

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 12

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>

hotel + touristik revue

Die Fachzeitung für
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL · TOURISMUS

CH TV-Bilder in den USA 4

«Bilder aus der Schweiz» in Kalifornien: Nicht nur touristische Werbung, sondern auch kritische Auseinandersetzung.

Bern: Das Fest der Feste 5

Alle wollen ihn, ausverkauft ist er: Der «Schweizerhof»-Pin fürs Jubiläums-Fest stellt ganz Bern auf den Kopf.

F & B · TECHNIK

Migros-Hotelprojekt 7

Die Migros plant in Rüschlikon ein Hotel der Vier-Stern-Kategorie am Rande des Parks «Im Grüene».

Beizenkultur in Basel 7

In Basel verschwinden immer mehr traditionelle Restaurants. Jetzt gehen die Wirte in die Offensive.

TOURISTIK · REISEN

Mehr als Ökotünche 13

Der SSR wertet nach 15 Monaten seine nach Umweltkriterien bewertete Ferienziel-Umfrage aus.

Neue Ziele ab Bern 13,14

Ausbau im Regionalflugverkehr: Mit Arcus Air nach Mannheim, mit Air Engadina nach London.

HOTEL · TOURISME

Création d'emplois 20

Selon une étude internationale, le tourisme crée de nouveaux emplois, mais moins en Suisse qu'ailleurs.

«Après Ferla» 21

Qui sera le successeur de Michel Ferla à la tête de l'Office du tourisme de Montreux? Deux tendances s'affrontent.

SHV · SSH · SSA

«Sonderfall» 1. August? 23

Der 1. August – ein Feiertag wie alle andern oder gibt's Sonderregelungen? Der SHV nimmt Stellung.

Programm für Arbeitslose 23

Der kantonale Hotelier-Verein bietet ein Umschulungsprogramm für Arbeitslose an. Die Anmeldefrist läuft.

Hotel und Architektur



Funktionalität versus Design

Hotelarchitektur ist eine Gratwanderung zwischen maximaler Ästhetik und maximaler Funktionalität. Ein Hotelneubau oder -umbau ist eben erst dann gelungen, wenn beide – Gäste und Hotelbetreiber –

zufrieden sind. Wegen der Komplexität eines Hotelbetriebs muss bereits vor Baubeginn ein klares Betriebskonzept existieren. Dabei hat die Gestaltung einen wichtigen, aber nicht den allein ent-

scheidenden Platz. Im Bild: Umbau des Hotel Palace Luzern.

(Foto: Zschokke Schäfer, Bauliche Gesamtanlagen Projektmanagement Luzern-Bern-Aarau-Basel) Seiten 2, 10

Nach der Allianz Wagonlit/Carlson

Folgen auf Geschäftsreisen die Hotels?

Der französische Hotel- und Gastrogigant Accor und sein US-Gegenpart Carlson haben vorige Woche ihre Geschäftsreise-Agenturnetze in eine Allianz eingebracht. American Express und Thomas Cook sind gefordert. Doch folgt der Agentur-Fusion noch ein Zusammenrücken der Hotelaktivitäten?

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Heute die Reiseagenturen, morgen die Hotellerie: Vorige Woche taten sich zwei ganz grosse Namen in der internationalen Hotellerie vorerst im Agenturgeschäft zusammen (siehe *hr* vom 17. März 1994). Die beiden Geschäftsreise-Agenturnetze Wagonlit (Accor) und Carlson Travel (Carlson Gruppe, USA) rücken zusammen und werden rund 14 Milliarden Franken im weltweiten Commercial Travel-Geschäft umsetzen – ungefähr gleich viel wie die Schweiz jährlich an touristischen Einnahmen aus dem Ausland erhält. Inwieweit mit dieser Kooperation auch ein Zusammengehen im

Sektor Beherbergungsindustrie denkbar wird, bleibt vorerst unklar. Accor-Koprsident Gérard Pélissier unterstrich in Paris zwar die Begrenzung auf den Reisebürosektor. Sein Accor-Pendant Paul Dubrule räumte aber ein, man wisse nie, was die Zukunft noch bringe. Accor ist schliesslich die weltweit grösste Hotelunternehmung ohne Franchise, mit Formeln in allen Hotelklassen (Novotel, Pullman, Ibis-Urbis, Formule 1 etc.). Momentan interessiert sich Accor, das über 60 Prozent des Umsatzes mit Hotels erwirtschaftet, auch für die französische Renommierkette Méridien, die Air France abtreten möchte.

Zusammen rund 300 000 Zimmer

Die Carlson Gruppe wiederum hält mit der Carlson Hospitality Group die internationale Kette Radisson sowie die Edel-Fastfood-Kette «T.G.I. Friday's». Radisson umfasst fünf Hoteltypen und rund 77 000 Zimmer. Branchenkenner vermuten, dass Accor am modernen Hotelreservationsystem von Radisson interessiert wäre: «Pierre» ist mit 50 Airline-Systemen in rund 125 Ländern der Welt verbunden. Wenn nun die 230 000 Zimmer von Accor mit den 77 000 Zimmern

von Carlson zusammenrücken, ergäben sich rund 300 000 Zimmer für ein Reservationssystem. Ein Angebot, vor dem auch Geschäftsreise-Giganten wie American Express oder Thomas Cook leise erschauern könnten.

Eine Kreditkarte muss her

Was sowohl Accor als auch Radisson fehlt, ist eine Kreditkarte, wie sie Amex all ihren geschäftlich reisenden Kunden anbietet. Das heisst, nicht nur als Zahlungsmittel, sondern als integriertes Kosten- und Travel-Management-Instrument für die Kundenfirma. Wagonlit wurde 1872 gegründet, um Reisenden in europäischen Zügen Schlafwagen zu reservieren. Die Carlson-Kette geht auf eine Agentur in Florida im Jahre 1888 zurück.

220 Mio. Fr. in der Schweiz

Die Schweiz hat sich 1993 als bester Wachstumsmarkt für Wagonlit herausgestellt. Mit plus acht Prozent wurden rund 220 Millionen Franken zur Hauptsache mit Geschäftsreisenden umgesetzt. Sowohl Accor als auch Radisson sind in der Schweiz mit Hotels präsent. Mitarbeit: Alexander P. Künzle Seite 15

Fusion: Mövenpick-Holding

Prager entrüstet

Die Mövenpick Holding will die Schweizer Tochtergesellschaften Silberkugel und Marché-Restaurants über eine Fusion integrieren. Mövenpick-Gründer Ueli Prager will die ungenügende Abfindung für die Aktionäre vor Gericht anfechten.

«Meine in den Tageszeitungen gemeldete Aussage, dass ich die zwei Mövenpick-Töchter zurückkaufen will, war eine rein rhetorische», erklärte Ueli Prager auf Anfrage der *hotel + touristik revue*. Als Minderheitsaktionär werde er aber vor Gericht das völlig ungenügende Übernahmeangebot der Holding anfechten. «Meine persönlichen finanziellen Interessen sind unbedeutend», sagte Ueli Prager. «Ich wehre mich vor allem im Interesse der langjährigen Silberkugel-Mitarbeiter, denen ich diese Aktien als Rückhalt fürs Alter geschenkt habe und meiner Freunde, die über Jahre treue Minderheitsaktionäre geblieben sind», betont er und ergänzt: «Die geplante Abfindung ist lächerlich. Wenn man die Minderheitsaktionäre loswerden will, muss man sie anständig bezahlen.» Die beiden Töchter Silberkugel und Marché-Restaurants seien vitale und leicht zu führende Unternehmen, welche die dividendenlose Holding mit ihrer «enorm aufwendigen Bürokratie und Kosten, die mir unverständlich sind», nicht brauchen, meint Prager. Er ist deshalb überzeugt, dass er vor Gericht eine gute Chance habe.

Mövenpick-Pressesprecher Egger bezeichnet laut einer sda-Meldung Pragers Einwände als «unverständlich». Über die Bewertung der Tochtergesellschaften liege ein Testat der KPMG Fides vor, welche diese als ausgewogen und fair bezeichne. Seite 5

Location de bateaux

Les Suisses aiment la mer

Bien qu'ils ne possèdent pas de côte maritime, les Suisses aiment la mer. Preuve en sont les résultats du groupe français Mooring. Leader mondial de la location de mer, ce dernier obtient en effet dans notre pays sa meilleure pénétration de marché au monde. Les affaires sont d'ailleurs en hausse: en 1993, 720 semaines de location ont été vendues, soit une progression de 45%. Trois régions de location ont les faveurs de la clientèle helvétique: la Méditerranée occidentale, la Méditerranée orientale et les Caraïbes français. Pour les responsables du groupe, le Suisse est un client idéal pour la location. Il acquiert les connaissances de base de la navigation sur les lacs helvétiques et, comme il ne peut guère garder son bateau à proximité de son domicile, il préfère nettement la location à l'achat. Page 22

Der Premium Brandy den Kenner kennen von Pedro Domecq

CARLOS I



Hotelarchitektur

Betriebskonzept bestimmt Architektur

Statt bereits beim Bau eines Hotels an die Anforderungen beim späteren Betrieb zu denken, stehen häufig Ästhetik und Design im Vordergrund. Planen und Bauen soll ein Team von Spezialisten gemeinsam mit dem zukünftigen Betreiber des Hotels. Integrale Planung ist das Stichwort der Zukunft.

SUSANNE RICHARD

«Fehlt bei einem Hotelum- oder -neubau ein klares Betriebskonzept ist (fast) immer mit negativen betriebswirtschaftlichen Folgen zu rechnen», meint Urs Kläy, Leiter Technik & Sicherheit im Hotel Basel Hilton. Bei fast allen Hotelplanungen werde zu spät an die Funktionalität und an den wirtschaftlichen Betrieb des Hotels gedacht. Ästhetische Ansprüche und Design sind in der Planungs- und Bauphase präsent.

Häufig kennen die Architekten die spezifischen Anforderungen eines Hotelbetriebs nicht und wären auf eine Zusammenarbeit mit Spezialisten und auf den Einbezug des zukünftigen Betreibers angewiesen. Genau diese «integrale Planung», wie Kläy sie nennt, wird aber immer noch zu selten realisiert. Der Architekt hat Angst vor einer neuen Kosten- und Honorarverteilung. Kläy fordert, dass Architekt, Innenarchitekt, Haustechnik-Spezialisten und zukünftiger Betreiber gemeinsam das vom Betreiber und/oder dem Besitzer ausgearbeitete Betriebskonzept umsetzen.

Instandhalten kostet

Bei der Planung geht es um die vorausschauende Optimierung zwischen ästhetischen Wunschvorstellungen und hotel-spezifischen respektive betriebswirtschaftlichen Bedürfnissen. Denn nur

durch eine frühzeitige Berücksichtigung der verschiedensten Ansprüche, die das Hotel in der Betriebsphase erfüllen soll, können Fehlplanungen vermieden werden. Die planerische Vernachlässigung von Betriebsabläufen und Instandhaltung (Beispiel Reinigungsmöglichkeit, Energieoptimierung) kann später teuer zu Buche schlagen.

Ein weiterer wichtiger Aspekt, der in der Planung berücksichtigt werden muss, ist die Entsorgung, sowohl während dem Betrieb, als auch in bezug auf die Baumaterialwahl. Ziel einer integralen Planung ist die Vermeidung solcher «Überraschungen», die den wirtschaftlichen Betrieb eines Hotels über Jahre verhindern können.

Betriebskonzept formulieren

Die Kluft zwischen den Ansprüchen eines Besitzers und den Anforderungen eines Betreibers an den Hotelbau kann beachtlich sein. Der Besitzer sieht häufig weniger die betriebspezifischen Anforderungen und legt mehr Gewicht auf die Ästhetik. Hier können spätere betriebliche Missstände ihren Ursprung haben und daher muss vorgängig ein klares Betriebskonzept erarbeitet werden.

Erstaunlich findet Kläy, dass heute aber immer noch nicht vor jedem Baubeginn ein formuliertes und durchreflektiertes Betriebskonzept existiert. Ohne klares Betriebskonzept kann kein optimales Resultat beim Bauen erreicht werden. Bei einem Hotelumbau spielen natürlich auch die bisher gemachten Betriebserfahrungen hinein, die berücksichtigt werden können und müssen. Bei einem Neubau ist man hingegen freier und kann sich optimal an eine klar definierte und frei wählbare Zielgruppe richten.

Die angestrebte Gästestruktur, die teilweise abhängig ist vom Standort des Hauses, hat Einfluss auf fast alle Bereiche eines Hotels. Somit ist bei der Planung eines Hotelbaus im wesentlichen



Eine Planung, die die Betriebsabläufe vor und hinter den Kulissen einbezieht, kann frühzeitig den betriebswirtschaftlichen Erfolg sichern helfen. Foto: Stefan Renggli

von dieser Gästestruktur auszugehen. Sie beeinflusst Art und Ausstattung der Zimmer, das Restaurationsangebot, die öffentlichen Räume etc.

An Mitarbeiter denken

Optimale Arbeitsplätze für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind noch keine Selbstverständlichkeit. Mit vorausschauenden Planen könnte hier viel verbessert werden. Gut gestaltete Arbeitsplätze und Betriebsabläufe erleichtern nicht nur dem Personal die Arbeit, sondern versprechen auch wirtschaftliche Einsparungen in der Betriebsphase. Gleichzeitig wird damit auch das Personal mehr ins Zentrum gerückt und das Image des Hotelbetriebs als Arbeitsplatz kann verbessert werden.

Zuwenig an die zukünftigen Mitarbeiter gedacht wird oft auch bei der Wahl von hochtechnologischen Anlagen, die von den Mitarbeitern im Betrieb kaum bedient werden können. Es muss entsprechend der Qualifikation der Mitarbeiter geplant werden und der relativ starken Personalfuktuation muss Rechnung getragen werden. Die Einarbeitungszeit an Geräten darf nicht zu viel Zeit in Anspruch nehmen. Technische Anlagen beispielsweise an der Reception sollen die Mitarbeiter nicht vom Gast ablenken, sondern vielmehr den Mitarbeitern den Gästekontakt erleichtern. Je besser Anlagen und Einrichtungen auf Mitarbeiter und Gäste hin abgestimmt ist, um so sicherer ist später der Erfolg.

Sensibilisieren in Schulen

Kläy fordert, dass die Schulen Hoteliers

bereits in den Schulen für diese Probleme im Bereich der Planung sensibilisiert werden.

Die Hoteliers sollten schon in der Ausbildung abschätzen lernen, was Umbauen oder Neubauen kosten. Dem Hotelier nützt es später nichts, wenn er eine gute Produktpalette und eine ansprechende Gästenachfrage hat, der Verdienst aber hinter den Kulissen durch architektonische Fehlplanungen fortlaufend aufgefressen wird, beispielsweise weil er für die Instandhaltung zusätzlich kostspieliges Personal benötigt.

Führungsinstrumente einplanen

Bei der Planung kann der Hotelier aber auch bereits Führungsinstrumente einplanen lassen. Zum Beispiel durch den Einbau von Messgeräten für eine separate Erfassung der Energiekosten für Küche, Lingerie, etc. Mittels solcher Installationen kann der Hotelier mit dem Koch über den Energieverbrauch in der Küche diskutieren und Verbesserungen erzielen.

Auch gesetzliche Auflagen dürfen nicht vergessen werden. Der Hotelier ist verantwortlich dafür, den Architekten auf das benötigte Sicherheitskonzept aufmerksam zu machen und dies schriftlich zu formulieren.

Umbau im Kleinbetrieb

Auch für einen Umbau im Kleinbetrieb gilt grundsätzlich, was für grosse Betriebe gilt. Vor einem Umbau muss der Hotelier in einem kurzen Konzept die Zielsetzung des Umbaus formulieren: Zielgruppe, bisherige Betriebserfahrungen

und -probleme und angestrebte Veränderungen.

Die Leiter von Kleinbetrieben leiden häufig unter starkem Zeitmangel, denn ihre Arbeitszeit wird vom Betrieb völlig absorbiert. Zugleich sind die finanziellen Mittel oft äusserst knapp. «Je weniger Mittel zum Investieren verfügbar sind, um so wichtiger ist ein klares Konzept», meint Kläy. Auch hier dürfen die späteren Betriebskosten nicht vergessen werden. Eine vorschnell gemachte Fehl-investition kann später hohe Folgeinvestitionen nach sich ziehen.

Seniorengerecht bauen

Nicht berücksichtigt wird bei der Planung häufig auch die Veränderung der Bevölkerungsstruktur. In Zukunft ist vermehrt behinderten- und betagtere Bauen angesagt. Es gibt immer mehr ältere und somit in ihrer Bewegungsfreiheit häufig eingeschränkte Leute. Wer heute behinderten- und seniorengerecht baut, findet morgen in dieser wachsenden Bevölkerungsgruppe seine Gäste. Mit behinderten- und betagterem Bauen kann ein Marktvorteil erzielt werden. Ältere Gäste sind häufig in mehreren Bereichen gesundheitlich eingeschränkt (Laufen, Hören, Sehen etc.) und den daraus resultierenden Ansprüchen (z.B. rollstuhlgängige Aufzüge, betagtere Möbel) muss vorausschauend Rechnung getragen werden. SR

Beleuchtung im Spannungsfeld

Illustrieren lässt sich die Spannweite der hotelspezifischen Planungsanforderungen beispielsweise im Bereich der Beleuchtung. Bereits die langen täglichen Betriebszeiten eines Hotels setzen ein besonders durchdachtes Beleuchtungskonzept voraus.

Natürlich ist heute Energiesparen angesagt. Gleichzeitig kann die Beleuchtung in einem Hotelbetrieb aber auch verkaufsfördernd wirken – am richtigen Ort muss die passende Beleuchtung zur Verfügung stehen und zur gewünschten Atmosphäre beitragen: beispielsweise heller Frühstücksraum, Mittagstisch mit viel Tageslicht, stimmungsvollere Beleuchtung am Abend, eventuell mit Kerzen. Während der Beleuchtung der öffentlichen Räume eines Hotels heute oft die gerechtfertigte Bedeutung zugemessen wird, behandelt man die Beleuchtung in den Gästezimmern oft noch recht stiefmütterlich. Häufig fehlt die Wahl zwisch-

sehen hellem Arbeitslicht und gedämpftem Ruhelicht, oder letzteres ist nur mittels der Nachtschlampen zu erzielen. Der Aktivitätsspielraum des Gastes darf nicht durch die unbefriedigende Zimmerbeleuchtung beeinträchtigt werden. Die intensive Zusammenarbeit zwischen Hotelier, Architekt, Innenarchitekt und idealerweise Testpersonen ist auch hier notwendige Vorbedingung für ein befriedigendes Resultat.

Immer muss bei der Wahl der Beleuchtung auch auf die Ansprüche der Reinigung Rücksicht genommen werden.

Sehr häufig ist die schlechteste Beleuchtung dort installiert, wo sauber geputzt werden muss und eigentlich die beste Beleuchtung nötig wäre. Schliesslich muss im Beleuchtungskonzept auch die Sicherheit (Notbeleuchtungen, Notarbeitsbeleuchtungen) berücksichtigt werden. SR

REKLAME

Entwurf Planung - Ausführung
Raumgestaltung à la carte

Büros - Office - Konferenzräume
Eingangshallen - Arztpraxen
Hotelleistungen - Gastgewerbe
Kontiner - Wohnrichtungen
Umbauten - Ausbauten

Möbel Rosenberger + Hollinger AG
OBJECT CONCEPT

Rödigerstr. 15, 8027 Zurich, Tel. 01 201 47 40, Fax 01 201 47 62

Hotel-Restaurant Basel, Solothurn

Umgestaltung: Helles Licht statt Plüsch

Die «Genossenschaft Löwen» in Solothurn suchte ein neues Restaurant-Lokal und wurde im ehemaligen Domherrenhaus beim Baseltor fündig. Das neue Lokal wurde mit minimalem Budget zeitgemäss umgestaltet: Plüsch raus – Licht rein.

Das neue kleine Stadthotel in Solothurn wurde mit einem minimalen Budget von 950 000 Franken umgebaut. Das ehemals französische Restaurant wurde vollständig umgestaltet und mit sechs Hotelzimmern ergänzt. Mit der sanften Renovation ist es gelungen, zwei hell übereinanderliegende Restaurationsräume mit insgesamt rund 100 Sitzplätzen zu schaffen. Beim Umbau wurden sämtliche alten Dekorationen entfernt und die Räume weiss gestrichen. Mit modernen Wandleuchten werden die Räume angenehm erhellt. Die Renovation, die mit



Auch bescheidene Investitionen können architektonisch wegweisend sein. Foto: Stefan Renggli

sehr beschränkten Mitteln eine hohe Gastlichkeit erreichte, wurde 1993 mit dem jährlich vergebenen «Preisnagel», einem Architekturpreis des Kantons Solothurn, als bestes Bauwerk des Jahres ausgezeichnet. Besonders attraktiv ist

die beim Umbau vergrösserte Küche, die im Hochparterre liegt und für den Gast einsehbar ist. Beachtlich sind auch die Zahlen, die die Genossenschaft mit 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nach knapp einem Jahr erwirtschaftet.

Das Budget 1994 rechnet bereits mit einem Umsatz von 3 Millionen Franken, wobei die Küche 95 Prozent des Umsatzes beisteuert. SR

REKLAME

Wohnberatung von Leuten die wissen, wie man heute wohnt.

Baumuster-Centrale

Schwarzer Steinacher, Centralstr. 48, 8001 Zürich
Telefon 8 120 11 11
Abendstr. 9, 8001 Zürich, Tel. 8 120 11 11
Metzli 120 11 11
Baumuster-Centrale
Wir helfen Ihnen bei der
Für Leute wie Sie

892 4

Best Western Swiss Hotels

Negativ-Trend gebrochen

Die mit 6924 Zimmern grösste Schweizer Hotelgruppe meldet für das letzte Jahr ein positives Ergebnis an vermittelten Übernachtungen. Drei weitere Häuser an bester Lage und bedeutenden Standorten stossen zu Best Western Swiss Hotels.

