und Marzipan, nagte nach der Eröffnung des Konkurses die grosse Ungewissheit.

Die zum 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 Aebbersold,
Eichstrasse 29, 8045 Zürich



LUZERN · BASEL · ST. GALLEN · LUGANO · ZÜRICH

0 62833/252964

Der Winter- und Sommerkurort

Saas-Fee

sucht auf den 1. September 1994 oder nach Vereinbarung eine/n

Kurdirektor/in

Unser Kurdirektor übernimmt nach fünfjähriger, erfolgreicher Tätigkeit ein
neues Aufgabengebiet in der Ausbildung. Als Nachfolger suchen wir eine
Person mit folgendem Idealprofil:

- gute Ausbildung (Hochschulabschluss, HWV oder eidg. dipl. Tourismus-
experte)
- Berufserfahrung (evtl. in Führungsfunktion)
- Kenntnisse im Marketing
- gute Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E, evtl. I).

Als Kurdirektor von Saas Fee vertreten Sie den Ort nach innen und nach
ausen. Sie sind eine starke Persönlichkeit, ein Vorbild für Ihre 15 Mitarbei-
ter, und wirken integrierend und anspornend zur Bewältigung der vielfälti-
gen Aufgaben eines Kurortes.

Wenn Sie an dieser vielseitigen, verantwortungsvollen Tätigkeit interessiert
sind und sich engagiert für die Zukunft unseres attraktiven Kurortes einsetzen
wollen, dann erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung (Lebenslauf,
Zeugnisse, Referenzen, Gehaltsansprüche und Foto) bis zum 31. März
1994 an

Herrn Bumann Damian
Präsident des Verkehrsvereins Saas Fee
Fellsschösschen
3906 Saas Fee.

63225/54119

Arosas Bar «Absolut Waldeck»

sucht junge/n, aufgestellte/n

Geschäftsführer/in

Bitte melden Sie sich unter
Telefon 081 31 13 81
(Georg Poltera)

P 63283/44300

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 Sep-
tember suchen wir einen

kreativen und initiativen



Küchenchef

Wenn Sie über ausgeprägte Führungserfah-
rung 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 Angebotsplan-
nung, 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 handschrift-
liche Bewerbung.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

Spaghetti FACTORY

Von unserer Gesellschaft werden in der Schweiz mittlerweile zehn
Restaurants mit dem Konzept "Spaghetti Factory" betrieben.
Gleichzeitig vermarkten wir dieses Konzept erfolgreich auf
Franchise-Basis in verschiedenen Ländern des europäischen
Auslandes und des Nahen Ostens.

Für unsere Restaurants in Zürich und Luzern suchen wir per sofort
oder nach Übereinkunft je eine/n

GESCHÄFTSFÜHRERASSISTENT/IN

Ideale Voraussetzungen für diese Tätigkeit sind neben einer
fundierten gastronomischen Ausbildung:

- Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Position
- Organisationstalent und Flexibilität
- die Fähigkeit, Mitarbeiter zu motivieren sowie
die Bereitschaft, Neues lernen zu wollen
- Freude im Umgang mit Menschen

Die Stelle ist vielseitig und bietet einem karriereinteressierten
Bewerber die Möglichkeit, sich beruflich weiterzubilden. Unser
Unternehmen ist stark wachstumsorientiert und bietet guten Nach-
wuchschancen - eine entsprechende Leistung vorausgesetzt - beste
Aufstiegsmöglichkeiten.

Sollte Sie diese interessante Kaderposition ansprechen, bitten wir
um Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen, wenn möglich mit
Foto. Selbstverständlich werden diese absolut vertraulich behan-
delt.

Spaghetti Factory Bindella AG
Frau M. Kalm
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
0 01/276 62 87

P 63343/202045

African Safari Club

Wir sind der weltweit grösste Kenya-Reiseveranstal-
ter mit über 26 Jahren Erfahrung. Innerhalb
unserer 16 ASC-Hotels und Camp-Lodges haben
wir folgende Stellen zu vergeben:

Zur Führung eines unserer Hotels, die Position
eines

Hotel-Manager-Paares

(auch Einzelbewerbungen werden berücksichtigt).
Freude am aktiven Umgang mit Gästen, Sprach-
gewandtheit - vor allem in Englisch - und
administrative Kenntnisse sind wichtig.

Im F&B Bereich, die Position eines

F&B Managers

Im touristischen Bereich, die Position einer

Empfangs-Sekretärin

zur Führung eines hotelinternen Tourist Office mit
Safari-Verkauf, Gästebetreuung und Frontdesk-
Aufgaben.

Zur Führung der Basis im Amboseli Nationalpark
einen

Safari Station Manager

Die vielfältigen Aufgaben beinhalten vor allem
Gästebetreuung, Fahrer- und Fahrzeug-Einteilung.
Kenntnisse in Fahrzeug Instandhaltung sind von
Vorteil.

Für alle aufgeführten Stellen sind Englischkenntnis-
se und gute Umgangsformen Voraussetzung.
Ausführliche Bewerbungsunterlagen mit Fotos und
Kurzangaben über etwaige Begleitpersonen, wer-
den erbeten an:

0 63363/47619

ASC African Safari Club AG
Personaldirektion
Baslerstrasse 275, CH-4123 Allschwil/Basel

Gasthof-Hotel Morgarten Am Ägerisee ZG

Küchenchef Koch/Köchin

Per Ende April oder nach Vereinbarung.

Wir bieten:

- modernst eingerichtete Küche mit vielseitigem Ange-
bot (Fischküche)
- interessanten Arbeitsbereich mit Möglichkeit zur Ver-
wirklichung eigener Ideen
- auf Wunsch günstige Wohnung oder Studio.

Wir erwarten:

- Teamfähigkeit und Einsatzbereitschaft
- Kreativität und Sinn für Aussergewöhnliches
- Zuverlässigkeit und speditives Arbeiten.

Weitere Auskünfte erteilen wir gerne
Fam. K. Nussbaumer
Telefon 042 72 12 91

63154/133205

Inserateschluss über Ostern

Stelleninserate: Mittwoch, 30. März 1994, um 12 Uhr
Geschäftsinserate: Mittwoch, 30. März 1994, um 12 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der Stelleninserate:
Donnerstag, 31. März 1994, um 14 Uhr



INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-19
Internationaler Stellenmarkt	21
Stellengesuche	22

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	19-21
Marché international de l'emploi	21
Demandes d'emploi	22

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie

ADIA HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9

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



AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Ein gepflegtes kleineres 3*-Hotel mit drei Restaurationsbetrieben sucht zur Vervollständigung seines Teams einen jüngeren

Küchenchef

Sie haben Freude an erstklassigen Produkten, schätzen die Pflege von traditionellen Rezepten und sind Neuem gegenüber trotzdem aufgeschlossen?

Sie sind kreativ, selbstständig, wollen Verantwortung übernehmen und interessiert an einer längeren Anstellung?

Dann haben wir die richtige Stelle für Sie! Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse.

Für ein grösseres Hotel in Interlaken suchen wir per 1. Mai einen jüngeren

Chef de partie (Garde-manger)

Ideal wäre ein Bewerber, der drei bis vier Saisons als Commis-garde-manger gearbeitet hat. Saisonstelle. Bewilligung für Bewerber aus D/A ist vorhanden.

Hotel am Thunersee hat eine freie Stelle für motivierte

Service Mitarbeiterin

mit Berufserfahrung und Englischkenntnissen. Eintritt April.

63322/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein



im Erholungsgebiet Riedholz
6030 Ebikon/Luzern

Wir suchen in unseren bekannten Landgasthof an der Stadtgrenze von Luzern per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie/ Koch

(4-Mann-Brigade)

Zimmer vorhanden!

Möchten Sie in unserem jungen, aufgestellten Team arbeiten, dann rufen Sie uns an!

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf freut sich:

Rudolf Fischlin
Wirtschaft Trumpf-Buur
6030 Ebikon
Telefon 041 34 62 52

0 63046/61727



Unsere asiatische Erlebnisgastronomie betreibt bereits vier Betriebe in der Schweiz.

Franchise Partner gibt es in Kanada und in Deutschland.

Für unser Restaurants in Basel und Bern suchen wir

Geschäftsführer-Assistenten/-in

Wir bieten:

- eine weitgehend selbständige Tätigkeit
- Mitverantwortung im Verkauf sowie in der Personalführung
- ein dynamisches Team, unterstützt durch die Unternehmensleitung
- Aufstiegsmöglichkeiten in selbständige Führungsposition.

Besitzen Sie bereits ähnliche Erfahrungen und evtl. den Fähigkeitsausweis A, dann melden Sie sich.

HAN Mongolian Barbecue Betriebs AG
Postfach, Ey 5, 3063 Ittigen, E. Stadler

0 63234/31859

VERENAHOF HOTELS

B A D E N

Die Verena-Hof-Hotels umfassen die Hotels Verena-Hof und Stadthof**** mit dem neuen Restaurant Licht-hof, das Haus am Park****, das Thermo-Schwimmbad mit angeschlossenen Medical Fitness Club.

Wir suchen für eine lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Servicefachangestellte und Kellner

Gerne sprechen wir mit Ihnen über unsere Gäste aus aller Welt, über Ihre Member Card in unserem Fitness Club, die internen Weiterbildungsmöglichkeiten usw.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Verena-Hof Hotels Baden, Frau Pia Nussbaumer,
Kurulplatz 1, 5400 Baden,
Telefon 056 30 95 95, Fax 056 21 22 87.

63335/2593

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Unser gut frequentiertes Vier-Stern-Hotel steht mitten im Herzen von Regensdorf im Kanton Zürich. Vier Restaurationsbetriebe, Bankettträumlichkeiten mit einer Platzkapazität bis zu 1200 Personen inhaus und Caterings bis zu 1500 ausserhaus sowie eine Hotelabteilung mit 149 Zimmern, bieten unserer internationalen Kundschaft alle Möglichkeiten für einen angenehmen Aufenthalt.
Für unsere Bankettabteilung suchen wir per sofort eine fachlich ausgewiesene Persönlichkeit

Bankett-Chef de Service

welcher nach sechs Monaten die Nachfolge unseres Bankett-Frontleiters antritt.

Unerlässliche Anforderungen an unseren zukünftigen Chef de Service:

Chef de Service-Erfahrung (Banketterfahrung erwünscht), gepflegtes Erscheinungsbild, Organisationstalent, Führungserfahrung, Belastbarkeit, Verantwortungsbewusstsein, einwandfreies fachliches Können, Teamgeist. Idealerweise zwischen 26 und 30 Jahren.

Wir bieten Ihnen ein motiviertes, internationales Team, Weiterbildungsmöglichkeiten, fünf Wochen bezahlten Urlaub und alle Vorteile einer renommierten Unternehmung. Weitere Details werden wir Ihnen anlässlich eines Vorstellungsgesprächs erläutern.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe und Foto sowie Referenzangaben an folgende Adresse:

Hotel Mövenpick, z. H. Herrn Marc Walther (Personalchef),
Im Zentrum, 8105 Regensdorf.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

P 63266/361

HOTEL NATIONAL DAVOS

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab Mitte Mai 1994 oder nach Übereinkunft freundliche, sprachgewandte, initiative und erfahrene

Réceptionistin/ 2. Chefin de réception

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 Réceptionsarbeiten mitverantwortlich zu sein und die Chefin de réception bei deren Abwesenheit zu vertreten?

Fidelio, EDV-Reservations- und Buchungssystem.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihre Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Senden an:
HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

62665/45730

Grindelwald

Hotel-Restaurant Résidence***

Für die Sommersaison 1994 (Eintritt zirka Mitte Mai oder nach Vereinbarung) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Koch/Jungkoch Tournant Réceptionspraktikantin

Möchten Sie nicht auch gerne in einem schönen Sommerkurort arbeiten? Wenn ja, dann rufen Sie uns doch an, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel-Restaurant Résidence
Frau Anita Gross, Dir.
3818 Grindelwald
Telefon 036 53 11 36

63223/14648



STEIGENBERGER AVANCE
HOTEL
SAANEN-GSTAAD

Ab April/Mai '94 sind
folgende Stellen zu besetzen:

**Chef de réception
(m/w)**
(Jahresstelle)

**Empfangs-
sekretär/in**

Jungen, qualifizierten und aufgestellten Fachkräften können wir interessante Stellen mit Aufstiegsmöglichkeiten anbieten.

Unser Betrieb ist von Mitte Dezember '93 bis Ende Oktober '94 durchgehend geöffnet.

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

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

62406/91871



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 (Minddestalter 25 Jahre)
- 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

63315/22888

KULM

★★★★★
AROSA KULM HOTEL

Verkaufsverantwortlicher/ Vizedirektor

im fröhlichen ★★★★★-Hotel in den Bergen erwartet Sie diese interessante Herausforderung, falls Sie die nötigen persönlichen Voraussetzungen (Schweizer, zirka 30 Jahre jung, Kontaktfreudigkeit, Sprach- und Schriftgewandtheit in D, E, F, I oder Sp) mitbringen sowie über eine solide Schulausbildung (CH-Hotelfachschule, evtl. US SHV oder andere fachliche Weiterbildung) verfügen.

Gesucht wird eine offene, ehrliche, spontane, fröhliche, sportliche, frontbezogene Persönlichkeit, welche sich selbst nur dort wichtig nimmt, wo's wirklich drauf ankommt. Beim Erreichen der gemeinsam hochgesteckten Ziele! Nebst der Verantwortung für eine optimale Auslastung sind Sie mein kompetenter und zuverlässiger Stellvertreter. Kein Verwalter!

Schicken Sie mir bitte Ihre Bewerbung, damit ich einen ersten Eindruck bekommen kann, bevor wir uns persönlich kennenlernen.

Das Führungsteam, motivierte Kulmianer, anspruchsvolle Stammgäste und ganz besonders ich selbst, wollen von Ihnen überzeugt sein.

♥-lich willkommen

Christoph Ziegler

63289/1120

HOTEL ALPINA



sucht für Sommersaison 1994 oder in Jahresstelle

Alleinkoch/Küchenchef

für neuzeitlich, gutbürgerliche Hotelküche (kein öffentliches Restaurant). Kreative, unternehmerisch denkende, an selbständiges Arbeiten gewöhnte Berufsleute im Alter zwischen 25 und 45 Jahren senden ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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



63336/49786

NOVA ALPIN HOTELS AG
Saas-Fee



★★★★ HOTEL
SCHWEIZERHOF
SAAS-FEEN

Wir sind drei führende ****Hotels in Saas Fee, gemütlich, fröhlich, elegant, international, mit vielseitigen Restaurationen.

Für die kommende Sommersaison sind bei uns noch folgende Stellen zu belegen:

Service: **Servicefachangestellte**

Réception: **Réceptionist/in D, F, E**

Sie sind teamfähig, flexibel, verfügen über ein fröhliches Wesen – dann sollten Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuschicken:

Nova Alpin Hotels AG
Personalbüro
CH-3906 Saas Fee
Telefon 028 59 11 59

63180/345962

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Für unseren vielseitigen und lebhaften Betrieb am Brienersee suchen wir per 1. April 1994 oder nach Vereinbarung fachkundigen

**Koch oder Köchin
Bäcker-Konditor/in
Servicefachangestellte**

in Jahresstelle.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie B. Hunziker-Hauser
63160/211052

Walida

3806 Bönigen / Brienersee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55

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.

Für die kommende Sommersaison (Juni bis Anfang Oktober '94) suchen wir engagierte, kontaktfreudige Mitarbeiter/innen (CH/B- oder C-Bewilligung), die bereits mehrjährige Erfahrungen in einer vergleichbaren Position gesammelt haben.

**Assistent/in der Hausdame
Réceptionisten/-innen**

Night-auditor

**stellv. Night-auditor/
Réceptionist**

Chef de rang

Commis de rang

Officeburschen

Wenn Sie sich einer verantwortungsvollen Aufgabe stellen wollen, senden Sie uns bitte Ihre ausführliche Bewerbung.

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

63163/9210



STEIGENBERGER
BELVÉDERÉ

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

Steigenberger.
Vielfältig vorankommen.

Der Verkehrsverein

Saas-Fee

sucht in Ganzjahresstelle eine/n dynamische/n und einsatzfreudige/n

Buchhalter/in

Eintrittsdatum: 1. Mai 1994 oder nach Vereinbarung.

Die folgenden Aufgaben möchten wir Ihnen gerne anvertrauen:

- Finanzbuchhaltung
- Debitoren-/Kreditorenbuchhaltung
- Kurtaxenverwaltung
- Erstellen von Berichten und Statistiken
- Erweiterung und stetige Verbesserung unseres Rechnungswesens.

Wir würden uns vorstellen, dass Sie

- eine kaufmännische Grundausbildung haben
- gute Kenntnisse im Rechnungswesen und ein Flair für Zahlen besitzen
- den Umgang mit Computern schätzen und gute Kenntnisse haben
- Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch und Italienisch sind von Vorteil
- belastbar, diskret, selbständig und flexibel sind.

Wir bieten Ihnen:

- Ihre Fähigkeiten angepasste Arbeitsbedingungen
- ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen, motivierten Team
- ein den Anforderungen entsprechendes Salär
- gut ausgebaute, fortschrittliche Sozialleistungen.

Interessiert?

...dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnisse, Gehaltsansprüche, Foto, Referenzen) bis zum 31. März 1994 an:

Verkehrsverein Saas Fee, Dr. Dres von Weissenfluh, Kurdirektor,
3906 Saas Fee.

63357/54119

PERSONAL SIGMA
KADERSELEKTION • DAUERSTELLEN • TEMPORÄRSTELLEN

Wenn Sie als gelernter

KOCH

oder als

**FRISCHPRODUKTE-
SPEZIALIST**

Ihr Fachwissen sowie Ihre guten mündlichen F-Kenntnisse breiter einsetzen möchten und einen **WECHSEL** ins **BÜRO** beabsichtigen, dann sollten Sie die **POSITION** als **AKTIVER**

**VERKAUFS-
MITARBEITER/IN**

unbedingt prüfen. Im Auftrag unseres Mandanten, einer erfolgreichen **HANDELSFIRMA** in Basel, suchen wir, im Zuge der **EXPANSION**, den **SELBSTÄNDIGEN** und **ERFOLGSORIENTIERTEN VERKÄUFERTYP**, der einen Schritt nach vorne machen möchte. Es würde mich freuen, Sie anlässlich eines persönlichen Gesprächs kennenzulernen. Vorab erwarte ich Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: **PERSONAL SIGMA BASEL**, Innere Margarethenstrasse 7, 4010 BASEL, zuhänden von Frau F. Riedlin. **DISKRETIION IST UNSER KAPITAL!**

P.S.

PERSONAL SIGMA®
VERBINDET MENSCH UND ARBEIT

P 63062/44300



**Berner Oberland
Hotel-Restaurant
Schützen ★★★
3822 Lauterbrunnen**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Saison- oder Jahresstelle auf Mai/Juni 1994 oder nach Vereinbarung

**Koch tournant
Jungkoch
Serviertöchter**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie A. + P. von Allmen-Gerber
Telefon 036 55 20 32

63255/19089



Hotel Bären Lachen am See

Wir suchen auf den 1. Mai oder nach Übereinkunft kreativen und einsatzfreudigen

Koch

welcher uns in allen Belangen tatkräftig zur Seite steht. Wir sind ein lebhafter Bankett- und A-la-carte-Betrieb mit gepflegter Küche, führen eine zeitgemässe Speisekarte mit saisonalen Spezialitäten. Für diesen verantwortungsvollen Posten bieten wir Ihnen zeitgemässe Entlohnung und auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Offerten richten Sie bitte an:

Familie W. Benz
Telefon 055 63 16 02

62983/136271

★★★★
**Hotel Eiger
Mürren**



Für die kommende Sommersaison, Juni bis September, suchen wir noch:

**Chef de partie
Commis de cuisine
Oberkellner/in
Serviertöchter
Betriebsassistent**

Sekretärin sprachenkundig, mit Hotelerfahrung

Dynamische Mitarbeiter mit Teamgeist finden in unserem 4-Stern-Haus eine verantwortungsvolle Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Annelis und Walter Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, 3825 Mürren, Telefon 036 55 13 31

63254/25992



PARK HOTEL KURHAUS

Die Wintersaison ist noch in vollem Gange, und schon müssen wir uns um das Personal für die kommende Sommersaison (zirka 18.06.1994 - 24.09.1994) kümmern.

Folgende Stellen sind noch zu vergeben.

Réception: **Chef de réception m/w**
(gute Italienischenkenntnisse, Jahresstelle, B-Bewilligung oder Schweizer)
Réceptionssekretärin

Loge: **Night-auditor**

Küche: **Chef pâtissier
Chef de partie
Commis de cuisine**

Speisesaal: **Chef de rang**

F & B: **Einkäufer/Lagerverwalter/
F & B-Assistent**

Unser Personalchef, Herr D. Krigl, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Parkhotel Kurhaus, CH-7500 St. Moritz,
D. Krigl, Personalchef, Telefon 082 2 21 11
Fax 082 3 88 61

63165/33820



In gepflegtes ***Hotel mit Gourmet-Restaurant und Pizzeria suchen wir ab 15. Mai 1994

Küchenchef

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.

2 Servicefachangestellte

für interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana, 7460 Savognin
Telefon 081 74 15 44



63332/30520

★★★★
**HOTEL
ORSELINA
LOCARNO**

Wir suchen für die Sommersaison 1994, ab April bis 1. November, für unsere gepflegte Küche einen

Koch/Tournant
und für den Service

Servicefachangestellte/n

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Foto, Zeugniskopien und Referenzen:

Familie A. Amstutz, Hotel Orselina, 6644 Orselina.

63144/27359



Wir sind ein ****-Saisonbetrieb im autofreien, kleinen Bergdorf Müren und suchen ab kommender Sommersaison unseren neuen

Küchenchef

Unsere Restaurationsbereiche (14 Gault-Millau-Punkte) umfassen das Café/Bistro mit rund 70 Plätzen, das italienische Restaurant Peppino mit rund 60 Plätzen, den Jugendstilsaal mit Bankettmöglichkeiten bis zu 180 Personen sowie zwei Bars.

Sie sind verantwortlich für die gesamte Angebotsplanung und -kalkulation, Einkauf und Verhandlungen mit Lieferanten, die Organisation und den Einsatz Ihrer Mitarbeiter-Brigade.

Sie sind nicht unter 28 Jahre alt, verfügen über ein fundiertes Fachwissen, sind kreativ, renditenbewusst, teamorientiert und bringen viel Freude an Ihrem Beruf mit.