Dem landesweiten Rückgang von minus 3.2 Prozent der Übernachtungen in Hotel- und Kurbetrieben trotzte Best Western Swiss Hotels mit einem Zuwachs von 1.5 Prozent oder plus 571 auf total 38 783 Nächte. «Damit ist es uns gelungen, den unserem Star-Reservationsystem angeschlossenen Betrieben zu einem über dem Branchendurchschnitt liegenden Ergebnis zu verhelfen», freut sich Direktor Peter Hürlimann. Der durch diese Buchungen erwirtschaftete Nettoumsatz konnte mit einem knappen halben Prozent ebenfalls leicht gesteigert werden und steht damit im Gegensatz zum allgemein rückläufigen Ausgabebudget der Hotelgäste in der Schweiz. «Das positive Resultat stammt hauptsächlich aus dem letzten Quartal», präzisiert Hürlimann, «was uns zuversichtlich für das laufende Jahr stimmt.» Der Wechsel des Erscheinungsbildes soll ab Ende April im ganzen Land im Rahmen von dezentralen Medienanlässen konkret eingeläutet werden. *pd/r*

Drei neue Häuser

Drei Hotels werden neu zu den Best Western Swiss Hotels stossen. In Genf, direkt gegenüber dem Gare Cornavin, stösst das Hôtel Astoria mit 62 Zimmern zur aktiven Gruppe. Das Erstklass-Suitenhotel Parco Paradiso in Lugano vertraut seine 41 Zweizimmer-, je vier Zwei- und Dreizimmer-Attika-Appartements und 16 Juniorsuiten Best Western an. Das dritte neue Hotel ist das Hotel Interlaken (60 Zimmer mit Vierstern-Komfort) in Interlaken. *SR*

HOT-TELL

Rappi AG kauft Luzerner «Tivoli». Die in Rapperswil domizilierte Rappi AG von Heidi-Hotels-Besitzer Lukas Kunz hat das ehemalige 5-Sterne-Haus und heutige Herzchen-Hotel Tivoli nun käuflich erworben. Dies bestätigte Rappi-Direktor *Rolando Lardelli* gegenüber der Luzerner Zeitung. Die Rappi AG hat Ende 1991 das Hotel im Baurecht übernommen. Laut Lardelli soll sich am bisherigen Konzept nichts ändern. Die vierte und fünfte Etage des Heiðihotels beinhaltet 98 Hotelbetten. Der Rest des Gebäudes dient der Gastgewerbeschule mit vornehmlich aus Asien stammenden Schülern.

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet

Victoria DESIGN

Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte einschicken an: **HR 94**
Victoria-Werke AG, Möhlebühl, 6340 Baar
Tel. 042-33 15 51, Fax 042-31 93 00

Verkehrsverband Berner Oberland

Oberländer Werbeoffensive im «Steigflug»? »

Die von der öffentlichen Hand mitgetragene Ausrichtung des Berner Oberländer Tourismus auf Familien zeigt Wirkung. Die teils ziemlich ausgefallenen Werbekampagnen stossen auf ein gutes Echo. Eine befindet sich buchstäblich im «Steigflug»: die «F/A-18-Kampagne».

PETER MATHIAS GRUNDER

Während der Verkehrsverband Berner Oberland (VBO) in gewöhnlichen Jahren höchstens 16 000 Anfragen beantwortet, hat er diese Zahl heuer bereits in drei Monaten weit übertroffen: 21 000 Mal haben die Oberländer bis Mitte März persönliche Briefe an potentielle Kunden geschrieben. Grund für die aussergewöhnliche Nachfrage ist die Werbekampagne «familienfreundliches Berner Oberland», für welche während drei Jahren insgesamt drei Millionen Franken zur Verfügung stehen.

Die Kosten der Kampagne, die nach intensiven Vorarbeiten mit den regionalen Anbietern 1992 lanciert wurde (siehe Kasten) und Ende Jahr ausläuft, trägt gut zur Hälfte der Kanton Bern.

Millioneneinsatz

1994, im UNO-Jahr der Familie, das den Abschluss der Aktion bildet, machen die Oberländer noch einmal Dampf. Meist in



Der seinerzeit heftig umstrittene F/A-18-Kauf der Schweiz soll nun in einer Art touristischem Kompensationsgeschäft neue Distributionskanäle in Richtung US-Markt öffnen. *Foto: Agence*

Zusammenarbeit mit verschiedensten Partnern aus der Wirtschaft, die kostengünstig Werbekanäle öffnen, wird die

Kunde vom familienfreundlichen Kurs in die weite Welt hinausgetragen. Mit dem bekannten Fotografen *Marcus Gyger* zusammen präsentiert der VBO eine neue Plakatserie: In Kooperation mit dem Schoggistengel Ragusa liegen seit Anfang Jahr 300 000 Familienwettbewerbe in Schweizer Ladenregalen.

Oberland und F/A-18

Clou der diesjährigen Kampagne des Verkehrsverbandes Berner Oberland ist aber bestimmt eine Kooperation mit den Herstellern und Lieferanten des amerikanischen Kampfflugzeuges F/A-18. Nachdem Interlaken die Flieger voraussichtlich warten wird, haben es die Oberländer geschafft, sich einen direkten Weg

zu Zehntausenden von potentiellen Kunden zu ebnen.

In Zusammenarbeit mit den firmeneigenen Reisebüros bei Unternehmen wie McDouglas, General Electric oder Goodyear streut der VBO ab April vorerst 50 000 spezielle Prospekte und richtet in Übersee eine Gratisnummer für Interessenten ein.

Zwar habe «bei Kompensationsgeschäften niemand an Tourismus gedacht», räumt VBO-Vize *Beat Anneler* ein, so dass finanziell nichts zu holen gewesen sei. Anneler erwägt aber, inskünftig entsprechende Begehren anzumelden, auch wenn er im jetzigen Fall durchaus auf den Goodwill der Rüstungsgiganten zählen konnte.

Spiegel des touristischen Zeitgeistes

Seit der Verkehrsverband Berner Oberland (VBO) in den späten Achtzigern sein Augenmerk auf Familien zu richten begann, zählt der sogenannte «Beatenbergkurs» zu den schnittigsten Instrumenten für die Arbeit nach innen. Alle Jahre treffen hier die innovativsten Kader zusammen, um sich auf hohem Niveau zu informieren und Gedanken zu vernetzen.

Der aktuelle Kurs, der vergangene Woche im Dorint-Hotel Blüemlisalp stattfand und wie immer mit hochkarätigen Referenten bestückt war, spiegelte den touristischen Zeitgeist und die Idee der Veranstaltung wieder: Themen des nahezu ausgebauten Kurses waren nämlich Reisereise und Mehrwertsteuer, der Seniorenmarkt sowie die Analyse von Messeauftritten. *PG*

SWISSORAMA

Berner Oberland

Für 15 Millionen Franken soll das seit neun Monaten geöffnete Casino *Thun*, das der Kursaal AG und der Appenzeller *Tivolino* AG gehört, zu einem *Monte Carlo* der Alpen ausgebaut werden. Damit ist auch gleich der Anspruch klar: Wenn denn eine Lizenz fürs «Grand Jeu» ins Berner Oberland kommen sollte, möchte Thun den valablen Mitbewerber Interlaken ausstechen. *PG*

*

Als letzte Instanz hat das *Bundesgericht* entschieden, dass ein deutscher *Grossaktionär* der *Berner Oberland Bahnen (BOB)* keinen Anspruch auf einen *Sitz im Verwaltungsrat* des breitgefächerten Unternehmens hat. Die BOB, als gemischtwirtschaftliche Aktiengesellschaft mehrheitlich im Besitz der öffentlichen Hand, hatten vor vier Jahren ein Vorschlagsrecht für den Verwaltungsrat ausgeschlossen. Dagegen rekurrierte der betreffende Aktionär, der rund zehn Prozent der Anteile kontrolliert, nun erfolglos durch alle Instanzen. *PG*

Ostschweiz

Die *Fussgängerzone* in Appenzell, dies ergab eine Umfrage, wird von 85 Prozent der Kunden und Besucher akzeptiert, während von den Einheimischen nur 79 Prozent die vor einem Jahr eingeführte Massnahme begrüssen. Etwas schwieriger zeigt sich die Situation bei Restaurants und Hotels. Rund 40 Prozent der Gäste befürworten den autofreien Kern, etwa 70 Prozent der Wirte und Hoteliers erklären, dass sie *keine nennenswerten Umsatzeinbussen* registriert hätten. Je weitere sieben Prozent haben laut Umfrage einen wesentlich tieferen oder aber einen klar gestiegenen Umsatz verzeichnet, wobei nicht festzustellen war, ob diese Schwankungen saisonal, witterungsbedingt oder von der Rezession abhängen. «Fest steht, dass Appenzell durch

die Einführung des autofreien Zentrums eine immense touristische Aufwertung erfahren hat», kommentierte Verkehrsdirktor *Willy Raess* die zum Teil widersprüchlichen Resultate. *SS*

*

Derzeit existieren in der Schweiz rund 100 Projekte für neue Golfplätze. Der erste aber, der nach 30 Jahren Bauruhe realisiert wird, ist die *18-Loch-Anlage im thurgauischen Erlen*. Wenn die Bauarbeiten planmässig fortschreiten, wird der Platz am *Pfingstamstag eröffnet*. An Ostern 1993 hatte die Golfschule auf der *Driving Range* beim Schloss Eppishaus ihre ersten Kurse angeboten, die von annähernd 1000 Golf-Youngsters besucht wurden. Davon haben sich mittlerweile 530 Voll- und 230 Midweek-Mitglieder eingeschrieben, welche die Anlage finanzieren.

Doch auch die Hotellerie in der Umgebung hat laut Auskunft der Promotorengruppe von diesem Run profitiert. Neben Erlen werden zwei weitere Projekte verfolgt, das eine in *Lipperswil* (beim Freizeitpark *Conny-Land*), das zweite in *Nussbaumen*. Aufgrund der Raumplanung dürfte jedoch nur einer der beiden Golfplätze eine Chance haben. *SS*

Basel

Erfolgreiches Wirken des Verkehrsbüros *Basel*: Der *Ausflug der Botschafterkonferenz* von diesem Jahr führt in die *Region Basel*. Rund 250 Schweizer Botschafter aus aller Welt werden somit nach der Konferenz in Bern nach Basel reisen, wo ihnen das Verkehrsbüro in Zusammenarbeit mit dem eidgenössischen Protokoll ein interessantes Programm zusammengestellt. *LA*

*

Grünes Licht für den 30-Millionen-Bau eines *Tinguely-Museums* von *Starchitekt Mario Botta* in Basel: Ohne Gegenstimme hiess das Kantonsparlament

die nötigen Zonenänderungen für das Museum gut, für dessen Bau und Betrieb der Basler Chemiekonzern Roche verantwortlich zeichnet. Im Jahre 1996 zum 100-Jahr-Jubiläum der Roche soll im Solitude-Park das *Tinguely-Museum*, ein Geschenk der Chemiefirma an die Basler Bevölkerung, eröffnet werden. *LA*

Graubünden

Der Churer Architekt und Bauunternehmer *Thomas Domenig* scheint auf den Geschmack gekommen zu sein. Anfang April wird sein von der *Ibis-Gruppe* betriebenes Hotel *Pyramide* in Chur eröffnet, und schon schmiedet er von der «Bilanz» auf gute 100 Millionen Franken taxierte Präsident des Eishockey Clubs Chur neue Hotelpläne. Mit einem *100-Betten-Hotel* «mit allen Schikanen» will er die Attraktivität des Ski- und Freizeitgebietes *Brambrüesch* oberhalb von Chur entscheidend verbessern.

Voraussetzung für diese ambitionierten Pläne ist der Neu- und Ausbau der *Brambrüeschbahn* als Zubringer in das Naherholungsgebiet der Bündner Hauptstadt. Gelingt dieses Unterfangen, zu dem auch die Stadt Chur 4.5 Millionen Franken beisteuern soll (eine Finanzierung durch die Banken gilt bereits als gesichert), dann will Domenig dafür sorgen, dass *Brambrüesch*, eine Sonnenterrasse oberhalb von Chur, zu einem begehrten Ausflugsziel wird, mit attraktivem Hotelkomplex, Restaurants, Pub und Skibar. *FS*

*

Die Bestrebungen zu einer engeren Zusammenarbeit der Tourismuskreise im *Untengadin* zeitigen erste Früchte. Von Vertretern der Kur- und Verkehrsvereine *Scuol*, *Bad Tarasp-Vulpera*, *Ftan* und *Sent* wurde in *St. Moritz* ein neuer Basisprospekt präsentiert, durch den die Gemeinsamkeiten der zwischen den Silvertagipfeln und den «Engadiner Dolomiten» eingebetteten Tourismusregion zum Ausdruck gebracht wird. Damit

wurde ein erster Schritt zu einer *sinnvollen regionalen Zusammenarbeit* getan. Weitere sollen folgen, und zwar in Form von gemeinsamer Marktbearbeitung sowie Podiumsveranstaltungen zur Förderung des Tourismusbewusstseins unter den einheimischen Bevölkerung. Angestrebt wird auch eine Ausdehnung der gemeinsamen Aktivitäten auf weitere Gemeinden im unteren Teil des Engadins bis *Zernez* sowie ins *Samnaun*. «Wir sind nach allen Seiten offen», versichert *Rolf Zollinger*, Kurvereinspräsident in *Bad Tarasp-Vulpera*, «aber eventuelle weitere Interessenten müssen zu uns kommen; wir wollen niemanden dazu zwingen.» Deutlich zum Ausdruck gebracht wird mit dem neuen Basisprospekt auch die Einheit des Engadins. Die Begriffe *Ober- und Untengadin* sollen so rasch wie möglich der Vergangenheit angehören. Das Tal zwischen *Maloja* und *Martina* versteht sich trotz topographischer und klimatischer Unterschiedlichkeiten als zusammengehörige Region – eben als das Engadin. *FS*

REKLAME

WEINGESTELLE

Hydro Ton

HYPRO

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

INFO-TOUR

Literaturarchiv: Dürrenmatt. Die grosse Dürrenmatt-Ausstellung des Schweizerischen Literaturarchivs wird vom 15. März bis zum 30. Juli 1994 in Bern gezeigt, parallel zu einer entsprechenden Kunstausstellung im Zürcher Kunsthaus. In Bern wird das literarische Schaffen, in Zürich das malerische Werk Dürrenmatts vorgestellt. Anliegen der 4. Berner Ausstellung ist es, Dürrenmatts Leben und Werk erstmals in umfassender Form, in der Kombination von Manuskripten, Bildern und Dokumenten aus dem literarischen Nachlass, zu präsentieren.

*

Selling Switzerland 1994. In enger Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) hat René L. Stein 1994 erneut ein Verkaufshandbuch «Selling Switzerland» herausgebracht. Das Handbuch wird in den USA und Kanada vertrieben. Das letzte Jahr neu ins Handbuch aufgenommene Fax-Formular findet guten Anklang. Im Vergleich zu den Antwortpostkarten hat die Zahl der Fax-Anfragen entscheidend zugenommen. Der Verkehrsverein Zürich registrierte innerhalb der ersten drei Wochen nach Lancierung des Buches bereits 178 konkrete Anfragen. Die Auflage liegt jeweils bei 35 000 Exemplaren.

*

Wochenenden in der Schweiz. Bereits zum 6. Mal ist die Gratis-Broschüre «Wochenend-Führer Schweiz» erschienen. Auf 84 Seiten werden 77 neue attraktive Pauschal-Weekend-Angebote angepriesen. Die Wochenenden reichen von kulturellen Höhepunkten über kulinarische Streifzüge, Naturerlebnisse, Sport bis hin zum Relaxen in einem Beauty-Corner oder Thermalbad. Der Hotelier bezahlt für eine PR-Seite 2050 Franken. Der Wochenend-Führer Schweiz ist gratis und kann schriftlich (80 Rappen Porto in Briefmarken belegen) bei der Herausgeberin Benziger AG, Allmeindstrasse 15, 8840 Einsiedeln bezogen werden.

Schweizer Radio International

Kalifornien: «TV-Bilder aus der Schweiz»

Mehrere Fernsehstationen und Kabelnetze in Kalifornien strahlen regelmässig Bilder aus der Schweiz aus. Schweizer Radio International und die Schweizerische Verkehrszentrale arbeiten hierbei zusammen.

Seit Beginn dieses Jahres strahlt das Kabelnetz Sammons Cable in Los Angeles und Umgebung regelmässig das englischsprachige TV-Magazin «Swiss World» aus. Schon seit Anfang 1992 setzt das Netz Falcon Cable wöchentlich einige Ausschnitte aus «Swiss World» ein. Zudem überträgt German TV in

America seit über einem Jahr jede Woche die Sendung «Bilder aus der Schweiz» – dies allerdings nicht nur in Kalifornien, sondern überall in den USA.

Radio macht Fernseh

Den meisten Schweizern nicht bekannt ist, dass Schweizer Radio International (SRI) auch einen Fernsehdienst betreibt. Dieser zeichnet für «Swiss World» verantwortlich. Dabei handelt es sich um ein Magazin von ungefähr zwölf Minuten Dauer. In vier bis sechs Beiträgen wird über die Schweiz berichtet. Darin haben kulturelle und wirtschaftliche Themen ebenso Platz wie touristische. Während SRI im Auftrag der Koordinationskommission des Bundesrates für das Projekt

verantwortlich zeichnet, kümmert sich die Schweizerische Verkehrszentrale um die touristischen Belange.

Bei den Tourismus-Themen wird nicht einfach Werbung für die Schweiz ausgestrahlt, sondern es geht mehr um touristische Entwicklungen. Dabei sind durchaus auch kritische Töne möglich, wie Walter Fankhauser, Pressesprecher von SRI, versichert. Auch der Sender CNN zählt auf die Dienste von SRI: Im «World Report» werden jedes Wochenende auch TV-Berichte aus der Schweiz ausgestrahlt, die SRI liefert. Die «Bilder aus der Schweiz» werden von der 3sat-Redaktion des Schweizer Fernsehens produziert. Diese Sendung wird auch in Europa ausge-

strahlt. Für Amerika wird sie leicht verändert, man nimmt auf den Geschmack in Übersee Rücksicht.

Erstaunlicherweise aber wird «Bilder aus der Schweiz» in den USA deutschsprachig verbreitet; die Sendung richtet sich an Amerikaner, die der deutschen Sprache mächtig sind. Von den 15 Millionen deutschsprachigen Einwanderern dürften das noch etwa zwei Drittel sein. Dass die Resonanz gerade in Kalifornien so gross ist, kommt nicht von ungefähr. Dies ist nach Einschätzung von SRI-Pressesprecher Fankhauser nicht zuletzt ein Verdienst des Schweizer Generalkonsulats in Los Angeles. Dieses setzt sich sehr dafür ein, dass die Schweiz den Kaliforniern nähergebracht wird. *TA*

Osterreich-Werbung

Klaus Lukas' Liebe zum Detail

Klaus Lukas' neuste Pläne reichen von der Anbindung des Weinmarketings über die Kreativität verkäuflicher (Mode)-Werbeartikel bis hin zur Eröffnung eines Moskauer Büros 1996.

Dass sich ein Land touristisch auch über seine – unverwechselbaren – Produkte verkauft, ist ÖW-Chef Klaus Lukas längst klar. Deshalb darf auch das österreichische Agrarmarketing seit einem halben Jahr unter dem Slogan «Appetit auf Österreich» das Austria-Tourismus-Logo mitverwenden. Neu will Lukas auch das Marketing für österreichische Qualitätsweine enger an sich binden: «Unsere Aussenstellen werden PR dafür machen; ich habe vor, sogenannte Wein-



Klaus Lukas, Chef der Österreich Werbung. Foto: zvg

Attachés zu schaffen.» Seit seiner Zeit als österreichischer Handels-Attaché in

Paris hat Klaus Lukas zudem eine besondere Beziehung zur Mode – er lancierte dort den Wiener Modeschöpfer Helmut Lang aufs internationale Designerparkett. Nun möchte er rund um das neue Trendthema «Sommerfrische» modische Werbegeschenke schaffen, die so gut sind, dass sie sich auch verkaufen lassen. «Schön wär's, wenn uns Lang eine Sommerfrische-Kollektion entwerfen würde! Doch wir haben noch andere gute Designer.» Und schliesslich trägt Lukas der (touristischen) Tatsache Rechnung, «dass Wien nun von der Peripherie in die Mitte Europas gerückt ist». So befruchtet er seine östlichen Nachbarländer mit Ideen und lässt sie – oftmals gratis – an gemeinsamen Promotionen teilnehmen; etwa als Präsident der Werbegemeinschaft «Die Donau». *EM*

INFO-TOUR

22 Jugendherbergen für Familien. In einem neu herausgegebenen Handbuch «Familienferien» stellen sich 22 Jugendherbergen vor, die sich besonders für Familien eignen. Diese Herbergen verfügen über Spielsachen, bieten Umschwung für sportliche Aktivitäten, servieren Erlebniszeiten und verfügen über Selbstkochgelegenheiten. Die Broschüre kann kostenlos bezogen werden unter Telefonnummer 01 360 14 14 oder Fax 01 360 14 60.

*

2,3 Kilogramm Interhome-Fewos. Ohne die vollautomatisierte Katalogproduktion wäre es nicht möglich, dass Interhome innet weniger Wochen 26 verschiedene Katalogarten in 80 Sprachwährungen produziert. Für den deutschen Markt allein ergibt der Gesamtkatalog ein Buch von 2,3 Kilogramm. Für das Ferienjahr 94 sind 3110 Farbsseiten, 6650 Text- und 2950 Preislistenseiten erstellt worden.

Der billigste Trutenschinken der Schweiz!

200'000 Packungen Trutenschinken

180 g (2 Tranchen) vakuumverpackt

Probierpreis!

0.95

statt 1.90

Hervorragende Qualität und gesund, weil kalorienreduziert.



Erhältlich in allen Filialen mit Frischprodukten!

Wir sind immer billig!

DENNER SUPERDISCOUNT

Event-Marketing: 135 Jahre Hotel Schweizerhof in Bern

Ein Pin und ganz Bern steht Kopf

Ueli Münger, Direktor im Berner Hotel Schweizerhof, schwört auf aktives «event-marketing» (event = Ereignis). Ein Ereignis soll die Party «The Fueer» vom 26. März werden – der Anlass war innert kürzester Zeit ausverkauft. Ein zusätzliches «event», das kostenlos und PR-wirksam für den 135. Geburtstag des Hotels wirbt.

REGULA STUCKI

Jean-Jacques Gauer schreibt in der Festschrift zum 135. Geburtstag vom Hotel Schweizerhof in Bern: «Wir sind das einzige Fünfsterhotel der Bundesstadt, welches noch im Familienbesitz ist.» Seine Eltern übernahmen das Haus vor genau 55 Jahren mit der neu eröffneten Schulheissenstube (die in der kürzlich erschienenen Weltwoche-Bestenliste Platz 85 erreicht hat). Seit genau 20 Jahren gehört der «Schweizerhof» auch zu den «Leading Hotels of the World», deren 280 Häuser zur Zeit von Jean-Jacques Gauer präsidiert werden.

Gratis-PR für eine halbe Million

Der 135. Geburtstag soll nicht im engen Kreis der Familie gefeiert werden. Direktor Ueli Münger weiss den Anlass als aktives «event-marketing»-Ereignis zu nutzen und hat zum grossen Jubiläumsergebenis gerufen. Erster Ertrag davon: Geburtstagsgeschenke in Form von Gratis-

Umsatzplus mit jüngeren Gästen

Um den «Schweizerhof» einer neuen und zunehmend jüngeren Gästeschar attraktiv zu machen, erhielt das Restaurant «Jack's Brasserie» im August 1993 ein 100 000 Franken kostendes Face Lifting verpasst. Service und Speiseangebot wurden geändert und die Preise um 30 bis 40 Prozent gesenkt. Resultat davon: das Restaurant ist jeden Abend ausverkauft und hat mit einem Umsatzplus von 10 Prozent 1993 erstmals die 4-Millionen-Franken-Grenze erreicht.

11 der 14 Millionen Franken Gesamtumsatz des «Schweizerhofs» entfallen auf die Restauration und den Bankettbereich, lediglich 3 Millionen kommen aus dem Logement. In Zusammenarbeit mit Reisebüros oder mit Wochenendflügen von Air Englandia und Crossair könnte auch in der Beherbergung eine Verjüngung der Gäste angestrebt werden. Da aber 60 Prozent der Zimmerbuchungen sowieso durch Berner Firmen erfolgen, geschieht hier, gemäss Direktor Ueli Münger, automatisch eine Imagekorrektur. RS

PR im Wert von über einer halben Million Franken – der Aufwand für Organisation und Inserate habe zwischen 50 000 und 60 000 Franken betragen!

Die 135-Jahre-Aktion bezieht sich hauptsächlich auf die Stadt Bern und Umgebung und verfolgt ein klares Ziel: «Ende Jahr weiss jeder, dass der Schweizerhof länger steht als das Bundeshaus oder der Bahnhof, nämlich 135 Jahre.» Dazu hat Ueli Münger einen Veranstaltungskalender zusammengestellt, der ausschliesslich Berner Premieren bieten soll. Das kostet die Gruppe Boney M. bereits eine Konventionstrafe, weil sie einen Monat vorher in der näheren Umgebung spielt.

Warnung für eine laute Nacht

Alle Gäste, die ein Zimmer für die Nacht vom 26. März reservieren wollten, haben mit der Bestätigung ein Warnschreiben erhalten. Denn in dieser Partynacht ist nicht vor vier Uhr für Ruhe gesorgt. «Die einen hält «The Fueer» vom Kommen ab, die andern kommen erst recht», erklärt Münger lachend. Vor allem, wenn sie mit einem Zimmer einen Eintrittspinn für das Fest erhalten. Die Party war innert drei Tagen ausverkauft. Anstatt der erwarteten 700 gingen über 1 000 Eintritte über die Receptionstheke. Die Pins, das Paar zu 135 Franken, berechnen zu freien Getränken, vielfältiger Verpflegung, Musik und Unterhaltung.

Für die 127 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hotels wurde ein «knallhartes Organisationspapier» erstellt. 100 Leute werden alleine für den Service benötigt, viele mussten zusätzlich engagiert werden. Am 26. März um 19.30 Uhr heisst es dann «Hollywood in der Schweizerhoflaube». Mit Scheinwerfern, rotem Teppich, Jazzband und ersten Drinks werden die Gäste empfangen. Bis 21 Uhr finden sogar in den Hotelsuiten Apéros statt. Für ein starkes Sicherheitsdispositiv ist gesorgt, Securitas-Leute in Uniform und in Zivil werden das Hotelgremium – das Haus verfügt über eine grosse Antiquitätensammlung – diskret im Auge behalten.

Rechnet die Schweizerhof-Direktion mit barem Gewinn? «Mit Champagner und harten Drinks, die im Eintrittspreis nicht inbegriffen sind, erwarten wir einen Umsatz von 15 000 bis 20 000 Franken. Ein grosser Gewinn sollte mit der Party jedoch nie erzielt werden.»

Gratisstip: Party-Partner gesucht

Ueli Münger fühlt sich bereits Pin-verfolgt: «Ich war kürzlich Zeuge bei einer Gerichtsverhandlung. Als wir auf das Protokoll warteten, wurde mir eine «persönliche» Frage gestellt. Ob der Festpin vom Schweizerhof schon ausverkauft sei? Am gleichen Tag drehte sich ein Taxifahrer zu seinem Gast (ebenfalls Ueli Münger) um und fragte: «Arbeiten Sie im Schweizerhof? Könnten sie mir einen Partypin verschaffen?» Sogar Gemein-



Wenn ein Luxushotel und ein Lokalradio zur Party einladen, stecken sich nicht nur Stammgäste den Eintritts-Pin ans Revers. Foto: Regula Stucki

derate stritten sich darum, denn «so einen Mix der Berner Musikszene gab's noch nie».

Womit erklärt sich Münger den Riesenerfolg, zumal die Berner nicht unbedingt als «Partylöwen» bekannt sind? «Wir haben das Ereignis in unserer Jubiläumsbroschüre angekündigt und mit einem zusätzlichen Faltblatt 4000 Adressen angeschrieben. Im Berner Gratisanzeiger erschienen wöchentlich grosse Anzeigen mit frechen Statements wie: Die grösste Party, die Bern je gesehen hat.» Hier gibt er einen Gratisstip: Organisieren Sie einen solchen Anlass nie im

Alleingang. Suchen Sie sich einen Partner. «In unserem Fall das Lokalradio ExtraBe, das gute Beziehungen zur Berner Zeitung BZ unterhält.» Und die Liebhaber der Berner Musikszene direkt erreicht, zumal diese nicht unbedingt zu den Stammgästen des «Schweizerhofs» gehören. Ob die Party im kommenden Frühherbst wiederholt wird, kann sich erst nach dem rauschenden Fest entscheiden, wenn sich die Direktion des Hotels ausgeschlafen hat. Die beste Werbung heisst jetzt vorerst: Die Party ist ausverkauft!

Eine kurze Geschichte zu 135 langen Jahren

Bis zum 1. Juli 1859 hiess der Berner «Schweizerhof» noch Hotel Fetzer. Am Eröffnungstag der Bahnlinie Bern–Thun wurde das Haus mit 30 Zimmern und zwei Badezimmer dann umgetauft und 52 Jahre später abgebrochen, um 1913 mit dem «Stadtrrestaurant» und einem Festsaal neu eröffnet zu werden. 1939 übernahmen Hotelier Jack Gauer und Ehefrau Anne-Marie den Schweizerhof und richteten das Restaurant Schulheissenstube ein. Anlässlich des 100-Jahre-Jubiläums 1959 fand eine erste Umbauphase statt, der 19 Jahre später ein kompletter Küchenumbau folgte.

1975 stiess Sohn Jean-Jacques Gauer zur Geschäftsleitung des Hotels und vier Jahre später erhielt das Haus auch

eine Hoteliere, Ehefrau Emeline Gauer. 1980 wurden alle Zimmer im 4. Stock renoviert und das Delikatessengeschäft «Jack's Snack» eröffnet. Fünf Jahre danach erhielt das 5-Sterne-Hotel eine neu gestaltete Hotelhalle und einen Anbau mit 15 zusätzlichen Zimmern. Weitere Zimmer wurden laufend umgebaut und 1990 eine 200 Quadratmeter grosse Suite eröffnet. Im Jahre 1992 bekam das Stadtrrestaurant zu Ehren des 1967 verstorbenen Vater Gauer einen neuen Namen, wurde sanft renoviert und heisst seither «Jack's Brasserie». 1993 erstrahlte dann auch die Schulheissenstube in neuem Glanz und so kann in diesem Jahr ein stolzes Hotel seinen 135. Geburtstag feiern. RS

Mövenpick-Gruppe

Nicht bereinigte Ergebnisse

Erstaunlich spät und mit nicht bereinigten Ergebnissen des Jahres 1993 konfrontiert die Mövenpick-Gruppe in einem Brief ihre Aktionäre. Für das geplante Wachstum auf dem Osteuropamarkt sollen Lizenzvergaben im Konsumgüterverkehr sorgen. Auch Franchising ist ein Thema.

THOMAS VASZARY

«Was hat Mövenpick zu sagen?», titelte die Neue Zürcher Zeitung (NZZ) und fügte hinzu: «Und warum sagt der Konzern etwas, wenn er nichts zu sagen hat?» Die nicht bereinigten Ergebnisse 1993 mit einer Umsatzzunahme von 1,5 Prozent auf 1,25 Milliarden Franken gegenüber dem Vorjahr, so im Aktionärsbrief, spiegeln auf dem Hintergrund verschiedener Aufgaben von Restaurants in der Schweiz und Deutschland die unternehmerische Leistung der Mövenpick-Gruppe nur bedingt wieder. Der Konzerngewinn nach Abzug der Steuern verbesserte sich laut Aktionärsbrief gerade mal um 2 Millionen auf 8,5 Millionen Franken. Die Finanzstruktur wird als «nach wie vor gesund» bezeichnet, der Eigenkapital-Anteil mit rund 50 Prozent befristet. Die Finanzierung des geplanten Wachstums sei sichergestellt.

Franchising ein Thema

Das angetönte Wachstum in den ehemaligen Ländern des Ostblocks beziehe sich aber nicht auf den Bau von Gastronomie- und Hotelbetrieben, präzisiert Jean-Pierre Streich, Leiter von Management-Services bei Mövenpick, auf Anfrage. «Wir versuchen über Lizenzvergaben im Konsumgüterbereich in den osteuropäischen Markt zu gelangen.» Aber auch Franchising ist laut Streich bei Mövenpick ein Thema, um den Ausbau der Marke Mövenpick des in vergangener Zeit durch interne Querelen geschüttelten Hotel- und Gastronomiezweigs voranzutreiben. So bezieht sich die Zahl von zehn neuen Betrieben in ganz Europa vorwiegend auf den Gastronomiektor. Namen können noch keine genannt werden. Demgegenüber stünden neun ebenfalls noch geheime Betriebsschliessungen in Europa, sagt Streich.

Im April soll in Köln mit einem neuen Betriebskonzept der erste Pilot-Betrieb unter dem Markennamen «Palavion» eröffnet werden; eine weitere Eröffnung in Toronto soll folgen. «Palavion» stehe, so heisst es im Aktionärsbrief, für eine «zukunftsweisende Gastronomie». Der Gast kann sich einerseits die nach seinen Wünschen zubereiteten Speisen und Getränke selber holen oder sich andererseits von Mitarbeitern bedienen lassen.

In Den Haag (Holland) will Mövenpick in den nächsten Wochen das zweite Cadett-Hotel eröffnen. Am Roten Meer wird ein weiteres Resort-Hotel in Serena Beach eröffnet und die luxuriöse Tauerjacht «Fortune» lanciert. Im Zuge der Straffung und Bereinigung hatte Mövenpick in Frankfurt bereits Anfang Jahr das Parkhotel an die britische Forte Gruppe übergeben.

REKLAME

Ein Hotelunternehmen diversifiziert

Die Seiler Hotels, eine traditionsreiche Hotelgruppe, streben eine Diversifikation an. Inskünftig sollen nicht nur Hotelgäste, sondern auch Immobilienprojekte Geld in die Hotelgruppe bringen. Ein erster Schritt ist die 42 Millionen Franken teure Seiler-Überbauung an der Zermatter Bahnhofstrasse.

GERMAN ESCHER

Zwar sei Zermatt vom Hotelsterben bisher verschont geblieben, doch auch hier müsse man hart um die Margen kämpfen, bringt Verwaltungsratsdelegierter Christian Seiler das Problem auf den Punkt. Die strukturelle Entwicklung in der Hotellerie hat die Seilers dazu bewegt, «unsere Strategie sanft zu überarbeiten». Man will zwar in erster Linie ein Hotelunternehmen bleiben, «aber nicht gänzlich vom Hotelgeschäft abhängig sein». Der Immobilienbesitzer der Seilers gewinnt immer mehr an Bedeutung. Der schlecht genutzte Seilergarten an der Zermatter Bahnhofstrasse, wo Kauf-

oder Mietpreise an die gleichnamige Einkaufsstrasse Zürichs erinnern, sollte deshalb besser genutzt werden.

Die Hotellerie haben die Seilers auch in ihrer neuen Überbauung nicht aus den Augen verloren. So entstanden unter anderem 15 Luxussuiten, die unterirdisch



Verwaltungsratsdelegierter Christian Seiler: die 42 Millionen Franken teure Überbauung illustriert die neue Strategie. Foto: German Escher

mit dem gegenüberliegenden 5-Sterne-Hotel Mont Cervin verbunden sind. Die Überbauung umfasst zudem 44 Personalstudios sowie 16 Wohnungen, die unmöbliert in Jahresmiete abgegeben werden. Neben dem Swiss-Rock, Zermatts neuestem Erlebnislokal, befinden sich

Leicht zugelegt

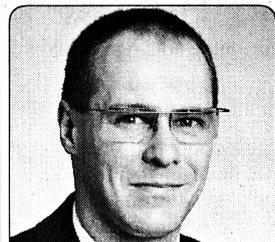
Die Übernachtungszahlen in den Seiler Hotels Mont Cervin, Monte Rosa, Schweizerhof, Nicoletta und Rifflapel (alle in Zermatt) und La Porte d'Octodure in Martigny sind mit insgesamt 113 700 Logiernächten im Rahmen des Vorjahres. Rückgänge im Winter wurden im Sommerhalbjahr wettgemacht. Dennoch sank der Umsatz um knapp ein Prozent auf rund 33,6 Millionen Franken. Dank Mehreinnahmen im Bereich der Immobilien stieg der Cash-flow gegenüber dem Vorjahr um rund eine halbe Millionen auf 2,7 Millionen Franken. Der Reingewinn der Hotelgruppe (350 Angestellte) liegt mit 1,1 Millionen Franken knapp über dem letztjährigen Ergebnis. GER

im Erdgeschoss verschiedene Boutiquen und Läden sowie die Kantonalbank und die PTT, die ihre Räumlichkeiten erwarben.

Durch diesen Verkauf verblieben den Seiler Hotels von den 42 Millionen Franken Erstellungskosten rund 26 Millionen Franken, die über Bankkredite finanziert wurden. Für Christian Seiler stellt die riesige Überbauung bloss einen ersten Schritt in der Umsetzung der neuen Strategie dar. Weitere Immobilienvorhaben in Zermatt würden derzeit geprüft.

Pionierleistung

Die Überbauung Seilergarten beeindruckt nicht bloss geschäftspolitisch, sondern auch architektonisch. Dank der Aufteilung des riesigen Bauvolumens (12 500 Quadratmeter Bruttogeschossfläche) auf fünf chaletähnliche Hochbauten und den gewählten Materialien überzeugt der Immobilienkomplex als Einheit, die sich gut in die feingegliederte Dorfstruktur einfügt. Als Pionierleistung bezeichnet Architekt Roman Mosser das Energiekonzept: Dank einer neuen Anlage mit Wärmerückgewinnung werden sogar die Abwässerchen der Gäste zur Energiegewinnung genutzt.



Arnold W. Graf, Hotel Bahnhof, Schaffhausen, profitiert von:

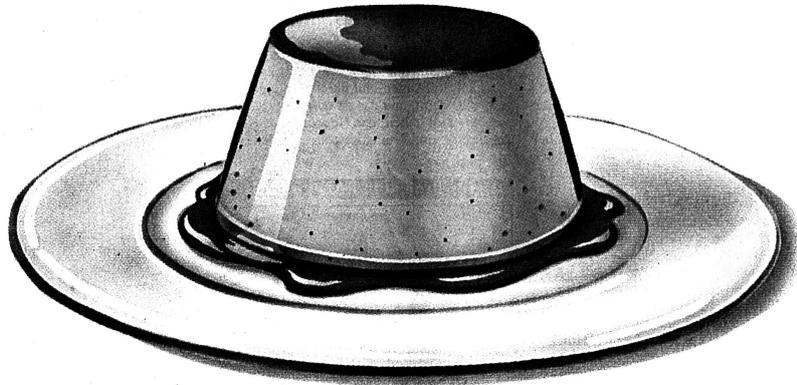
FIDELIO
Frontoffice

vom
Hotelspezialisten

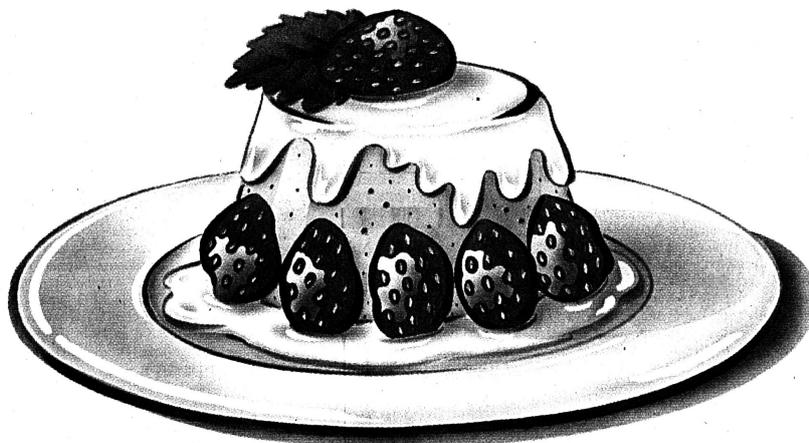
CHECK-IN DATA AG
INFORMATIK

FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Telefon 01 808 71 65



*Das Dessertflan von Carma
ist ruck-zuck in Form.*



*Deshalb wird es so oft
hoch dekoriert.*

Aus dem ergiebigen Carma Dessertflan zaubern Sie im Nu feine, standfeste Vanille-Flans, die als Caramelköpfler genauso begehrt sind wie garniert mit Früchten, überzogen mit einem köstlichen Topping oder zauberhaft dekoriert mit Ihrem ganzen Schatz an kreativen Einfällen.

Carma
Der Anfang vieler süßer Sachen

Alwin Hollenstein, Vizedirektor Migros-Gastronomie

«Man muss auch zu Fehlern stehen können»

Die Migros-Gastronomie (inklusive Gourmetessen und Party Service) hat im letzten Jahr ihren Umsatz um 3,2 Prozent auf 678 Millionen Franken gesteigert. Für dieses Jahr ist ein Plus von vier Prozent budgetiert. Zur Strategie und Praxis befragte die hotel + touristik revue Vizedirektor Alwin Hollenstein, Chef der Koordinationsstelle M-Gastronomie und Absolvent des SHV-Unternehmerseminars.

Interview:
SILVIA PFENNIGER

Herr Hollenstein, sind die 21,2 Millionen Franken, welche die M-Gastronomie bei ihrem Umsatz im letzten Jahr zugelegt hat, gleichmässig über die Schweiz verteilt?

Unsere Umsatz haben wir vor allem in der Deutschschweiz gesteigert. In der Westschweiz liegt er unter dem Vorjahr. Dabei hat auch die Unwetterkatastrophe in Brig einen Einfluss. Unser M-Restaurant in Brig mit einem Jahresumsatz von 1,5 Millionen Franken wird diese Woche wieder eröffnet.

Wieviele neue Restaurants haben Sie eröffnet?



Alwin Hollenstein, Vizedirektor Migros-Gastronomie Foto: zvg

Wir haben in Bussigny (52 Plätze), Embrach (106 Plätze) und in Einsiedeln (140 Plätze) neue Restaurants eröffnet. Dazu kommen neun Restaurants (2617 Plätze), die renoviert und teilweise vergrössert wiedereröffnet wurden. Unter anderem unser erfolgreiches Flaggsschiff im Glattzentrum (600 Plätze).

Diese Restaurants gehören verschiedenen Genossenschaften. Wie verhält es sich mit der Koordination?

Bis anhin haben wir die Umsatzzahlen einmal jährlich zusammengezogen, aber dieses Jahr kommt ein wöchentliches Total von jeder Filiale dazu. Zudem werden wir auch die einzelnen Sparten monatlich auswerten. Koordiniert wird bei uns teilweise auch die Ausbildung. So haben zum Beispiel 180 Köche in unseren Klubschulen in Luzern und Freiburg einen Kochkurs besucht, der von Lucas Rosenblatt aus dem Hotel Albana in Silvaplana geleitet wurde, das 16-Gault-Millau-Punkte hat.

Gehört dies zum Erfolgsrezept? Wie schaffen ihre Restaurants das Umsatzplus?

Im Vergleich zu den kleinen Restaurants haben wir selbstverständlich den Vorteil, dass wir grosse Mengen günstig einkaufen. Aber zudem wird den Trends unbedingt Rechnung getragen. Zur Zeit ist der asiatische Einfluss besonders aktuell. Bei der Traiteurabteilung, die rund 22 Prozent des Gesamtumsatzes ausmacht, sind die warmen Speisen Zugpferd. Vorne liegen alle Pouletprodukte, wie Schenkel und Nuggets. An zweiter Stelle steht der Fisch, gefolgt von den restlichen Fleischartikeln. 19 Prozent ist der Anteil Backwaren und vier Prozent macht der Käseverkauf aus. Der Verkauf über die Gasse macht 45, 5 Prozent des gesamten Umsatzanteils der M-Gastronomie aus. Mit 3,4 Prozent hat er übrigens überdurchschnittlich zugelegt, gegenüber den Restaurants mit einem Plus von 3,1 Prozent.

Was erwarten Sie von diesem Jahr? Werden Sie das budgetierte Plus von vier Prozent erreichen?

Wir haben in den ersten Monaten bereits mehr als drei Prozent plus und das sind schwache Monate. Sicher stehen bereits

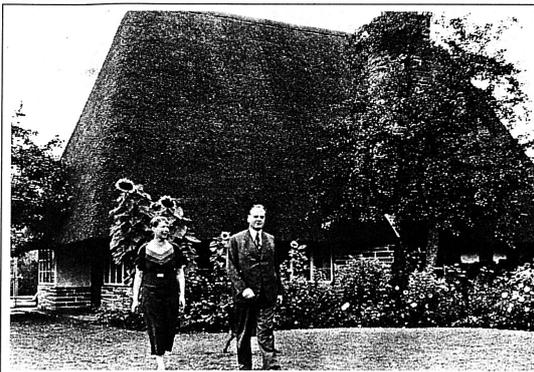
die Monate November und Dezember als kommende Spitzenmonate fest, beeinflusst durch die vielen Verkaufstage und das Weihnachtsgeschäft.

Was raten Sie den kleinen Vertretern der Gastronomie?

Es liegt nicht an uns, Ratschläge zu erteilen. Ich kann nur sagen, was wir selber machen: die Augen und die Ohren spitzen. Und dann, und das ist das Wichtigste, den Mut haben, das Neue auch einzuführen und umzusetzen. Zudem

braucht es den Mut, die entsprechende Geduld und Ausdauer durchzuhalten, wenn der Erfolg sich nicht sofort abzeichnet. Vielfach gibt man zu früh, das heisst gerade an der Schwelle des Erfolgs, auf. Die Hauruck-Methode zahlt sich auch in der Gastronomie nicht aus. Ein Bereich, wo auch wir noch zulegen wollen, ist die Offenheit von Genossenschaft zu Genossenschaft. Da gilt es nicht nur die Erfolge mitzuteilen, sondern auch zu den Fehlern offiziell zu stehen. Denn daraus kann man am meisten lernen.