Wir stellen uns ein längerfristiges Engagement vor, nach gegenseitiger Übereinkunft in Jahresstelle.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen sich:

E. und M.-L. Kurmann-Hurschler
Hotel Palace, 3825 Müren
Telefon 036 55 24 24
Telefax 036 55 24 17

62933/2604



Sie haben Freude an einem guten Teamwork und lieben eine abwechslungsreiche Tätigkeit, dann suchen wir Sie auf zirka 20. Mai:

Sous-chef/Saucier

in kleinerer Brigade, mit viel Sinn fürs Kreative

Servicefachmitarbeiter/in

für Bündnerstube mit anspruchsvollem A-la-carte-Service.

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

63340/11134

FIDAZER



Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft den

Koch

(Chef de partie/Sous-chef)

sowie

(Commis de cuisine)

mit Freude an natürlicher und ernährungsbewusster Speisenzubereitung.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Antonia Schärli und Roland Häfliger

HOTEL FIDAZERHOF
7019 FLIMS-FIDAZ
GRAUBÜNDEN CH
TEL. 081 39 35 03
FAX 081 39 21 75

P.63285/10995

Hotel **** Victoria-Lauberhorn

3823 Wengen (Berner Oberland)

sucht für die Sommersaison, ab Anfang Juni, noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Saucier
Tournant**

Hotel-Speisesaal: **Chef de rang**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

S. Castelain
Hotel Victoria-Lauberhorn, 3823 Wengen, Telefon 036 56 51 51

62940/37826

Sporthotel Rovana

7132 Vals

Wir sind ein Ferien-Sport-Hotel mit 50 Betten, mit Halbpension und A-la-carte-Service.

Wir suchen:

junger, kreativen Küchenchef/Alleinkoch

in Saison- oder Jahresstelle.

Wir bieten:

- selbständiges Arbeiten
- familiäre Atmosphäre
- viele Sportmöglichkeiten: eigene Tennisplätze, Boccia-bahn, Minigolf, Hallenbad und Sauna
- viele Wandermöglichkeiten + Natur pur.

Möchten Sie zu unserem Team gehören? Dann rufen Sie uns bitte an: Frau Rosemarie Teuscher, Telefon 081 935 13 03.

63048/306618

Für einen unserer Restaurationsbetriebe in der Region Zürich - zirka 150 Restaurationsplätze, Terrasse, Bankettsaal - suchen wir auf Mitte/Ende 1994 ein junges, initiatives

Wirte(e)paar

mit Fähigkeitsausweis A

Er: leidenschaftlicher Koch mit flair für Zahlen;

Sie: geübte und freundliche Gastgeberin für Service und Gästebetreuung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Chiffre 63330, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63330/24120

EIN HEISSES MENÜ KÜHL SERVIERT!!!

aus Küche und Service des Hotel Zurzachhof:

zwei besondere Stellen:

ENTREMETIER/GARDEMANGER

Ihre beizufügenden Zutaten:

- eine grosse Kelle Selbständigkeit
- einige Löffel Teamfähigkeit
- eine rechte Prise Einsatzbereitschaft

CHEF DE SERVICE

Sie bedienen uns mit:

- dem 1. Gang - Ihrer Verkaufsfähigkeiten
- der Hauptspeise - Ihrer Führungsqualitäten
- dem Dessert - Ihrer Einsatzbereitschaft

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Schnell oder Frau Wartmann freuen sich schon jetzt, Sie unserem Team vorzustellen!



ZURZACHERHOF

HOTEL, KUR- UND AKTIVZENTRUM
8437 BAD ZURZACH, TELEFON 056 49 01 21

63304/84175

Kochen für Profis

Das ist Ihre Herausforderung als

Betriebsleiter/in

Im Personalrestaurant Knorr-Nährmittel AG, Thayngen.

Als kommunikationsstarke Persönlichkeit erfüllen Sie Ihre Aufgabe im Produktionsbereich und als Gastgeber/in. Für unseren Auftraggeber sind Sie ein/e kompetente/r Ansprechpartner/in und bringen Ihr Fachwissen u. a. bei Produkte-Tests ein.

Mit einer klaren Betriebsorganisation sowie einer durchdachten Küchen- und Kochtechnik verstehen Sie es, Convenience-Produkte mit der saisonalen und vegetarischen Küche in Einklang zu bringen. Sie planen und organisieren Aktionswochen und bieten Ihren Gästen ein abwechslungsreiches Angebot mit kulinarischen Erlebnissen.

Führungserfahrung, Qualitätsbewusstsein und wirtschaftliches Denken und Handeln sind weitere Eigenschaften, die Sie als Kaderperson auszeichnen. Zur Führung des Betriebes ist Ihr Wohnsitz im Kanton Schaffhausen erforderlich. Zudem sind Sie im Besitz des gastgewerblichen Fähigkeitsausweises oder Sie sind bereit, diesen zu erwerben.

Fühlen Sie sich angesprochen? - Gute Anstellungsbedingungen, Weiterbildung, freies Wochenende sowie Tagesbetrieb sind Ihnen gewiss.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:

SV-Service,
z.H. Frau R. Burkhardt,
Personaldienst R2,
Postfach, 8032 Zürich,
Telefon 01 385 52 14.

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

P.63276/176088



ländlich · gaschtlich · gmüetlich

Sie verstehen es hervorragend mit Gästen umzugehen. Dafür stellen wir Ihnen gerne unsere attraktive Wirtschaft zur Verfügung.

Die Wirtschaft Schönegg, etwas ausserhalb von Wädenswil und mitten im Grünen gelegen, bietet viele schöne Aussichten - zum Beispiel auf den Zürichsee und insbesondere für Sie: Als

Teamleiter/-in Service

mit ausreichend Erfahrung im Gastgewerbe können Sie Ihre überzeugenden Fähigkeiten im Umgang mit Menschen optimal umsetzen. Sie sind freundlich, unkompliziert, zuvorkommend, charmant, kurz: als Gastgeber/-in in einem vielseitigen und attraktiven Betrieb mit A-la-carte-, Seminar- und Bankett-Angeboten sind Sie kaum zu über-treffen. Selbstverständlich wirkt sich Ihre gewinnende Art auch motivierend auf das Service-Team aus, das Sie ebenso bravourös leiten wie Sie unseren Gästen Atmosphäre vermitteln können.

Als Gastgeber/-in aus Leidenschaft sollten Sie jetzt nichts anbrennen lassen und sich unverzüglich melden: Schicken Sie Ihre Unterlagen einfach an uns oder rufen Sie Herrn Werner Mettler, eidg. dipl. Maître d'hôtel, an. Schliesslich möchten wir Ihnen noch unsere Anstellungsbedingungen persönlich und wärmstens empfehlen.

8820 Wädenswil · Telefon 01-780 88 00

61997/10224

Raum Zürich

Assistent/in des Geschäftsführers

Eine Karriere-Chance bei McDonald's™



Sie haben eine Berufsausbildung und /oder eine Hotelfachschule abgeschlossen und mindestens zwei Jahre Berufserfahrung. Ihr Ziel ist es, Ihre Karriere mit der dynamischen Entwicklung eines führenden Unternehmens der Gastronomie zu verbinden. In diesem Fall sollten Sie sich dem Führungsteam eines unserer Restaurants anschliessen. Sie sind freundlich und sicher im Umgang mit Menschen und Sie schätzen die tägliche Herausforderung unseren Gästen erstklassige Leistung zu bieten. Bei uns finden Sie eine solide Restaurant Management Ausbildung. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. McDonald's Restaurants (Suisse) SA, Henri Doman, Centre McDonald's, 1023 Crissier.



P.63226/105899

Gesucht in kleineres Restaurant unweit der Stadt Bern

Jungkoch

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne. Restaurant Rössli, 3322 Mattstetten. Familie R. Stettler, Telefon 031 859 01 20.

P.63231/44300

Hafen-Restaurant

Seerose

8038 Zürich

Für unseren lebhaften Betrieb auf dem Zürichsee suchen wir für die Sommersaison (auch Jahresstelle) tüchtigen

Koch Servicetochter Buffetochter/Küche

(mit Erfahrung)
(Saison- und Praktikantenbewilligung vorhanden)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.
Telefon 01 481 63 83, Frau Schlatter, Seestrasse 493.

63210/41084

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft für unseren lebhaften Betrieb in der Ostschweiz eine/n

Koch/Köchin

Wir verfügen über ein Tagesrestaurant mit 60 Plätzen sowie über eine Rôtisserie mit 40 Sitzen.

Ausserdem suchen wir für unsere Karaoke-Bar eine aufgestellte

Barmaid

welche sich auch als Diskjockey betätigen kann.

Wir bieten Kost und Logis im Betrieb, 5-Tage-Woche sowie zeitgemässe Entlohnung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
D. B. Heeb
Hotel Landhaus
9100 Herisau
Telefon
071 51 20 82,

oder rufen Sie uns für ein Anstellungsgespräch an.

P.63298/15601





Hotel Terminus Brugg

Unser Küchenchef möchte Neues kennenlernen, darum sprechen wir Sie als

Küchenchef

an.

Unser Haus ist ein traditionelles Geschäftslokal mit vielfältigem Küchenangebot. Zudem wird das Hotel im Moment mit Seminar- und Banketträumlichkeiten ausgebaut.

Wir stellen Sie uns als einen jungen Fachmann vor, der viel Flair und Freude für diesen tollen Job mitbringt.

Was wir Ihnen bieten können, sind sehr attraktive Anstellungsbedingungen.

Melden Sie sich doch bitte telefonisch bei Herrn D. Schwegler, Geschäftsführer.

0 63356/6076

Familie Lang, Besitzer, CH-5200 Brugg
Telefon 056 41 18 21 • Telefax 056 41 82 20



Im schönsten Hochtal Europas!

bietet Ihnen attraktive, angenehme und gut bezahlte Arbeitsplätze. Greifen Sie zu!
Erstklasshotel (****) mit 127 Betten, modernste Wellness-Fitnessanlage
Restaurants, Bar, Appartementhaus.

Wir suchen auf Frühjahr, bzw. Mitte Juni 1994, noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Réception:
Réceptions-Sekretärin, (CH oder B-Bew.),
Sprachen D, F, E, wenn möglich I, EDV-kundig, mit Berufspraxis in der Hotellerie

Küche:
Pâtissier/Pâtissière
Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling/Kochlehrtöchter

Service:
Servicefachlehrling/-lehrtöchter

Etage:
Zimmermädchen
Etagen-Portier/Ablöser Nachtportier

Wellness/Fitnessanlage:
Gymnastiklehrerin-Masseurin als Leiterin unserer attraktiven Wellness-Fitnessanlage

Gutausgewiesenen Bewerberinnen und Bewerbern bieten wir interessante Verdienstmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie an folgende Adresse senden:

W. H. Brüggemann, Dir.
Hotel Edelweiss
7514 Sils Maria

62977/31259



PARK HOTEL BEAUSITE

WENGEN - JUNGFRAU

110 Betten, 2 Bars, 3 Restaurants, La Terrasse
Schwimmbad, Solarium, Sauna



Dis-moi oui!

Direktions-Assistent/in D, E, F,
Sales- und Reservations-Verantwortliche/r D, E, F, I

Réceptions-Mitarbeiter/in D, E, F

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:
Chr. J. Strässle (Dir.), Park Hotel Beausite, 3823 Wengen

62935/37605

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 036 56 51 61, Fax 036 55 30 10
Telex 923 252 park ch

Als Tochtergesellschaft der Mövenpick-Unternehmungen zeichnen wir verantwortlich für den Bereich der Systemgastronomie. Dazu gehören auch die acht Silberkugel-Restaurants der Stadt Zürich.

Geschäftsführer-Assistent/in

in unseren Silberkugel-Restaurants werden Sie menschlich wie fachlich gefordert. Da kommen Ihre Führungsqualitäten zum Zug und ist Ihre Ausbildung im Gastgewerbe oder Detailhandel gefragt.

Sie sind bis zirka 28 Jahre alt, initiativ, lern- und kontaktfreudig, freundlich, und am Wochenende zu arbeiten ist für Sie nichts Neues..

Interessiert? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Senden Sie uns Ihre Kurzbewerbung, oder rufen Sie uns an.

Silberkugel

Restaurant • Take-away

Mövenpick Gastronomie Schweiz
Jakob Hiltbrand
Zürichstrasse 106
8134 Adliswil
Telefon 01 712 24 12

P 63230/361



BAD ZURZACH

THERMALE KURORT

Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG Bad Zurzach

Kurhotel ****
Turmhotel ***
und Turmpavillon ***



Wir haben umgebaut und vergrößert, deshalb sind folgende Stellen in unseren Betrieben neu zu besetzen:

Service

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 62788/41804

Wir suchen auf zirka 25. Mai 1994 in Mittelklasshotel in Interlaken netten, fleissigen

Koch oder Jungkoch

neben Chef.
(Garni-Hotel mit wenig à la carte)

Es werden nur Ausländer aus F/D/A berücksichtigt.

Ferner suchen wir eine fleissige, zuverlässige

Tochter oder Jungling

für Service vorwiegend Saal/Buffer, Office und Ablösung Empfang/Büro.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre 63208, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63208/16390

Wir suchen einen jungen, tüchtigen, zuverlässigen

Koch

Er sollte als Partner mit unserem Küchenchef unsere abwechslungsreiche Küche mitgestalten. Melden Sie sich bitte.

Restaurant Post, Poststrasse 4, 8610 Uster

(Herrn Werner Schibli verlangen)
Telefon 01 940 17 47

0 63358/15658

Die fast paradisiäische Lage der Pension (36 Betten) verleitet zum Schwärmen. Die Küche nicht weniger. Geheimnis? Wir kochen mit Liebe und verwenden vorwiegend frische, kontrollierte und regionale Produkte. Gewürzt wird mit frechen Ideen und gesalzen oft mit gelachten Tränen.

Auf den 10.6.94 suchen wir initiativem Köchin/Koch oder Person mit viel Kocherfahrung. Arbeitest Du gerne in einem 6er-Team und bist Du bereit, bei Bedarf in anderen Betriebsbereichen einzuspringen?

Rosemarie Vogt
Pension Chesa Pool
7514 Sils-Maria
Tel. 082 4 55 04



62903/70746

Hotel Restaurant
Landhaus
CH-Gmundenbrüel

LUZERN, E. Schriber-Rust, (041) 53 17 37

Das ***-Hotel mit ****-Ausstattung und Gourmet-Restaurant.

Eine Arbeit und Stelle, die Ihnen Freude machen wird. Wir suchen auf zirka 15. April

Commis de cuisine
Arbeitsbewilligung für neun Monate und Zimmer im Hause möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Foto.

63176/10111

Hotel Restaurant Diana

3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Serviertöchter

Hotel Restaurant Diana
Familie G. Ginggen-Perren
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon 030 2 34 00

62984/62510

Gesucht

Kellner oder Serviertöchter

Einheimisches Speise- und Spezialitätenrestaurant sucht nettes und freundliches

Servicepersonal

selbständig und mit Erfahrung D-I Bedingung, Jahresstelle.

Schriftliche Offerten an: A. + M. Zentraubüro, Haus Enania, Piazza da scoula 10, 7500 St. Moritz.

0 63229/199176



SCUOL
ENGIADINA

das Hotel auf der Zinne zeitgemäss, aufgestellt, gemütlich... mit einer Prise Tradition die Geborgenheit und Gastlichkeit sichert.
Neu-Eröffnung: 16. Dezember 1994

Als Eckpfeiler unseres Teams suchen wir auf Mitte/Ende November in Jahresstelle einen

Küchenchef

Macht es Ihnen Spass die Küche eines neu erstellten Hotel-Restaurants mit 48 Betten und 85 Restaurant-Plätzen in Schwung zu bringen?

Kennen Sie die moderne, aber auch die klassische Küche? Haben Sie Ideen? Sind Sie ein guter Rechner und Organisator? Und vor allem - kochen Sie mit Pfiff?

Wenn ja - freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

Edwin A. Lehmann
Chesa St. Georg
7504 Pontresina
Telefon 082 6 76 31

61884/340189



HOTEL **** KURHAUS BAD WALZENHAUSEN

SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA · SWITZERLAND

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Küche:
Commis de cuisine

Restaurant:
Chef de rang (w/m)
Saalkellner/in

Wir bieten:
- gute Verdienstmöglichkeiten
- geregelte Arbeitszeiten
- faire Dienstpläne
- auf Wunsch sehr schöne Unterkunftsbedingungen
- Arbeitsbewilligungen können besorgt werden.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an die Direktion.

CH-9428 Walzenhausen AR
Direktion: H. Brunner-Savoy
Telefon 071 90 21 21, Telefax 071 44 10 84
63253/37176

Der Logenplatz über dem Bodensee mit dem Dreiländerblick



Hotel Schweizerhof

Wir sind ein neues Erstklasshotel (78 Betten) im autofreien Saas Fee mit einem wunderschönen Speisesaal, einem spanisch-mexikanischen A-la-carte-Restaurant, Hotelbar, Seminarräumen und Gartenrestaurant.

Für die kommende Sommersaison suchen wir in Saison- oder Jahresstelle (Eintritt ab Mitte Juni oder Übereinkunft)

Chef de service (w/m)

Sie verfügen über:
- angenehme Umgangsformen
- Erfahrungen in der Spitzenhotellerie
- Organisationsstalent und Führungsqualitäten
- Fremdsprachenkenntnisse
- sind zwischen 25 und 40 Jahre alt

und suchen eine neue Herausforderung, dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Lohnforderungen an:

Nova Alpin Hotels AG
Personalbüro
CH-3906 Saas Fee
Telefon 028 59 11 59

63179/345862

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Unser gut frequentiertes Vier-Stern-Hotel steht mitten im Herzen von Regensdorf im Kanton Zürich. Vier Restaurantbetriebe, Banketträumlichkeiten mit einer Platzkapazität bis zu 1200 Personen inhaas und Caterings bis zu 1500 ausserhaus sowie eine Hotelabteilung mit 149 Zimmern, bieten unserer internationalen Kundschaft alle Möglichkeiten für einen angenehmen Aufenthalt.
Für unseren Küchenchef suchen wir eine fachlich ausgewiesene Persönlichkeit mit Stellvertreter-Funktion. Suchen Sie eine Herausforderung als

Sous-Chef

in einem grossen Bankethotel?
Unerlässliche Anforderungen an unseren zukünftigen Sous-Chef sind:
Bankettküchenerfahrung in einer ähnlichen Grössenordnung, Organisationstalent, Führungserfahrung, Belastbarkeit, Verantwortungsbewusstsein, einwandfreies fachliches Können, Teamgeist. Idealalter zwischen 27 und 32 Jahren. Wir bieten Ihnen ein junges, internationales und motiviertes Team, Weiterbildungsmöglichkeiten, fünf Wochen bezahlten Urlaub und alle Vorteile einer renommierten Unternehmung.
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe und Foto sowie Referenzangaben an folgende Adresse:
Hotel Mövenpick, z. H. Herrn Marc Walther (Personalchef), Im Zentrum, 8105 Regensdorf.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

P 63264/361

Champagne MAXIM'S DE PARIS

Mich zieht's in die grosse, weite Welt...

...deshalb suche ich für meinen Chef eine neue Mitarbeiterin als

Assistentin des Geschäftsführers der Gambrinella AG,

die unsere Kunden betreut, Korrespondenz führt, Telefonmarketing macht, Mailings und Statistiken ausdrückt usw. usw.

Gambrinella AG steht für die Vertretung des «Champagne Maxim's de Paris» in der Schweiz, Wein- und Exporthandel für die Hotelindustrie.

Sind Sie an einer interessanten und abwechslungsreichen Arbeit interessiert? Sprechen und schreiben Sie Französisch und etwas Englisch? Sind Sie Absolventin einer Schweizer Hotelfachschule? Dann sind Sie meine ideale Nachfolgerin!

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung an

Gambrinella AG
z. H. Esther Dysli
Seestrasse 441, 8038 Zürich.

63175/192422

350 Tage Sonne, Surfen, Wandern, Biken und vieles mehr, das alles können wir Ihnen in Ihrer Freizeit bieten!

Hotel/Restaurant ★★★★★

LA COLLINA

7504 Pontresina

Ein Haus mit gemütlicher Atmosphäre, grosser Stammkundschaft und einem renommierten A-la-carte-Restaurant mit Pianobar sucht für die kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Mitte Oktober) folgende motivierte Mitarbeiter:

Service
Serviceangestellte
mit deutscher Muttersprache

Küche
Chefs de partie
Commis de cuisine

Réception
Réceptionist(in) (CH)
Réceptionspraktikantin (CH)

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL LA COLLINA
Familie B. van Engelen
CH-7504 Pontresina
Telefon 082 6 01 21

63170/27731



HOReGA SELECT

Karriere

Lust auf eine «Luftveränderung»?

Im Auftrag von renommierten Häusern in der ganzen Schweiz suchen wir laufend karrierebewusste Berufsfachleute, z. B. als:

Front-Office-Manager

(Dame oder Herrn)

Eine äusserst attraktive Position mit hervorragenden Zukunftsperspektiven in einem grösseren ★★★★★-Hotel mit ausgesprochener Geschäftskundschaft, Grossraum Bern. Wir erwarten für diese Spitzenposition Erfahrung mind. als Chef de réception in grösseren Häusern.

Réceptionist(in)

Für junge Damen mit mind. einem Jahr Réceptionserfahrung (CH oder Bew. B) oder Absolventinnen einer Hotelfachschule und Réceptionspraktikum bieten sich ausgezeichnete Stellenangebote:

- wunderschönes, gepflegtes, ★★★★★-Hotel am Genfersee
- renommiertes ★★★★★-Seminar/Ferienhotel in der Inner-schweiz
- Erstklass- und Luxushotel Stadt Basel.

F&B-Assistentin/ F&B-Sekretärin

wir adressieren uns an junge Damen mit kaufm. Ausbildung und Hotelfachschulabschluss, die mehr als eine «gewöhnliche Bürostelle» suchen. In einem ★★★★★-Hotel, Platz Basel, erwartet Sie nämlich eine herausfordernde und wirklich vielseitige Aufgabe im Bereich F&B.

Assistent F&B-Manager

Eines der führenden ★★★★★-Seminar/Kongresshotels im Bündnerland sucht heute bereits auf die kommende Wintersaison einen zukunftsorientierten, starken F&B-Ass.-Manager mit Führungs- und Frontierfahrung. Abgeschl. Koch- oder Servicelehre, Hotelfachschule und umfassende Berufserfahrung in erstklassigen Betrieben bieten die Grundlage für diese Position mit grossem und vielschichtigen Aufgabenbereich.