Migros-Projekt in Rüschiikon



Ein Hotel in «Duttis Park im Grüene»

Am Rande des ursprünglich von Migros-Gründer, Gottlieb Duttweiler, gestalteten und 1946 in die Stiftung im Grüene eingebrachten Parkes in Rüschiikon, plant die Stiftung ein über hundert Zimmer grosses Hotel, vergleichbar mit der Kategorie Vierstern-Plus. «Noch ist die Planung im Stadium Vorprojekt», sagt dazu Christian Lutz, Direktor des Gottlieb Duttweiler Instituts (GDI). Im GDI, wo allein im letzten Jahr rund 8500 Teilnehmer an Veranstaltungen gezählt wurden, freut man sich besonders über das Hotelprojekt. «Das geplante Hotel würde allerdings

nicht bloss den Teilnehmern von GDI-Veranstaltungen zur Verfügung stehen, sondern auch Passanten und anderen Gästen», sagt Christian Lutz und ergänzt: «Am linken Zürichsee-Ufer gibt es ja noch kein grosses Hotel.» Der Standort des geplanten Hotels ist beim von der Autobahn ersichtlichen Tierpark. Der Park würde durch das Hotelprojekt übrigens nicht verkleinert, sondern durch Strassenverlegung um einen Viertel (rund 10 000 Quadratmeter) vergrössert. Auf dem Foto Adele und Gottlieb Duttweiler vor ihrem berühmten Strohhäus. (Foto: zvg) SPF

Öko-Hotel 1994

Ausschreibung erfolgt im April

Die Unterlagen für die Ausschreibung des «Öko-Hotels des Jahres 1994» können ab Mitte April bei der hotel + touristik revue bezogen werden. Die offizielle Lancierung des Wettbewerbs wird auf der Seite 2 der htr bekanntgegeben. Wie schon bei der ersten Ankündigung im letzten Dezember erwähnt, baut der Kriterienkatalog im wesentlichen auf dem Öko-Handbuch des Schweizer Hoteliersvereins SHV «Natürlich erfolgreich» auf. Prämiiert wird das «Öko-Hotel des Jahres». Die besten in den übrigen Kategorien (Stadthotel, Ferien-/Saisonhotel, Garni, Landgasthof) erhalten je einen Spezialpreis. Ausserdem wird ein «Innovationspreis» für die innovativste Problemlösung im Bereich Ökologie vergeben. Die Preise werden an der «3. Tagung Umwelt und Tourismus» des Verkehrsverbandes Graubünden (VVG) und des SHV am 1. Dezember 1994 in Landquart vergeben. r.

MIXED-PICKLES

Neue Ausschreibung zur Zuckerartistik

Unter dem Patronat des Schweizerischen Kochverbandes und in der Zusammenarbeit mit Fabilo Zuckerartistik, Rickenbach, veranstaltet das Schweizerische Gastronomie-Museum Thun vom 16. April bis 15. Mai den zweiten Schweizerischen Wettbewerb für Zuckerkunst. Thema der Ausschreibung ist «Frühling». Gesucht werden zeitgemässe Schaustücke aus geblasenem, gegossenem und gezogenem Zucker. Der Wettbewerb steht Lehrlingen und Berufsleuten aus dem Gastgewerbe und Konditorei offen. Eine Fachjury und Museumsbesucher werden die eingereichten Arbeiten bewerten. Der Sieger oder die Siegerin mit der höchsten Punktzahl erhält die «Swiss Sugar Art Trophy» als Wanderpokal. r.

Unterlagen über den Wettbewerb und das Reglement können beim Schweizerischen Gastronomie-Museum, Postfach 181, 3604 Thun, Telefon 033 23 14 32, Fax 033 23 54 32 verlangt werden.

Pasta-Gemetzel

Die Spaghetti-Factory, die der Zürcher Bindella-Konzern längst am Thuner Waisenhausplatz eröffnen möchte, lässt weiter auf sich warten. Nach langem Seilziehen zwischen Rudi Bindella und dem Thuner Gastronomen und Hotelier Klaus Lamprian um die Nutzung, bei der sich die Stadt als Besitzerin zugunsten des Zürchers entschieden hatte, kämpft nun der Thuner Caféhäusbesitzer Hans Schweizer gerichtlich gegen den Betrieb. PG

Basler Wirte

Massnahmen um Beizenkultur zu erhalten

Der Basler Wirteverband will nicht mehr länger zusehen, wie selbst beliebte, alteingesessene Restaurants in der Rheinstadt der Immobilienspekulation zum Opfer fallen. Inskünftig will der Verband mit einer Kommission «zur Förderung und Erhaltung einer vielseitigen Beizenkultur» gegen diese Entwicklung vorgehen.

ISO AMBÜHL

In den letzten Monaten sind in Basel verschiedene Restaurants geschlossen worden und müssen Neubauten weichen: die «Heumattstube», der «Leuen», das «Drei Rosen» oder die «Locandas». Wegen eines neuen Bankengebäudes müssen bald einmal auch der «Steinbock», «Jeffery's Indian Restaurant» und eventuell auch das «Grand Café Huguenin» am Barfüsserplatz schliessen, während das «Kornhaus» einem Feuerwehr-Neubau und das traditionsreiche «Gambrius» einem neuen Manor-Lokal weichen sollen. Jeffery Sandragasan zumindest kann sein indisches Restaurant wohl voraussichtlich im künftigen Neubau der Bankgesellschaft am Centralbahnplatz – anstelle des ehemaligen Hotells Jura, wo noch vorübergehend bis im Herbst das «Chicken Chaotikum» untergebracht ist – weiterführen.

Eine Umfrage gestartet

Angesichts der tristen Entwicklung ist der Wirteverband «in die Offensive» gegangen, wie es Präsident Thomas Mosberger ausdrückt: Eine Kommission



Über der Basler Beizenszene braut sich Düsteres zusammen. Immer mehr Betriebe werden Opfer von Spekulanten. Foto: htr

«zur Förderung und Erhaltung einer vielfältigen Beizenkultur» unter der Leitung von Bahnhof Buffet-Wirt Hans Berchold wurde gegründet, die gleich zur Sache geht. Um die Bedürfnisse und Probleme der Betreiber von 483 bewilligungspflichtigen Betrieben der Rheinstadt genauer kennenzulernen, startete man eine Umfrage.

Dass den Basler Wirten die problematische Entwicklung bewusst ist, zeigt sich in der hohen Rücklaufquote der Fragebogen von 43 Prozent. Das Zahlenmaterial der Umfrage fördert interessante Details zur Basler Beizenszene zutage: So gibt es in Basel nicht weniger als 87 Spezialitätenrestaurants und sage und

schreibe 215 Stammtische. Rund 54 Prozent der Betriebe haben auch sonntags offen. 5980 Personen – 50 Prozent Frauen, total 64 Prozent Ungelernte und 23 Prozent Teilzeit-Angestellte – sind in der Basler Gastronomie beschäftigt.

68 Millionen investiert

An einen Wirtschaftsaufschwung glauben die Restaurateure. 80 Prozent von ihnen haben in den Jahren 1992 und 1993 total rund 68 Millionen Franken in ihre Betriebe investiert – für die nächsten zwei Jahre sind weitere Investitionen von 100,4 Millionen Franken geplant. Zum viel diskutierten Thema «Bedürfnisklausel» äusserten sich 54 Pro-

zent der Restaurateure für deren Abschaffung, nur 32 Prozent, in der Regel die Inhaber kleinerer Betriebe, sind für deren Beibehaltung. Als grösste Probleme, so ergab die Umfrage, erweisen sich die Verkehrssituation (Mangel an Parkplätzen) gefolgt von Personalsorgen, Miet- und Pachtzins und gesetzliche Vorschriften. Aufgrund der Resultate will die Kommission nun ihre Schwerpunkte in der Arbeit setzen und in Zusammenarbeit mit Behörden, Interessensgemeinschaften und Verbänden «ein Umfeld für eine gesunde Beizenszene» schaffen. «Wir wollen keinen Heimatschutz für Restaurants schaffen», stellt Berchold klar, «wir wollen positiv eingestellt Grundlagen schaffen, damit das Gastgewerbe florieren kann». Und Kommissions-Mitglied Guido Schmidt, Grand-Café Huguenin ergänzt: «Wir wollen von Fall zu Fall helfen, wenn Wirte oder Hauseigentümer Probleme haben.»

Leitbild zur Beizenbelebung

Mit viel Pioniergeist hat die Kommission ihre Zielsetzungen in einem Leitbild festgehalten: Belebung (vielfältiges Gastronomieangebot); Schützenswertes (Erhalt von kulturell schützenswerten Betrieben); Politik (den Kontakt durch Öffentlichkeitsarbeit verbessern); Behörden (bessere Beziehung); Verbände (Förderung der Zusammenarbeit), Anlaufstelle Hilfe und Unterstützung für Mitglieder und interessierte Kreise; Öffentlichkeitsarbeit. IA

REKLAME

DIE ZEIT ZEITmagazin

Deutschlands grösste
Qualitätszeitung hat
160.000 Leser,*
die ihren Urlaub in der
Schweiz
verbringen.

Wenn Sie möchten,
daß ein Teil davon zu
Ihnen kommt, wenden
Sie sich bitte an:



IVA AG für internationale Werbung
Mühlebachstrasse 43 · Postfach 80 32 · Zürich
Telefon 01 / 251 24 50 · Telex 01 / 251 27 41

* Quelle: AWA 93
Zum Vergleich: Welt am Sonntag 140 000
FAZ 90 000; SZ 100 000, Die Welt 50 000

HOWEG

FOOD



Erdnussöl
-Howeg Clapbox 20 lt **4.76'**
-Howeg Clapbox 10 lt **4.88'**
-Howeg Kanné **4.78'**



Spargelstangen medium **1.59'**
Spargelstangen large **4.60'**



Kaffeebaum UHT **5.25'**



Nestlé z.B.
-Maggi Fondor **8.97'**
-Maggi Fleischbouillon **17.90'**



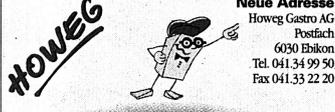
-Alprose Neapolitains **13.90'**



Epesses Réserve
St-Urbain
TOP 50, 1992 50 cl **6.65'**
Epesses Réserve
St-Urbain 93 75 cl **9.95'**
Rohschinken **29.-'**



Montagne 100 cl **1.99'**
Kochwein hall 100 cl **1.95'**



Red Stripe,
Beer of Jamaica 33 cl **1.69'**

Neue Adresse
Howeg Gastro AG
Postfach
6030 Ebikon
Tel. 041.34.99.50
Fax 041.33.22.20

Bestellservice
Tel. 065. 51 21 51
Fax 065. 52 99 09

Wein des Monats



Dôle blanche
Marvill 1992, TOP 50
50 cl **5.15'**
Dôle blanche
Marvill 1992, TOP 50
75 cl **7.95'**
Zum Apéro gedocht und dem bis
zum Hauptgang dabei geliebten.
Bei diesem harmonischen
«Weissen Dôle» verweilt man
gerne etwas länger.

NON-FOOD



TELA Gasetline
Brunch weiss **26.90'**



Taxat Supra **3.95'**



SIGO Plus **4.95'**



Orangensaft
Brasso Tetra 100 cl **88'**

Angebot gültig für Bestellungen bis 30.04.94

HOWEG
6030 Ebikon
Telefon 065 51 21 51
Fax 065-52 99 09

Der Profi-Grill für Anspruchsvolle



Bitte fordern Sie unseren umfangreichen
Farbprospekt an:
SUNSHINE BARBECUES
INTERMARKETING AG, Neuhaltening 1
Sunshine. Der echte Profi. 6030 Ebikon, Telefon 041 34 79 79

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

Beschriftungen Selbstklebend

• Folien wasserfest, in allen Farben • Größen für jeden Zweck! 025 064 21 29 02 0604/31 38 16

Aufstellen, einstecken - fertig. Die Installation von ORFLEX MINI ist so einfach wie seine Bedienung. Und mit dem Memopass bietet es weit mehr, als man von einem Präsenzerfassungssystem erwartet. Was die Inbetriebnahme jedoch am meisten erleichtert, ist der sensationelle Preis.



Verlangen Sie Unterlagen! Auch telefonisch.

Name / Firma _____
Adresse _____ h+t
PLZ / Ort _____
zahn
Zahn AG Elektronik Feinmechanik Bollstrasse 32 CH-3076 Worb Tel. 031 839 63 63



Präsenz-Kontrollsystem - auch für kleinere Unternehmen erschwinglich.



Hotel Management Educators to the world

INTERNATIONAL BACHELOR'S DEGREE IN HOTEL MANAGEMENT

A fully transferable Hotel Management Educational Programme that has earned global recognition

After 2 1/2 years of study at one of our highly respected residential Hotel Management Schools in Australia, Greece or Switzerland - transferring freely between them as you wish - Graduates will gain the world-renowned Swiss IHTTI-Diploma. They may then continue their studies at IHTTI in Neuchâtel and earn the Bachelor's Degree in Hotel Management conferred by Bournemouth University, a National British University.

Students graduate with qualifications that have international recognition leading to key Management positions in the worldwide Hotel Industry.

For further information and application, please contact:

THE BLUE MOUNTAINS INTERNATIONAL HOTEL MANAGEMENT SCHOOL
P.O. Box 851, Pymble, Sydney, NSW 2073, AUSTRALIA
Phone: 61-2-988 4188. Fax: 61-2-988 3476.

IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHÂTEL
P.O. Box 171, CH-4006, Basel, SWITZERLAND
Phone: 41-61-312 3094. Fax: 41-61-312 6035.

Associate Institutes of IHTTI Switzerland

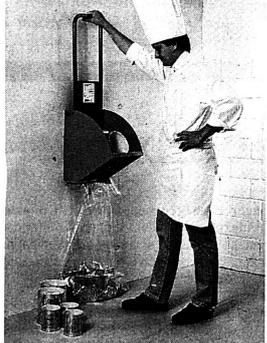
FIRMEN BERICHTEN

Heisswasser-Reiniger zum Ausprobieren

Seit einigen Jahren vertreibt Ökonform in Deutschland und vielen europäischen Ländern Dampf-Heisswasserreiniger der Marke Vapor Star. Anfang des Jahres wurde in Adliswil die Schweizer Vertretung eröffnet. Das Angebot umfasst Dampf-Heisswasserreiniger für professionelle Anwender (beispielsweise Hotels, Restaurants, Metzgereien usw.), für den Haushalt und als neuestes Gerät einen Profi-Dampfreiniger mit Absauger. Die Anwendungsgebiete für Dampfreiniger sind fast endlos: Küche, Bad, WC, Boden, Wände, Decken, Fenster usw., sogar Bügeln ist einfacher. Der Anwender spart erhebliche Kosten für Reinigungsmittel, da ausschliesslich mit Wasser und Dampf gearbeitet wird. Vapor Star Geräte können sogar mit pH-neutralen Reinigungsmitteln arbeiten (spezieller Wasserkreislauf) und damit auch starke Verschmutzungen beseitigen. Ökonform bietet ihre Gerätepalette ausschliesslich nach vorheriger unverbindlicher und kostenloser Vorführung an. Weitere Informationen: Ökonform GmbH, Vapor-Star Schweiz, 8134 Adliswil, Telefon 01 710 07 40, Fax 01 710 07 31.

Pressen und Geldsparen

Konservendosen sind tägliches Brot in einer Küche, und machen vor allem bei der fachgerechten Entsorgung nicht eitel Freude, weil sie entweder viel Platz brauchen oder beim Pressen Verletzungsgefahren bergen. Damit Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht viel Zeit und Energie verwenden und viel Platz für Dosen mit viel Luft verschwendet werden müssen, hat Paul Villiger Umwelttechnik AG neu eine Dosenpresse für gastgewerbliche Zwecke geschaffen: die «Swisspress 3».

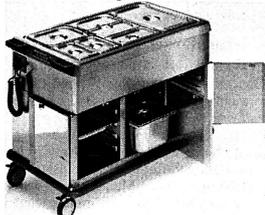


Geringer Platzbedarf, leichte Montage, einfachstes Handling, kompakte und langlebige Konstruktion zeichnen diese Presse aus. Sie reduziert das Abfallvolumen bis zu 80 Prozent in einem einzigen Arbeitsgang. Dosen bis zu drei Liter Inhalt werden zum flachen platzsparenden Blech – gleich gesammelt und für die Entsorgung bereit im an der Presse befestig-

ten Plastiksack. Das wartungsfreie, modern designte Gerät ist in Stahlblech oder rostfreiem Stahl erhältlich. Weitere Informationen: Paul Villiger Umwelttechnik AG, 5647 Oberrüti, Telefon 042 66 28 80, Fax 042 66 21 41.

Speisenverteilung im Tablettsystem

Im Mittelpunkt der neuen Gerätegeneration Blanco Line 2002 steht die komplette Speisenverteilung im Tablettsystem. Einheitliches Design, verbunden mit funktioneller Handhabung, optimiert das Arbeitsumfeld der Grossverpflegung. Insgesamt stehen sechs verschiedene Modelle der neuen Speisen-Ausgabebewagen zur Auswahl. Zur Verfügung stehen Ausführungen mit einem bis vier Einzelbecken, die für Portionsgrößen von 26 bis 105 Personen vorgesehen sind.



Unter Mithilfe eines Ernährungsberaters erarbeitet der Hersteller ein Konzept zur Minimierung von Wegen und Kosten. Vor Inbetriebnahme übernimmt Blanco die sachgerechte Schulung des Küchenpersonals. Denn nur die optimale Nutzung vorhandener Technik gewährt deren effizienten Einsatz. Auch während der Inbetriebnahme stehen Blanco-Spezialisten zur Verfügung: Beratung, klärende Gespräche und kompetenter Erfahrungsaustausch sind immer wieder gefragte Dienstleistungen. Weitere Informationen: Blanco AG, Altgraben 441, 4624 Härkingen, Telefon 062 61 40 10, Fax 0629 61 40 14.

Falschgeld-Detektor entlarvt «Blüten»

Der Argus Falschgeld-Detektor prüft Geldscheine sofort bei Entgegennahme, entlarvt Falschgeld auf den ersten Blick, lässt sich durch geringen Platzbedarf überall aufstellen und ist unauffällig in der Anwendung. Das Gerät ist in zwei Ausführungen erhältlich – Standard oder mit Haltevorrichtung für Geldbündel. In einem ultravioletten, speziell gefilterten Licht leuchten nur auf echten Geldscheinen Teile des Städtebildes, Notennummern und einzelne fluoreszierende Fasern im Papier farbig (rot, gelb, blau und silber) auf. Bei Falschgeld ist dies nicht der Fall. Die im Tageslicht unsichtbaren Sicherungen von Eurocheckkarten, Kreditkarten und amtlichen Dokumenten werden ebenfalls problemlos identifiziert. Weitere Auskünfte: CSM AG, Postfach, 5430 Wettingen 2, Telefon und Fax 056 26 70 61.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich.

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

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

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot.

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

Ausland/Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrocht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); London: Stephan Wehrle (SW); New York: Claude Chateletain (CC); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Sydney: Urs Wältelin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

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

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

Verlag/Edition

Marketing: a.l.: Werner Friedrich.

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

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

Lükon
Wir sorgen für Wärme

Teller-Wärmeschrank

NEUHEIT!

LÜKON PAUL LÜSCHER WERKE AG CH-2575 TÄUFELLEN
TELEFON 032 86 15 45 TELEFAX 032 86 23 60

Ein Publikumsmagnet sind die tollen Spielplatzgeräte von **GTSM!**

- GTSM-Rutschbahnen
- GTSM-Kombigeräte
- GTSM-Karussells
- GTSM-Schaukeln etc.

BON Senden Sie uns Ihre Unterlagen

Name/Adresse: _____ HTR

GTSM MAGGLINGEN TEL. 01/461 11 30
2532 Magglingen 8003 Zürich Aegerterstr. 56

Inserate per Telefax
031 372 23 95

minigolf plant und baut

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.

Alle Systeme (unverbindliche Beratung)



6130 Willisau Tällebach 4
Tel. 045/81 08 08



...Zins bezahlen Sie beim sensationellen Finanzierungsmodell von **Ott-Freezer**. – Erkundigen Sie sich gleich jetzt!



Ott-Freezer AG
Wangenstrasse 44, CH-3360 Herzogenbuchsee
Telefon 063/61 13 94, Telefax 063/61 47 25

Verkaufsbüros in Lausanne, Frauenfeld und Zug

INFO-GUTSCHEIN

JA, informieren Sie mich näher über Ihr Finanzierungsmodell mit 0% Zins. Ich bin an folgenden Geräten interessiert:

- Speiseeis-Maschinen
- Multifunktions-Geräte
- Maschinen für Softeis/Milchshake/Frozen Yoghurt

Firma: _____

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____ HT

Gutschein einfach ausschneiden und einsenden oder faxen!

Speiseeis-Maschinen • Multifunktions-Geräte • Maschinen für Softeis/Milchshake/Frozen Yoghurt

Marianne Gauer Zurbrugg, Hotel-Innenarchitektin und -Designerin

50 Hotelprojekte in 19 Ländern gestaltet

Sie stammt aus einer prominenten Berner Hoteliersfamilie und ist in der Schweiz doch kaum bekannt: Marianne Gauer Zurbrugg, Innenarchitektin, gehört mit ihrer Firma Gauer Design Ltd. Hongkong zur Weltelite der Hotel-Designer.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

«Die Liste der von ihr gestalteten Hotels liest sich wie ein Gotha der Nobelpreisträger», schreibt die deutsche Illustrierte «Stern» in einem grösseren Artikel über Marianne Gauer. Und das stimmt. Die 46jährige Bernerin stattete in den vergangenen 23 Jahren über 50 Hotels in 19 Ländern teilweise oder vollumfänglich neu aus. Namen wie «Peninsula» Hongkong, «Marco Polo» Singapur, «SAS Royal» Peking, «Steigenberger» Hamburg oder «Westin» Osaka sprechen für sich.

«Ich war nicht zu bremsen»

Ihr Beruf wurde Marianne Gauer nicht gerade in die Wiege gelegt, obwohl sie im Gauer-Hotels-Stammsitz, dem Berner «Schweizerhof», aufwuchs. Ihre Pläne, sich der Innenarchitektur zuzuwenden, stiessen beim Vater nämlich auf Skepsis. «Doch als ich die Prüfung für den Vorkurs der Kunstgewerbeschule bestand, war ich nicht mehr zu bremsen», lacht die Geschäftsfrau. Es folgte eine Ausbildung zur Innenausbaueinsteigerin in der bekannten Lehrwerkstätte Bern, die sie 1968 erfolgreich abschloss. «Dort wurde uns wirklich alles mögliche bei-



Marianne Gauer: «Ich habe immer die Herausforderung gesucht.»

gebracht, so habe ich beispielsweise 6 Monate in einer Schreinerei gearbeitet.» Mittlerweile war in der jungen Frau das Interesse an Hotel-Inneneinrichtungen definitiv geweckt; und sie nahm eine

Stelle in einem darauf spezialisierten Architekturbüro in Kopenhagen an.

Sprungchance «Shangri-La»

«Das war ganz klar die Sprungchance für mich», erzählt Marianne Gauer. Ihr Chef fragte sie eines Tages, ob sie auch zeichnen könne. Als sie bejahte, gab er ihr den Auftrag eine Hotel-Disco zu entwerfen. Er reiste mit den Entwürfen ab und kam mit einem unerwarteten Auftrag zurück: Die ganze Inneneinrichtung des Luxushotels «Shangri-La» in Singapur. «Ich konnte dann die Zeichnungen für das ganze Haus machen», so Marianne Gauer. «Das war ein schwerer Brocken für ein so junges Gemüse wie mich; dabei aber habe ich sehr, sehr viel gelernt.»

Selbständig in Singapur

Gerade 23 Jahre jung, fasst Marianne Gauer den Entschluss, sich selbständig zu machen; als Startort wählt sie Singapur. Doch das vorgesehene Design-Center fiel ins Wasser, die chinesischen Partner hatten die versprochene Vorarbeit nicht geleistet. «Geld für ein Retour-Ticket hatte ich nicht, den Beruf Innenarchitekt kannte man damals in Singapur noch gar nicht, und in den Architekturbüros wollte man mir nur die billigste Arbeit geben», beschreibt die Bernerin ihre damalige Lage. Ein Zimmer in einer geteilten Wohnung, ein Reissbrett sowie den Auftrag, ein Privathaus einzurichten, standen schliesslich am Anfang. Vier Jahre später beschäftigte die Firma Gauer Design Far East Ltd. 20 Mitarbeiter.

Rund um die Welt im Einsatz

1975 zügelte Marianne Gauer ihre Firma nach Hongkong, weil es in Singapur

Schwierigkeiten mit den Arbeitsbewilligungen gab. In den folgenden Jahren arbeiteten die Innenarchitektin und ihr Team von rund 30 Angestellten bei bedeutenden Renovierungen und Neubauten von Luxus- und Erstklasshotels rund um die Welt mit. Eines der grössten und wichtigsten Projekte war die paketweise Totalrenovation des «Marco Polo» Singapur, die 1974 begann und bis heute dauert. Das Projekt wurde 1990 in Genua mit dem Pace Technhotel Award of Excellence ausgezeichnet. Als luxuriösestes Haus, welches von Gauer Design komplett eingerichtet wurde, bezeichnet die Chefbin das «Regency Palace» in Kuwait. «Leider ging es im Krieg total kaputt.»

«Herausforderung gesucht»

Erwähnenswerte Arbeiten von Marianne Gauer gäbe es noch viele. So die Gesamteinrichtung der 5-Stern-Häuser «Steigenberger» in Hamburg und «Westin» in Osaka (beide 1993 eröffnet). Dass sie auch etliche Privatclubs und sogar drei Kreuzfahrtschiffe ausstattete, ist schon fast Nebensache. «Meine Türen waren für alles offen. Ich habe immer wieder die Herausforderung gesucht. Das ist mir sehr wichtig.»

Vor vier Jahren nun kehrte die Weltenbummlerin, die übrigens mindestens sieben Sprachen – unter anderem ein wenig Chinesisch – spricht, in die Schweiz zurück. Sie heiratete den Berner Hotelunternehmer Hans Zurbrugg und gründete mit ihm die Zurbrugg und Gauer AG für Hotelmanagement und Hoteldesign. Hauptsitz der Gruppe ist das selbstverstehtlich von Marianne Gauer neugestaltete Hotel «Innere Eng» Bern. Das Hongkonger Büro wurde teilabgegeben, existiert aber weiterhin. «Ich bin zurzeit

eine etwas unübliche Pendlerin», so Marianne Gauer. Zum einen hätte sie in Asien aber noch etliche Projekte am laufen (wie die Renovation des «Conrad» Hotel in Hongkong), zum anderen will sie die Entwicklung von Hongkong nach 1997 (Rückgabe an China) abwarten. «Mit unserer eigenen Hotelgruppe hat sich meine Arbeit aufgesplittet. Deshalb werde ich in Bern kaum ein grosses Innenarchitekturbüro aufziehen.» Ziel der Fachfrau ist es, in Zukunft vermehrt «nur noch» als Beraterin tätig zu sein. «Eine interessante Arbeit, die mir eine gewisse Freiheit gibt, weil ich nicht mehr an 20 Angestellte denken muss. Und mit den Erfahrungen, die ich über Jahre gesammelt habe, liegt heute darin meine Stärke.»

Von dieser Stärke profitiert momentan auch die japanische Aoki-Gruppe, welche im mexikanischen Cancun ein grosses Golf-Hotel erstellt. Gerade kürzlich musste Marianne Gauer dort vor Ort helfen eingreifen, weil die amerikanischen Innenarchitekten die Anliegen der Bauherrschafft nicht so ganz begriffen. Ein pikantes Detail sei zum Schluss nicht verschwiegen: Als Marianne Gauer vor einigen Jahren die Aufnahme in den Schweizerischen Ingenieur- und Architektenverein (SIA) beantragte, wurde ihr die Mitgliedschaft verweigert. Die Begründung: Sie habe ihren Stil noch nicht gefunden. Im gleichen Jahr wurde sie wegen der Vielfalt ihrer Arbeit ehrenvoll als fellow-member in der British Chartered Society of Design aufgenommen. In deren Auftrag war sie in Hongkong mehrere Jahre als Prüfungsexpertin für die Innenarchitekturklassen tätig.

Siehe auch Seite 2

Trends in der Stadt- und Geschäftshotellerie

«Gags sind keine Stilrichtung für ein Hotel»

Dank ihrer internationalen Tätigkeit hat Marianne Gauer Zurbrugg die Übersicht, was sich weltweit in der Hotel-Innenarchitektur tut. Sie kennt die Unterschiede Schweiz/Ausland und weiss, wo Fehler gemacht werden.

Interview: MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

Frau Marianne Gauer, was sind die Merkmale einer zeitgemässen Hotelarchitektur und -Inneneinrichtung? Hier muss man unterscheiden: Zum einen, grob gesagt, zwischen den Kontinenten, zum anderen zwischen den verschiedensten Hoteltypen vom Grand-bis zum Berghotel. Sprechen wir also ausschliesslich von der 2- bis 4-Stern-Stadt- und Geschäftshotellerie.

Für Amerika typisch sind mittelgrosse, technisch voll ausgerüstete Zimmer. Die Einrichtung ist jedoch ziemlicher Standard, gerade bei den Hotelketten. Für Asien gilt ganz allgemein, dass in jedem Bereich viel mehr Luxus geboten wird. Und Europa ist fast so etwas wie ein Gemischtwarenladen. Die Individual-Hotels können dabei sehr gut, aber eben auch sehr trist sein.

Was gilt im speziellen für die Schweiz?

Die richtige Grosshotellerie, die automatisch mehr bieten kann, ist hier gar nicht vertreten. Und wie früher nimmt oft die Hoteliersfrau bei Umbau und Renovation die Einrichtung selber vor, ohne Profis hinzuzuziehen. Viele amerikanische Hotels werden alle acht bis zehn Jahre von Kopf bis Fuss neu dekoriert; sogenannte Soft-Refurbishing (Teppiche, Vorhänge etc.) und Casegood-Refurbishing (Möbel). Danach wirkt das ganze Haus wieder frisch. In der Schweiz dagegen wird vielleicht ein Lampenschirmli oder ein Stuhl neu bezogen, die Vorhänge aber müssen noch ein Jahr halten. Irgendwann macht das dann einen muffigen Eindruck.

Fehlen bei uns die Mittel für solche periodischen Faceliftings?



Gutes Licht fürs Schminken oder zum Lesen gehören zum perfekten Komfort. Fotos: zvg

Nicht unbedingt. Es liegt wohl eher an der Denkweise und auch an mangelnder Schulung. Der Einzelhotelier hier handelt, wie er es zuhause tun würde, während die Gruppenhotel-Manager sich eben mit diesen Problemen befassen mussten. Deshalb ist es sehr wichtig, in guten Jahren Geld für Renovationen zur Seite zu legen.

Welche Hauptfehler werden allgemein bei Umbauten und Renovationen begangen?

Das A und O ist die Planung, inklusive Finanzierungsplanung. Man muss genau analysieren, wieviel man wo und wie einsetzen kann. Dabei wird oft zuwenig an den Gast gedacht, der immer Mittelpunkt bleiben muss. Eigene Ideen werden ver-

worfen und Geld verbaut, für Sachen, welche der Gast gar nicht sieht. Dafür fehlt dann das Geld für gute Betten oder Beleuchtung. Sehr wichtig ist, dass man für die Arbeiten Spezialisten hinzuzieht, was leider häufig nicht getan wird. Ein Architekt oder ein Beleuchter reicht nicht, es muss eben ein Hotelarchitekt oder ein Hotelbeleuchter sein, der die richtige Ambiance schaffen kann.

Welche Entwicklung hat die Stadthotellerie in Europa und in der Schweiz in den letzten Jahren durchgemacht?

Plötzlich wollten alle möglichen Leute ein Designer-Hotel haben. Vermutlich, weil man erkannt hatte, dass die Hotellerie eine Wiederbelebung brauchte. Heute ist man davon bereits wieder abgekomen, denn solche Sachen sind zu modisch, sind Gags aber keine Stilrichtung für ein gesamtes Hotel. Sie überleben nicht lange und sind somit auch zu teuer. Nun greift man wieder vermehrt auf «Basics», auf alte Grundwerte und natürliche Dinge, zurück.

Hat man auch neue Erkenntnisse gewonnen?

Ja; man hat dem Gast mehr Komfort und

mehr Platz gegeben, vor allem punkto Badezimmer. Zudem bietet man ihm ein gutes Pult, damit er richtig arbeiten kann. Dazu gehören auch Computer-, Fax- und Telefonanschlüsse.

Was schätzt der Gast besonders?

Gutes Licht, und zwar überall, sei es zum Schminken oder Lesen. Das Zimmer in einem Geschäftshotel muss komfortabel und auf eine gewisse Art «heimelig» sein. Aber nicht im Sinne von «blümelele»; genauso falsch ist kalter High-Tech. Farbe und Einrichtung müssen eine entspannende Atmosphäre vermitteln.

Was wird für die nächsten Jahre richtungswiegend sein?

Seit dem Golfkrieg ist die Zeit der Euphorie vorbei. Die Leute haben wieder mehr Boden unter den Füssen und sind nicht mehr so auf Schnickschnack aus. «Back to basics» gilt allgemein. Die Hotellerie muss sich hier ebenfalls einpendeln. In den USA und in Asien ist man schon voll dabei. Ob dies den mittleren und kleineren Hotels in Europa und der Schweiz ebenfalls gelingt, weiss ich nicht. Wer auf die Dauer überleben will, wird sich aber anpassen müssen.

«Lösungen gibt es immer»

«Es ist nur eine Sache des Suchens und Findens», stellt Marianne Gauer klar. Im folgenden einige grundsätzliche Tips und Tricks von der Fachfrau:

- Vor Umbau und Renovation klare Planung, inklusive Finanzplanung erstellen (lassen). Wo immer möglich ausgewiesene Spezialisten beziehen.
- Keine Modegags, auch bei Farben nicht. Farbgebung der Art des Hotels (Stadthotel oder Ferienhotel am Meer sind nicht dasselbe) anpassen, ebenso Land und Klima (Regen, Sonne, Licht) berücksichtigen. Gilt auch für die Möblierung (zum Beispiel massiv oder tropisch leicht). Sich immer in den Gast hineinversetzen.
- Beleuchtung: In Räumen, die morgens, mittags und abends benützt wer-

- den, mindestens eine Zwei-Phasen-Beleuchtung installieren; ein Dimmer allein reicht nicht. Die Atmosphäre muss komplett geändert werden können. Zimmer mit gutem Licht und zusätzlichem Leselicht (nicht nur beim Bett) ausstatten, Schmincklicht für Badezimmer.
- Zu niedrige Räume lassen sich optisch vergrössern, indem innenarchitektonisch alle vertikalen Linien gezogen werden, die möglich sind. Zu kleine oder schmale Räume lassen sich vergrössern, indem man die Ausseumgebung entsprechend gestaltet und mit (Nacht-) Beleuchtung versieht; umgekehrt das Aussehen nach Innen weiterziehen (zum Beispiel mit einem Baum oder Pflanzen).
- Modernisieren nicht mit Mode oder High-Tech verwechseln. MLG

Olivenöl

Das besondere Öl mit den Grands Crus

Trends lassen sich schwer begründen. Beim Olivenöl gibt es sowohl die gesundheitlichen wie die geschmacklichen Aspekte. «Extra vergine» allein genügt immer weniger als Auszeichnung.

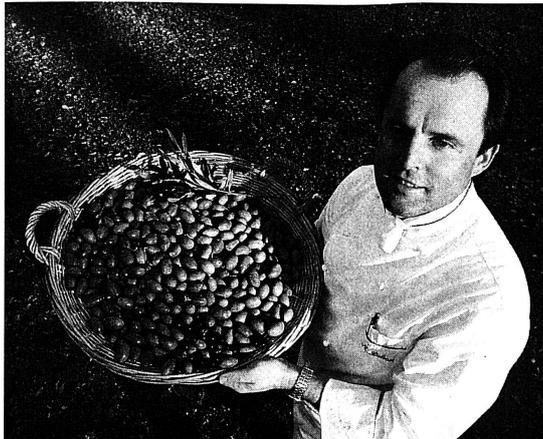
DORIS BLUM

«L'assiette de poissons crus parfumés au gingembre et citron vert et à l'huile d'olive du Domaine St-Joseph». Die klangvolle Verführung kommt aus «Petermann's Kunststube». Unüberhörbar ist dabei die Lagenbezeichnung für ein Olivenöl. Beim angeführten Beispiel, so erklärt *Horst Petermann*, handle es sich um ein hellgelbes und sehr mildes Erzeugnis aus Korsika. Er verwende daneben noch drei andere Olivenöle, und alle grundverschieden. Dass er sie namentlich spezifiziere, sei dasselbe, wie wenn man einen besonderen Wein für eine Sauce angebe.

Die gedankliche Verbindung von Wein mit Olivenöl ist nicht zufällig. Immer mehr Weinhändler führen mindestens eine kaltgepresste Spezialität «extra vergine» auf ihrer Liste. Die Produzenten sind dieselben, die sie auch mit einem Wein beliefern. An deren Spitze liegen traditionsgemäss die Italiener, vornehmlich aus der Toskana. Auch bei einer Degustation etwa, die das *Gourmet-Journal VIF (2/94)* inszenierte, schwangen sie obenauf, obwohl «das starke qualitative Gefälle» verblüffte. Dass sich ein eingeschmuggeltes Testöl aus Griechenland mit andern «sehr guten» messen konnte, deutet die Konkurrenz an.

Druck auf Spitzenqualität

Die Hugo Dubno AG zum Beispiel bezeichnet ein portugiesisches Olivenöl als



Das Olivenöl fasziniert immer mehr Köche. Auch *Martin Dalsass* aus Lugano begnügt sich längst nicht mehr mit einer Sorte «Extra vergine».

Foto: König & König

«Renner», obwohl der Trend eindeutig zu Gunsten von Italien ausfalle. Bei *Ferrari* in Bern, dem «Italiener» mit der wohl überwältigendsten Auswahl, registriert man denn die steigende Nachfrage allgemein, im besonderen aber nach Spitzenqualität. Selbst ein Grossverteiler wie *Jelmoli* hat auf das Konsumenteninteresse reagiert: mit einem Nachfüll-System für kaltgepresstes Bio-Öl aus Apulien. Die Faszination des Olivenöls zieht weite Kreise. Für die einen stehen die gesundheitlichen Aspekte im Vordergrund (Vitamine, Cholesterin-Balance), für die andern eine Geschmacks- und Sorten-

vielfalt, die zum Degustieren verführt. In der Farbe gibt es sie in sämtlichen gelbgrünen Schattierungen – und unterschiedlich transparent. Geschmacklich variieren sie von dezent bis betont. Lange begnügte man sich mit «extra vergine» oder «kaltgepresst» als Qualitätsgarantie. Heute steigt der Druck auf klare Provenienzen, auf Auslese, Sorgfalt. Dass solche hochstehenden Erzeugnisse etwas kosten, dürfte einleuchten, obgleich nicht jede Prestige flasche gleichermassen den Preis rechtfertigt. Handverlesen dürfen auch die Köche sein, die ihre Leidenschaft so weit trei-

ben, dass sie mit zehn und mehr Sorten nuancieren. (*Martin Dalsass* in Lugano ist zum Beispiel so einer). In der Regel beschränkt man sich auf zwei Spitzenqualitäten – wie etwa für Fisch und Salate – und ein «robusteres» Öl zum Braten von Fleisch. In der gepflegten, italienischen Küche (wie unter anderem dem *Ristorante Scala* des Hotels Zürich) selektioniert man – erwartungsgemäss – aus italienischen Provinzen.

Modisch wie die Nouvelle cuisine

Im Hotel *Ermitage* am See, Küsnacht, vermittelt *Edgar Bovier* den mediterranen

Geschmack Frankreichs. Mit einem provenzalischen Olivenöl? So könnte man meinen. Er jedoch beruft sich auf die regionale Verbundenheit, und die sei an der Côte Fleurie/Riviera dei Fiori grenzenungebunden. «Leicht und fein» wünsche sich diese Küche ihr Öl – eine Vorstellung, die auch den Deutschschweizern entgegenkomme. Den Trend zum Olivenöl vergleicht er mit der *Nouvelle cuisine*: «Einer Mode, nur noch verrückter.» Um so wichtiger sei das entsprechende Know-how über das Olivenölsortiment, Herkunft und Herstellung.

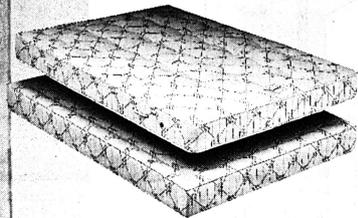
Olivenöl im Trend

Olio Verde , Olio Extra Vergine di Gianfranco Becchina (Tivona AG, 4059 Basel)	0,5 l	Fr. 25.–
Fontodi , Extra Vergine	0,5 l	Fr. 23.50
Chiesa di Santa Restituta , Extra Vergine (Weibel Weine, Thun)	0,5 l	Fr. 23.50
Capanna , Extra Vergine (Landolt Weine, Zürich)	0,5 l	Fr. 23.50
Tenuta San Guido (Sassicaia) Extra Vergine	0,5 l	Fr. 15.50
Tenuta dell'Ornellaia Extra Vergine (Bindella Weine, Zürich)	0,75 l	Fr. 23.50
Biocampo , Extra Vergine, Bio-Ölivenöle aus Ligurien, Latium, Kalabrien, Sizilien (Biocampo-Importe, Chur)	0,75 l	Fr. 18.90
Ronchetti Incisa (Sassicaia) Extra Vergine	1,0 l	Fr. 48.–
Franco d'Oneglia , Liguria Extra Vergine	1,0 l	Fr. 32.–
Volpaia , Toscana Extra Vergine	0,5 l	Fr. 29.–
Venturelli Mostolio (Lago di Garda) Extra Vergine (Ferrari SA, Bern)	0,5 l	Fr. 19.50
Vilafior (Portugal) Extra Vergine	1,0 l	Fr. 16.50
Terrabianca (Toskana) Extra Vergine	0,75 l	Fr. 29.50
San Francisco (Umbrien) Extra Vergine (Hugo Dubno AG, Zürich)	0,75 l	Fr. 23.50

Die Liste ist keinesfalls vollständig. Und für die Preise übernimmt die *hotel + touristik revue* keine Gewähr. Der Gastronomie werden zum Teil grosszügige Rabatte gewährt. DB

First Service für ausgeschlafene Gäste.

SAVOIR VIVRE
SAVOIR DORMIR



In allen erstklassigen Hotels ist der Gast auch über Nacht ein König. Denn zum perfekten Zimmerservice gehören ganz selbstverständlich die Betten von Treca. Ihr traumhafter Schlafkomfort garantiert allen Gästen nachts über viele Jahre hinweg eine besonders entspannte Atmosphäre. Ausschlafene Hoteliers erhalten unseren Treca Hotelprospekt unter 0 22/3 47 46 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 _____



BON 89/4369
 senden an:
 diga, Info-Service, 8854 Galgenen
 Schicken Sie mir bitte **gratis**
 den 84seitigen Gastro-Katalog

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____

Die Originalität spricht für sich. Der Preis auch.

Code 104 369. (Im Hintergrund 104 370).
 Über Mengenrabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.

diga **ENGRS-MÖBEL ZENTREN**

Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!

8854 Galgenen/SZ Tel. 055/66 11 11 Ausfahrt Lachen/SZ	4614 Hägendorf/Olten Tel. 062/46 26 41 Industrie Ost	9532 Rickenbach/Wil Tel. 073/23 64 77 neben Waro
6032 Emmen/Luzern Tel. 041/55 10 60 Hasliweg	1701 Fribourg/Nord Tel. 037/26 80 80 Granges-Paccot	8600 Dübendorf/ZH Tel. 01/822 22 26 Industrie Kriesbach

ORIGINAL DUSCHOLUX

Dusch- und Badekomfort ab 3,5 m².

Piccolo DIE LÖSUNG FÜR KLEINE BÄDER.

Informationen bei: DUSCHOLUX AG, Postfach 49, 3602 Thun, Tel. 033 344 111, Fax 033 367 886

PROFESSIONAL MONEY DETECTOR

Das professionelle Geldprüfgerät, welches Sie hundertprozentig vor Fälschungen schützt! Prüft sekundenschnell Banknoten (alle Währungen), Eurochecks, Kreditkarten, Pässe, Briefmarken und anderes. Mit 2 Lampensystemen (UV und Weisslicht). **Fr. 224.-**

Ediz Marketing
 CH-8001 Thalwil-Zürich
 Telefon 01 722 19 30
 Fax 01 720 49 01

Spezialpreise für Hotels und Restaurants

Schaffen Sie eine kulinarische Ambiance...

Schmücken Sie Ihr Restaurant (Hotelhalle, Grillroom, Bar, Carnotzet usw.) mit passenden Bilderreproduktionen alter Meister.