... und übrigens: Wir haben für alle Berufe und jede Position wirklich gute Angebote: Bereiche Service, Küche, Front Office, Hauswirtschaft, Betriebsleitungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen; für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

HoReGa Select AG
Ständlergasse 7
4051 Basel
Telefon 061 281 95 75

63328/208191



Personalberatung für Dauerstellen,
Kader- und Managementpositionen
in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

Horgen am Zürichsee

Restaurant Friedberg
«Am Dorfplatz», 8810 Horgen

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft für unseren lebhaften Betrieb

Koch/Chef de partie

per April zur Leitung unserer 3-Mann-Küche

Küchenhilfe

per Mai/Juni.
Rüsten/Office/kalte Küche

Serviceangestellte

per Mai/Juni.
Schätzen Sie einen neuzeitlich geführten und eingerichteten Betrieb, eine gepflegte Atmosphäre und das freie Wochenende, so setzen Sie sich mit uns in Verbindung. (Ausländer nur mit gültiger Aufenthaltsbewilligung B und C Kanton Zürich)
Herr R. Lässer, Telefon 01 725 83 80.

0 63220/175277

Restaurant «Au rendez-vous» Grindelwald

sucht für die kommende Sommersaison, April/Mai bis Oktober 1994

Jungkoch oder Köchin

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit bei guter Entlohnung.

Offerten erbeten an:
E. Borel, Telefon 036 53 11 81

62986/14281

Tessin

Wir suchen für die Saison 1994

1 Koch/Köchin
1 Kellner/Servertochter

Nur mit Dornizil oder B-Bewilligung. Interessenten wenden sich an
Osteria Al Sasso
6670 Avegno, Telefon 093 81 23 08

0 62957/202198

PARKHOTEL BEAU-SITE ★★★★★ 3920 ZERMATT

Für die kommende Sommersaison, zirka 1. Juni bis zirka 10. Oktober 1994, sind noch folgende Stellen in unserem Hause neu zu besetzen.

Direktion:
Direktionsassistent/in

Réception:
Réceptionssekretärin/-är
D, F, E in Wort und Schrift.

Bar:
Bartochter/Barkellner

Saal:
Chef de rang

Küche:
Jungkoch

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Telefon 028 67 12 71.

62878/38814

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 63360/11320

Hotel Haldi & Waldhaus 3715 Adelboden

Familien K. P. Gyax & Ruch, Telefon 033 73 15 31

Ab der kommenden Sommersaison (zirka 10. Juni) haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Serviceangestellte/r Servicepraktikant/in

(für Speisesaal und Hotelhalle)

mit etwas Berufserfahrung und Freude, in einem kleinen Team einen wichtigen Posten einzunehmen.

Küche für Hotel und Restaurant:

Chef de partie (tournant) Commis de cuisine

mit Freude und Interesse, in unserem abwechslungsreichen Betrieb im Beruf voranzukommen.

Hotélréception:

Réceptionssekretär/in (Schweizer/in)

Wenn Sie Freude am Gästekontakt haben und Interesse an der Mithilfe während der Rush-hour beim Abend-service unserer internationalen Gästeschar zeigen, bietet sich Ihnen eine abwechslungsreiche Beschäftigung.

Fühlen Sie sich angesprochen saisonweise in den Bergen (1400 m ü. M.) in einem aufstrebenden und viel bietenden Kurort mitzuarbeiten? Wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über präzise Einzelheiten. Ihre entsprechende Bewerbung mit Foto erreicht uns an obiger Adresse.

63146/248

DAS NEUE

STEIGENBERGER-KLIMA

IST ZUM WOHLFÜHLEN.

DAS GILT FÜR GÄSTE

UND MITARBEITER.

Wir sind eine der namhaften Adressen in der europäischen Hotellerie und Gastro-nomie.

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.

62468/9210



STEIGENBERGER
BELVEDÈRE

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

Steigenberger.
Vielfältig vorankommen.

Hotel Adler Rosengasse 10, 8001 Zürich Telefon 01 252 64 30

Für unser 3-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per 1. April 1994 einen verantwortungsbewussten

Nachréceptionisten

mit Fidello-Erfahrung und Sprachkenntnissen (D, E, F). Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns an oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an **Hotel Adler, M. Wellauer.**

63319/39799

Romantik Hotels und Restaurants

Die wichtige Position eines
Küchenchefs
werden wir auf den 1. Oktober 1994 neu besetzen.

Wir führen eine neuzeitliche Küche mit starker Ausrichtung auf die Region und jeweilige Jahreszeit und pflegen die Sorgfalt und Kreativität.

Wir suchen einen Fachmann der Extraklasse.

Nach unseren Vorstellungen ist er

- kreativ bis genial
- ein Organisationstalent
- ein leidenschaftlicher Koch
- sehr qualitätsbewusst bis kompromisslos
- ein mitreisender Vorgesetzter
- ein Lehrmeister für seine Köche und Lehrlinge
- ein wahrer Feinschmecker
- ein umgänglicher Mensch.

Wir bieten:

- den Anforderungen entsprechende Entlohnung
- weitgehend selbständiges Arbeiten
- weitestgehende Kompetenz in Organisation der Küche
- Angebotsgestaltung innerhalb Richtlinien
- selbständiger Einkauf innerhalb Richtlinien.

Offerten erbeten an:
Georg Schraner
Romantik Hotel Krone
8274 Gottlieben
Telefon 072 69 23 23.

6201/413900

**Persönliche Gastlichkeit
in historischen Häusern**

**HOTEL
TERMINUS DAVOS**

Mittelklasshotel mit 2 Restaurants, Hausbar und Seminarräumen,
Wir suchen per Mitte Mai oder nach Übereinkunft in Saison- oder in Jahresstelle fachkundige und freundliche Mitarbeiter:

**Sous-chef
Chef de partie
Hofa**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Terminus
Riek und Sigi Ritter
7270 Davos Platz, Telefon 081 43 77 51

63162/9539

CARRIERE 194

★★★★
**HOTEL
Seiler 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 Seiler au Lac
3806 Bönigen/Interlaken

62661/5290

BEST WESTERN SWISS HOTELS

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

62650/202452

**Landgasthof
Löwen
Heimiswil**
bei Burgdorf

Urkunde 1340
Tavemenschöld 1669

Daniel Lüdi sucht ab April oder nach Übereinkunft

**qualifizierte/n
Servicefachangestellte/n**
(CH oder mit Bewilligung)

Für unsere à la carte. Gerne empfangen wir Sie zu einem Kontaktgespräch.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon 034 22 32 06, Fax 034 22 26 35.
Mo. und Di. geschlossen. P. 63346/15504

Restaurant Dörfli, 4852 Rothrist
Gesucht nach Übereinkunft in Landrestaurant für den Speiseservice versierte, freundliche

Serviertochter/Kellner
sowie

Haus- und Küchenmädchen

Montag und Dienstag geschlossen (Schichtbetrieb).

Es sind keine Ausländerbewilligungen vorhanden.

Melden Sie sich unverbindlich bei Frau M. Gatschet, Restaurant Dörfli, 4852 Rothrist, Telefon 062 44 10 27.

63166/67997

**HOTEL
BEAU-RIVAGE
ZERMATT**

**Restaurant
chez Max Fülen**

Réceptionistin/Sekretärin
für unser kleines **** Hotel.
Sowie für unser Speiserestaurant mit A-la-carte-Service

**Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an:

Hotel Beau-Rivage, CH-3920 Zermatt
Telefon 028 67 39 27

63155/49409

**Hotel
Restaurant
Plattenhof
Zürich**

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir

**Réceptionspraktikantin
Réceptionistin**
(D, E, F, evtl. I; Studio vorhanden)

Hotel-Restaurant Plattenhof
Zürichbergstrasse 19, 8028 Zürich
Telefon 01 251 19 10, ab 14 Uhr.

57933/40860

**Hotel
Restaurants
Metropole**
3011 Bern
Zeughausgasse 28
Telefon 031 311 50 21

Metropole

Für unser 100-Betten-Hotel mit verschiedenen Restaurants und Bankettsälen suchen wir nach Übereinkunft einen äusserst zuverlässigen und verantwortungsbewussten

Nachtconciierge

Seine Aufgaben umfassen:

- Betreuung der Réception (ab 21.00 bis 08.00 Uhr)
- Ein- und Auschecken der Gäste
- Überwachung und Kontrolle des Hauses.

Sprechen Sie D, F, E evtl. I und haben Sie das Flair, mit Gästen umzugehen, dann melden Sie sich bitte bei

Paul Stettler
Hotel Metropole
Zeughausgasse 28, 3011 Bern
Telefon 031 311 50 21

P. 63280/4448

Klinik Gais
für medizinische Rehabilitation

In unserer Klinik, an wunderschöner Lage im Appenzellerland, wartet eine neue Herausforderung auf Sie! Als

Leiter/in des Food und Beverage-Bereiches

übernehmen Sie die Verantwortung für den gesamten Verpflegungsbetrieb. Mit dem Chef de service und dem Küchenchef zusammen sind Sie bestrebt, Entscheidendes zum Wohlbefinden der Patienten und Gäste beizutragen.

Sie haben Freude an der Gastronomie, fühlen sich wohl in der Gastgeberrolle, sind ein Organisationstalent, flexibel und initiativ, Sie haben sich das nötige Rüstzeug in einer Hotel- oder Gastronomiefachschule geholt und verfügen über Führungserfahrung in einem kollegialen Team, dann wird Sie diese Stelle interessieren. Fremdsprachen (vor allem Italienischkenntnisse) und EDV-Wissen können Sie bei uns ebenfalls gut gebrauchen.

Fühlen Sie sich angesprochen, möchten Sie mehr wissen über einen fortschrittlichen Klinikbetrieb mit öffentlicher Restauration, wo Marketing kein Fremdwort ist, so telefonieren Sie uns oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung:
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

63316/379425

Rathskeller Olten
Schweizerische Genüßstube

Für unseren Traditionsbetrieb im Herzen der Oltnen Altstadt suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine

Servicefachangestellte

Des weiteren suchen wir für administrative Aufgaben per sofort oder nach Übereinkunft eine

**Halbtagssekretärin
Réceptionistin**

Melden Sie sich bitte bei:

Roger Lang
Rathskeller Olten AG
Klosterplatz 5
4600 Olten
Telefon 062 32 21 60

P. 63345/169340

**Christliches
Hotel Jungfraublick
Wengen**

Ihre Ferien
in guten Händen

In unser lebhaftes ***-Familienhôtel, 2-Saison-Betrieb, mit knapp 100 Betten, suchen wir für Sommer- und Wintersaison, mit Eintritt Anfang Juni

Réceptionssekretär/in

D, E, F in Wort und Schrift.

Unser vielfältiger Betrieb ist modern eingerichtet. Wenn Sie PC- und Hotelverwaltung besitzen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Rolf Frick, Hotel Jungfraublick
3823 Wengen, Tel. 065 55 27 55

62928/37729

VITA SANA

Die Vita Sana hat sich der Ganzheitsmedizin verschrieben. Für unser vollständig erneuertes Vita Sanotel, ein schmuckes und modernes Haus in herrlicher Umgebung, suchen wir eine

Servicefachmitarbeiterin

Die Bedienung unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. Ein nettes und freundliches Wesen, in der deutschen Sprache gewandt, dürfte den Aufenthalt unserer Gäste positiv beeinflussen.

Koch tournant mit Ausbildung
im Diätbereich und/oder Vollwertküche

Die Vita Sana ist ein Pionier auf der lacto-vegetabilen Vollwertküche. Sie verfügen über eine berufliche Ausbildung und haben Interesse, Ihren Gästen nur das Beste zu bieten. Gefragt ist eine saisonale und kreative Küche, wobei Nahrungsmittel, welche auf biologischer Basis gezogen wurden, verarbeitet werden. Sie werden entsprechend eingearbeitet.

Jüngere Mitarbeiterin für Mithilfe am Buffet/Office/Service

Es handelt sich hier um eine Jahresstelle und Sie sind in den verschiedenen oben aufgeführten Bereichen einsetzbar.

Wir können nur Offerten von Schweizerbürgern oder Mitarbeiter mit bestehender Arbeitserlaubnis berücksichtigen.

Der Arbeitsbeginn ist für das Frühjahr 1994 vorgesehen, und das Haus bleibt bis November geöffnet. Wir können Ihnen ein interessantes Tätigkeitsfeld mit geregelter Arbeitszeit und überdurchschnittlichen Sozialleistungen bieten.

Ihre handgeschriebene Offerte mit Bild und Zeugniskopien erreicht uns unter folgender Adresse:

Direktion, Vita Sanotel, Via Pradello 27-29, 6932 Breganzona.

62789/370797

**DG
DOMINO GASTRO**
Ihr Personal-Profii

Der Frühling steht vor der Tür, Zeitpunkt für eine neue Herausforderung!
DG-Zürich ist Ihnen mit folgenden Angeboten gerne behilflich:

- Für renommierten Landgasthof an der Stadtgrenze von Zürich suchen wir einen kreativen, dynamischen

Küchenchef und Sous-chef

- Gesucht in kleines 3*-Hotel im Herzen von Zürich junge, flexible

Réceptionistin

- Internationales 4*-Hotel am Stadtrand von Zürich mit neuem Betriebskonzept sucht begeisterungsfähigen und frontstarken

Restaurationsleiter

- Gesucht in nicht alltäglichen Speiserestaurant in Zürich junge, selbständige

Betriebsassistentin

Interessiert?
Die Herren Christian Hauff oder Roland Eng freuen sich auf Ihren Anruf.
Telefon 01 432 73 73
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P. 63347/252930

BESCO

B. SCHEUBLE & CO., Hotel + Restaurants, Zürich
Schmidgasse 8, 8001 Zürich,
Telefon 01 261 49 10, Fax 01 252 83 25
Briefadresse: Postfach, 8025 Zürich

Für das Zentralbüro unserer Firma B. Scheuble & Co. (vier Restaurants, ein Dancing sowie ein Hotel) suchen wir per 1. April 1994 oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Rechnungswesen

(Büroerfahrung + Hotelfachschulabschluss)

Wir stellen uns für diese Position eine teamfähige, selbständige, aufgestellte Persönlichkeit zwischen 23 und 29 Jahren vor, welche das Gastgewerbe liebt und auch bereit ist, in unseren Restaurantbetrieben den Mann bzw. die Frau zu stehen. Für diese Stelle sind normale Bürozeiten vorgesehen.

Auf eine schriftliche Bewerbung freut sich die B. Scheuble & Co., z. H. Herrn P. Perucchi, Postfach, 8025 Zürich (Tel. 01 261 49 10).

63310/51446

Asienfels

FERIEN- UND TAGUNGSHOTEL

Das grösste Ferien- und Tagungshotel in der Zentralschweiz, auf der Sommerterrasse über dem Vierwaldstättersee mit 300 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum, Waldpark und Vita-Parcours, Restaurant, Röstisserie, Bar und Terrasse, sucht engagierte, fachlich gutausgewiesene Mitarbeiter nach Vereinbarung in folgende Positionen:

In Jahres- oder Saisonstelle

Etage:

Zimmermädchen

Portier (nur mit Führerschein)

gute Deutschkenntnisse

Küche:

Chef de partie

Wir bieten schöne Stellen mit viel Selbstständigkeit. Mit Interesse sehen wir Ihrer Bewerbung mit Foto entgegen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter Rüegsegger, Geschäftsführer und Delegierter des Verwaltungsrates, gerne zur Verfügung.

DAS WINTER- UND SOMMER-URLAUSPARADIES
IN DER ZENTRALSCHWEIZ

CH-6443 MORSCHACH · TELEFON 043 3311 88 · FAX 043 31 40 62

63174/169129

Team-work mit Aussichten



Für unser 4-Stern-Hotel mit 100 Zimmern, Restaurant und Bar, im Herzen von Interlaken, suchen wir per 1. April 1994 oder nach Übereinkunft eine/n

Chef de réception

Wenn Sie Deutsch, Französisch und Englisch sprechen, EDV-Erfahrung haben, freundlich und einsatzfreudig sind, finden Sie bei uns eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung an:

Hotel Metropole

z. H. Frau E. Planzer, Personalbüro
3800 Interlaken, Telefon 036 21 21 51

METROPOLE
HOTEL
63259/11654

DG

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof

sucht im Kundenauftrag für bestens geeignete Betriebe in Basel/Region

Chef/in de réception

mit fundierter Praxis in gleicher Position. Sie sind gästeorientiert, zuvorkommend und führungserfahren.

F&B-Sekr./-Assistentin

mit Hotelfachschule und/oder guter Praxis in der Administration sowie im Front-/Gästebereich.

Chef de partie (m/w)

Jungkoch/-köchin

Commis de cuisine

Chef/in de service

sowie

Chef/in für Hotelbar

für beide Positionen:

Alter: zirka 26-35 Jahre, Sie sind sehr gästeorientiert, flexibel, dynamisch, führungserprobt in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie.

Servicefachmitarbeiter/in Buffetgouvernante

Eintritt sofort, gelernte Hotelfachsch.,
Alter zirka 20-25 Jahre.

Frau Margret Otterbach gibt Ihnen gerne
weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel.

63361/309184



Waldmannsburg, Dübendorf ZH

Traditionelle Küche mit Saison- und Tages Spezialitäten für anspruchsvolle A-la-carte- und Bankett-Gäste.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch

(kalte Küche/Dessert)

Sie sind ein echtes Organisations-talent und erreichen mit zwei Hilfsköchen qualitativ und quantitativ hohe Ziele. Bei Abwesenheit des Entremetiers und des Sauciers übernehmen Sie deren Posten.

Saisonbewilligung vorhanden.

Melden Sie sich bei:

Peter Aegeter

Restaurant Waldmannsburg

8600 Dübendorf

Telefon 01 821 10 22

Sonntag ab 17 Uhr und ganzer Montag geschlossen.

63310/247278

LUGANO

Fassbind Hotels

Gesucht vor dem 1. April für lange Sommersaison

Chef de service –

1. Saaltochter

Sefa als Anfangs-

Chef de service

Service-mitarbeiterinnen

für Saal (auch Anfängerin)

Bartochter (auch Anfängerin)

Empfangssekretärin

(auch Anfängerin mit KV)

Commis de cuisine

Hofa-Gouvernante –

Tournante

Hausmädchen oder Hausbursche/Hilfssportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Continental

6903 Lugano

Telefon 091 56 11 16

61523/84200

Gasthof Löwen, Wisen

Für unseren Landgasthof suchen wir per April/Mai eine

Service-Angestellte

deutschsprechend.

Sind Sie initiativ und haben Sie Freude

am Beruf, rufen Sie uns bitte an.

2-Zimmer-Wohnung vorhanden.

E. und U. Rickenbacher

Telefon 062 23 22 52

P 63233/16055



Zur kompetenten Unterstützung des Betriebsleiters in unserem italienischen Erstklassrestaurant Binario Uno, mit angeschlossenen Restaurant-Café mit Boulevard und Bierbar, sowie der Stehbar Schneibitz mit Selbstbedienung, suchen wir zum 1. Mai 1994 einen

Betriebsassistenten

Sie sind eine gepflegte, dynamische und fröhliche Persönlichkeit mit fundierter gastgewerblicher Ausbildung. Zu Ihrem zukünftigen Aufgabengebiet gehören sowohl das Erstellen von Arbeitsplänen, das Kassa- und Kontrollwesen, Bestellungen, Inventuren, Statistiken als auch die Mitarbeiterschulung und die Überwachung des Restaurants.

Wir bieten Ihnen Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein Zimmer/Appartement zur Verfügung.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugniskopien an

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herrn J. Grohe

Personalabteilung

Postfach 1523

8058 Zürich-Flughafen

Telefon 01 814 33 00

63161/40290

Für unser Hotel/Speiserestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service – Aide du patron

(vorzugsweise weiblich)

Ihre Aufgaben sind:

- Betreuung und Bedienung der Gäste
- Führung der Mitarbeiter und deren Schulung
- Führen der Gästekartei
- Erstellen von Statistiken und andere Administrativaufgaben
- Vertretungen des Patrons.

Koch/Saucier

(Sous-chef-Ambitionen)

Mit Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität, Teamgeist und einem fundierten Fachwissen sind Sie unser kommender Sous-chef.

Wir stellen uns junge, dynamische Bewerber (zirka 30 Jahre) vor, welche eine Langzeitanstellung suchen. Wir erwarten eine fundierte Ausbildung, eine gute Einstellung zum Beruf und Betrieb. Nebst einem leistungsbezogenen Topsalari bieten wir eine Superinfrastruktur für Ihre zukünftigen Aufgaben.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung

Therese und Joe Krapf

Hotel/Speiserestaurant Ochsen

9244 Niederuzwil (Uzwil SG)

Telefon 073 51 72 55

Fax 073 51 81 73

63348/173371



Hotel Lötschberg, Interlaken

HOFA per 1. Juni oder nach Vereinbarung.

Ich bin der Kapitän, aber Du bist der Steuermann. Mit Deinem Einsatz und Deinem kompetenten Fachwissen führen wir unser neu renoviertes Familienhotel in die Brandung der Sommersaison. In Interlaken schlagen die Wellen hoch. Unsere Mannschaft hält zusammen – wir sind DAS TEAM.

Melde Dich bitte schriftlich bei:
Frau S. Huttmacher, 3766 Boltigen/Jaunpass

63273/180631



Hotel Alpina

Restaurant Grindelwald

sucht für Sommersaison, evtl. Jahresstelle

Koch/Köchin Commis de cuisine Hofa

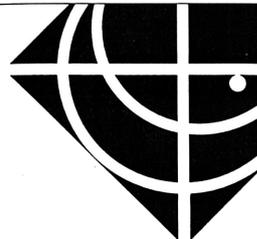
Mit Interesse erwarten wir eine schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Fam. D. Wolf-Kaufmann

(Telefon 036 53 33 33)

62944/14265

WIR SUCHEN
EINEN QUALIFIZIERTEN



EIDG. DIPL.
DIÄTKOCH

FÜR EINEN INTERESSANTEN ARBEITSPLATZ MIT WEITERBILDUNGS- UND AUFTIEGSMÖGLICHKEITEN.

BEWERBEN MIT BERUFSERFABRUNG, FREUDE AN ETWAS NEUEM UND EINSATZBEREITSCHAFT BIETEN WIR EINE GESICHERTE STELLE MIT GUTEM LOHN UND SOZIALLEISTUNGEN.

BEI EINEM PERSÖNLICHEN VORSTELLUNGSGESPRÄCH INFORMIEREN WIR SIE GERNE ÜBER DIESEN ATTRAKTIVEN JOB.

IHRE BEWERBUNG SENDEN SIE BITTE MIT

DEN ÜBLICHEN UNTERLAGEN AN DIE

ADULLAM-STIFTUNG BASEL

GESCHÄFTSLEITUNG

Z.H. HERRN LUKAS GILGEN

MITTLERE STRASSE 15

4003 BASEL

TELEFON 061 - 266 99 11



MITGLIED DER BASLER
PRIVATSPITALER-VEREINIGUNG

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque

und Thai Garden Greenlife-Bar. 240 Betten

Für unser sehr lebhaftes Erstklasshotel mit stadtbekannter Gastronomie suchen wir per April oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Chef entremetier

Chef tournant

Commis pâtissier

Commis de cuisine

Réceptionspraktikantin

(Kaufm. Lehre erwünscht)

Economatgouvernante

(Top-Kaderstelle, umfassender Verantwortungsbereich)

Ein abwechslungsreicher und sehr interessanter

Betrieb freut sich auf Ihr Schreiben,

z. H. Herrn F. Sieber, oder Ihren Anruf.

63149/22667

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29

6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66



**** HOTEL SEEPARK THUN

Ausbildungszentrum des
Schweizerischen Bankvereins

Wo ist er/sie? Unser neuer

Chef de partie

und

Tournant

Wir bieten:

- Bankverein-Mitarbeiter Vorteile
- fortschrittlich eingerichtete Küche
- gepflegten Bankett- und A-la-carte-Service

Sind Sie unser/e neue/r Mitarbeiter/in?

(nur CH und Bew. B/C möglich)

Unser aufgestelltes Team freut sich auf Ihre Bewerbung!

Hotel Seepark

Herr R. Amrein, Küchenchef

Seestrasse 47, 3602 Thun

Telefon 033 26 12 12

61976/249521

BISTRETTINO

Wir suchen für unseren dynamischen Betrieb per sofort.

Geschäftsführer-Assistent/in

Wir bieten:

- entwicklungsfähige Jahresstelle
- eine sehr selbständige, frontorientierte Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeit
- junges Team.

Interessiert?

So senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

Restaurant Bistrettino
z. H. Vreni Ming
Theilinggasse 4, 6004 Luzern
oder rufen Sie uns an: **Telefon 041 52 88 08**

63354/390261



Wir suchen nach Übereinkunft (Frühling '94)

Chef/in de réception

D, F, E

in ein erstklassiges, kleines (22 Zimmer) Relais- & Châteaux-Hotel am Murtensee mit vielseitigem Restaurant- und Bankettbetrieb

sowie per zirka 1. April 1994

Hotelfachassistentin

Tourname

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Curriculum vitae und Foto

E. und E. Thomas
Relais- & Châteaux-Hotel-Restaurant
LE VIEUX MANOIR AU LAC
3280 MURTEN-MORAT
Telefon 037 71 12 83



62987/26212

PARK HOTELS WALDHAUS

Oh Stage

Bühne frei -
für unsere neuen Stars:

Chef/in de réception

mit Erfahrung in einem ähnlichen Haus (per sofort)

Statt Starallüren Ambitionen. Statt Glamour handfeste Rollensicherheit. Statt Soloauftritt Teamarbeit.

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

In Stimmung für einen neuen Auftritt? - Ihre Bühne ist ein 5*-Haus, das Management führungsstark und innovativ, die Gäste und die Lage exklusiv. Spielen Sie mit? - Frau Judith Odermatt freut sich auf Ihre Bewerbung.



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

62802/11452



HOTEL EDEN MONTANA

GEMÜTLICH - FREUNDLICH - MIT AMBIANCE

110 Hotelbetten - gepflegtes Restaurant - Giardino-Bar - Gartenrestaurant - Bündner Stübli - Hotelbar - Seminarräume - Sauna - Dampfbüschchen - Whirlpool.

Für unser ★★★★★-Haus im Herzen des Bündner Oberlandes, am idealen Ausgangspunkt zu den schönsten Wander- und Skigebieten der «SURSELVA», suchen wir per 15. Mai 1994 folgende Mitarbeiter:

Sous-chef
Chef de partie
Hilfskoch
(mit Erfahrung)

Servicefachangestellte
(für A-la-carte- und Hotelgäste-Service)

Bardame
(für unsere Hotelbar, welche mit viel Freude und Charme unsere Gäste bedient und gerne selbständig arbeitet)

Réceptionistin
Réceptionspraktikantin
(Sprachen D, E, I)

Möchten Sie während der Sommersaison mit uns unsere Gäste verwöhnen? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

HOTEL EDEN MONTANA
Bahnhofstrasse 31, 7130 Ilanz (Nähe Flims-Laax)
Direktion Verena Schenini, Telefon 081 925 51 51

63221/213098

Wir suchen motivierte Frau als

Tourname für Buffet und Service

Diese anspruchsvolle Stelle in gutbürgerlichem Betrieb können Sie per sofort oder nach Übereinkunft antreten.

Wir offerieren gutes Arbeitsklima und guten Lohn. Arbeitszeit von Montag bis Freitag, alle Feiertage geschlossen. Zimmer steht zur Verfügung.

Sind Sie an unserem Angebot interessiert und zudem noch Schwizerin (oder aus deutschsprachigem Raum), dann schreiben oder telefonieren (ab 18.00) Sie an:

Restaurant Gotthard
Seestrasse 19
8002 Zürich
Telefon (ab 18.00) 01 202 28 57
Frau Iberg verlangen.

63058/220744

Hotel-Restaurant Zur Linde 3123 Belp

Für die Neuberbauung der «Linde» in Belp auf den 18. April suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Aide du patron
(Ab Anfang April oder nach Vereinbarung)

3 Jungköche
(Ab zirka 11. April)

Servicefachangestellte
(Ab zirka 11. April)

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, Zimmer auf Wunsch.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Restaurant Walliserkanne
Postfach 1472
3601 Thun

63190/6637



FESTWIRTSCHAFTSBETRIEB

Ferdinand Tobler
Dammstrasse
6047 Kastanienbaum
Telefon 041/47 13 79

Abwechslung gefragt? Wir stellen Ihnen gerne die Anmeldeunterlagen zu, wenn Sie daran interessiert sind, als jüngere/r, gelernte/r

Koch (m + w)

befristete Einsätze zu leisten an Festanlässen und Ausstellungen. (Mitte Mai bis Ende September)

Name _____
Vorname _____
Adresse _____
PLZ _____ Ort _____

63296/28317



Strandhotel

3807 Iseltwald am Brienzensee

Für unser 3-Stern-Hotel mit 35 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autominuten von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter, Eintritt ab 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Küche:

Jungkoch/Köchin
Pâtissier/Pâtissière
Grillkoch/Köchin

Service:

Servicefachmitarbeiter/in
mit Berufslehre und A-la-carte-Erfahrung
sowie

Anfangsreceptionistin
(D, F, E)

Sind Sie gelernte Hotelfachassistentin und möchten den Sprung an die Hotelreception wagen?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Familie H. Hornberger
Strandhotel, 3807 Iseltwald
Telefon 036 45 13 13

63173/57657

Wir suchen für den Raum Zentralschweiz

1 chinesischen Koch

(aus Nord-China)

Eintritt nach Übereinkunft

Offerten unter Chiffre 63040 an
hotel + touristik revue, Postfach,
3001 Bern.

63040/23060

Tessin/Lago Maggiore Hotel Eden am See

6614 Brissago

Wir, ein kleines, familienfreundliches Hotel, direkt am See, suchen ab sofort für die Sommersaison '94 (bis Ende Oktober)

Commis de cuisine (m od. w)

Auf den guten Ruf unserer Küche sind wir stolz. Sind Sie kreativ und an selbständiges Arbeiten gewöhnt, dann erwarten wir gerne Ihre Unterlagen mit Foto.

B. und R. Zellweger
Hotel Eden
6614 Brissago, Telefon 093 65 12 55

63317/58017

Gesucht

Koch/Jungkoch

für die «Visper Pinta» und das Speiserestaurant «Elite» in Visp. (Ausländer nur mit Bewilligung B).

Telefon 028 57 13 29,
zwischen 14.30 und 16.30 Uhr.

63215/06670

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KÜCHENCHEF

Für einen lebhaften Restaurationsbetrieb mit traditioneller Schweizer Küche suchen wir den jungen, dynamischen und belastbaren Küchenchef. Sie sind Koch mit Leib und Seele, können ihr kleines Team zu kulinarischen Höchstleistungen motivieren und sind ein Organisations-talent. Dann rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

STELLVERTRETENDE RESTAURANT-LEITERIN

Wir suchen für ein vielbesuchtes Restaurant mit modernem Konzept und jungen Mitarbeitern die frontorientierte, belastbare Persönlichkeit mit Organisations-talent und Führungsqualitäten. Diese Stelle ist ein Sprungbrett in eine Führungsposition für eine engagierte Frau zwischen 25 und 40 Jahren. Interessiert?
Zürich, Frau Julen

GOVERNANTE

Für einen modernen Hotel-Restaurationsbetrieb auf der linken Zürichseeseite suchen wir eine junge Gouvernante (Alter 25-30 Jahre) mit Organisations-talent, die an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Sie sind verantwortlich für den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich und führen kompetent ein Team von elf Mitarbeitern. Interessiert? Dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

RECEPTIONIST/IN

Zieht es Sie in die Stadt oder lieber in die Ferien-hotellerie? Wir suchen Receptionistinnen/Receptionisten mit Organisations-talent, Sprachenflair (D/F/E/I) und Freude am Umgang mit internationalen Gästen. Melden Sie sich.
Zürich, Frau Caduff

SONNENSTRAHLEN, NASENKITZELN, FRÜHLINGSERWACHEN ...

Sie sind motiviert und möchten sich jetzt oder auf die Sommersaison hin beruflich verändern. Als Köcher in der Hotellerie und Gastronomie kennen Sie sich auf Ihrem Gebiet aus und haben nur noch ein Ziel; noch besser zu werden. Effizient und kompetent beraten wir Sie und finden Ihre neue Herausforderung überall dort, wo der Sommer am schönsten ist. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.
Zürich, Frau Bachmann

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



In unser jung geführtes ★★★★★-Saisonhotel im autofreien Wintersport- und Luftkurort Mürren suchen wir ab kommender Sommersaison in Jahresstelle eine dynamische Persönlichkeit als

Direktionsassistentin/ Chef de réception

Sie sind nicht unter 27 Jahre alt, verfügen über einen KV- oder Hotelfachschulabschluss, haben etwas Erfahrung im Personalwesen, kennen sich mit EDV aus (Word für Windows, Lanmark, Excel), sprechen nebst D auch F, E und eventuell I oder Sp, haben Freude am Umgang mit einer internationalen Gästeschar und bringen Organisations-talent und Enthusiasmus mit.

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielseitig; nebst Unterstützung und Vertretung des Direktors sind Sie voll verantwortlich für das Personalwesen, die Führung und Überwachung der Réception, die Ausbildung von Lehrlingen sowie die Betreuung unserer Gäste.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

E. und M.-L. Kurmann-Hurschler
Hotel Palace, 3825 Mürren
Telefon 036 55 24 24
Telefax 036 55 24 17

62934/26034



Nik Gygas

**Die Freude am Kochen
ist bei uns das Salz in der Suppe**

Suchen Sie als

Koch

ein neues, interessantes Aktionsfeld? Unser Speiseraum pflegt eine hochstehende Cuisine du marché (17 Punkte Gault Millau) und sucht per sofort oder nach Vereinbarung tatkräftige Unterstützung. Neben fundiertem Fachwissen ist uns die Freude am Beruf und ein guter Teamgeist wichtig.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf ein erstes, unverbindliches Gespräch.
Nur Schweizer/Innen oder Ausländer mit Bewilligung.

Landgasthof Löwen, 3367 Thörigen
Tel. 063 61 21 07, Sonntag und Montag geschlossen

P. 63294/139505

HOTEL-RESTAURANT
GOLDENER SCHLÜSSEL
MARIANNE & JOST TROXLER
RATHAUSGASSE 72, CH-3011 BERN
TELEFON 031 311 02 16

Spass, Veränderung,
Kreativität,
Teamorientierung,
Offenheit,
spielerische Imagination.

Sind das zentrale Gedanken
für Ihren nächsten Arbeits-
platz in der Berner Altstadt?
Dann sind Sie unsere
Wunschkandidaten/-innen als

Chef de partie

per 1. April 1994 in eine
mittlere Küchenbrigade.

Réceptionistin

für zwei Tage pro Woche
(40 bis 50 %)
Eintritt nach Vereinbarung.

Rufen Sie spontan
M. oder J. Troxler an!

P. 63056/44300

FRANZISKANER

HOTEL BAR RESTAURANT

Nähe Limmatquai und Rosenhof, wo das junge Zürich
ausgeht und sich trifft, gibt es per zirka Mai eine Stelle
für einen tüchtigen

Sous-chef

Unser Restaurant ist ein Teil in diesem einmaligen Am-
biente, und unser junges Team sorgt dafür, dass es auf
dem Teller und im Glas stimmt.
Wenn Sie gern Ihr Können einsetzen und dazu auch mal
etwas Druck vertragen, passen Sie genau zu uns. Mitar-
beiter-Studios in Gelnähe.

Mehr Auskunft gibt Ihnen gerne:
Frau Patricia Landolt, Personalbüro:
Tel. 01 252 01 20
Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich

63172/40304

DG

DOMINO GASTRO

Her Personal-Prof

sucht dringend im Kundenauftrag

Top-Italo-Koch

Sous-chef

Chef de partie

Servicefachmitarbeiter

in gepflegten und vielfältigen
Landgasthof im Grossraum Baden AG.

Mehrere versierte und selbstständige

Küche

Servicefachmitarbeiter

Chef de service

in Saison- oder Jahresstelle in stark
frequentierte Restaurationsbetriebe am

Vierwaldstätter- und

Hallwilsersee

In Michelinbetrieb im Kanton Aargau
bieten wir für Top-Fachleute noch die
Chance als

Chef de partie

Servicefachangestellte

Weitere lukrative Angebote erhalten Sie
diskret und kostenlos bei
Herrn Laszlo T. Etesi.

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
Telefon 064 31 48 31

P. 63044/252930

Auberge Zähringen Fribourg

renommiertes Gasthof sucht per
sofort oder nach Übereinkunft für
unsere «Stalden»-Bar:

Barmaid/Barman

Di. bis Sa. 17.00 bis 24.00/01.00

Für unser Restaurant Français:

jungen Maître d'hôtel

Schriftliche Bewerbung mit Foto
an:

Zähringer Betriebe
3185 Schmitten

0 6370/199176

hotel atlas
pontresina



Unser Haus: familienfreundliches
***-Stern-Hotel in Pontresina
(Nähe St. Moritz) mit 150 Betten.

Wir suchen für die kommende Sommer-
saison, Anfang Juni 1994 bis Mitte Okto-
ber 1994, initiativ Mitarbeiter/innen:

Empfang:

Empfangssekretär/in
mit Hotelerfahrung

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Service:

Servicefachangestellte/r
Servicepraktikant/in

Aufenthaltsräume und kleine Bar:

Gastgeberin

Schwimmbad:

Badeaufsicht

Interessiert Sie eine dieser Aufgaben?
Was wir Ihnen bieten und was wir von Ih-
nen erwarten, sagen wir Ihnen gerne bei
einem persönlichen Gespräch. Wir freuen
uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit
Foto.

C. Lips, Hoteller SHV/VDH
Hotel Atlas
7504 Pontresina
Telefon 082 6 63 21

Ein Hotel der Atlas Hotel AG

63311/27707

Segneshütte



24 Touristenlager
80 Innensitzplätze
100 Terrassenplätze

geöffnet:

Winter zirka 15. Dezember bis
15. April
Sommer zirka 20. Juni bis
25. Oktober

Wir suchen per 15. Juni 1994 oder
nach Vereinbarung

Gerant/Gerantenehepaar

Die Segneshütte liegt auf 2100 m
ü. M. mitten im Skigebiet der Weis-
sen Arena und ist im Winter ein be-
liebter Treffpunkt der Skifahrer. Im
Sommer ist der Betrieb Ziel und
Ausgangspunkt herrlicher Wande-
rungen.

Von unseren Bewerber/innen er-
wartet wir:

- ausgewiesene Berufsleute mit Er-
fahrung (Ausbildung Koch/Hofa)
- Kant. Wirtspatent
- Führerausweis Motorfahrzeuge
Kat. B.
- gute Skifahrer.

Wir bieten:

- Gratis-Sportabonnement der
Weissen Arena FLIMS - LAAX -
FALERA
- Unterkünfte im Haus
- den Leistungen entsprechenden
Lohn
- Saison- oder Jahresstelle.

Ihre schriftliche Bewerbung richten
Sie bitte an:

Herrn Dieter Kramer
Dir. Restaurationsbetriebe
Bergbahnen Flims AG
7017 Flims Dorf
Telefon 081 39 12 95

63153/20837



Im Sommer nach

Bergün

Bergün im Herzen der Ferienecke der Schweiz.
Ihr Ferienzweck für Sommer und Winter auf 1400 m ü. M.

Für die Sommersaison 1994 suchen folgende Bergüner Betriebe motivierte Mitarbeiter:

Sporthotel Darlux ****

Fam. Nager

Tel. 081 73 14 15
Fax 081 73 14 40

Chef de partie Servicefachangestellte/r Chef de rang

Hotel Weisses Kreuz ***

Fam. Allewelt

Tel. 081 73 11 61
Fax 081 73 16 83

Servicefachangestellte/r

Hotel Albula

K. Zuber
M. Maino

Tel. 081 73 11 26
Fax 081 73 14 83

Chef de partie Servicefachangestellte/r

Hotel Sonnenheim

S. + UP. Luzi

Tel. 081 73 11 29
Fax 081 73 23 88

Servicefachangestellte

Bar/Pub Edelweiss

M. Liesch

Tel. 081 73 11 73

Barmaid

**Restaurant Schmid
in Latsch**

Fam. Schmid

Tel. 081 73 11 38

Service- und Küchenhilfe

**Berghaus Kesch
im Val Tuors**

J. Stoffel

Tel. 081 73 13 08
(73 11 93)

Küchen- und Servicehilfe

Die Bergüner Gastgeber freuen sich auf Ihre Bewerbung oder Ihre telefonische
Kontaktaufnahme in 7482 Bergün

63157/53686

Welche initiative, dynamische
Fachfrau, 20-30 jährig, hat Lust Ihre
Ideen und Qualitäten in der Küche
oder im Service mit

Frauenpower

in einer kleinen Brigade unter Beweis
zu stellen.

Wir bieten arbeitsfreie Wochenenden, eine
angenehme Atmosphäre und vieles mehr.
Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf
(14.00-20.00 Uhr.) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach
Am Bucheggplatz, Rötelistrasse 150,
8057 Zürich, Tel. 363 32 10

63989/00300



Motel und Hotel Pilatusblick, 6010 Kriens

Unser ***-Hotel mit 80 Betten, Restau-
rant mit Pizzeria, italienischen und Schwei-
zer Spezialitäten, sucht ab Mitte April oder
nach Vereinbarung für die Sommersaison
noch folgende Mitarbeiter:

Chef de service Koch

Servicefachmitarbeiterin
(Jahresstelle)

Wir sind ein junges, dynamisches Team, das
sich zum Ziel gesetzt hat, unsere Gäste mit
suter Qualität und freudlichem Service zu
verwöhnen. Sind Sie ein selbstmotivierter
Mitarbeiter und ein «Teamplayer», dann
schicken Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit
Unterlagen an:

Mothotel Pilatusblick
6010 Kriens
Nils Stolzechner
Geschäftsführer

62945/17728



derby hotel

GRINDELWALD

Fam. P. Märkle-Bischof
Tel. 036 54 54 61, Fax 036 53 24 26
CH-3818 Grindelwald

Wir suchen auf kommende Sommersaison, Eintritt per
1. Mai 1994 oder nach Vereinbarung

Chef de partie Commis de cuisine

Restaurationsstochter (Ab 1. Juni)

Wir bieten abwechslungsreiche Tätigkeit in vielseitigem
Hotel- und Restaurationsbetrieb im Zentrum von Grin-
delwald.

Bitte rufen Sie uns an:

Familie Peter Märkle, Hotel Derby
3818 Grindelwald, Telefon 036 54 54 61

63191/14427

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

Gesucht

Jungkoch

Sommer- und Wintersaison 1994/95 in Leukerbad in
einem A-la-carte-Restaurant und einer Hotelküche.

Schriftliche Bewerbung an
Lorestan Philipp
Restaurant Römerhof
3954 Leukerbad.

63262/20418

Für die schönen Dinge des Lebens

Hotel Abendblick

Eine Herausforderung in den obersten Etagen:

Chef de service bei 17 Punkten/3 Toques Gault Millau im A-la-carte- und Bankettbereich (Jahresstelle).

- Verfügen Sie über Chef-de-service-Erfahrung?
- Ist das Wohl des Gastes Ihre Herausforderung?
- Können Sie eine mittlere Servicebrigade führen?
- Haben Sie vertiefte Weinkenntnisse?

Dann dürfen Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Gehaltsansprüchen an uns senden.

Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 036 22 07 08
Telefax 036 22 80 07

Auserlesene Küche

HOTEL BÄREN LANGENTHAL

7 Tage geöffnet (kein Wirtesonntag)

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de service
und
Servicefachangestellte

Wir erwarten gerne Bewerbungen von interessierten, gutausgebildeten Fachleuten, die sich freuen, in einem schönen, gut organisierten Betrieb mitzuarbeiten.

Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei Herrn oder Frau Moser,
Telefon 063 22 29 41

H. + R. Moser und Mitarbeiter
Telefon (063) 22 29 41

Meiler Hotel
Flims
Prau da Monis

Wir, ein modernes ***-Hotel mit 100 Betten, grosser Restauration, suchen für die Sommersaison (ab 7. Juni 1994) tüchtige und zuverlässige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Hotelempfang: **Receptionist** (EDV-Kenntnisse unerlässlich)

Küche: **Chef de partie/Tournant**

Restaurant: **Serviertochter/Kellner**

Hauswirtschaft: **Hotelfachassistentin**

Strandbad Caumasee
19. Mai bis ca. **1. Bademeister** (mit Rettungsbrevet I)
15. Oktober '94 **2. Bademeister/in** (mit Rettungsbrevet I) für die Monate Juli/August

Gerne erwarten wir Ihre kurzgefasste, handschriftliche Offerte mit Foto, Zeugniskopien und Lohnvorstellungen, oder rufen Sie uns an und verlangen Sie

Herrn Gaudenz Meiler
Telefon 081 39 01 71
7017 Flims Dorf

GRAUBÜNDEN
Die Ferienwelt der Schweiz

Hotel Continental
Zeughausgasse 27, 3011 Bern

Für unser Hotel garni im Stadtzentrum suchen wir per 15. April 1994 oder nach Übereinkunft freundlich

Hotelpraktikantin
für Frühstücksservice und Réceptionsablösung (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

Hotel Restaurant Hold, Arosa

Für die Sommersaison suchen wir in unser Team

Serviceangestellte

Interessieren Sie sich für eine abwechslungsreiche Arbeit in einem Familienbetrieb, dann erreichen Sie uns unter der folgenden Telefonnummer: **081 31 14 08.**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Familie Wüthrich

62941/1376

Geniessen Sie gerne den ganzen Tag für sich? Arbeiten Sie gerne abends?

Dann sind Sie vielleicht unsere neue

Barmaid

Wir suchen per Anfang April 1994 eine aufgestellte, freundliche Mitarbeiterin in unser Team.

Interessentinnen melden sich bei:
Frau L. Niederberger
Restaurant-Bar «Farmer»
5647 Oberrüti AG
Telefon 042 66 12 38, jeweils ab 18 Uhr (Montag Ruhetag).

63118/37957

Gasthaus Waldheim
Fam. L. Fässler
5626 Hermetschwil b. Bremgarten AG
Telefon 057 33 88 88

Für unser bekanntes Speise- und Spezialitätenrestaurant mit modern eingerichteter Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch
Chef de partie
Serviceangestellte

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima sowie 6 Wochen Ferien pro Jahr.

Auf Ihre Kontaktnahme freut sich: Familie L. Fässler.

63039/57282

HOTEL ADLER

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle (Eintritt 1. Mai oder nach Vereinbarung)

Garde-manger/Pâtissier Tournant

in historisches Haus mit bekanntem Gourmet-Restaurant, internationaler und einheimischer Küche, an zentraler Ausgangslage nach Chur, Flims/Laax, Lenzerheide und in das Tessin.

Lieben Sie es, in einer kleinen Brigade zu arbeiten und den Küchenchef mit Fachwissen und Kreativität zu unterstützen?

Dann sind Sie unser/e neue/r Mitarbeiter/in. Bewerben Sie sich bitte mit Zeugnis und Foto.

HOTEL ADLER REICHENAU BEI CHUR
Telefon 081 37 10 44
E. und G. Rima-Härri
7015 Reichenau

63037/28410

berner oberland

Restaurant Aareschlucht
3860 Meiringen/Willigen

Für unseren regen Passantenbetrieb mit Spezialitätenküche und Grillstube suchen wir auf kommende Sommersaison (6-8 Monate) nach folgende aufgestellte, initiative Mitarbeiter:

Küchenchef
Commis de cuisine
Kioskverkäuferin

Eintritt Anfang Mai oder nach Übereinkunft.

Wir bieten hohe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima in jungem Team.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Verena Jossi
Restaurant Aareschlucht
3860 Meiringen
Telefon 036 71 32 14 od. 71 38 13
Fax 036 71 61 14.

63171/132470

GASTHOF HIRSCHEN SANGERNBODEN

Gesucht für die kommende Saison 1994 (März bis November '94)

Servicefachangestellte
(nur weibl.) Saisonbewilligung könnte besorgt werden. Deutsch- und wenig Französischkenntnisse sind erforderlich.

Gasthof Hirschen, Sangernboden,
Telefon 037 39 11 58.

62949/14961

037/391158

Hotel Restaurant Mohren
Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental»

Möchten Sie in einem der schönsten Hotels/Restaurants im Emmental/Oberaargau nette Gäste verwöhnen? Es würde uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Auf 1. April oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Köchin/Koch
Entremetier / kalte Küche

Eine vielseitige Arbeit in einem humorvollen, siebenköpfigen Küchenteam erwartet Sie bei uns.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Fritz und Käthy Graber-Egli
Hotel Mohren, 4950 Huttwil
Telefon 063 72 14 44 (Mo. und Di. geschlossen)

62917/139432

Emmental Ferien- und Seminarhotel

HOTEL HAUS PARADIES

Restaurant des Gourmets · 17 G.M. Punkte

Unser Weg führt nach oben, wollen Sie mitkommen? Sommersaison 1994 für unser Gourmet-Restaurant (ausgezeichnet mit 1 Stern im Guide Michelin und 17 Punkten im Gault Millau) folgende Mitarbeiter:

- Pâtissier
- Commis pâtissier
- Entremetier
- Garde-manger
- Chef de service
- Servicemitarbeiter

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich E. und W. Hitzberger
Hotel Haus Paradis
CH-7551 Ftan/Untereggadin

63333/11924

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** (Deutsch, Französisch, Englisch)

Küche: **Chef pâtissier**
Commis de cuisine

Economat/Office: **Hausdamenassistentin** (Hofa) für den Bereich Wareneinkauf und Lagerverwaltung

Spelsaal: **Chef de rang**
Commis de rang (Deutschkenntnisse)

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

63331/4737

RESTAURANT GERBI
CH-6353 WEGGIS AM VIERWALDSTÄTTERSEE

In unser Erstklassrestaurant für gehobene Ansprüche suchen wir mit Eintritt auf März/April:

Chef de partie
Sous-chef
Koch-Praktikant
Servicefachangestellte/r

Wir bieten eine interessante und vielseitige Tätigkeit in einem jungen Team. Fühlen Sie sich angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Fam. H. Hasler
Hotel Gerbi, CH-6353 Weggis
Telefon 041 93 22 22, Fax 041 93 24 88

61885/223514

SCHWARZSEE **Primerose** LAC NOIR

Das Sporthotel Primerose au Lac in Schwarzsee ist eines der führenden ***Hotels des Kantons Freiburg. Es wurde im Jahre 1985 im rustikalen Stil erbaut, liegt direkt am See und verfügt über 50 komfortable Hotelsuiten bzw. 160 Hotelbetten, einem Restaurant, Rôtisserie, Pizzeria, zwei Sonnenterrassen, Bar, Sportcenter mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Hot-Whirlpool und Fitnessraum.

Zur Unterstützung unseres Direktors suchen wir ab Anfang Mai 1994 oder nach Übereinkunft zwei qualifizierte und gut ausgewiesene Kadermitarbeiter, welche Erfolg und Aufstiegsmöglichkeiten suchen.

Als **Direktionsassistent/F&B-Bankingmanager** sowie eine/n **Chef/in de réception - Direktionsassistent/in**

Diese verantwortungsvollen Stellen erfordern eine abgeschlossene Persönlichkeit mit Erfahrung in ähnlicher Position. Sind Sie an einem langjährigen Engagement interessiert?

So richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Sporthotel Primerose au Lac
Personalbüro
1711 Schwarzsee FR

63373/184928

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof!

Wir wissen, wo mitdenkende Köche und gästeorientierte Serviceangestellte eine tolle Anstellung finden!

DG 3800 Interlaken, D. Imboden, Rugenparkstrasse 6.
Telefon 036 23 32 32

P.63297/285358

Freie(r) Mitarbeiter(in)

Im Agenturverhältnis vereinbaren Sie die Zusammenarbeit für die Akzeptanz der AMERICAN-EXPRESS-Karte in den Industriebereichen Hotels, Restaurants und Detailhandel. Wir bieten Ihnen in einer klar definierten Region absolute Selbstständigkeit und eine interessante, erfolgsorientierte Provision.

Falls Sie über einen Wagen verfügen und an dieser Tätigkeit interessiert sind, so bitten wir Sie um Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Photo.

American Express ist ein führendes Dienstleistungsunternehmen, das weltweit in den Bereichen bargeldlose Zahlungsmittel, Reisecheques und Touristik tätig ist.



American Express Int., Inc.
Geschäftspartner
Seefeldstrasse 214
CH-8034 Zürich

E 63353/156438

Hotel Restaurant

Schiller

CH-6466 Bauen

am Vierwaldstättersee

sucht für Sommersaison

Service-Angestellte (w)

in lebhaften Betrieb, gute Arbeitsbedingungen Auf Wunsch Zimmer im Haus. Bewilligung für BRD + A vorhanden. Bewerbungen bitte an

W. + P. Odermatt-Renggli
Hotel Rest. Schiller
Telefon 044 6 91 55
6466 Bauen UR

63156/289663

Eggishorn

HOTEL RESTAURANT

In unser Hotel auf der Fiescheralp suchen wir für die Sommersaison (Mitte Juni bis Ende Oktober 1994) freundliches

Servierpersonal

mit Erfahrung. Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Eggishorn
Fam. Stefan Imhasly
3984 Fiesch VS
Telefon 028 71 14 44

63337/135585



Für unseren neugeschaffenen Ort der Begegnung von Kultur und Gastronomie im Restaurant Concerto St. Gallen suchen wir zur Vervollständigung unseres Restaurations-Teams per sofort einen

Küchenchef

Nach gründlicher Einführung kümmern Sie sich um die Leitung des Küchenpersonals, die Planung und Gestaltung bestehender und neuer Produkte, die Warenbewirtschaftung, die Kalkulationen und Rezepturen. Zu Ihren weiteren Aufgaben gehört ferner die Sicherstellung und Überwachung der Produktequalität.

Für diese Tätigkeit sollten Sie eine abgeschlossene Kochlehre sowie einige Jahre Berufserfahrung haben. Ferner erwarten wir von Ihnen Führungserfahrung als Sous-chef bzw. Küchenchef und EDV-Anwenderkenntnisse. Sie sind sich gewohnt, selbstständig und sorgfältig zu arbeiten.

Falls Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind oder noch Fragen haben, so steht Ihnen unsere Frau Hofer gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

Santis Gastronomie AG
Frau Hofer
Leiterin Restaurant Concerto
Industriestrasse 135
9202 Gossau
Telefon 071 26 07 77

P 63277/286281

Wir suchen für renommierte Gastbetriebe in der ganzen Schweiz für Saison- und Jahresstellen fachkundige

Serviertöchter (auch Anfängerinnen)

Köche, Barmaids

Küchenchef/in

für Kurhaus Kt. Graubünden (Jahresstelle)

Sous-chef, Hofa, Betriebsassistentin

Telefon 033 43 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler

63355/271829

Hotel Europe au Lac Ascona ★★★★★

sucht für kommende Sommersaison, März bis Oktober, folgende Mitarbeiter:

Zimmermädchen Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisunterlagen und Foto an:

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona
Telefon 093 35 28 81

63159/2003



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.

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. Herr M. Dolder, Direktor,
6614 Brissago.

62118/6009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 093 80 01 21

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

62757/33696

ALPENTHERME

FÜHLEN

DASS MAN ZU

EINANDER

PASST.

DASS EINEM DA,

WO MAN IST,

WOHL IST.

Für unser Club-Dancing 123° Fahrenheit suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

- BARMAID (D/F)
- SERVICEMITARBEITERINNEN (D/F)
- BARKELLNER (D/F)

sowie für unser Bistro Eau là là

- CHEFIN DE RANG (D/F)
- SERVICEFACH-ANGESTELLTE (w) (D/F)
- COMMIS DE CUISINE

63067/29676



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

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



Casa Fausta Capaul

Wer hilft uns, ab 1. Mai 1994 das 250 Jahre alte Bündner Gasthaus «Casa Fausta Capaul» um seinen Ruhm zu mehren?

Unser Ziel ist, mit einer kreativen, marktfrischen Küche kulinarische Höchstleistungen auf den Tisch zu zaubern. Zur Vervollständigung unseres «Fausta-Teams» suchen wir noch einen jungen, initiativen

Koch

mit Ausbildung, der gerne auch seine eigenen Ideen am Herd verwirklichen möchte.

Für die urgemütlichen Gaststuben «Stiva da purs» und «Stiva biala» suchen wir eine junge, charmante, aufgeschlossene

Servicefachangestellte

die es versteht, unsere Gästeschar zu verwöhnen.

Rufen Sie einfach an, oder kommen Sie vorbei, wir haben Ihnen sowieso noch viel zu erzählen.

Rosmarie und Markus Kuriger
Restaurant Casa Fausta Capaul
7165 Breil/Brigels, Telefon 081 941 13 58
(Mittwoch Ruhetag).

62925/213870

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Serviceangestellte Küchenburschen Buffettöchter Hofa oder Tochter

zur Mithilfe am Buffet und an der Réception.

Offerten bitte an:
Fam. Mathie
Hotel Rawil/Sternen
3770 Zweisimmen
Telefon 030 2 12 51

63256/41858



OBERER
MÖNCHHOF
KILCHBERG ZH

Möchten Sie auch gerne unsere Gäste erobert? ... wenn ja, wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Service- mitarbeiterin

Auf Ihren Anruf freuen sich
Fränzi und Michel Müller

Telefon 01 715 40 06

0 63222/130745



Wollen Sie erfolgreich sein... ja...?

Wir wollen es sein, darum suchen wir Sie... I zur Unterstützung unseres Schloss-Teams.

Wir haben ein renommiertes Schloss mit herrlichen Lokalisationen, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie zielstrebig und kreativ sind, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie

dem es richtig Freude macht, eine abwechslungsreiche und kreative Küche auf höherem Niveau zu führen.

Chef de rang

herzliche Servicemitarbeiter/innen mit eigener Station und denen es richtig Spass und Freude macht, in der Gastgeberrolle zu sein.

Wenn Sie zu den Schlossgeistern gehören möchten und eine sichere Dauerstelle mit viel Anerkennung und freundlichem Klima suchen, Fortbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten zu Ihrer Lebensphilosophie gehören, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Saison- oder Jahresbewilligung für 1994 ist vorhanden.

Landgasthof Schloss Böttstein
Fam. E. u. M. Rüetschli,
Hoteller SHV/VDH
Schlossweg 20
5315 Böttstein
Telefon 056 45 71 81
Telefax 056 45 21 51

62466/5312

HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unseren renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb im Herzen der Stadt suchen wir nach Übereinkunft

Jungkoch oder Chef de partie Serviertochter

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns die üblichen Unterlagen an die Direktion, Telefon 041 23 08 66.



TOP International Hotels

6003 Luzern, Pilatusstrasse 1, Tel. 041 23 08 66

62972/2118



Für unser Restaurant und unsere Discothek im Tessin suchen wir

Kellner/ Serviertochter mit Erfahrung Koch mit Erfahrung

Schweizer oder Ausländer (nur mit Bewilligung)

Schriftliche Offerten sind zu richten an:

Hotel Restaurant Des Alpes
Z. H. Direktion D. Cafiero
CH-6780 Airolo
Telefon Zentralbüro 031 331 96 77
(von 10.00 bis 12.00 Uhr)

62732/531



**TREFF-SICHER
IN DIE ZUKUNFT**

Für die Sommersaison 1994 (Mai-Oktober) ergänzen wir unser Team in unserem 4-Stern-Erhenhotel (209 Betten) am schönen Vierwaldstättersee vielleicht durch Sie.
Falls Sie das Engagement und die erforderlichen Fachkenntnisse sowie Freude am Beruf und Ihren Mitmenschen besitzen, zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen, denn wir suchen:

Réception
2. Receptionistin
(mit Erfahrung und Selbständigkeit)

Réceptionspraktikantin
(wissensdurstig)

Küche
2 Commis de cuisine
(mit Freude an Abwechslung)

Bei uns finden Sie ein gutes Arbeitsklima, ein hohes Mass an eigenständigem Gestaltungsspielraum für eine herausfordernde und interessante Mitarbeit. Fühlen Sie sich angesprochen? Für Auskünfte und Bewerbung wenden Sie sich bitte an:

TREFF HOTEL
VIERWALDSTÄTTERSEE

Urs Zimmermann
Hauptstrasse
CH-6354 Vitznau
Telefon 041 83 22 22



63347/36803

Um unser Team zu ergänzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung nach Frauenfeld

zuverlässigen

Hilfskoch

Servicefachangestellte 100%
(auch Tagesschicht möglich)

Servicefachangestellte Teilzeit

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Café-Restaurant-Bar zur Promenade
Telefon 054 21 24 28

(Herrn Baumann oder Herrn Baur verlangen)

63272/378046



Für die kommende Sommersaison oder länger suchen wir für unser neueres Viersternhotel garni folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin D/F/E
mit Hotelierfahrung

Hofa tournante

für Etage, Service und Ablösung Réception

Sind Sie an einer abwechslungsreichen Tätigkeit in familiärem Team interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Familie K. Lochmatter-Welschen
Hotel Urania
3920 Zermatt
Telefon 028 67 44 22

63017/24254



CH-8008 ZÜRICH, DUFOURSTRASSE 4
Telefon 01 / 261 10 30, Telex 816461, Fax 251 03 67

**Réceptionist
Empfangssekretärin und
ein Nachtportier**

Sind Sie sprachgewandt (mindestens fünf Sprachen), haben Sie Erfahrung in 4- bis 5-Stern-Hotels gesammelt.

Suchen Sie eine vielseitige Arbeit in mittelgrossen Hotel, melden Sie sich bitte telefonisch (10-12 Uhr, Herr Zahner verlangen).

63334/40231



Zur Unterstützung in unserem gediegenen und aufgestellten ***-Hotel im schönen Bad Ragaz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsassistentin

Eine überaus interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im ganzen Hotelbereich wartet auf Sie. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im Hauswirtschaftsbereich, haben EDV-Interesse (Fidelio), arbeiten gerne flexibel und selbstständig, haben Freude am Umgang mit Menschen und Interesse, Verantwortung zu übernehmen – dann sind Sie die «Richtige» für uns!

Ebenfalls suchen wir für unser gepflegtes Hotel- und A-la-carte-Restaurant eine

Servicefachangestellte

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Therese und Toni Meli-Lanfranchi
7310 Bad Ragaz
Telefon 081 302 46 42
Telefax 081 302 47 22

63196/135267

Auf die kommende Sommersaison benötigen wir noch folgende Mitarbeiter:

einen kreativen, dynamischen

KOCH

der gerne in einer marktfreien und spontanen Hotelküche (keine Restauration) tätig sein möchte,

sowie in Saison- oder Jahresstelle

**ETAGENPORTIER/
HAUSBURSCHEN
(port. oder span.)
und
ZIMMER-/HAUSMÄDCHEN
(port. oder span.)**

Eintritt auf den 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Bewerbungen bitte an:
Familie A. und H. Kübler-Bongard



HOTEL NATIONAL

CH-3800 Interlaken
Jungfrau
Telefon 036 22 36 21

63350/16462



CH-3818 Grindelwald – Schweiz
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

Servicefachfrau/mann

Wir bieten ein zeitgemässes Salär, geregelte Freizeit und ein gutes Arbeitsklima.

Dafür erwarten wir von Ihnen Teamgeist und ein freundliches Auftreten. Interessiert?

Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Eigerblick
3818 Grindelwald
Telefon 036 54 54 14
Fri. Brodhag verlangen.

63195/14443



Im Kehlhof, 8712 Stäfa

Per April 1994 suchen wir in unser kleines Team noch eine junge, ausgebildete Schweizer

Servicefachangestellte

die gerne am Zürichsee, in einem erstklassigen Haus mit 15 Gault & Millau-Punkten arbeiten möchte.

Für alles Nähere Telefon 01 926 11 55,
Frau Kammermann verlangen.

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG FÜR ALLE BERUFE



Schweizer Wirtverband

IM GASTGEWERBE

TEL. 01/377 51 11

E 63317/1979



Im Sommer 1993 wurde unser *** Hotel- und Konferenzzentrum im Herzen der Stadt, vollständig renoviert und erweitert.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende(n) Mitarbeiter/in mit fundierter Ausbildung im Hotel/Gastgewerbe. Absolvent/in einer Hotelfachschule.

Direktionsassistent/in

Der Schwerpunkt der Aufgabe liegt im Bereich Administration.

Sind Sie bereit Verantwortung zu übernehmen sowie Ueberdurchschnittliches zu leisten, dann sind wir an Ihnen als zukünftigen Mitarbeiter/in sehr interessiert.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, um Ihnen anschliessend den Aufgabenbereich in einem persönlichen Gespräch vorzustellen.

Frau A.M. Allemann,
Laupenstrasse 15, 3001 Bern
Tel. 031 / 381 38 66

63240/4022



Unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen ist unser Anliegen.

Das Beste zu bieten ist unser Ziel.

Für unser Luxus-Hotel mit 90 Betten suchen wir nach Vereinbarung eine/n kompetente/n

Réceptionisten/-in

welche/r bereits Hotelierfahrung mitbringt. Wir stellen uns eine/n sprachgewandte/n und flexible/n Mitunternehmer/in vor, die/der die unregelmässige Arbeitszeit nicht scheut und gerne unsere anspruchsvolle Kundschaft fachlich optimal betreut. Unser Team freut sich auf eine/n aufgestellte/n und einsatzfreudige/n Kollegen/-in.

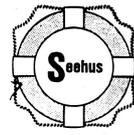
Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau S. Maier, Centralbahnplatz 14, 4002 Basel.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Telefon 061 271 22 10.



63029/3131



Restaurant Seehus Stäfa – Die Perle am Zürichsee

Perlen werden Sie wahrscheinlich keine finden, aber Sie können sich bei uns trotzdem wohl fühlen wie ein Fisch im Wasser!

Für unser Restaurant direkt am malerischen Zürichsee wünschen wir uns per 1. April 1994 oder nach Übereinkunft eine/n

Servicevirtuose/-in

und eine/n

Kochkünstler/in

Sie haben Spass daran, Arbeit mit Sonne, frischer Luft und herrlicher Aussicht zu verbinden, sind daran interessiert, sich im Beruf weiterzubilden – also senden Sie Ihre Unterlagen an:

Restaurant Seehus Stäfa

Die Perle am Zürichsee

Herr René Leu

8712 Stäfa

oder rufen Sie mich an unter Telefon 01 926 23 03.