Hier ein Beispiel (mit Rahmen):
GRÜTZNER: Die Weinprobe
 Fr. 965.-

Verlangen Sie den farbigen Bilderprospekt mit Preisliste oder besuchen Sie unsere Bilder-Galerie, in der über 300 der schönsten Bilder, geschmackvoll eingerahmt, gezeigt werden. Bilder werden zur Auswahl mitgegeben.

Bilder-Galerie
ART-REPRO
 Moderne Kunst
 Impressionisten
 Alte Meisterwerke
 Scheideggstr. 95 - 8038 Zürich 2
 Tel. 01-482 60 45

Grösste Auswahl in der Zentralschweiz

WIR-Anteil 30%

Vorhänge buck

6280 Hochdorf 041-888 13 37
 Sempachstrasse 14

- Vorhang-Atelier
- Teppiche
- Polsterei
- Sitz- und Bankkissen
- Bettwaren
- Tischwäsche

Grosfillex

GROSFILLEX SUISSE SA: Tel.: 022/776 44 11 - Tel.: 01/342 33 60 - Fax: 022/776 39 51 - Fax: 01/342 20 12

FORTSETZUNG FOLGT...

DIESE PRODUKTE SIND ERHÄLTICH BEI:

BÄTTIG AG: Tel.: 072/65 16 46 - Fax: 072/65 10 06 • BEARD SA: Tél.: 021/964 31 11 - Tel.: 01/483 03 03 - Fax: 021/964 35 85 - Fax: 01/481 61 02 • DECARTE MEUBLES: Tél.: 026/44 35 44 - Fax: 026/44 35 50 • EISEN & KOHLEN: Tel.: 036/22 33 12 - Fax: 036/23 23 12 • EQUIP MOBILIA AG: Tel.: 01/720 12 12 - Fax: 01/720 50 25 • GROGG METALLBAU AG: Tel.: 063/22 15 71 - Fax: 063/23 24 80 • HEIM H. & J. SA: Tel.: 093/67 62 01 - Fax: 093/67 62 08 • RODECOR: 061/78 48 66 • SCHAFFNER: Tél.: 021/807 32 93 - Fax: 021/807 35 49 • VICTOR MEYER: Tel.: 01/272 04 54 - Fax: 01/271 13 94 • VON MOOS SPORT & HOBBY: Tel.: 041/22 13 13 - Fax: 041/22 06 17

Air France

Milliarden gegen Scheintod

Mit einer europapolitisch höchst problematischen Finanzspritze von 20 Milliarden Francs will Frankreichs Regierung ihren National Carrier Air France wieder flott machen.

Während die Swissair ihren staatlichen Aktionären noch Dividende zahlen muss und die Lufthansa sich glücklich schätzt, den Verlust dieses Jahr stark vermindert zu haben, schickt sich Frankreich an, im Gegenwert von rund 5 Milliarden Franken ihre staatliche Airline Air France zu subventionieren. Da muss sich Bundesrat Ogi in Rechts dreht dumme vorgekommen sein, als die Schweizer Verkehrspolitik derart unter Euro-Beschuss kam, während Frankreich als EU-Mitglied bisher problemlos 5 Milliarden Franken Sterbegeld für seine staatliche Fluggesellschaft aufbringen darf.

Es handelt sich dabei um die grösste Summe, die jemals in der Geschichte französischer Unternehmen von Vätern Staat zugesprochen wurde. Es bedeutet, falls Brüssel dieser überaus protektionistischen und wettbewerbsverzerrenden Subvention zustimmt (!), dass jeder Franzose 1430 Francs Steuern für «seine» Fluggesellschaft berappen darf. Da ergibt sich für manchen Franzosen schon der Eindruck, teuer für seine Air France-Tickets zahlen zu müssen...

Mit der Finanzspritze will der Staat seine Versäumnisse vom letzten Herbst vergessen machen (Streiks und Führungswechsel bei Air France). Zwar beteuert der damals eingesetzte AF-Chef *Christian Blanc*, jeder Franzose betrachte Air France wie ein Stück seiner selbst. Doch scheint er darob zu vergessen, dass nur 5 Millionen Franzosen pro Jahr das Flugzeug benutzen! Europa hin, Europa her, der freie Wettbewerb in der Luft scheint in Paris auf der (Flug-)Strecke zu bleiben: Der Rettungsplan der «letzten Chancisten» für Air France muss anderen defizitären Airlines wie eine schlechte Farbe erscheinen.

Während es den Amerikanern glücklicht ist, ihre Management-Fehler im Fall von EuroDisney von den französischen Kreditbanken mitfinanzieren zu lassen, will Frankreich mit der Air-France-Spritze der Euro-Konkurrenz selbst ein Schnippchen schlagen. Bei EuroDisney sind ebenfalls rund sechs Milliarden Francs im Spiel. Von einer europäischen Lösung ist man in Brüssel demnach noch weit entfernt. Nur ein Carrier von europäischen Dimensionen kann wettbewerbsfähig sein.

HAS/APK

SSR: Umwelt und Ferienzele

Über die trendige Ökotünche hinaus

Nach 15 Monaten wertet der SSR seine Pionierleistung aus: Wie kamen die nach Umweltkriterien bewerteten Ferienzele an? Eine wissenschaftlich ausgewertete Kundenbefragung bestätigt den eingeschlagenen Pfad als richtig.

ROLF BÜHLER

«Wir bleiben hin und wieder bewusst zuhause statt immer einfach wegzufahren. Das Reisen soll nicht zur Routine werden...» Erkenntnisse, wie sie WWF oder Greenpeace wohl anstünden. Aber auch ein Reiseproduzent kann dazu gelangen – und sie äussern. Und erst noch einer aus den Top Ten. Der SSR als nicht gewinnorientierte Genossenschaft mit einem durch 250 Mitarbeiter erwirtschafteten Umsatz von 130 Millionen manifestiert seit der Saison 92/93 «Tourismus mit Einsicht».

Ein Engagement, das über die trendige Ökotünche vieler Konkurrenten hinausreicht. «Als Reiseveranstalter sind wir das Bindeglied zwischen den Reisenden und dem bereisten Land. Wir fühlen uns beiden Seiten gegenüber verantwortlich», heisst es im zweiseitigen Infoblatt «Reisen und Umwelt» der Destinationsprospekte, dem bedeutendsten Werbeträger von SSR. Nunmehr auf die gesamte Produktpalette ausgedehnt, werden Energiebelastung für Transport und Umweltverträglichkeit von Ferienziel und Unterkunft, Wasser (beziehungsweise Abwasser) mit «Kriterium erfüllt, teilweise erfüllt, nicht erfüllt», bewertet. Letztes Jahr wurden 800 Fragebogen an Kunden der verschiedenen Produktlinien verschickt; die Rücklaufquote betrug 35 Prozent. Ein Assistent am Geographischen Institut der Uni Zürich besorgte die Auswertung. Nun liegt diese vor. Innerhalb der Branche und erst recht in Umweltschutzorganisationen sei der Beachtungsgrad erfreulich, hiess es beim SSR, bei den Konsumenten deutlich geringer. Der eingeschlagene Weg wird gelobt. Dass die Branche den umweltbelastenden Faktor des Reisens einmal ausdeutlich und nicht bloss andeutet, findet ebenfalls Anklang.

Schwieriger Flugverzicht
Eine Mehrheit der Antwortenden behauptet, sie würden aus ökologischen Überlegungen auf gewisse Transportmittel verzichten, wo möglich die Bahn statt das Flugzeug benutzen. Solcher Verzicht

«...ordentliche Teamgeist, Hitzebestän-»

«...Halb- zimmer- gen, in berzeit kleine stan-»

«...Saharaländer»

«...Hauptstadt»



Gerade die Jugend spricht auf umweltbezogene Destinationskriterien gut an. Doch ein sich klar herauschälendes sogenanntes ökobewusstes Marktsegment ist unter den Reisenden (noch) nicht auszumachen. Bild: zvg/SSR

ist allerdings selten konsequent: Wer auftreif durch den Alltag geht, fliegt dafür in die Ferien. Und aufs Fliegen wird nicht generell verzichtet, sondern nur «falls zumutbar».

Sind die Umwelinfos ein Kriterium für die Destinationsauslese? «Gelegentlich!» Und wie halten es die Wiederverkäufer? *Beat Stauffer*, Umweltbeauftragter bei SSR: «Noch immer verstehen zu viele Touristiker alles, was mit Umwelt zu tun hat, als Anforderung zum Verzicht – es könnte dem Geschäft zuwiderlaufen!»

Noch kein ökobewusstes Segment
Jugendliches Publikum spricht auf Umweltanliegen gut an. Gleichwohl hat sich kein «ökologisches» Segment herausdifferenziert (Altersklassen, Geschlecht, Bildungsgrad etc.). Schwachpunkte für geschärftes Umweltbewusstsein beim Reisen orten Stauffer in der Komplexität der Materie: Wie im Zeichen erhöhter

Lesefaulheit und Info-Kurzfütter eine auf zwei Seiten komprimierte Botschaft derart überbringen, dass sie gelesen wird? Schliesslich am nivellierten Erhebungsmodus: An das EU-Land Griechenland müssten andere Anforderungen gestellt werden als ans Drittweltland Bangla Desh. Immer wieder werden die begrenzten Einflussmöglichkeiten eines TOs für solche Anliegen augenfällig: «Wir sind kei-

ne Insel, unterliegen ökonomischen Sachzwängen und müssen überleben; wir können bloss zur Bewusstseinsbildung beitragen! Ziel ist einstweilen, sukzessive ökologisch bedenkliche Hotels oder Orte aus dem Programm zu kippen» bekräftigt Stauffer. In der Tat: Wie das 50-Zimmer-Hotel X am Ort Y im Lande Z zur Kläranlage kommt, kann nicht Veranstalter Sache sein – Rahmenbedingungen dafür müssen andere schaffen.

Das Dilemma bei den Erhebungen vor Ort

Stationäre SSR-Reiseleiter/Hostessen, Einkäufer, teilweise auch Agenten oder lokale Behörden besorgen anhand einer Checkliste die Erhebungen vor Ort. Wie schwierig sich die Benotung etwa für Abfall- und Abwasserbewirtschaftung gestalten kann, zeigt das Beispiel eines Badeortes in Tunesien. Gespräche einer Hostess mit lokalen Behörden ergaben,

dass Sondermüll separat entsorgt würde. Beim Augenschein und Nachfragen bei der örtlichen Bevölkerung erfuhr sie aber, dass Sondermüll mit Bakhschid aber doch «auf den grossen Haufen» kam. Das Dilemma ist augenfällig: Soll man nun die offizielle Version («Kriterium erfüllt») übernehmen oder «die andere Wahrheit»? RB

«Amadeus Schweiz»

«Wir stehen vor der Gründung»

Das CRS Amadeus, das über Start in Deutschland dominiert, von Lufthansa und Iberia auf die Beine gestellt worden ist und in Madrid seinen Hauptsitz hat, will bald auch in der Schweiz eine National Marketing Company eröffnen. «Wir stehen vor der Gründung», meint Amadeus-Sprecherin *Begonia Gosch* auf Anfrage der *hotel + touristik revue*, «auch was die Person betrifft, die dem Schweizer Büro vorsteht, sind letzte Absprachen im Gange.»

Das Schweizer Amadeus-Büro wird sich in einem ersten Schritt an alle Reiseagenturen wenden, die am Amadeus-Reservierungssystem interessiert sind, und mit ihnen Verträge abschliessen. Das dürfen vor allem Agenten mit einem hohen Anteil Deutschland-, Spanien- und Südamerikageschäft sein, oder Reisebüros, die deutsche Veranstalterprodukte vertreiben. In einem zweiten Schritt werden dann die Schweizer Leistungssträger angesprochen, die teilweise ja schon über die Verbindungen von Galileo, Sabre oder Worldspan auch auf Amadeus-Screens auftauchen.

Frau Gosch ist überzeugt, mit dem «Amadeus Access» den Schweizer Agenten etwas aussergewöhnliches bieten zu können: «Real Time»-Buchungen im Flugreservationsgeschäft sind damit möglich, «was andere Reservierungssysteme derzeit noch nicht anbieten können», so Gosch. APK

Northwest Airlines

Steigflug auch an der Börse

Ein Börsentip für jemanden, der daran glaubt, Northwest Airlines werde im Sog der konjunkturellen US-Erholung den vor einem halben Jahr gestarteten Steigflug weiterziehen. Nach fünfjähriger Abwesenheit kehrt der viertgrösste US-Carrier an die Börse zurück.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Es sind erst fünf Jahre her, seit die recht solide und profitable Northwest Airlines von privaten Investoren aufgekauft wurde. Man tat dies mit der damals üblichen Methode der Fremdfinanzierung: Ein grosser Fehler von *Alfred Checchi* und *Gary Wilson* respektive ihren Banken, einer Airline derartige Schulden aufzuladen.

Im ersten Jahr kam man mit der Tilgung des Schuldenbergs noch zügig voran, doch dann marschierte *Saddam* in Kuwait ein, die Treibstoffpreise schwellten in schwindelerregende Höhe und die Konjunkturkurve der USA zeigte nach unten. Für jede Fluggesellschaft eine schwierige Situation – für eine hoch verschuldete wie Northwest eine doppelt schwierige.

Alter Flugzeugpark

So flog Northwest in den vergangenen Jahren am Rande des Kollapses. Mehrmals mussten Lohnkonzessionen durchgesetzt werden, um den schmerzvollen

Gang zum Konkursrichter, das ominöse Chapter 11 zu vermeiden. Selbstverständlich willigten die streitbaren Gewerkschaften nicht umsonst ein. Lohnkürzungen mussten mit Beteiligungspapieren erkauf werden, so dass nun knapp 38 Prozent des Aktienkapitals in den Händen der Mitarbeiter liegen. Auch das ambitionöse Flottenerneuerungsprogramm flog über Bord. Northwest sieht sich somit dazu verurteilt, die restlichen Jahre dieses Jahrhunderts mit einem der ältesten Flugzeugparks bestreiten zu müssen.

Doch Northwest braucht weiteres Kapital. Man hat sich deshalb zum Gang an die Börse entschlossen. 20 Millionen Aktien sollten verkauft werden, entsprechend einem Anteil von rund 25 Prozent. Ursprünglich wollte man für eine Aktie 20 Dollar haben und netto um die 380 Millionen Dollar in die Kasse fliesen lassen. Die US-Carrier haben – von einigen Ausnahmen abgesehen – auf den Gewinnpfad zurückgefunden, die Treibstoffpreise sind so tief wie seit fünf Jahren nicht mehr, der Geschäftsreiserverkehr zieht an und die zerstörerischen Tarifriegen sind weniger häufig zu beobachten.

Hinzu kommt, dass gerade Northwest in den letzten beiden Quartalen überdurchschnittlich erfolgreich abgeschlossen hatte. Im dritten Quartal 1993 verzeichnete man die höchste Gewinnmarge nach Southwest Airlines und im traditionellen schwachen vierten Quartal schrieb Northwest als einzige der fünf grössten US-Carrier schwarze Zahlen.

Arcus Air

Bern-Dresden via Mannheim

Arcus Air heisst die deutsche Regionalfluggesellschaft, die ab 11. April mit einer 17plätzigen Dornier 228 ab Bern über Mannheim weiter nach Dresden verkehren wird.

Die blau-weiss-gelbe Dornier der deutschen Regionalfluggesellschaft Arcus Air hebt von Montag bis Freitag jeweils um 12.45 Uhr im «Möslin», wie die Berner ihren Flughafen Bern-Belp liebevoll nennen, ab, um eine Stunde später am Neckar in Mannheim zwischenzulanden. Nach dem dreissig Minuten dauernden Stopover auf dem Regionalflugplatz Neusteinheim geht's nach Osten weiter, wo die Landung in Dresden auf 15.40 Uhr angesetzt ist. In der umgekehrten Richtung lautet der Flugplan wie folgt: Dresden ab 08.45 Uhr, Mannheim ab 10.40 Uhr und Bern-Belp an 11.40 Uhr. Die Anschlüsse ab und von Lugano mit der Crossair sind gewährleistet.

Billette werden in Business- und Flieg & Sparklasse ausgestellt. Mannheim retour in C kostet 700 Franken, Dresden 1160 Franken, in günstigster Variante 380 respektive 630 Franken. Als Buchungsstelle in der Schweiz wird Crossair eingesetzt. Unter dem Code ZE sind die Flüge ebenfalls auf Amadeus reservierbar. Arcus Air wurde 1973 als Broker auf dem Chartermarkt gegründet, 1984 nahm man den Flugbetrieb mit eigenen Helikoptern ab Köln auf. 1988 stiessen dann Flächenflugzeuge zum ehemaligen Broker, so dass die Flotte heute über je fünf Hubschrauber und Propellermaschinen verfügt. MC

Carnival Cruise Lines

Grau- statt Weisstöne im US-Cruisegeschäft

Zur momentanen Angebots-/Preis-Politik im amerikanischen Cruise Geschäft sind kritische Stimmen zu vernehmen. Es geht nicht an, in Richtung Luxus zu investieren und gleichzeitig mit den Preisen nach unten zu tendieren.

Für einmal hörte man eine prominente Stimme aus der Welt der amerikanischen Kreuzfahrten, die die Zukunft seiner Industrie in Grau-statt immer nu in den üblichen Weisstönen zeichnete. Carnival Cruise Lines Präsident *Robert Dickinson* warnte an einem Vortrag in New York, der heutige Trend in der Angebotsgestaltung beeinträchtigt das Wachstumspotential. «Alle Kreuzfahrtsgesellschaften bewegen sich nach oben», so der Carnival-Boss, «Royal Caribbean bewegt sich nach oben, Norwegian Cruise Line bewegt sich nach oben, Commodore bewegt sich nach oben und Premier ist verwirrt.»

Wird also das Angebot aufgewertet, müssen notgedrungen auch die Preise steigen, doch nach Dickinsons Einschätzung wird der Markt diesem Trend nicht folgen. Die Cruise Lines werden daher zurückbuchstabieren müssen oder aus dem Markt verschwinden. Dickinson wagt darauf zu behaupten, Carnival sei die einzige Kreuzfahrtsgesellschaft, die gezielt «First-Time-Cruiser» als Erstkreuzfahrtbesucher, anspreche. Im weiteren wiederholte Dickinson den oft zitierten Satz, wonach sich Kreuzfahrtgesellschaften nicht gegenseitig konkurrieren würden, sondern im Wettbewerb mit der Hotel- und Resortindustrie stünden. CC, New York

Crossair «Gourmet Concept»

Kreatives Catering-Konzept auf Höhenflug

In einem mutigen Schritt hat die Crossair am 1. Juni 1993 ein neues Catering-Konzept eingeführt: Tellerservice und Fingerfood statt Plateauservice und dies bei Top-Qualität. Nach neun Monaten fällt die Zwischenbilanz durchwegs positiv aus. Am Konzept wird deshalb festgehalten.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Branchenkennner, Vielflieger, Flugfans, Airlines-Freaks und sonstige Beobachter der Szene können es bestätigen: Mit Mut zu unkonventionellen Ideen ging die Schweizer Regionalfluggesellschaft Crossair noch nie sehr sparsam um. Im Gegenteil, es wurde schon bald zur Gewohnheit, aus der Basler Kreativ-Küche mit Neuheiten überrascht zu werden. Exakt dieser Küche – und dies im wörtlichen Sinn – ist auch das Rezept zum neuen Catering-Konzept entsprungen. Was am 2. April 1993 unter der Bezeichnung «Gourmet Concept» erstmals der Öffentlichkeit präsentiert wurde (htr 8. 4. 93), ist seit dem 1. Juni des vergangenen Jahres fester Bestandteil der Passagier-Verpflegung auf sämtlichen Crossair-Linienflügen (auch denjenigen, die im Auftrag der Swissair durchgeführt werden). Der Wechsel vom Plateau- zum «Fingerfood- und Teller-Service» sorgte für entsprechendes Aufsehen und wurde in



Das neue Gourmet Concept sorgte für Aufsehen: Fingerfood statt Plateauservice. Foto: Michael Hutschneker

Fachkreisen schon mal als kleine Revolution bezeichnet. Nicht nur die Fragen der Flight Attendants, welches Sandwich, was für ein Pie oder Quiche, ein Muffin, Donut, frisches Bircher muesli, Quark mit Früchten oder von welchen Süßigkeiten es denn ein Stück sein dürfe, vermitteln ein bisher kaum gekanntes, ungewöhnlich individuelles Flugfood-Gefühl.

90 Prozent sind begeistert

Auch in Sachen Qualität setzten die Crossair-Köche überdurchschnittlich hohe Massstäbe: «Für alle unsere Passagiere ist nur das Beste gut genug!» Was wiederum für die Catering-Betriebe einige Umstellungen bei der Produktion nach sich zogen. So beim Frühstück, um nur eines von vielen Beispielen zu nennen, welches bei praktisch allen Airlines am Vorabend vorbereitet wird. Die Brötchen für die Crossair jedoch werden erst ab 4 Uhr morgens gestrichen.

Rund neun Monate nach der Lancierung von «Gourmet Concept» zieht *Gian-Andrea Dutler*, Leiter Borddienste am Crossair-Hauptsitz, gegenüber der htr eine Zwischenbilanz: «Wir bleiben bei diesem Konzept und bauen es weiter aus!» Zu dieser klaren Ausrichtung haben insbesondere Resultate von Umfragen bei den Passagieren geführt. Bei einer ersten Befragung im Juli 1993 begrüßten neun von zehn Passagieren den neuen Service und drei weitere gaben zusätzliche Tipps, die von den zuständigen Stellen dankend aufgenommen wurden. Bei der zweiten Umfrage, welche während zwei Oktober-Wochen an die Fluggäste gerichtet war, blieb das Ergebnis unverändert: 90 Prozent waren sowohl von der Konzeption als auch der Qualität begeistert. Auch die Flight Attendants konnten diese Ergebnisse mittels einer Befragung bestätigen. Entstanden anfangs beim Service naturgemäss noch einige Probleme, so läuft dieser mittlerweile recht zügig ab.

«Fliegender Saftladen»

Mit etwa einem Prozent Kosten-Einsparung gegenüber dem Plateau-Service konnte in den ersten neun Monaten ein Ziel allerdings (noch) nicht erreicht werden. Wie Dutler unumwunden eingesteht, lag das Ziel bei etwa zehn Prozent. Als Hauptgrund nennt der Inflight-Manager die teils sehr teuren Produkte. Mit einem einfacheren Mix zwischen gutbürgerlich und «Crossair-like exotisch» sollen jedoch bereits im laufenden Jahr rund 15 Prozent an Catering-Kosten eingespart werden können. Bei Auslagen von 17 Franken pro Passagier und rund 1,2 Millionen Fluggästen beträgt die Kostenminderung sofort gegen drei Millionen Franken. Dabei betont Dutler mehrmals und ausdrücklich, dass am hohen Qualitätsstandard nicht gerüttelt wird: «Voraussetzung ist, dass das Produkt top bleibt!» Vermehrt wird aber auch wieder «normalere» und bekanntere Verpflegung, wie beispielsweise ein Salamibrötli, serviert werden. Weiterhin wird *Peter Bühner* wöchentlich die neuen Menüs zusammenstellen, die je nach Mahlzeityp in einer Rotation von sechs bis acht Wochen gewechselt werden.

An gewissen Crossair-typischen Eigenheiten halten die Food-Experten jedoch unverändert fest. So bleibt beispielsweise die bekannte Coniferie Springli Lieferant der Süßigkeiten zur Tea Time. Und nebst dem legendären Champagner (bei Schoggitaler) hat mittlerweile auch der dreijährige frisch gepresste Orangensaft für Furore gesorgt und läuft den Soft Drinks den Rang ab. Trotz den nicht ganz unbescheidenen Kosten von sechs Franken pro Liter und einer ausgeklügelten Lagerverwaltung (bei 4 °C maximal 4 Tage haltbar) wird am neusten Markenzeichen festgehalten. So betrachtet, darf sich die Crossair schon mal als erfolgreicher «Saftladen» schimpfen lassen...

73 Prozent weniger Abfall!

Seit der Einführung des neuen Catering-Konzeptes registriert, respektive produziert, transportiert und entsorgt die Crossair gegenüber dem früheren Plateau-Service beachtliche 73 Prozent weniger an Abfall. Pro Passagier beträgt die Abfall-Ersparnis 126 Gramm. Allein für die Abflüge ex-Basel ergibt dies pro Tag 220 bis 230 Kilogramm weniger Abfall. Eliminiert werden konnten:
– Anti-Gliss aus chemischem Material = ersatzlos gestrichen
– Besteckbeutel = neu: wiederverwendbarer Clip
– Verpackung Butter / Konfitüre / Salz / Pfeffer = neu: verarbeitet / bestrichen
– Abdeckungen / Folien aller Essen = zu 90 Prozent ersatzlos gestrichen
– kleine Getränke-Flaschen auf Plateau = ersetzt durch grosse Flaschen Da 98 Prozent des Sortiments und der Nachfrage ausschließlich aus grossen Flaschen serviert wird, fallen die kleinen 16–18cl-Flaschen weg. Gleiches gilt für kleine Aludosen, welche praktisch eliminiert wurden. Lediglich Schwepes-Produkte und Bier können derzeit noch nicht Airline-gerecht geliefert werden. HU

Qantas

Back in the Black

Qantas konnte im letzten Halbjahr (bis Dezember) endlich wieder eine positive Bilanz ausweisen. Gegenüber dem Rekordverlust von 365,5 Millionen Australischen Dollar (376,5 Mio Franken) in der Vorjahresperiode erwirtschaftete die Känguruhlinie in der Berichtperiode einen Nettogewinn von 71,6 Millionen Dollar (73,7 Millionen Franken). Hauptgrund für das schlechte Resultat vom Vorjahr waren Abschreibungen in der Höhe von 433,2 Millionen Dollar, die Qantas anlässlich der Fusion mit Australian Airlines hatte vornehmen müssen.

Aufsichtsratsvorsitzender *Gary Pemperton* erklärte, der bessere Abschluss im letzten Halbjahr sei fast ausschliesslich auf die allgemeine wirtschaftliche Erholung zurückzuführen und reflektiere kaum eine fundamentale Verbesserung im operativen Geschäft. Beobachtet hatten mit einem Nettogewinn in der Höhe von 150 Millionen Dollar gerechnet.

Im Hinblick auf die schon seit Jahren beschlossene Publikumsöffnung von Qantas meinte Pemperton, das neue Management brauche noch etwas mehr Zeit, da zuerst der letztes Jahr erfolgte Kauf der Inlandline Australian Airlines abgeschlossen werden müsste. Eigentlich hat die 2,5 Milliarden Dollar-Aktienermission auf Oktober 1994 geplant. Vor ein paar Wochen hatte auch British Airways – der Carrier ist mit 25 Prozent an Qantas beteiligt – vor einem überleitigen Gang an die Börse gewarnt. WUS, Sydney

TAKE-OFF

Swissair gibt die Flüge nach Rio auf

Ab Anfang Juli führt die Swissair sämtliche Flüge nach São Paulo, Brasilien, direkt durch. Die Zwischenlandung in Rio de Janeiro zwei Mal pro Woche entfällt somit, die Bedienung Rios wird bis auf weiteres suspendiert, dank guten Verbindungen sei die Stadt am Zuckerhut ab São Paulo trotzdem gut erreichbar. Die Reisezeit nach São Paulo und Buenos Aires, Argentinien, wohin die Flüge weiterführen, verkürzt sich um rund zwei Stunden. Dass somit alle SR-Flüge aus Südamerika am frühen Morgen in Zürich eintreffen, wird als weiterer Vorteil gewertet. Mit dieser Änderung will Swissair der zunehmenden Bedeutung von São Paulo und Buenos Aires als Wirtschaftszentren Rechnung tragen und die Wirtschaftlichkeit auf der Südamerika-Route verbessern.

Die Swissair-Station am Flughafen von Rio de Janeiro wird geschlossen, das Stadtbüro und die Verkauforganisation jedoch aufrechterhalten. KH

Berliner Flughäfen haben die Nase vorn

Die drei Berliner Flughäfen verzeichnen im vergangenen Jahr im Vergleich mit den anderen deutschen Flughäfen überdurchschnittliche Zuwächse. Insgesamt wurden 9,8 Millionen Gäste abgefertigt, 9 Prozent mehr als im Vorjahr. In Tegel nahm die Zahl der Fluggäste auf zirka 7 Millionen zu und dies trotz einer Abnahme der Bewegungen von 6 Prozent.

Tempelhof soll nun so lange weiter in Betrieb bleiben, bis der geplante Grossflughafen ausserhalb von Berlin eröffnet wird. Das wird jedoch erst im nächsten Jahrhundert der Fall sein. SE

36 Jahre Schweiz und 60. Geburtstag der SAA

Im Februar feierte die South African Airways SAA ihren 60. Geburtstag. Auch das 36jährige Bestehen der Verbindung zwischen Südafrika und der Schweiz ist inzwischen bald feierlich. Nach dem Erstflug 1957 eröffnet SAA in Zürich 1958 ein Büro. Als im September 1991 SAA wiederum die Flugrechte über dem Afrikanischen Kontinent erhält, verkürzt sich die Flugzeit auf 10 Stunden. 1992 bereisten über 20 000 Schweizer Südafrika. Als Eigengeschenk gönnt sich die SAA nun ab 2. April einen Direktflug Zürich - Kapstadt mit einer Boeing 747, jeweils am Samstag abend. Am Montag abend fliegt eine SAA-Maschine von Kloten nach Johannesburg. Mit der Öffnung des Landes und nach den Wahlen Ende April 1994 erwarten viele einen starken Zuwachs im Tourismus, der sowohl den Wettbewerb nach Südafrika wie auch das Passagiervolumen stark erhöhen dürfte. pd/APK

Ausgezeichnetes Essen

Die IFCA, eine weltweit tätige Organisation von Fluggesellschaften und Bordverpflegungsbetrieben, hat im Rahmen ihrer jährlichen Preisverleihung die Crossair und ihr neues Catering-Konzept mit dem dritten Preis in der Kategorie «Innovatives Essen an Bord» ausgezeichnet. Der erste Preis ging an Air India für deren «First Class Food Festival», der zweite an Gulf Air für die Erstklassverpflegung. HU

Reiseleiter D, F, E I

sucht ab Mai/Juni 1994 neue Beschäftigung. Grosse Erfahrung im internationalen Reisesektor, auch Trekking. Gerne erwarte ich Ihre Anfrage.
Anfragen bitte unter Chiffre 63455, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.
63455/294092

Air Engiadina

Neuer Anlauf für Bern – London

Nach zwei Jahren Unterbruch gibt es ab dem 28. März wieder eine Flugverbindung von Bern-Belp nach London. Die Schweizer Regionalfluggesellschaft Air Engiadina wird mit ihrer neuen Dornier-328 täglich den aufstrebenden Flughafen London Stansted anfliegen.

Gemäss Sommerflugplan 94 fliegt die Air Engiadina mit der 31plätzigen Dornier-328 die Städte München, Wien und London an. Damit wird das modernste Regionalflugzeug seiner Klasse täglich neun Stunden unterwegs sein. Die Flugzeit nach London Stansted beträgt rund anderthalb Stunden. Erst am Freitag vergangener Woche hatte das Bundesamt für Zivilluftfahrt der Air Engiadina die Konzession für den Linienflug nach London erteilt. Wie der Delegierte des Verwaltungsrates und Geschäftsleiter *Dietmar Leitgeb* am Samstag bekanntgab, baut die Gesellschaft ihr Streckennetz ab Bern konsequent aus. Mehrere Schweizer Anbieter haben London mit Abflug ab Bern in ihre Sommer-Kataloge aufgenommen. Darunter auch die in

der Region Bern beheimateten Firmen Aaretal-Reisen, Airtour Suisse und Next-Tours, welche preisgünstige Städteflug-Pauschalreisen anbietet.

Drehscheibe London

Walter Rösl, Verkehrsdirektor von Bern, unterstrich die Bedeutung dieser Verbindung für den Geschäftsreiserverkehr. Eine Untersuchung über den Wirtschaftsraum Bern habe erbracht, dass hiesige Geschäftsleute sehr stark an einem London-Flug interessiert seien. Was den Ferien-Tourismus angeht, so sei London nicht in erster Linie wegen des britischen Marktes, sondern wegen der Drehscheibenfunktion von Bedeutung. Für den Tourismus im Berner Oberland bedeute die relativ teure Verbindung lediglich eine Verbesserung des Angebots für eine kleine Gäste-Schicht, meinte Rösl. Nach dem Jungferflug von Belp nach London taufte am Samstag Verkehrsdirektor *Walter Rösl* die Dornier-328 auf den Namen «City of Berne». Damit solle die Verbundenheit der Air Engiadina mit der Bundesstadt Bern zum Ausdruck kommen, betonte *Dietmar Leitgeb*. 1995 will die Air Engiadina eine zweite DO-328 anschaffen. DN

Im Auftrag einer führenden asiatischen Hotel- und Restaurantgruppe suchen wir den schweizerischen Partner für den Betrieb von

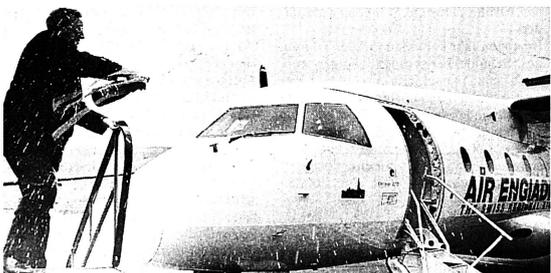
asiatischen Restaurants

in der Schweiz oder Europa. Das Konzept sowie der Name stehen zur Verfügung. Unser Mandant wünscht sich einen Initiativen, den Markt kennenden Schweizer Partner, der sich mit dem Ausbau des Konzeptes beschäftigen kann (als Partner oder mit Franchise-Vertrag).

Für mehr Informationen kontaktieren Sie bitte:

Paul Winiker
Unternehmensberatung
Furrergasse 2
6004 Luzern
(Telefon 041 51 54 61).

63584/380768



Auf den Namen «City of Berne» taufte *Walter Rösl*, Verkehrsdirektor von Bern, die neue Dornier-328 der Air Engiadina. Foto: Roland Koella

LIEGENSCHAFTENMARKT

WALMO AG

UNTERNEHMUNGSBERATUNG - IMMOBILIEN
UND HANDELSGESELLSCHAFT

Gegründet 1984

Aktienkapital sFr. 300 000.-

ZU KAUFEN GESUCHT

IM AUFTRAG EINER
VERSICHERUNGSGESELLSCHAFT

HOTEL-
RESTAURANT

GEEIGNET FÜR SEMINARE
GANZE SCHWEIZ MÖGLICH

OFFERTEN MIT ALLEN NÖTIGEN
UNTERLAGEN AN:

WALMO AG P.O.B. 545 FL-9490 VADUZ

63457/380474

Inserate per Telefax



031 372 23 95

Zu verkaufen in Nods (BE), Nähe Skiff
Chasserai

Ausflugrestaurant
mit Sonnenterrasse
und
Bar / Disco / Dancing

Dieses wunderschön gelegene Restau-
rant mit 100 Pl. und 80 Pl. Terrasse,
einem Pizzeriafen, Cheminée und einem
neu renovierten, mit allen Schikane
ausgestattete Dancing/Bar/Disco bietet
einem interessanten franz. sprechenden
Wirtepaar eine sichere Existenz. Inter-
essante Finanzierungsmöglichkeiten.
Auskunft erteilt:

Green - Line Immo Oberthal / Bern
Tel. 031 711 46 06 bis 22.00 Uhr.

Zu äusserst interessanten
Konditionen zu verpachten:
Gediegenes Englisch-Pub

in der Deutschschweiz, mit stilvol-
ler Einrichtung. Der Betrieb ist
noch entwicklungsfähig und bietet
eine gute Existenz für junge, moti-
vierte Leute mit Patent. Das Inven-
tar ist zu übernehmen.

Termin per sofort oder nach
Absprache. Interessenten wenden
sich bitte an die beauftragte
Treuhandstelle:

Hores Partner AG,
Hotelmanagement, Hr. Winkler
Neuguetstrasse 10,
8820 Wädenswil,
Telefon 01 780 08 60,
Fax 01 780 63 50.

P 63459/44300

Grosses Gastronomieunternehmen,
gesamtschweizerisch tätig, sucht
in Städten ab zirka 18000 Einwohnern,
an guter Lage, in Miete (langjähriger
Mietvertrag erwünscht)

Restaurant

(mit Alkoholpatent)

mit zirka 100 bis 120 Sitzplätzen innen,
und Terrasse zirka ab 40 Sitzplätzen,
zur Realisierung von italienischen
Spezialitätenrestaurants.

Entsprechende Investitionen werden
von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 60875, hotel +
touristik revue, 3001 Bern.

60875/178047

Unternehmensberatung

Interessante Restaurants an bevorzugter
Lage - eine echte Chance

Auftrags des langjährigen, zuverlässigen und
dem Tourismus nahestehenden Besitzers suchen
wir MIETER für 2 neuzeitlich gestaltete,
renovierte

Restaurationsbetrieb/e

an besten Verkehrslagen bekannter Orte im Berner
Oberland.

Die Ganzjahresbetriebe erzielen Umsatzgrößen von
Fr. 2,2 Mio. rep. Fr. 1,2 Mio. jährlich. Die
Angebotsgestaltung kann durch bauliche
Dekormassnahmen mitgeprägt werden.

Die Betriebe können unabhängig oder gemeinsam
geführt werden. Betriebsübernahme auf
Vereinbarung. Gut ausgewiesenen Fachleuten oder
bekanntem Gastronomieunternehmen geben wir
gestützt auf einen Kurzbeschrift (Personalien/
Adresse + Tätigkeit) gerne detaillierte Auskünfte.
Diskretion unsererseits ist selbstverständlich.

Treuhand SWV BERN,
Unternehmensberatung,
z.H. Jürg Zumkehr, Postfach 705, 3000 Bern 22,
Telefon 031 331 01 41, Fax 031 332 85 25

Treuhand SWV

für Gastgewerbe + Hotellerie



62857/300152

Gute Existenz für ausgewiesenes
Ehepaar

Aus gesundheitlichen Gründen
verkaufen wir am Tor zur weissen
Arena die Liegenschaft

Gasthaus Ustria
Davos Crap

in Trin-Digg, Graubünden,
heimeliges Restaurant mit Saal.
Wirtwohnung vorhanden
10 Gästebetten (EZ und DZ)
Ausbau von 12-Betten-Massenlager
möglich.

Ernsthafte Interessenten erhalten
erste Auskünfte durch
Herrn D. Kramer
Telefon 081 39 12 95 und 39 38 19,
nach 18 Uhr.

P 63363/44300

Zu verpachten nach Vereinbarung:

Landgasthof
(Hotel-Restaurant)

an Toplage mitten im Zentrum einer
Kleinstadt im Kanton Baselland

- heimeliges Restaurant
- gediegene Gourmetstube
- grosser Festsaal
- Sitzungszimmer
- 30 Betten

Zuschriften erbeten an Chiffre
62841, hotel + touristik revue, Post-
fach, 3001 Bern.

62841/379352

Kanada / Nähe Vancouver

Langfristig zu vermieten, gut einge-
führtes

Restaurant - Pizzeria

30/60 Plätze, an Hauptstrasse Van-
couver-Calgary am Kootenay-See.
Saisonbetrieb April-Oktober, für
Breakfast und Dinner. Geeignet für
dynamisches Paar. Zins = 10 %
vom laufenden Umsatz. Déposit
Fr. 11 000.- für Mobilbar und Betrieb
(wird verzinst).
Neuzeitliche Infrastruktur voll vor-
handen.

Bewerbung: Telefon 055 48 14 09,
Hr. Werner Fässler, Frelenbach,
oder Tel./Fax 001 604 227 94 77.

P 63361/44300

USA/Motel/Hotel mit Visa

min. Kapital US\$ 250 000.-
Fax (USA): 001 505 293 65 86

62919/379719



Wenn's pressiert...

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

Zwischen S. Bernardino und
Bellinzona an der S. Bernardino-Route
zu verkaufen gut eingeführtes

Restaurant/Pizzeria

mit 3 renovationsbedürftigen
Wohnungen.

- 60 Plätze und mehr
- Parkplätze im Freien,
- Gartenwirtschaft
- Lagerräume

KP Fr. 1,1 Mio.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere
Auskünfte unter Chiffre 513-707191,
Grischannonen, Postfach 150,
7001 Chur.

P 62341/44300

Zu mieten gesucht
in der ganzen Schweiz

Hotel - mit mindestens
25 Doppelzimmern
- mit Dusche oder
Bad und WC

Angebote über Fax: 031 755 64 86

63458/380482

Zu vermieten ab Sommersaison '94

Bar-Dancing «Tschuetta»

in Arosa

Nähere Auskünfte und Besichtigung
durch

N. Schemmekes
Hotel Obersee, 7050 Arosa
Telefon 081 31 12 16

P 63438/44300

Zu kaufen gesucht
**Liegenschaft mit zirka
35 Zimmern**

in der Deutschschweiz, die sich für
eine Umwandlung in ein
Altersheim eignet. Mit Vorteil ist
schon ein kleines Restaurant mit
den nötigen Nebenräumen wie
Küche und Lager vorhanden.

Ihr Angebot schicken Sie bitte an
die beauftragte Treuhandstelle:

Hores Partner AG,
Hotelmanagement, Hr. Winkler
Neuguetstrasse 10,
8820 Wädenswil,
Telefon 01 780 08 60,
Fax 01 780 63 50

P 63451/44300

SG Rheintal

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

- mit 2 Sälen (tot. 90 Pl.)
- 12 Hotelzimmern mit WC/Dusche
- 3 älteren 3-Zi.-Wohnungen
- grossem Parkplatz
- an guter Verkehrslage
- teilweise renoviert.

Wäre auch für andere Zwecke ge-
eignet (Arztpraxis-Versicherungen-
Banken usw.)

Preis: nur Fr. 1 195 000.-
Nur ernsthafte und solvente Käufer
melden sich unter Chiffre P 138-
736812, an Publicitas, Postfach
1360, 9102 Herisau.

P 63438/44300

Wo finden wir:

Kleines, gemütliches
Speiselokal

(30 bis 40 Plätze)

Erfahrener und initiativer
Hotelfachmann + Koch mit Wirtepatent
und seine Lebenspartnerin möchten ihre
Fachkenntnisse und Kreativität
verwirklichen.

Ab 1. Mai 1994 oder nach Vereinbarung
Offerten unter Chiffre 63387,
hotel + touristik revue, Postfach,
3001 Bern.

63387/380431

MARCHÉ IMMOBILIER

A NE PAS MANQUER

Magnifique "Pub restaurant pizzeria", avec salle de
jeux, sur deux étages, 180 places, situé au centre d'une
grande ville de Suisse, est à remettre pour cause de départ
à l'étranger. Chiffre d'affaire actuel très intéressant.

Prix: 710'000.-- avec possibilité de financement

Faire offre écrite ou pour tous renseignements à
Inter Consulting, Clôture 6, 2501 Bienne
Tél. 032 / 41 34 34

A vendre dans le Jura
neuchâtelois, l'unique

restaurant + kiosque

situé dans un site touristique de
grande renommée Exploitation sai-
sonnière, très bon chiffre d'affaires
Convient particulièrement à
un couple. Pour traiter Fr. 220 000.-
Offres sous chiffres 801401,
Publicablaix, Case postale 151,
1870 Monthey 1.

P 63389/374679

Monarch of the Seas / RCCL

Ein unvergessliches Ferien-Spektakel

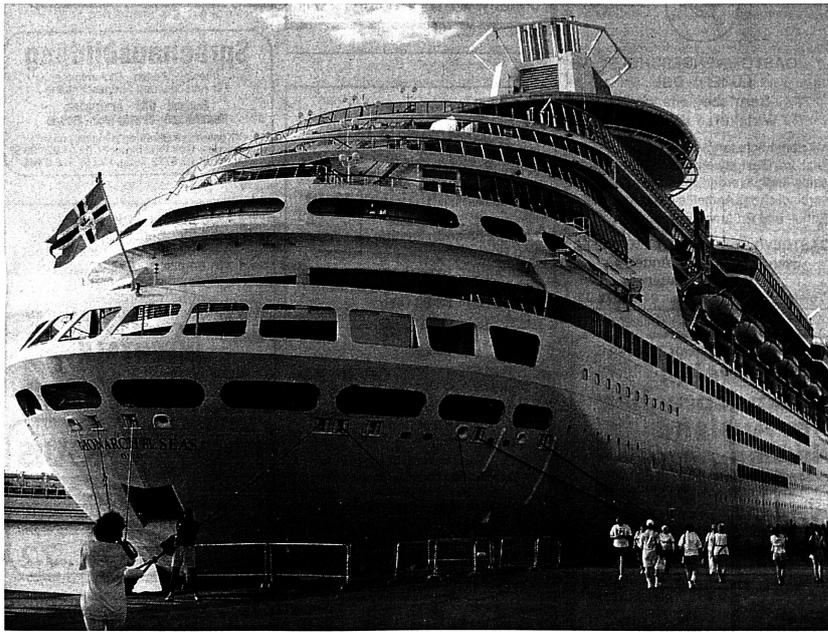
Kreuzfahrten-Anbieter haben – zumindest im Schweizer Markt – immer noch gegen Vorurteile anzukämpfen. Eine Studienreise auf der «Monarch of the Seas» (RCCL) hat den Beweis geliefert: Der Altersdurchschnitt ist viel tiefer als man meint. Und Langlewige kommt nie und nimmer auf – ganz im Gegenteil!