62899/32751

Das moderne Club-Hotel in den Bergen mit der einmaligen Infrastruktur

JOBS
im Altein

Kreativ, aktiv und nahe beim Gast

Wir bieten Ihnen:
– einen modernen Arbeitsplatz
– auf Wunsch Personenzimmer/-wohnung
– ideale Arbeitszeiten
– lange Sommersaison (17. 6. – 24.10. '94)

Réception
Chef de réception
(evtl. Jahresstelle)
Küche
Pâtissier
Chef de partie
Commis de cuisine
Panorama-Restaurant/Pergola
Service-mitarbeiterin
Fitness
Tourant/e Fitness/Solbad
(evtl. Masseur/in)

Interessiert?
Dann rufen Sie doch einfach an (verlangen Sie Patrick Hemmelmayr oder Hans Gschwend) oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an:

63049/68334

Club-Hotel Altein
Ursula und Hans Gschwend
7050 Arosa
Telefon 081 31 31 51

Club-Hotel Altein

Tessin/Ascona

Albergo Losone

Wo das Arbeiten für Hotelgäste auch Freude ist!

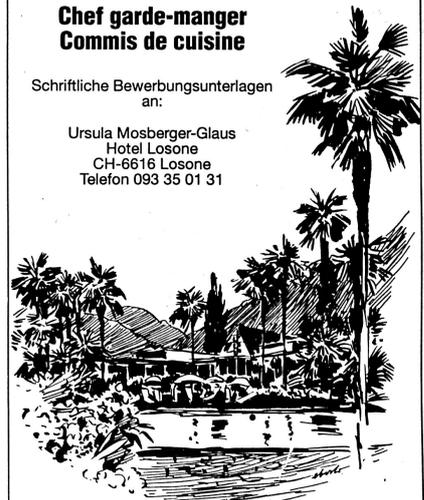
Das familienfreundliche Erstklasshotel mit der einmaligen südlichen Atmosphäre

sucht zur Vervollständigung der Küchenbrigade:

**Chef garde-manger
Commis de cuisine**

Schriftliche Bewerbungsunterlagen an:

Ursula Mosberger-Glaus
Hotel Losone
CH-6616 Losone
Telefon 093 35 01 31



62879/21512



Nik Gyga

Bei uns sind Sie

keine Serviertochter

sondern ein wertvolles Mitglied unseres Serviceteams. Unser Speiserestaurant verlangt von unseren Mitarbeitern nebst einem gepflegten Service auch ein charmantes, kompetentes Auftreten, und unsere Gäste schätzen es, wenn Sie neben Speis und Trank auch ein nettes Wort an den Tisch bringen. Wenn der Service Ihnen Freude macht und Sie Neuem gegenüber aufgeschlossen sind, dann melden Sie sich doch unverbindlich. Ein persönliches Gespräch informiert Sie auch über unsere Gegenleistungen. Nur Schweizer/innen oder Ausländer mit Bewilligung.

Landgasthof Löwen, 3367 Thürigen
Tel. 063 61 21 07, Sonntag und Montag geschlossen
P 63293/139505

Le "Abus" de Zermatt



Tel. 028 67 17 26
Fax 028 67 19 43

Hotel Alex
ALEX HOTELS

Alex Schlosshotel
Tanne Tel. 028 67 18 01
Fax 028 67 18 05

Hotel Alex ★★★★★ Zermatt

Sind Sie an einer neuen Herausforderung interessiert?
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab 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 Erstklassenhaus 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

63636/26497

TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA

6935 Bosco Luganese
Telefon 091 59 14 31

Für unser renommiertes Relais & Châteaux- und Alpine-Classic-SIH-Hotel (4-Stern), 74 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir von Ostern bis zirka 20. Oktober

Réceptionistin

CH oder Bewilligung B/C. Mehrjährige Erfahrung. D, I, F, E. Gepflegte Erscheinung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau M. Poretti, Hotel Villa Margherita
CH-6935 Bosco Luganese

61439/5371

Gasthof



Grindelwald

Wir suchen auf kommende Sommersaison, Mitte Mai, freundliche

Serviceangestellte

sowie

Koch oder Köchin

in junges, aufgestelltes Team.

Bewerbungen bitte an U. Roth,
Gasthof Steinbock, 3818 Grindelwald,
Telefon 036 53 10 10.

63193/50199



PARK HOTEL BEAUSITE
WENGEN - JUNGFRAU

110 Betten, 2 Bars, 3 Restaurants, La Terrasse
Schwimmbad, Solarium, Sauna



Dis-moi oui!

Qualifizierte Küchen-Mitarbeiter/in

2. Chef de service D, E, F, I

und

Service-Mitarbeiter/in

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:
Chr. J. Strässle (Dir.), Park Hotel Beausite, 3823 Wengen

58234/37605

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 036 56 51 61, Fax 036 55 30 10
Telex 923 252 park.ch

★★★ HOTEL-RESTAURANT
STERNEN
NESSLAU
TOGGENBURG

Wir suchen Sie als

Servicemitarbeiterin

(Anfängerin wird angelernt)

für unsere anspruchsvollen Gäste im jungen Team mit aufgestellten Mitarbeitern. Zu Schichtbetrieb oder zur Aushilfe. Zimmer auf Wunsch im Haus.

Eintritt am 1. April oder nach Übereinkunft.

Schweizerdeutschsprachig und mit Bewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel-Restaurant Stern
Susanne und Gernot Oehme,
Direktion
9650 Nesslau

Hotel Stern
9650 Nesslau
Telefon 074-4 19 13
Telefax 074-4 26 67

63227/26417



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)
CHEF DE RANG
SERVICEFACHGESTELLTE
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
HOTEL ALPINE
62554/39223

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir nach Vereinbarung eine erfahrene, sprachgewandte (D, E, F, evtl. I oder Sp.) und belastbare

Reservationssekretärin

Gerne erwarten wir Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Savoy Hotel Baur en Ville*****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 211 53 60



Member of The Leading Hotels of Switzerland

63158/40967

Hotel
waldhaus
Dolder
Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Unsere Küchenbrigade wollen wir mit einem engagierten, motivierten

Sous-chef

ergänzen. Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Küche mit, haben schon einige Erfahrung im A-la-carte-Bereich gesammelt und besitzen das nötige Durchsetzungsvermögen und auch viel Freude, welche es braucht, ein grösseres Mitarbeiter-Team erfolgreich zu führen.

Sie sind Schweizer oder besitzen die B- oder C-Bewilligung, sind nicht unter 25 Jahre alt und möchten sich einer neuen Herausforderung stellen, dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL WALDHAUS DOLDER
Z. H. Frau A. Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20
8030 Zürich

63011/41327



Lammpezialitäten
SPEISERESTAURANT
GASTHOF KRONE

8575 Bürglen TG, 072 44 12 53

Für unseren neu renovierten Betrieb suchen wir per 23. April oder nach Vereinbarung eine aufgestellte

Serviceangestellte

in junges Team.

40-Std.-Woche, Schichtbetrieb. Jeden 2. Sonntag frei. Mo + Di geschlossen. Garantielohn.

Wenn Sie einsatzfreudig sind und Motivation mitbringen, unsere Gäste zu verwöhnen, melden Sie sich bitte unter Telefon 072 44 12 53.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!!!

Fam. Edith und Urs Meile-Brem

63217/363588



RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

Wir suchen für unsere starke Sommersaison, 7 Tage geöffnet, fachkundige/n

Koch

Servicefachangestellte/Kellner

Aushilfen für Service und Bankette

Interessenten wenden sich bitte an:

Restaurant Schlosshof, Urs Schindler
Schlossweg 125, 4143 Dornach
Telefon 061 702 01 50

P 63275/130974

Chesa Grischuna

Romantik-Hotel/Restaurant 7250 Klosters

Das originelle Kleinhotel im Bündner Stil mit A-la-carte-Restaurant und marktorientierter Küche sucht für lange Sommersaison (Juni bis Oktober), auch für folgende Wintersaison

Servicemitarbeiter/Chef de rang (m/w) mit Lehrabschluss und Sprachkenntnissen

Praktikantin (CH)

für Mithilfe in Büro und Service

Pâtissier/Mithilfe Garde-manger

in Brigade von sieben Mann

Einsatzfreudige Bewerber erhalten gerne detaillierte Auskunft. Richten Sie Ihre Offerte mit Foto bitte an

Hotel Chesa Grischuna
Frau Doris Guler
7250 Klosters

62875/17434



★★★★★

HOTEL PARDENN

Klosters

110 Betten, Hallenbad, La Taverna (ital. Spezialitäten), Le Grill (französische Küche), Panoramasaal für Pensionsgäste, Coiffeur, Massage, Kosmetik

«EIN SOMMER IN DEN BERGEN»

Zur Vervollständigung unseres aufgestellten Teams suchen wir ab 14. Juni oder nach Vereinbarung für die Sommersaison, oder bevorzugt in Jahresstellung, eine

RÉCEPTIONISTIN

für unseren regen 5-Sterne-Betrieb mit internationaler, hauptsächlich Stammklientel.

Sie sollten ein aufgeschlossenes, freundliches Wesen sein und Fremdsprachenkenntnisse sowie «Fidelio»- und evtl. auch «Winwords»-Erfahrung mitbringen.

Nähere Auskünfte über Ihre zukünftigen Arbeitsaufgaben gibt Ihnen gerne unsere Chef de réception, Frau B. Steib.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, zögern Sie nicht, sich telefonisch oder schriftlich zu bewerben, um dann gegebenenfalls mit Herrn Direktor A. Dieller einen Vorstellungstermin zu vereinbaren.

Andreas Dietler
Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Tel. 081 69 11 41

1 63024/17493



DAGARD AG, SCHWEIZERISCHE RESTAURANT-MANAGEMENT-GESELLSCHAFT

Die Dagard S.A. führt im Auftrag des Diakoniewerkes Neumünster deren Restaurationsbetriebe.

Für das Pflegeheim Rehalp suchen wir einen

Koch

der

- in einem Team von sechs Personen unsere 82 Pensionäre kulinarisch verwöhnt
- evtl. bereits Spital- oder Heimerfahrung hat und den Umgang mit Schonkost und Diäten kennt
- keine Berührungsgänge vor Sous-vide hat
- die Vorzüge eines Tagesbetriebes schätzt, aber auch am Wochenende turnusgemäss arbeitet.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Dagard S.A., Diakoniewerk Neumünster
z. H. Herrn A. Schär, 8125 Zollikerberg
Telefon 01 397 31 11, intern 3032.

Bei allfälligen Unklarheiten stehe ich Ihnen ab Montag wieder im Büro zur Verfügung unter Tel. 01 397 31 11, intern 3161, falls es eilt, privat unter Tel. 01 361 19 41.

6337/222733

An einzigartiger Lage am Zürichsee befindet sich das **Gasthaus zum Rathaus**: Unser Konzept verpflichtet uns zu anspruchsvoller und kreativer **Gastro-Kultur**, sei es bei einer einfachen Mahlzeit in der **Taverne** oder bei einem gediegenen Essen im **Hofleutensaal**. In unser **junges Team** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch (m/w)
Servicefachangestellte (m/w)
Serviceaushilfen (m/w)
Studenten für den Sommerservice (m/w)

Rufen Sie **jetzt** Frau Müller an, dann erfahren Sie mehr.

Telefon 055 48 71 33.

ZUM
RATHAUS
Unterdorf, 8808 Pfäffikon

6320/136352

ROST
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

62746/15493

CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41 8001 Zürich

Unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen ist unser Anliegen.

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

Lingerie- und Economat-Gouvernante

Für diese Position stellen wir uns eine Person vor, welche über Organisations talent verfügt und Freude am Detail hat.

Falls Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Position haben, würde es uns freuen, Sie kennenzulernen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf. Unsere Personalchefin, Frau Flavia Lorant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Carlton Elite Hotel, Bahnhofstrasse 41,
8023 Zürich, Telefon 01 211 65 60

P 63232/40661

Telefon 01-211 65 60

Arosa Arosa Arosa Arosa

Im **ARVENHOTEL CENTRAL** wird für das gesorgt, was nur allzuoft vergessen wird: für das Sichwohlfühlen und die Lebensfreude.

Möchten Sie mit uns dieses Ziel verwirklichen? Als

Commis de cuisine

und rechte Hand des Chefs de partie im C-Arve-Küchenteam, Mitglied der Chaîne des rôtisseurs und Gilde etablierter Köche.

Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail werden durch das C-Arve-Team mit Freude gefördert.

Sie finden bei uns eine Jahres- oder Saisonstelle. Auf Wunsch ist ein Studio vorhanden.

Das C-Arve-Team hat ein offenes Ohr für Ihre Anliegen und ist ein Partner für Ihre Höhenflüge.

Beginn ab Anfang Juni oder später möglich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

ARVENHOTEL CENTRAL
Herrn A. Abplanalp,
Postfach 243, CH-7050 AROSA

63359/1228

Central Hotel, Restaurant — Bar

Suchen Sie die herausfordernde Aufgabe, in einem Palace-Hotel zu arbeiten?

Wir bieten motivierten berufserfahrenen Mitarbeiter/innen folgende Stellen an:

Chef d'étage Kellner Servicefachangestellte

Bewerber/innen mit Saisonbewilligung A können nicht berücksichtigt werden.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung oder erwartet gerne Ihren Anruf, Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl).

63338/4081

HOTEL BELLEVUE PALACE
BERN ★★★★★

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Fax (031) 22 47 43

The Leading Hotels of the World

RESTAURANT
SCHLOSS
Wülflingen

im Service

sind Sie (m/w) routiniert,
gut ausgebildet und qualifiziert.

Sie sind jung und motiviert, um in exklusiver Umgebung, in einem Team von Fachleuten mitzuwirken.

Kennen Sie sich mit Weinen aus. Wir bieten Ihnen Weiterbildungsmöglichkeiten an. Interessiert?

Wir erwarten Sie ab 1. Mai!

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie einfach Herrn Aberli an.

Ausländische Bewerber/innen nur mit Bewilligung möglich.

Restaurant
Schloss Wülflingen
Wülflingerstrasse 214
8408 Winterthur



Schlossherrschafft
R. & C. Aberli-Gertsch
Telefon 052/222 18 67
Mo./Di. geschlossen

63235/53082

Hotel SCHWEIZERHOF

Lucerne - Luzern

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadtraumrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie diese Stelle, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

63313/2310

Schweizerhofqual 3, 6002 Luzern, Tel. 041 50 22 11

CARRIERE '94

★★★★★ HOTEL Seiler au Lac

BÖNIGEN - INTERLAKEN

Garde-manger Tournant Commis de cuisine Servicefachangestellte

sprachkundig

Sind Sie freundlich und aufgestellt?
Dann brauchen wir SIE...

Bewerbungen mit den üblichen
Unterlagen sind erbeten an
E. Zingg, Hotel Seiler au Lac
3806 Bönigen/Interlaken

62010/5290

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

HOTEL SANS-SOUCI



Familie P. Häslar-Eggler
3818 Grindelwald
Telefon 036 - 53 43 43
Fax 036 - 53 43 59

Grindelwald

Schweiz Suisse Switzerland

Wir suchen auf kommende Sommersaison
jungen, dynamischen

Anfangs-Küchenchef

sowie einsatzfreudige/n

Jungkoch/-köchin

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie P. Häslar-Eggler
Telefon 036 53 43 43

63259/14656

Sternstunden für eine



Pâtissier(-ère)

In unserem Team wird per 1. Mai '94 die Stelle des Pâtissier(-ère) frei. Haben Sie eine Lehre als Pâtissier(-ère) absolviert oder sind Koch/Köchin und möchten sich gerne spezialisieren?

Haben Sie den Wunsch, sich zu entfalten und arbeiten gerne selbständig? Ein vielseitiger Betrieb und ein aufgestelltes Team erwarten Sie.

Bewerben Sie sich, es können Sternstunden für Sie in Erfüllung gehen.



STERNEN MURI

H.R. Weiss, Hotel Sternen, Postfach, 3074 Muri/Bern

63219/52310



Wir suchen für unser Familiensporthotel/Restaurants

Réceptionistin/Sekretärin Entremetier (m/w) Commis de cuisine (m/w) Serviertöchter Barmaid (Apérobar)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an (Gion Schwarz verlangen).

63209/9552

CUCAGNA

Das unkomplizierte Hotel

CH-7180 DISENTIS/MUSTER
Tel 081-947 59 54 - Fax 081-947 48 88

Für die
schönen Dinge
des Lebens

Hotel
Aberblick

Wir freuen uns auf alle
freundlichen Mitarbeiter,
die über ein gutes fachliches
Wissen verfügen und eine
überdurchschnittliche
Leistung in folgenden
Berufen erbringen:

- Im Serviceteam für unsere Hotelgäste:
Servicemitarbeiter/in
mit Erfahrung
- Im Serviceteam im gepflegten A-la-carte-
Service:
Servicefachangestellte/r
- Im Küchenteam (17 Punkte Gault Millau)
Chef de partie - Pâtissier
- Entremetier
- Réceptionistin Muttersprache D.

Nach Erhalt Ihrer Bewerbungsunterlagen laden
wir Sie gerne zu einem Probeauftritt ein.

63183/38008

Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 036 22 07 07/08
Telefax 036 22 80 07

Auserlesene Küche

Wir suchen nach Übereinkunft

Stellv. Chef de bar

Diese interessante und herausfordernde Position
steht Damen und Herren offen.

Bewerber/innen müssen folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Servicelehre oder gleichwertige Ausbildung
mit Praxis in Restaurants oder Hotels sowie
mehrjährige Barerfahrung
- Muttersprache Deutsch und sehr gute mündliche
Sprachkenntnisse in Französisch und
Englisch
- die Bereitschaft, wechselnde Arbeitszeiten
zwischen 8.00 und zirka 2.00 Uhr zu leisten.
- mindestens 25 Jahre alt.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf
Ihre Bewerbung und erwartet gerne Ihren Anruf,
Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl).

63339/4081

HOTEL BELLEVUE PALACE BERN

Koehergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



The Swiss Leading Hotels

The Swiss Leading Hotels

HOTEL RIGI-BAHN RESTAURANT STAFFELSTUBLI

RIGI-STAFFEL

sucht

Jungkoch (m/w) Hilfskoch (m/w) Serviertochter

Eintritt: Mai/Juni 1994.

Offerten an: Josef Rickenbach, Telefon 041 83 11 57.

63192/2894



Zur Ergänzung unseres jungen und aufgestellten Teams
suchen wir für die kommende Sommersaison von Mitte
Juni bis Ende Oktober die folgende, deutschsprachige
Mitarbeiterin:

Barmaid

für die selbständige Führung unserer Hotelbar/Kamin-
halle.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina,
7515 Sils Baselgia, oder rufen Sie uns einfach an unter
Telefon 082 4 52 24.

63321/01224



2350 m ü. M.

BRIENZ ROTHORN BAHN

HOTEL ROTHORN KULM

Wir sind ein attraktiver Ausflugsort im Berner Oberland
und mit der einzigen Dampfzahnradbahn der Schweiz er-
reichbar.

Auf die Sommersaison 1994 hin (Juni - Oktober) suchen
wir zur Ergänzung unseres Teams

Jungkoch/Commis Hilfskoch

Wenn Sie in einem lebhaften Betrieb, auf 2350 m Höhe
eine interessante und gutbezahlte Saisonstelle suchen,
so melden Sie sich bitte bei der Direktion der

BRIENZ ROTHORN BAHN AG
3855 BRIENZ AM SEE, Telefon 036 51 12 32

Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau R. Amacher oder Herr
E. Streule.

63169/248002

St. Moritz LA MARGNA

Hotel La Margna Telefon 082 2 21 41
Fam. R. Schweizer-Pitsch Fax 082 3 16 72
CH-7500 St. Moritz

Ab kommender Sommersaison - Juni bis
Oktober - oder in Jahresstelle suchen wir
noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Empfang:

Erfahrene Réceptionistin/Réceptionist
Night-auditor

(D, E, I, F und EDV-Kenntnisse IBM)

Hauswirtschaft:

Hofa

Service:

Chef de rang
Servicefachangestellte/Tournante

Servicefachangestellte

(selbständig für Restaurant Stüvetta)

Wir freuen uns auf initiative Mitarbeiter/innen.
Bewerbungsunterlagen für Ihren neuen Job
senden Sie bitte an:

Fam. R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz

63204/33839



wo Ferien
noch Ferien
sind!

SIE HABEN UNS GERADE NOCH GEFEHLT!

Natur, Tennis, Fitness, Gemütlichkeit. Das alles können Sie geniessen. Und dazu unsere Gäste verwöhnen: Mit kulinarischen Überraschungen oder als Willkommens- und Anlaufstelle für alles und jedes. Zur Ergänzung unseres sonnigen Sommerteams suchen wir

Chef de service Réceptionist/in



Die Gastgeber im Parkhotel Baur: Monique und Hans-Jörg Good. Nic Dermon Leiter der Tennisschule.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Parkhotel Baur ****

PARKHOTEL BAUR, 7180 DISENTIS
TEL. 081/847 45 45, FAX 081/847 45 48



H 63093/82570

CENTRAL DAVOS SPORTHOTEL



Bündnerstübli, Pianobar, Hallenbad, Sauna, Solarium

Das traditionelle und moderne ****-Erstklasshotel offeriert für die kommende Sommersaison mit Eintritt per zirka 20. Juni 1994 folgende freie Stellen:

Chef de partie (Garde-manger, Entremetier)

Commis de cuisine (Tournant)

- * Sie sind ausgebildeter Koch.
- * Sie lieben Ihren schönen Beruf.
- * Sie sind aufgestellt und kreativ.
- * Sie wollen sich weiterbilden und freuen sich auf diverse Wintersportarten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr D. Kern, Personalchef, gerne zur Verfügung.

7270 Davos Platz
Tel. 081/44 11 81 Fax 081/43 52 12

63263/9288

RISTORANTE Lumbreida

Für unser Restaurant in San Bernardino suchen wir ab Ende Mai 1994 noch folgende Mitarbeiter:

Koch mit Erfahrung
Servicefachangestellte mit italienischen Kenntnissen
Lingeriemädchen
Küchenburschen (evtl. Ehepaar)

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ristorante Lumbreida, 6565 San Bernardino
Frau Tonin oder Schenini
Telefon 092 94 15 58 oder 081 925 51 51

63206/77534

Hotel Santis

Gesucht per 1. Mai oder nach Vereinbarung

Jungkoch/-köchin

- Wir sind ein lebhaftes Kleinhotel im schönen Appenzellerland.

- Unser Team (Küche/Service): jung, kameradschaftlich und voller Energie.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte per Telefon, oder kommen Sie doch einfach vorbei.

Reto Handl Kasernenstrasse 44, 9100 Herisau
Tel. 071/51 12 91, Fax 071/52 50 91

P 63278/4600

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 ab der kommenden Sommersaison für unsere anspruchsvolle Küche
CHEF DE PARTIE/SOUS-CHEF (MIT ERFAHRUNG IN DER KREATIVEN KÜCHE)
Für unser Restaurant Corbeau d'or suchen wir
RESTAURANTKELLNER/IN (AB ANFANG JULI)

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

63375/39233

Sie sind eine unserer Etagen-Gouvernanten in unserem Privatspital mit hotelähnlichem Komfort. Pflege und Hauswirtschaft sind bei uns zwei Fachbereiche. Sie übernehmen den Zimmer-Service, nehmen die Wünsche der Patienten entgegen und erledigen alles, was zum Hotelbereich gehört.

«HOFA oder Serviceangestellte, herzlich willkommen!»

Das Qualitätsbewusstsein der Mitarbeiter muss mit dem Standard des Hauses in Einklang gebracht werden, damit die Qualität für unsere Patienten/Kunden stimmt. Ihre Motivation bestimmt den Erfolg. Für die ersten Berufserfahrungen ein idealer Einstieg. Arbeitsbeginn könnte Mai oder Juni sein. Möchten Sie mehr darüber erfahren? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen inkl. Foto.

Frau M. Meier, Leiterin Hotelbereich oder
Frau G. Christen, Personaldienst
Toblerstr. 51, 8044 Zürich

Spital Bethanien

0 63220/173142

HOTEL EULER BASEL
UN MOT DE VIVRE

Unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen ist unser Anliegen. Das Beste zu bieten ist unser Ziel. Für unser Luxus-Hotel mit 90 Betten suchen wir nach Vereinbarung eine/n kompetente/n

Chef de réception

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, welche flexibel, fachlich gut versiert ist und Freude am Organisieren und Planen mitbringt.

Haben Sie bereits Erfahrung in dieser Position gesammelt, verstehen Sie es, eine anspruchsvolle, internationale Kundschaft optimal und mit Charme zu betreuen?

Wir freuen uns auf eine/n einsatzfreudige/n Kadermitarbeiter/in. Interessiert? Dann senden Sie Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau S. Meier, Centralbahnplatz 14, 4002 Basel. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, Telefon 061 271 22 10.

63147/3131

CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL, ST. GOTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENEVE

Feldpausch
HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Die Feldpausch AG ist eine Gastro-Gruppe in und um Locarno-Ascona. Wir betreiben drei Hotels, sechs Restaurants und Bäckerei-Confiseriebetriebe. Unsere Betriebe sind in ihrem Charakter und Angebot sehr individuell, wobei wir uns der südlichen, marktfrischen Küche widmen. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir einen Stellvertreter für den Küchenkoordinator per 1. April 1994. Wir stellen uns einen gut ausgebildeten

Koch

vor, der eine breite praktische Erfahrung mitbringt.

Unser Anforderungsprofil... Ihre Stärken:

- Erfahrung im à la carte als Saucier und Garde-manger
- organisatorische Fähigkeiten, Bankettorganisation, Partyservice
- Führungserfahrung eines mittleren Teams
- innovativ und kreativ, Sinn für Qualität und ein ausgeglichenes Preis-Leistungsverhältnis
- selbständiges und exaktes Arbeiten gewohnt
- gute Italienischkenntnisse.

Sollten wir Ihr Interesse für dieses vielseitige Aufgabengebiet geweckt haben, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Feldpausch

Personalbüro, Frau Silvia Beerli
Piazza Stazione 8 - 6600 Locarno
Telefon 093 33 91 96

63197/56090

shureau
Thurgau - Bodensee - Schweiz

Wir vom Inseli-Team suchen Verstärkung für die kommende Saison 1994, April bis Oktober, oder nach Vereinbarung:

- ****-Hotel im Seepark
- 70 Betten
- Rôtisserie
- Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
- Panorama-Restaurant
- Sonnenterrasse
- Saal bis 140 Pers
- Hochzeiten
- Familienfeiern
- Seminare
- Konferenzen

- Chef entremetier
- Chef tournant
- Commis de cuisine

Fisch- und Bodenseeküche, ideenreich, zupackend, kreativ.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Herrn A. Stäger, Inhaber
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

63349/29050

Hotel Landgasthof Schiff Barriec
An der Autobahn N1 Thal/Rheineck

Ihr Landgasthof im Grünen
Servicefachangestellte

für Frühdienst (Montag bis Freitag, 6.00 bis 15.00 Uhr)

Wenn Sie schon frühmorgens aufgestellt sind und gerne Hotel- und Frühgäste betreuen möchten, Deutsch ihre Muttersprache ist, und Fremdsprachen keine «spanische Dörfer» sind, dann greifen Sie zum Telefon und wählen 071 44 47 77.

Frau E. Trachsel gibt Ihnen gerne Auskunft.

63314/95664

SUNSTAR-HOTELS

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten sind für die kommende Sommersaison, Beginn zirka 1. Juni 1994, noch folgende Positionen zu besetzen:

Empfang: Réceptionistin

**Speisesaal: 1. Oberkellner/in
2. Oberkellner/in
Saalkellner/in**

**Küche: Chef de partie
Pâtissier oder Pâtissière
Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf einen Anruf.

Sunstar-Hotel Wengen
Erich Leemann, Direktor
3823 Wengen
Telefon 036 56 51 11

Wengen

DAVOS

MOROSANI POSTHOTEL ****

AUF UND DAVOS ins Pöstli
Zur Verstärkung unseres Teams von treuen Mitarbeitern offerieren wir für die Sommersaison 1994 (25. Mai bis 5. Oktober 1994) folgende interessante Stellen:

Küche

**Chefs de partie
Commis de cuisine**

**Snack-Corner/
Speisesaal**

Servicetourante (w)

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an. Frau M. Gubser gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Morosani Posthotel Davos
z. H. Frau M. Gubser
Promenade 42
7270 Davos Platz
Telefon 081 44 11 61, Fax 081 43 16 47

ZERMATT

Hotel AMBASSADOR Zermatt

****-Hotel mit 220 Betten, Restaurants, Piano-Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht nach Übereinkunft oder per sofort noch folgende Mitarbeiter:

Réception **Réceptionistin**

Speisesaal **Serviertöchter
Kellner**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgenden Adresse:

Hotel Ambassador, 3920 Zermatt
Telefon 028 66 11 11

SCHINZENHOF HORGEN

Begegnungs- und Kongressort am Zürichsee

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. April oder nach Übereinkunft

**Saucier
Entremetier
Hilfskoch für die kalte Küche**

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer modern ausgestatteten Küche schätzen, kreativ sind und kostenbewusstes Arbeiten lieben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

**Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne
Herr Wurmbrand
Telefon 01 725 27 05**

**Restaurant
La Ferme
Saas-Fee**

Gesucht ab 1. Juni 1994 für kommende Sommersaison oder in Jahresstelle ein versierter

Jungkoch
sowie nette und freundliche

Serviceangestellte
Wir sind ein junges, aufgestelltes Team in einem gemütlich-rustikalen Restaurant.

Wir bieten: angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, Zimmer oder Studio.

Schriftliche oder telefonische Bewerbungen an:
**Restaurant La Ferme,
Herrn Manser Sepp, 3906 Saas Fee,
Telefon 028 57 14 61.**

Ambitionen
Dynamischen Fachkräften bieten wir Top-Stellen in Schweizer Restaurations- und Hotelbetrieben

Küchenchef
ganze Schweiz
Brigade bis 10 Personen
kreative Frischproduktküche

Chefin de réception
mit Erfahrung, Region GR

Réceptionistinnen
D/EF und D/EF
mit Erfahrung, Region GR/BE-Oberland
Für Stadt und Saisonhotellerie
Nur CH-Kandidaten oder mit Bewilligung
Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi
Telefon 056 26 01 26
Fax 056 26 17 26
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

**HOTEL
GORNERGRAT
ZERMATT-DORF**

Gesucht für die kommende Sommersaison auf Mitte Mai oder nach Vereinbarung in unser 3-Stern-Hotel am Bahnhofplatz in Zermatt

**Hotelsekretärin/
Réceptionistin D, E, F**
mit Erfahrung

Réceptionspraktikantin
D, E, F eventuell Bar- oder Saal-ablösung

Saalkellner/Saaltöchter
sprachkundig

Anfangs-Barmaid
sprachkundig

Wir freuen uns, Sie in unserem jungen Team begrüssen zu dürfen und erwarten Ihre Bewerbung.

Josianne Perren, Direktorin
Hotel Gornergrat
3920 Zermatt Dorf

**Seehotel
Hecht**

8852 Altendorf am oberen Zürichsee

Der Sommer steht bald vor der Tür.
Wir wollen unseren Gästen einen optimalen und freundlichen Service bieten, deshalb sind wir auf Sie angewiesen als

**Kellner
oder
Servicemitarbeiterin**

als

Saucier
oder als

Jungkoch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hansjörg Jenny, Seehotel Hecht, 8852 Altendorf
Telefon 055 63 53 66, Fax 055 63 63 84

**Thunersee
Hotel Kreuz Leissigen**

Restaurant «Fischerstube» –
Holzkohlengrill

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit, Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Ausserdem sind für August 1994 noch Lehrstellen für Servicefachangestellte (2 Jahre) und Koch (3 Jahre) frei.

Für jegliche Auskünfte sind wir gerne bereit.
Tel. 036 47 12 31, oder schicken Sie Ihre Bewerbung an:
Frau Rosmarie Gesteli-Lüscher,
Hotel Kreuz, 3705 Leissigen.

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse
für Hotellerie und
Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/ Administration: Chef-de-Service
Aide-du-Pâtissier Kellner
Direktionsassistent/in Barmain/Barmaid
Réceptionist/in Serviceangestellte
Sekretärinnen etc.
Küche: Küchenchef Zimmermädchen/Portier
Küchenhilfen Langschläger Linienmitarbeiterin
Bäcker/Konditor etc.
Hotelpâtissière etc.
Hausdiener Hofa/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Divers: Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

Knackige Gurken, einsamer Hahn
frische Kartoffeln und flüssiger Rahm
suchen

Küchenprinzessin
als
Sous - Chefin

Jung, hübsch, kreativ, dynamisch,
intelligent, gute Figur, einfach sympathisch,
zwecks Planung, Vorbereitung,
Kochen und Anrichten
oben genannter Interessenten zu
verführerischen Gerichten.

Kostenlose Vermittlung, Hr. P. Zumbühl
Restaurant Guggach
Am Bucheggplatz, Rötzelstrasse 150,
8057 Zürich, Tel. 363 32 10

**RESTAURANT
CHALET-HOTEL
ALTE POST
Grindelwald**

Wir suchen für unser heimeliges
Spezialitätenrestaurant mit anspruchsvoller
Kundschaft tüchtigen

Koch
sowie nette, freundliche

**Restaurations-
Servicefachangestellte**
sprach- und fachkundig.

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 036 53 42 42 (Frau Gruber verlangen)

Hotel Lukmanier Ilanz

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für
unsere lebhaften Betrieb eine

Hotelsekretärin
(mit Bereich Réception)

Sie sollten flexibel sein, ein freundliches Wesen haben
und vor allem in hektischen Momenten einen kühlen
Kopf bewahren können.

Wenn Sie dazu noch gute EDV-Kenntnisse und Hotel-
erfahrung besitzen, dann sind Sie genau unser Typ.
Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Bild und
den üblichen Unterlagen an:

**Hotel Lukmanier, Postfach 260
7130 Ilanz, Telefon 081 925 61 44**

**GRAND HOTEL
LOCARNO**

Auf kommende Sommersaison (März bis Oktober)
suchen wir kurzfristig noch eine/n

Réceptionisten/-in

um unser Réceptionsteam zu vervollständigen.
Sprechen Sie drei Sprachen, haben bereits Erfahrung
an der Réception und hätten Sie Lust, den Sommer
im Süden der Schweiz zu verbringen? Wenn Sie sich
angesprochen fühlen, so senden Sie uns doch
bitte umgehend Unterlagen an folgende Adresse:

Direktion
Grand Hotel Locarno
Via Sempione 17
6600 Locarno
Telefax 093 33 30 13
Telefon 093 33 02 82

BEST WESTERN SWISS HOTELS

**KONGRESSHAUS
ZÜRICH**

Für das grösste Kongresszentrum der Stadt Zürich
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung zur Ergän-
zung unseres Teams

Gouvernante

Unsere zukünftige Mitarbeiterin sollte über eine ab-
geschlossene Hofa-Lehre und Berufspraxis verfügen.

Wir bieten Ihnen in einem vielseitigen Betrieb viel Ab-
wechslung, Selbständigkeit und die Möglichkeit, Ihre
Kenntnisse voll einzusetzen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Mahnig, Perso-
nalleiterin, unter Telefon 01 206 36 36 gerne zur Verfü-
gung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Betriebsgesellschaft Kongresshaus Zürich AG
Frau M. Mahnig
Gotthardstrasse 5, 8022 Zürich

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré du SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1578	Sous-chef	25 D	A	April 94	D	GR	
1579	Chef pâtissier	27 CH		sofort	D/E/F	Tagetriebetrieb ZH	
1580	Chef de partie	25 F	G	Mai 94	F/E	5*-Hotel, WestCH	
1581	Commis de cuisine	23 CH		Juni 94	D/F	4*-Hotel, WestCH	
1582	Chef de partie	25 D	A	Mai 94	D/E/F		
1583	Koch	23 D	A	Juni 94	D/E	Nord-CH	
1584	Chef de partie	22 D	A	Aug. 94	D/E	AG/SG/GR/ZH/LU	
1585	Chef de partie	23 D	A	Mai 94	D/E	3*-4*-Hotel,	
1586	Jungkoch	26 CH		sofort	D/F	ZH	
1587	Köchin	24 CH		Sept. 94	D/F	ZH	
Service/service							
2709	Oberkellner	28 A	A	Mai 94	D/F/E	zus. mit 3656	
2710	Kellner	35 P	A	sofort	D/F/E		
2711	Chef de service	29 A	A	April 94	D/E	SG/LU/ZH	
2712	Sefa	24 CH		April 94	D/F	Restaurant, Bern-Thun	
2713	Kellner	24 JU	A	sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel, BE/FR	
2714	Chef de rang	43 KR	A	Mai 94	D/E/F	4*-5*-Hotel, GR	
2715	Restauranteur	44 A	A	April 94	F	4*-Hotel, ZH/GR	
2716	Sefa	36 A	A	sofort	D/I/E	TI	
2717	Chef de rang	49 CH		April 94	D/E/F		
2718	Barmaid	25 D	A	Mai 94	D/E/I	Ost-CH	
2719	Sefa	23 DK	A	April 94	D/E	TI/BE Oberland	
2720	Sefa	29 S	A	Mai 94	D/E/E	TI/BE Oberland	
2721	Kellner	25 D	A	April 94	D/E	Deutsch-CH	
2722	Kellner	35 P	C	Mai 94	D/F/I	Thun und Umgebung	
2723	Kellner/Anf. Barman	33 CH		April 94	D	Disco/Pub, BE	
2724	Chef de rang/w.	31 F	A	April 94	F/D/E	3*-4*-Hotel, zus. mit 4813	
2725	Commis de rang	23 D	A	n. Ver.	D/E	Zürich/Umgebung	
2726	Barmain	23 A	A	Mai 94	D/E		
2727	Sefa	28 CH		Juni 94	D/E/E	VD/GE/VS/NE	

2728	Aushilfskellner	23 CH		April 94	D/E	6 Wochen/Inner-CH	
2729	Barmaid	25 D	A	Juni 94	D/E/I	4*-5*-Hotel, Ost-CH/TI	
Administration/administration							
3652	Hotelskretärin/F&B	25 CH		April 94	D/F/E	4*-5*-Hotel, ZH/Umgeb.	
3653	Chef de réception	30 CH		April 94	D/F/E	3*-4*-Hotel	
3654	Réceptionsprakt./w.	20 CH		April 94	D/E/F	West-CH/TI	
3655	Anfangsrezept./w.	29 CH		Mai 94	D/F/E	4*-5*-Hotel, ZH/TI	
3656	Réception/F&B/w.	28 NL	A	Mai 94	D/F/E	zus. mit 2709	
3657	Réceptionist/in	25 DK	A	Juli 94	D/F/E	4*-5*-Hotel, Bern/GE	
3658	Récept. Prakt./w.	23 CH		Mai 94	D/F/E	mittelgross, Aarau/Luzern	
3659	Réceptionist/in	34 NL	C	April 94	D/F/E	Berner-Oberland	
3660	F&B/Dir. Ass./w.	27 D	A	April 94	D/F/E		
3661	F&B-Assistent	25 A	A	Juni 94	D/E		
3662	Geschäftsführer	25 CH		Mai 94	D/F/E	4*-5*-Hotel, LU/GR	
3663	Gerant	27 CH		n. Ver.	D/E	Rest./Bar, Deutsch-CH	
3664	F&B-Trainee	26 D	A	Mai 94	D/E	3*-5*-Hotel, Deutsch-CH	
3665	Réceptionist/in	28 D	A	Juni 94	D/F/E	4*-5*-Hotel, TI/Zentral-CH	
3666	Betriebsass.	27 A	A	Mai 94	D/F/E		
3667	Réceptionist/in	30 CH		sofort	D/F/E	2*-3*-Hotel, BE/NE	
3668	Betriebsass./Gerantin	36 CH		sofort	D	Pub/Bar/Danc., SZ/ZH	
3669	F&B-Assistent	26 CH		April 94	I/F/D	4*-5*-Hotel	
3670	Anfangsrezept./w.	20 CH		sofort	D/E/F	BE/GR/VS/TI	
3671	F&B-Assistent	27 D	A	Juni 94	D/F/E	5*-Hotel, ZH/GE	

Hauswirtschaft/ménage							
4807	1. Gouvernante	30 D	A	April 94	D/E		
4808	Zimmer/Buffet/w.	29 P	A	April 94	I/F/D		
4809	Küchenhilfe/w.	41 I	C	sofort	I/F	Zürich	
4810	Gouvernante	32 NL	B	Mai 94	D/E/S	Interlaken	
4811	Hofa	20 CH		sofort	D/E	VS/GR	
4812	lingeriegouv.	55 I	C	n. Ver.	D/I	ZH/SH/TG/SG	
4813	Allrounder	26 F	A	April 94	F/E	zus. mit 2724/VD/FR/VS	
4814	Buffetdomo	21 A	A	Mai 94	F/I/E	GR/TI/GE	
4815	Anf. Gouvernante/w.	19 CH		Aug. 94	D	AG/SG/GR/ZH/LU	
4816	Officehilfe/m.	20 P	A	Juni 94		Engadin	

4817	Portier	35 KR	A	Juni 94	D	GR
4818	Portier	P	A	Juni 94	D/F/I	GR
4819	2. Gouvernante	23 CH		n. Ver.	F/E/D	VD/GE
4820	Küchenhilfe/m.	20 P	A	Apr. 94	I	

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Téléphone: 031 370 42 79
(8 à 12 h et 13.30 à 16 h)
Téléfax: 031 370 43 34

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel+touristik revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Photo	Je suis à la recherche d'un emploi de:	Date d'entrée:	
	Nom:	Prénom:	
	Rue:	No. postal/Ville:	
	Né(e) le:	Nationalité:	
	No. téléphone privé:	No. téléphone professionnel:	
	Langue maternelle:	Permis de travail:	
	Type d'établissement souhaité:	Région:	
	Remarques:		
	Connaissances linguistiques:		
	Allemand: Français: Italien: Anglais:		
(1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)			
Mes trois derniers emplois ont été:	Lieu:	Fonction:	Durée:
Etablissement:			
1.			
2.			
3.			
Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations.	Date:	Signature:	

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:
Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne (On n'a pas besoin de certificats!)

CARRIERE '94

HÔTEL DE LA PAIX LAUSANNE

Situation centre ville, 116 chambres, 6 salles de banquets, restaurant et bar cherche de suite ou date à convenir

aide-gouvernante

Jeune fille avec CFC d'assistante d'hôtel, bonne présentation, flexible et motivée.

Nous vous prions d'adresser vos offres complètes à la direction.

Av. Benjamin-Constant 5, 1003 Lausanne
 tél. 021 320 71 71 - télex 454 080
 - fax 021 323 02 07 6287/418538

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Hôtel-Santé La Soldanelle

Château-d'CEX (Pays-d'Enhaut), un petit coin de paradis en montagne.

Notre hôtel - non fumeur - situé au calme, avec une belle vue sur la vallée, propose à ses clients des séjours de bien-être et de repos, 100 lits, 3 étoiles (en cours de classement), réouvert depuis décembre '93 crée le poste de

responsable de l'hébergement

Personnalité dynamique, à l'esprit d'initiative, participez à un challenge.

Au bénéfice du certificat vaudois (établissement important), vous disposez par ailleurs d'une bonne expérience dans une fonction de cadre ou de direction.

Offre écrite à:
 Hôtel-Santé «La Soldanelle»,
 1837 Château-d'CEX (Mention EL).

63188/377724

Restaurant cherche:
un chef de rang un cuisinier

Envoyez vos propositions écrites:
Restaurant «Le Leysin»
 1854 Leysin 63199/367702

Restaurant italien renommé à Genève cherche
un chef de cuisine

un chef de partie
 un responsable du restaurant
 un responsable animateur pour piano-bar.

Permis valable.

Faire offre avec C.V. et photo sous chiffre K 018-135621, à Publicitas Léman, case postale 645, 1211 Genève 3.

P 63281/44300

Cherchons pour un poste fixe dans le Nord-Vaudois un

SOMMELIER

- 20 à 35 ans
 - références exigées dans la gastronomie
 - Suisse ou permis C
 ainsi que des

CUISINIERS C.F.C.
 - 25 ans maximum

Les candidats disponibles de suite peuvent fixer un R.V. avec M. Lurati au 021 320 68 11.

P 63351/44300

ADIA HOTEL
 (021) 320 68 11
 Place de la Riponne 1 - CP 343
 1000 Lausanne 17



Hôteliers – Restaurateurs

Vous qui êtes à la recherche de personnel qualifié, nous avons dans nos dossiers:

- Chefs de cuisine (Suisses et Français)
- Chefs de service (Suisses et Etranger)
- Réceptionnistes Suisses
- Chefs de partie (Suisses et Français)
- Chefs de rang (Suisses et Etranger)
- Assistantes d'hôtel
- Commis de cuisine (Suisses et Français)
- Serveurs/ses (Suisses et Etranger)
- et Gouvernantes

Tout ce personnel est à la recherche d'un nouvel emploi pour une saison ou une place à l'année. Alors n'hésitez pas à nous contacter, nous vous transmettrons les dossiers avec grand plaisir et sans engagement.

À bientôt. . .

HÔTEL JOB SSH

Isabelle Sgariglia-Saudan

Elisabeth Sermier-Chahidi

Terreaux 10, Case postale 377, 1000 Lausanne 9, Téléphone 021 320 28 76/77, Fax 021 320 02 64.

63324/84735



FREDÉRIQUE ET
RÉMY BONNARD

Dans un cadre moderne, agréable et dynamique, l'Hôtel Europe, hôtel***, disposant de 100 lits, un restaurant, un centre de fitness.

cherche pour le 15 mai
réceptionniste

de langue maternelle allemande, déjà confirmé(e) en marketing et relations publiques.

Pour le 15 juin

- cuisinier
- pizzaiolo
- chef de rang
- sommelier et sommelière

Les candidats intéressés sont priés d'envoyer leur dossier de candidature (photo + C.V.) à M. Rémy Bonnard, Hôtel Europe, 3961 Zinal.

63295/080180



Hotel Penta
Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

Attachée commerciale

chargée de prospecter sur la place de Genève.

Profil recherché:
– Diplômée d'une école hôtelière
– expérience de la réception
– connaissance des langues anglaise et allemande.

Nous offrons:
– une situation stable
– un travail varié dans un cadre moderne, agréable et dynamique, possibilité de promotion.

Hotel Penta
Case postale 22
1216 Cointrin

63308/13005

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Hôtel**, 100 camere e suites.**

Per completare la giovane brigata di cucina del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, ristoranti gastronomici con terrazza, sale e saloni per banchetti e conferenze

cerchiamo per entrata immediata o da stabilire

Chef pâtissier

(impiego annuale)

Questo posto converrebbe ad una persona con una solida esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa, entusiasmo, dinamicità e creatività.

Commis de cuisine

(per la stagione 1994 o annuale)

Gli interessati (svizzeri o con permesso di soggiorno valevole) sono pregati di inviare le loro offerte con C.V., foto e copie dei certificati a:

P. Müller, Dir.,
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6900 Lugano
Telefono 091 51 22 13

63271/22497

**Vous êtes en possession d'une grande patente,
Vous êtes apte à mener une équipe,
Vous rêvez de challenges,
Vous aimez le travail dans une ambiance jeune,
Vous aimez la vie très très active ...**

**alors vous êtes
LE ou LA GERANT(E)**

que nous recherchons pour l'un de nos

Sherlock's

Fun & Games ... Food & Drinks ..

en Suisse romande

Vous offrez complètes avec CV et copies de certificats sont à faire à :

HOTEX MANAGEMENT SA

R. de la Barre 5, CP 328, 1000 LAUSANNE 17 Tél. 021/311.14.60

Etablissement du canton de Fribourg

cherche pour date à convenir un

responsable de dancing

- suisse ou permis C
- avec expérience
- motivé et ayant de l'entregent.

Faire offre avec documents usuels sous chiffre W 130-742548, à Publicitas, case postale 1064, 1701 Fribourg 1.

P 63344/44300

Hôtel de grande renommée internationale dans la région lémanique

met au concours le poste de

directeur(trice) des ventes et du marketing

La date d'entrée en fonction est de suite ou à convenir.

La personne que nous recherchons, sera au bénéfice d'une expérience fructueuse de plusieurs années dans la vente et le marketing hôtelier et maîtrisera les langues française, anglaise et allemande.

Vous serez apprécié(e) pour votre entregent, votre sens de la négociation à haut niveau, ainsi que votre parfaite mobilité et disponibilité.

Analyste et concepteur de talent, vous aurez aussi la responsabilité de doter l'entreprise de stratégies et de programmes de marketing appropriés aux objectifs de croissance.

Si vous êtes intéressé(e) par ce poste de tout premier plan, nous vous invitons à adresser votre candidature accompagnée des documents usuels, photo et prétention de salaire, sous chiffre 63309, hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.



Société suisse de gestion de restaurants, d'entreprises et d'établissements hospitaliers.

Notre société gère actuellement 31 exploitations sur tout le territoire national. Avec l'aide de nos 200 collaborateurs nous servons environ 10 000 repas par jour.

Grâce à notre considérable expansion, nous sommes en mesure de créer une nouvelle position de cadre et chercheurs pour cette fonction un

directeur des exploitations

Vos tâches:

Responsable de toutes les exploitations. Coordination avec les directions régionales existantes. Contrôles administratifs, planifications des ouvertures et établissement des structures de notre société.

Nous offrons:

Bureau au siège à Lausanne. Introduction dans le domaine de la restauration de collectivité. Grande autonomie. Avantages d'une société importante.

Nous demandons:

Expérience de direction d'un grand établissement. Familiarité avec l'informatique et la comptabilité analytique. Savoir-faire. Aisance dans les contacts. Talent d'organisateur sachant déléguer. Esprit d'analyse et d'initiative. Connaissances des langues indispensables.

Nous vous remercions d'envoyer votre candidature à: Monsieur Michel Hirsch, administrateur délégué, **Dagard S.A.**, Beau-Séjour 15, 1003 Lausanne.

Discretion absolue garantie.

63287/322733

★★★★

Hôtel Adriatica

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

Réceptionniste

Diplômé Ecole Hôtelière
Expérimenté(e)

Maîtrise de l'informatique
Français, Italien, Anglais et
Allemand

Suisse ou détenteur d'un permis
valable, veuillez adresser votre
dossier complet avec photo à la
Direction, Rue Sautter, 21/1205
Genève

63312/12052

Hôtel Résidence Alpha **
CH-3963 Crans-Montana**

cherche pour la saison d'été
prochaine

1 demi-chef de partie**1 commis de cuisine****1 secrétaire-
réceptionniste****1 aide bar-réception****1 garçon de restaurant**

Faire offre à la Direction avec
copies de certificats.
Téléphone 027 43 31 13

63257/8370

Nous engageons pour avril ou date
à convenir

**secrétaire-
réceptionniste**

au bénéfice de bonnes
connaissances de l'allemand,
français et anglais.

Expérience de plus de 24 mois à
une réception d'hôtel.

Les candidates intéressées sont
priées de nous envoyer leur dos-
sier complet avec une photo
récente à

Motel des Bains - avenue des
Bains 21, 1400 Yverdon-les-Bains.

62965/76279

Café-restaurant à Leysin

Téléphone 025 34 19 65

cherche

filles ou garçons de cuisine

sachant cuisiner.

Entrée à convenir. Sans permis s'ab-
stenir.

P 63312/147141

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Erleben Sie eine Sommersaison auf der

Insel Mainau

Wir sind eines der erfolgreichsten touristischen Unterneh-
men in der internationalen Bodenseeregion. Gast- und mitar-
beiterorientiert. Unsere ganzjährig geöffnete Gastronomie,
unter der Leitung unseres Schweizer Gastronomiedirektors
Hermann Huser, besteht aus 4 Restaurants mit insgesamt
2000 Plätzen sowie einem vielseitigen Angebot. Wir freuen
uns zum Frühjahr 1994 (oder früher) auf Ihre Bewerbung als

Köchin / Koch

Die Arbeit im Team der Mainau-Gastronomie verspricht viel
Abwechslung. Vom Tagesgeschäft in unseren Ausflugsres-
taurants über das gehobene Abendangebot bis hin zu
exklusiven Buffets für unsere Schloßbankette. Insgesamt
fünf Küchen-, ein Konditor- und ein Serviermeister garan-
tieren für hohe Qualität, interessante Arbeit und gute Führung
bei geregelter Arbeitszeit innerhalb einer 5-Tage-Woche.

Wenn Sie zu uns kommen, entscheiden Sie sich für einen
Arbeitsplatz in einer Landschaft mit hohem Freizeitwert. Nur
8 km von Konstanz entfernt, haben Sie die besten Verbin-
dungen nach Zürich, Stuttgart und München. Auf Wunsch
bestehen Wohnmöglichkeiten auf der Insel Mainau.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewer-
bung, oder rufen Sie einfach unsere Personalabteilung an.



DIE BLUMENINSEL IM BODENSEE

Blumeninsel Mainau GmbH · Abteilung Personal · D-78465 Insel Mainau
Telefon 07531 / 303-103 (Mo.-Fr. von 8-17 Uhr)

63307/880121



A Career with the World's
Finest Hotel Group

Food & Beverage Manager

Mandarin Oriental Hotel Group is a leader in the hotel
industry, owning and operating some of the world's finest
deluxe and first class hotels. Our restaurants are of the
highest standards featuring Asian and Continental cuisines.
We continuously improve and renovate our F&B facilities to
better cater to our customers' needs.

We would like to offer career opportunities to Food &
Beverage Managers who have the following qualities:

- Formal hotel school training in reputable institutes.
- Solid experience at different levels of good hotel and
premier restaurant operations. Experience in Asia will be
considered an advantage.
- A passion for satisfying customers through providing high
quality and innovative food and beverage products,
anticipating and exceeding their needs for service and
atmosphere.
- Proficiency in business management skills.
- Sound communications and people skills.
- Fluency in English.

For the right candidate, we will offer an attractive
remuneration package and the opportunity to build a
dynamic career within the Group. Please send your
curriculum vitae with full details, a recent photograph and
present salary package to:

Group Personnel Manager
Mandarin Oriental Hotel Group
7/E 281 Gloucester Road
Causeway Bay
Hong Kong

*Mandarin Oriental Hotel Group operates Mandarin
Oriental hotels in Hong Kong, Macau, Manila, Jakarta and
San Francisco, as well as The Oriental Hotels in Bangkok
and Singapore, Baan Taling Ngam and Phuket Yacht Club
in Thailand, Hotel Bela Vista in Macau and The Excelstor
in Hong Kong.*



MANDARIN ORIENTAL
THE HOTEL GROUP

63377/173142



Wir suchen für die kommende

**Sommersaison 1994
April/Mai bis September/Oktober**

für unsere sieben, auf westlichen Standard umgebauten
Flussschiffe, mit je 250 Passagieren, in Russland und der
Ukraine jüngere und initiative

Hotel-Manager

(Fundierte F&B-Basis, Gute Deutsch- und Englischkenntnisse)

Restaurant-Manager

(Erfahrung in der Führung einer größeren Brigade)

Front-Office-Manager

(Sehr gute Sprachkenntnisse)

Sous-chef

(Führung von 10 bis 15 russischen Mitarbeitern/-innen)

Chef de partie

(gute Teamfähigkeit)

Suchen Sie eine nicht ganz alltägliche Aufgabe? Dann würden
wir uns freuen, wenn Sie bei diesen interessanten Projekten
mitmachen möchten. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen,
zusammen mit einer Foto neueren Datums, an:

I.C.H. Management S.A.
Villa Stadtpark, z.H. Kurt Baumgartner
Neue Jonastrasse 91, Postfach 1476
8640 Rapperswil
Telefon 0041/55 27 55

63376/139688

**Vous êtes
pressé?...**



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

Au numéro **031 372 23 95**.

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Ich (28) würde Sie gerne in den Sommermonaten Juni, Juli und August (evtl. auch wieder ab Dezember '94) unterstützen als

Serviertochter oder Allrounderin

(Service/Buffer/Küche)

Ich kann Ihnen mehrjährige Erfahrung mit Kundschaft (Tourismusbranche) und im Service (Teilzeitsätze) sowie die Freude am Verwöhnen der Gäste anbieten. Sprachen: D, E, F, Sp.

Bevorzugen würde ich ein Restaurant/Hotel mit Gartenwirtschaft im Raum Aargau/Zürich/Unterland/Luzern.

Ich freue mich bereits jetzt schon auf Ihr Angebot unter Chiffre 63365 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63365/380270

Küchenchef

mit Fähigkeitsausweis A und guten Referenzen, sucht

Tagesjob

im Raum Zürich, evtl. auch Café oder Bank.

Telefon 01 737 28 11 oder 737 28 91.

63299/380040

Barman Français, bonne expérience, connaissance Cocktail, bonne présentation, motivé, recherche

place dans hôtel, bar, discothèque.

Téléphone: 0033 47 67 41 37.

63306/380113

Ein 27jähriger Schweizer, sechssprachig, will es wissen: Stimmt es, dass man eine Stelle als

Commis de bar

heutzutage nur noch durch «Vitamin B» bekommt? – Nein? Dann überzeugen Sie mich doch mit Ihrem Angebot unter Chiffre 63368 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63368/380253

Kaufm. Angestellte (D/F/E/z. Englandaufenthalt), 20 Jahre, sucht

Praktikumsstelle

in Hoteladministration in franz. Schweiz. Eintritt ab 18. April 1994.

Angebote an: S. Wasserfallen, Hintere Gasse 28, 3210 Kerzers.

63300/380199

Diplomierter Hotelier mit Beratungserfahrung sucht neue Herausforderung in Kaderposition einer

Managementgesellschaft

Arbeitsort: Bern und Umgebung. Offerten unter Chiffre 62591, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

62591/293091

Suche auf den 1. April oder nach Übereinkunft eine Stelle als

Chef de service/ Stv. Geschäftsführerin

Ich habe langjährige Erfahrung im Gastgewerbe, Luzern oder Umgebung. Offerten sind zu richten an Chiffre 63292 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63292/350117

Jeune dame

cherche heures de ménage et gros nettoyaages: villas, bureaux, appartements, moquettes, vitres et autres. Je fais aussi de la blanchisserie, repassage et raccommodages. Tél. 021 828 35 09, dès 19 heures.

63230/377954

Haben Sie Umsatz- oder Strukturprobleme in Ihrem Hotel- oder Restaurantbetrieb (Betriebe).

Wir – Geschäftsführer mit Hotelfachschulabschluss und topqualifizierter Küchenchef – könnten die Lösung für Ihre Probleme sein.

Angebote unter Chiffre 63366, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63366/380088

Suche mittelgrosses

Hotel/Garni/Seniorenresidenz

oder Ähnliches, im Raum Lugano in Direktion (evtl. Übernahme).

Angebote unter Chiffre 63302 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63302/380016

Küchenchef (29jährig, CH) sucht neue Herausforderung in gepflegtem Restaurant oder kleinerem Hotel.

Region Berner Oberland bevorzugt. Ab Sommer '94 oder nach Absprache.

Bin aufgestellt und in jeder Situation pflichtbewusst. Sehr gute Referenzen vorhanden.

Ihre Offerten bitte unter Chiffre 63178 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63178/327212

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.

Angebote unter Chiffre 62703 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

62703/379158

Kaufmännische Angestellte (28jährig), in berufsbegleitender Ausbildung zur Touristikfachfrau, HFT Luzern, sucht neuen Wirkungskreis (80 %) im Raum Zürich und Seengebiet.

Offerten unter Chiffre 63177, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63177/355054

Suche interessante Stelle als

Betriebsassistent

Gelernter Koch, abg. Höhere Gastronomiefachschule Thun, 26j., mit Berufserfahrung.

Ich freue mich auf Angebote unter Chiffre 63352, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63352/377597

HOTELFACHPROFI

erledigt Ihre Korrespondenz D/E/F/Personaladmin./Löhne usw. PC vorhanden.

Übernehme auch Temporäreinsätze. Raum SG/TG/AR/AI/GR/FL.

Auskünfte unter Chiffre 63305 bei hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63305/380075

Jeune homme suédois, 17 ans, formation lycée, avec grand intérêt de la gastronomie cherche

place stagiaire

dans un hôtel pour la période de mi-juin à fin juillet. Contact sous chiffre 63292, hotel + revue touristique, 3001 Bern.

63292/380091

Auf Frühling/Sommer '94 suche ich eine neue, berufliche Herausforderung als

Küchenchef

Meine Liebe gilt der natürlichen und neuzeitlichen Küche. Saisonaler und marktgerechter Einkauf – verbunden mit kreativer Angebotsgestaltung – sind für mich sehr wichtig.

Einem Hotel- und/oder Restaurationsbetrieb mit kulinarisch anspruchsvoller Kundschaft, biete ich viel persönlichen Einsatz, Erfahrung und Freude am Beruf.

Bedanke mich für Ihre Offertenunterbreitung an Chiffre 63325, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63325/211990

Direktionsassistentin, in ungekündigter Stellung, D/F/E (I), mit langjähriger Erfahrung als Chef de réception, sucht

neue, interessante Aufgabe

Raum Bern bevorzugt. Sie erreichen mich unter Chiffre H 005-110716, an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.

63362/44300

Auf Sommer 1994 suche ich, Ursula, fast 19jährig, dringend

Lehrstelle als Hotelsekretärin

D/F/E in Wort und Schrift. Italienische Vorkenntnisse.

Offerten bitte an Ursula Baumann, Berg, 3138 Utendorf, Telefon 033 45 13 09.

63186/379921

Erfahrener und initiativer Hotelfachmann sucht neue Herausforderung als

Hoteldirektor

in Bern und Umgebung. Offerten unter Chiffre 62592, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

62592/293091

Übernehme zusätzliche Vertretung von touristischem Anbieter. (Bergbahn, Hotel usw.) Büro (Standort ZH) vorhanden.

Offerten unter Chiffre 63134, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63134/379832

Kaufm. Angestellte, 27jährig, mit guten Kochkenntnissen, sucht auf August '94

Kochlehrstelle

Telefon: 063 49 19 39.

63303/380024

Junges, motiviertes Paar

Er: (CH), Küchenchef (30), mit Fähigkeitsausweis A.

Sie: (A), Chef de service (26), mit B-Bewilligung.

Zurzeit in 4-Stern-Saisonhotel tätig. Suchen ab Mai oder nach Vereinbarung neue Herausforderung.

Gleicher Betrieb ideal, aber nicht Bedingung.

Offerten bitte unter Chiffre 63182 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

63182/379913

Nach 1 1/2 jähriger Tätigkeit als **Réceptionist** in einem 5-Stern-Hotel, suche ich, 22jährig, KV-Abschluss, einen neuen Wirkungskreis als

Réceptionistin/ Hotelsekretärin

auf Frühjahr 1994 in Zug oder Umgebung.

Sprachen: D, I, E, F.

Angebote an Telefon 082 2 31 21 (Nathalie Leibundgut).

63369/380245

Junge Schweizerin (17) sucht Lehrstelle als

Hotelfachassistentin

Raum Zürich oder Bergkurort bevorzugt.

Angebote an: Simone Baumann, Engelstrasse 10, 8133 Esslingen.

63301/380105

Qui recherche un

chef/sous-chef

français, de 22 ans, 3 ou 4 étoiles pour l'Etranger ou Valais. Exp. de sous-chef et chef. Je recherche un établissement et du Personnel qualifié pour une cuisine soignée et gastronomique.

Offres sous chiffre 63269 à hotel revue + revue touristique, case postale, 3001 Bern.

63296/380059

CH, 45/D, F, E, I (Sp) sucht im Grossraum ZH, AG, LU, BS neue Herausforderung in folgenden Branchen: Export von Küchenutensilien, Führung und Planung von Gastronomie- und Hotelleriebetrieben, Marketing und Verkauf im Food-Bereich, Stabsstelle in Kettebetrieb zur aktiven Betreuung von Filialgeschäften und Niederlassungen, als

– Geschäftsführer – Direktor oder – Organisator/Planer – Verkaufsleiter/Consultant

Profil: gel. Koch, Service, Hotellerie, Restauration, Gem.-Verpfl., Erfahrung im Bauwesen und Eröffnungen, Exportleiter, Schulungen und Kochseminare, Teilszeit-Engagement möglich.

Kontaktnahme unter Chiffre 63252 hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

63252/243493

Italiener (27) mit AE sucht ab 1. Mai 1994 Stelle als

Barkeeper

Sprachen D, F, Sp., E. Tätig seit 3 Saisons in der CH.

Offerten unter Chiffre 63185, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63185/379905

22jährige Coiffeuse, Nationalität A, sucht

Anstellung

in 5-Sterne-Hotel in der ganzen Schweiz.

Bewilligung müsste besorgt werden.

Angebote unter Chiffre 63304 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63304/380032

Kaufm. Angestellte (29)

mit Berufserfahrung in Hotel und ab Herbst '94 mit Abschluss HKG-SIB sucht auf Ende '94 die Herausforderung im Ausland. Sprachen F, E, I.

Angebote unter Chiffre 63284, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63284/380063

Dipl. Hotelfachfrau (Zürich Belvoirpark) 24, sucht per sofort eine interessante Stelle als

Direktionsassistentin/F&B

in Zug, Zürich, oder Luzern.

Angebote unter Chiffre 63367, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63367/380296

Schweizer Wirt

43jährig, Diplom der Hotelfachschule, Inhaber desselben Betriebes seit 15 Jahren, möchte ein neues Unternehmen übernehmen, Bar, Restaurant, Hotel, Brasserie, Café, Dancing, als Geschäftsführer, Mieta oder evtl. Kauf, Region unwichtig, evtl. auch im Ausland. Bereit, jedes Angebot zu überprüfen.

Schreiben Sie unter Chiffre 160-980 823 an Publicitas, Postfach, 2740 Moutier.

P 3261/44300

*Inserateschluss
über
Ostern*



Stelleninserate: Mittwoch, 30. März 1994, um 12 Uhr
Geschäftsinserate: Mittwoch, 30. März 1994, um 12 Uhr

**Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der
Stelleninserate: Donnerstag, 31. März 1994, um 14 Uhr**

Wir, ein junges Ehepaar mit 15jähriger Hotelerfahrung in Spezialitätenrestaurants, Dancingbetrieben in Stadt und Bergen.

Wir sind jetzt so weit, dass wir unser Erlerntes in Richtung Süden ausprobieren wollen. Da unsere Mentalität sehr offen ist und wir vor allem gerne internationale Kundschaft pflegen, suchen wir in dieser Richtung ein geeignetes Angebot.

Wir sind 100 % ausgewiesene Fachleute.

Wenn Sie glauben, dass Sie das richtige Objekt für uns haben, ob jetzt das ein Spezialitätenrestaurant ist, ein Hotel am Meer mit den verschiedenen Anlagen, oder sonst etwas Verrücktes, und Sie wollen es verpachten oder vermieten, oder Sie suchen ganz einfach ein **Geschäftsführerehepaar**, dann schreiben Sie uns sofort unter Chiffre: 63148, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63148/228141