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Alles Mumpitz!» meinte eine der Teilnehmerinnen einer Studienreise, organisiert von Holiday Maker Reisen AG, dem Generalagent für die Schweiz der Royal Caribbean Cruise Line (RCCL) – und dies nach einer sonnigen Karibik-Woche auf der «Monarch of the Seas», einem der ebenso grössten wie neusten Hochseedampfer überhaupt. Aber um Himmelswillen, nicht etwa, dass sich da jemand nicht schon wehmütig an die vergangenen sieben Tage erinnert hätte. Ganz im Gegenteil: Die Begeisterung erfasste ausnahmslos die ganze Gruppe, man darf ohne Übertreibung von fantastischen Eindrücken sprechen.

Die Mär von der Senioren-Reise

Mit dem eingangs erwähnten «Mumpitz» spielte die nicht minder überwältigte Reiseberaterin auf die nach wie vor



Die Monarch of the Seas: Weder Altersheim für Gutverdienende noch US-Senioren-Treff auf hoher See. Das Durchschnittsalter der RCCL-Gäste beträgt 42 Jahre. Foto: Michael Hutschneker

über den Kreuzfahrten haftenden Vorurteile an. Es sei deutlich gesagt: Wer nach einer Woche auf der Monarch – dies sei als Beispiel angeführt, trifft jedoch in dieser oder ähnlicher Form mit Sicherheit auch für unzählige andere Dampfer zu – etwa von Langeweile oder zu wenig Abwechslung spricht, muss als chronischer Kommunikationsverhinderer bezeichnet werden. Nicht minder haltlos auch die Mär von Senioren-Ausflügen oder ähnlichen Anspielungen auf das Alter der Passagiere. Schnell einmal trifft – wer

will – auf Mitfahrende jedwelcher Alters- respektive Jugendkategorie. Da gilt es einerseits die Vielzahl von Homeymooners zu erwählen, aber nicht nur. Speziell bei den jungen und jüngeren Amerikanern sind Ferien an Bord eines Vergnügungsschiffes derzeit sehr populär. Der Beweis wird am Pool, im Fitnesscenter, Kino, oder zu noch späterer, respektive früherer Nacht- oder Morgenstunde in der, trotz des etwas schrillen DJ's, gut besuchten Ain't Misbehavin' Lounge (zu gut Deutsch: die Disco) an-

getreten. So mag denn die von Kapitän Leif Otto Bang gegenüber der *hotel + touristik revue* geäußerte Feststellung kaum mehr überraschen: «Das Durchschnittsalter auf der Monarch beträgt 42 Jahre!»

Eine Woche ist zu wenig

Und von wegen Angebot in Sachen Unterhaltung könnte das nicht genannte Motto etwa lauten: «Nichts ist unmöglich...» Oder klarer ausgedrückt: Für jeden Geschmack im Minimum Etwas und eher noch mehr. Dabei muss spätestens beim Einlaufen in den Hafen von San Juan, und dies nach sechs Tagen und sieben Nächten, konstatiert werden, dass eine Woche an Bord viel zu kurz war. Da wollte ich doch noch dieses tun und jenes nicht lassen. Verpasst habe ich nebst Anderem das Schönheitsseminar und den Tanzkurs, vom Ringwurfturnier hab ich nur auf dem täglichen Cruise Compass gelesen, fürs Bingorama war es noch zu sonnig, für die Sunrise Stretch Class zu früh, den Korbball-Platz hab ich erst am letzten Tag entdeckt, auf Karaoke hab ich – mit Rücksicht auf die Mitreisenden – freiwillig verzichtet und den Unterricht in Black Jack und anderen Kasino-Spielen bewusst gemieden... die Erwartungen von John, der angeblich nur noch in Badehose gekleidet, die Heimreise aus Puerto Rico antreten musste, lastete zu schwer!

Begeisterungs Show(inismus)

Da könnten beim Betrachten der Angebotsliste (die längst nicht vollzählig aufgeführt ist) beinahe die Tagesausflüge in Vergessenheit geraten. Denn wenn schon, sollen schliesslich Martinique, Barbados, Antigua, St. Maarten und St. Thomas auch kurz erkundet werden – und das nicht nur in einer Shopping-Hysterie. Wobei vielleicht bei den an Bord gebuchten Landausflügen beim Preis-/Leistungsverhältnis da und dort doch einige Abstriche erlaubt seien. A propos Hysterie: Es sei angemerkt, dass sich das Karibik-Kreuzfahrtpublikum zum grössten Teil (über 90 Prozent) aus Amerikanern zusammensetzt. Wer es nicht schon beim Einchecken realisiert, dem dämmert es spätestens bei der allabendlichen, zumeist perfekt und wie alles an Bord, professionell organisierten Show. Dann nämlich, wenn Cruise Director Jeff Martin etwa die tiefeschürfende Frage ans Publikum richtet: «Who is from Boston?» (oder Chicago, Texas, Kalifornien usw.) und die Betroffenen ihre Herkunft mit lautem Begeisterungs-Kreiseln kundtun... – was wiederum der Stimmung, seien wir ehrlich, nur zuträglich ist. Nicht minder USA-like ist der Hang zur täglichen Sportaktivität; was gibt es Originelleres, als beispielsweise bei einer frischen Ozean-Brise an Deck Nr. 7 einige Runden (à 400 Meter!) zu joggen. Nicht ohne dabei an den täglich 12 (zwölf) gebotenen kulinarischen Stationen, oder zumindest einem Teil davon, einen Halt eingelegt zu haben. A propos Halt: Diese Woche war halt definitiv viel zu schnell vorbei...!

(M)EINE MEINUNG

Kreuzfahrtenverkauf: Nie mehr Jammern!



Zugegeben. Bei der Beratung und Verkauf von Kreuzfahrten sind die Reiseberater gefordert – wie man hört, auch oft überfordert. Zugegeben. Eine Kreuzfahrts-Studienreise ist nun mal nicht für alle möglich (wer möchte da nicht schon mal mit...!). Zugegeben. Eine Studienreise kann – wie es diejenige von RCCL bewiesen hat – für den Reiseberater von hohem Nutzen sein. Und wer nicht dabei sein kann oder darf? Wird der einfach ins kalte Wasser der Weltmeere geworfen? Nein. Die Branche bietet Möglichkeiten, sich einschlägig aus- oder weiterzubilden. Als Beispiel sei das «Schiff Ahoi!»-Verkaufsseminar genannt. Der ganztägige Anlass, von Cosulich und ICS organisiert und finanziert und von Kurt Metz (Verfasser des Handbuchs «Schiff Ahoi») geleitet, hätte in der vergangenen Woche an drei Tagen durchgeführt werden sollen. Die Resonanz blieb aber weit unter den Erwartungen zurück, sie fiel enttäuschend, um nicht zu sagen ernüchternd aus.

Ganze 14 (vierzehn) Anmeldungen gingen ein, zwölf Personen fanden sich schliesslich in Zürich ein, darunter nicht eine einzige aus der Stadt Zürich! Dabei ist gerade dieses Seminar in den Personen von Kurt Metz und auch Detlev K.E. Bandi (Cosulich) sowie Walter Fürer (ICS) mit Profi-Referenten bestückt und bietet nützliche Tips und Hinweise in Hülle und Fülle. Dass zehn von zwölf Teilnehmern das Seminar als sehr nützlich beurteilten und alle zwölf die Teilnahme den Kollegen im Büro empfahlen, sagt schon fast alles. Dass, angesprochen auf die Resonanz, Detlev K. E. Bandi schlicht und einfach von einer totalen Katastrophe sprach, ist durchaus zu verstehen. Wenn im Seminar bei der Kabinengrösse deutlich betont wurde, dass diese kein Wohn-, sondern nur ein Schlafzimmersinn, so ist diese Bemerkung ebenso korrekt wie wichtig. Korrekt scheint aber auch, dass die Reisebranche in Sachen Weiterbildung ein einziges, grosses Schlafzimmersinn ist. Soll nie mehr einer jammern – auch kein Filialleiter und Geschäftsführer – Kreuzfahrten zu verkaufen sei ein Ding der Unmöglichkeit. Am letzten Donnerstag hat er eine ideale Gelegenheit zur Verbesserung der Lage verpasst. Und dass ein Verkauf einer Kreuzfahrt in den allermeisten Fällen auch ein lukratives Geschäft ist, sei nur noch am Rande erwähnt – sich nur darüber noch Gedanken zu machen, wäre dann wohl doch zu viel verlangt. Michael Hutschneker

Hotel-Manager Tony O'Prey

Dass Kreuzfahrtschiffe mit schwimmenden Hotels verglichen werden, weiss auch Tony O'Prey, erster und somit bisher auch einziger Hotel Manager auf der Monarch of the Seas. Der gebürtige Engländer stand während langer Zeit in den Diensten der Sheraton-Kette in Neuseeland, wo heute auch seine Familie lebt. Im Gegensatz zu einem Hotel an Land glaubt O'Prey, seit neun Jahren bei RCCL, dass der Kontakt zu den Gästen auf einem Schiff noch wichtiger ist. Da man zusammen eine Woche an Bord verbringen, sei dies ähnlich einer grossen Familie. Eine für den Gast kaum sichtbare, aber eminent wichtige Aufgabe in

seinem 15stündigen Arbeitstag, sieht der Heimweh-Neuseeländer in der Aufrechterhaltung der guten Moral unter der Besatzung. Da die Crew-Mitglieder während längerer Zeit nicht nach Hause können, müsse er, etwa bei Heimweh, so etwas wie eine Vaterfigur übernehmen. «Der Service und die Qualität müssen unter allen Umständen und immer ausgezeichnet sein», des Hotel Managers klar formulierte Qualitätsansprüche. Was ihm, wie aus den Reaktionen von Zehntausenden von Passagieren zu entnehmen ist, dank beispielhafter Motivation und grossem Einsatz, Woche für Woche zu gelingen scheint. HU

Captain Leif Otto Bang

Ein richtiger Seebär

«Ein einziges Mal war ich seekrank», erinnert sich Leif Otto Bang, Kapitän auf dem 350-Millionen-US-Dollar-Kreuzer Monarch of the Seas, «es war allerdings auf einem kleinen Boot». Heute ist er einer von 15 Kapitänen der neun Kreuzfahrtschiffe der RCCL (Royal Caribbean Cruise Line); ein ebenso sympathischer wie vertrauenswürdiger Seebär. Der Name verrät es, Bang ist Norweger und, wie so viele seiner Landsleute, hat er schon im zarten Alter, nämlich knapp 15jährig, erste Seeluft geschnuppert. Nach der vier Jahre dauernden Navigations School erlangte Bang vor 25 Jahren die Captain Licence und steht seit 1971 in den Diensten der RCCL. Zwar denkt Bang, die Monarch mit weit über 2000 Passagieren und über 800 Besatzungs-Mitgliedern sei für seinen Geschmack halt doch etwas gar gross (er hat zuvor während vielen Jahren die Song of Norway durch die Meere geführt), aber der Begeisterung an seinem überaus verantwortungsvollen Job tut dies keinen Abbruch: «Man kann sich daran gewöhnen...». Gewöhnen musste er sich, wie alle seine Berufskollegen, an die nicht

der gewohnten Norm entsprechenden Arbeitszeiten. Nebst der Tagwache um 04.30 Uhr und einem Arbeitseinsatz von mindestens 12 und eher 16 Stunden, fällt auch die Regelung der freien Tage etwas aus dem Rahmen. Nach jeweils 14 Wochen (à sieben Arbeitstage) an Bord folgen sieben arbeitsfreie Wochen. Bang, mit Wohnsitz in Miami, kann dieser Tatsache durchaus Positives abgewinnen: «Dank diesen sieben freien Wochen sehe ich meine Frau und die drei Kinder mehr, als beispielsweise mein Nachbar seine Kinder sieht!» Zudem ist die ganze Familie jedes Jahr für einen Monat Gast auf der Monarch. Und «unter der Brücke», nämlich in Bangs ebenso gemütlich wie stilvoll eingerichteter Wohnung lässt es sich ganz nett leben. Während Bang über seine vielseitigen Funktionen berichtet, lenkt er nicht ohne Stolz auf das Thema Sicherheit. Nebst der «Schwimmwesten-Übung» (für alle Passagiere obligatorisch und mit entsprechender Kontrolle!) wird jede Woche ein Feueralarm inszeniert, bei welchem sämtliche Rettungsboote gewässert werden. HU

Lassen Sie sich selber auch einmal verwöhnen und kommen Sie mit zu

TRAUMFERIEN IM MITTELMEER

8 Tage ab sFr. 1785.-* inklusive swissair-Flug



The Azur

23. April, 30. April, 7. Mai, 14. Mai 1994
Spanien, Marokko und Balearen

Preisbeispiel:

Zweibett innen standard nur sFr. 1785.-/Person
Zweibett aussen standard nur sFr. 2200.-/Person

inklusive Flug ab Zürich, Vollpension an Bord mit 4-Uhr- Tee und Mitternachtsbuffet, Unterhaltungsprogramm mit Show, Reisedokumentation, allen Hafen- und Flugtaxen, Transfer

Möchten Sie mehr wissen? Beratung und Buchung bei Ihrem Reisebüro oder bei:



Festival Kreuzfahrten

Tel. 01 211 08 88, Fax 01 211 08 89

01401275438

ANSCHLAGBRETT

Machen Sie Karriere in der internationalen Hotellerie!

Ein Hotelfachschul-Studium ist faszinierend und öffnet die Tür zur grossen, weiten Welt. Die Neue Hotelfachschule Zürich ist seit Jahrzehnten darauf spezialisiert, Vorwärtstrebende auf eine internationale Karriere vorzubereiten.

Machen Sie jetzt den ersten Schritt und erlangen Sie das

Hotelfach-Schul-Diplom

Ohne Verdienstaussfall. In Ihrer Freizeit. Hochentwickelter Fernunterricht macht dies möglich. Testen Sie selber, wie interessant und leichtfasslich ein Studium sein kann. Verlangen Sie einfach mit untenstehendem Coupon eine Probelektion.

Während der dreijährigen Studienzeit erhalten Sie monatlich eine wohl dosierte Anzahl Lehrhefte. Von erfahrenen Fachexperten aus der Praxis für die Praxis konzipiert und verfasst. Nach dem Durcharbeiten senden Sie regelmässig Aufgabenlösungen ein, die Sie individuell kommentiert und korrigiert zurückerhalten. So macht das Vorwärtstkommen Spass. Weitere Details zum Studienablauf finden Sie in unserer Kursbroschüre, die wir Ihnen zusammen mit den ersten Lehrheften zustellen.

Wenn Sie mehr Freizeit in Ihre Karriere investieren möchten, dürfen Sie den Kurs auch schneller absolvieren, also z.B. in 2 oder 1 Jahr. Auch ein vorzeitiger Abbruch ist möglich. Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 198.-, wobei darin neben den umfassenden Schulleistungen auch die Schlussprüfung mit Hotelfachschul-Diplom inbegriffen ist. Senden Sie einfach den Gutschein ein, und schon in ein paar Tagen erhalten Sie die ersten Lehrhefte kostenlos und unverbindlich zur Probe. Sollte Ihnen dann dieses Studium nicht zusagen, retournieren Sie die Lehrunterlagen innert 10 Tagen, und der Fall ist für Sie erledigt. So oder so behalten dürfen Sie aber die interessante Hotelfachbroschüre und Ihr Überraschungsgeschenk, das wir Ihnen als Dank für Ihr Interesse beilegen.

Neue Hotelfachschule Zürich

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

Hotelfachschul-Probestudium-Gutschein

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

Name _____ Vorname _____
Strasse _____
PLZ, Ort _____
Schulbildung _____
Telefon _____ Geb.-Datum _____
Ort und Datum _____
Unterschrift _____ 7635
(bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters) Kein Vertreterbesuch. Keine Anrufe

AUSLAND MACHT SCHULE

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

Bahnhofstrasse 52
8023 Zürich
Telefon: 01/214 64 64

IST
IST Internationale Sprach- und Studienreisen

Ozeania reisen ag

Englisch lernen in: Westaustralien
als Gast einer Familie im pulsierenden PERTH! Verlangen Sie unsere Sprachschul-Unterlagen

PHOENIX
English Language Academy
für Fernreisen 123591

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

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL

Berufsbegleitende Wirtkurse seit 1974

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

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

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen

16 Sprachen in 24 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene
Spracherfien für Schüler
Zur High-School nach USA + Kanada
Gratis-Ford-kataloge

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

Dieses Jahr führen wir in Engelberg folgende Intensivkurse durch:

Réceptionskurs
30. Oktober - 18. November 1994

Food and Beverage Kurs
20. November - 3. Dezember 1994

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähere Unterlagen.

FRANZÖSISCHKURSE IN NIZZA

seit 1977

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

Deutschsprachige Auskunft und Freispektakel:
ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa - 06000 NICE - FRANCE
Tel (0033) 93 96 33 84 - Fax (0033) 93 44 37 16

Kontrollierte Stellen für **au pair/Mother's help**
Kanada, England, Frankreich und Spanien.

Sprachschulaufenthalte
Neuseeland, Australien, USA, Kanada, England, Frankreich, Italien und Spanien.

Stellenbüro Express
Postfach 203, 6023 Rothenburg
Telefon 041 53 83 00

Hotelfachschule

Für Erwachsene
Hotelaufmann/-frau mit eidg. Fähigkeitsausweis (1 J. Tagesschule + 1 J. Praktikum)
Hotelfach nach kaufm. Ausbildung (1/2 J. Tagesschule)
Hotelfach nach gastgewerbli. Praxis (1/2 - 1 J.)
Beginne: April und Oktober.
Alle Ausbildungen und Einzelkäufer auch im Fernunterricht

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

Französisch rund um die Uhr

- Franz. für Reise, Schule oder Beruf
- Sprachkurse an kt. Privatschule in SW-Frankreich (zw. Cognac und La Rochelle) für alle Stufen
- Einmonatiger Spezialkurs - Hotellerie
- Ideal für die Zwischenzeit
- Pers. Betreuung, fam. Atmosphäre

C.C.I.E.L. Sprachinstitut - Negrussaue
de Verrines - F-79370 Celles/Belles, Tel. (0033) 49 27 10 77 / 49 29 15 70
56012/362204

Intensivsprachkurse...

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

- Intensiv- und Feriensprachkurse
- Einzelunterricht und fachspezifische Kleingruppenkurse
- Schülersprachreisen

Sprachen lernen - the 'isi' way
Auskunft und Broschüren:
ISI Sprachreisen
Seestrasse 406 f, 8038 Zürich
Telefon 01 / 4 82 87 65

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse für Anfänger und Fortgeschrittene

England - USA - Australien
Neuseeland - Frankreich - Italien

Kostenlose Beratung Originalpreise!
Annemarie + Rolf Fritschknecht Tel 01 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax 01 926 54 45

Ob Menüs, Programme, Beschriebe, Berichte oder Briefe, wir erledigen es für Sie. In englisch, deutsch und französisch, unseren Muttersprachen.
Wir sind schnell, günstig und zuverlässig. Try us.
INTERTALK
Tel/Fax 01 814 03 28
63135/377929

PRO LINGUIS

Beratungsstelle für Sprachkurse im Ausland
Im Auftrag von über 250 Schulen beraten wir Sie seit 1955 kostenlos für Ihren Sprachaufenthalt im Ausland. Zu Originalpreisen!

01 / 923 72 72

Italienisch in Italien

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

Handels- und Verkehrsschule Bern

Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem sekret. wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.
Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.

Kursbeginn August / Februar
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

Bar-Fachschule Kaltbach

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: _____

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Le tourisme bernois et l'achat des F/A-18

Le programme d'achat des avions de combat américains F/A-18 profiterait-il au tourisme? Les responsables de l'Association du tourisme de l'Oberland bernois le pensent. L'originalité de leur campagne publicitaire pour l'année en cours repose sur une collaboration avec les agences de voyages que possèdent pour leurs besoins les producteurs et sous-traitants du F/A-18, tels que McDouglas, General Electric ou encore Goodyear. Dès le mois d'avril, 50 000 prospectus spéciaux seront distribués par ce canal. «Personne n'a pensé jusqu'ici au tourisme dans les affaires de compensation», fait remarquer le vice-directeur de l'association, Beat Aneller.

Page 3

«Images de la Suisse» à la TV américaine

Plusieurs chaînes de télévision ainsi que des réseaux câblés diffusent régulièrement des émissions sur la Suisse aux Etats-Unis, en particulier en Californie. Radio Suisse Internationale et l'ONST collaborent dans ce but. Peu de Suisses savent que leur radio internationale dispose également d'un service télévisé, responsable de «Swiss World». Il s'agit d'un magazine qui présente divers aspects de la Suisse, dans les domaines culturel, économique et touristique. Dans ce dernier secteur, le contenu n'est pas seulement publicitaire. Les émissions se préoccupent de l'évolution du tourisme et elles peuvent adopter un ton critique.

Page 4

Le groupe hôtelier Seiler se diversifie

Le groupe hôtelier Seiler, de Zermatt, a renforcé sa présence dans le secteur immobilier, sans pour autant abandonner sa vocation hôtelière. La mise en exploitation de son complexe immobilier situé à la Rue de la Gare à Zermatt concrétise cette orientation. S'étendant sur une surface de 12 500 m², ce complexe comprend cinq bâtiments, dont trois sont au service de l'hôtellerie. On y trouve notamment 15 suites de luxe, 44 studios pour le personnel et 16 appartements. La poste a aussi pris place dans ces bâtiments. Le groupe Seiler est propriétaire de 76% de la surface totale.

Page 5

Migros envisage de construire un hôtel

Déjà active dans la restauration, Migros va peut-être se lancer dans l'hôtellerie. Elle envisage en effet de construire un hôtel de plus de 100 chambres, en catégorie quatre étoiles, à Ruschlikon (ZH). L'affaire n'en est toutefois qu'au stade d'avant-projet. Le secteur gastronomique de Migros affiche de son côté, pour 1993, une progression de 3,2% de son chiffre d'affaires, qui a atteint 678 millions de francs. Les services «party» et vente à l'emporter sont inclus dans ce résultat. Cette évolution positive est surtout notable en Suisse alémanique. La Romandie a enregistré un recul par rapport à 1992. En 1994, la croissance devrait atteindre 4%. Page 7

SSR: critères écologiques pour vacances lointaines

La clientèle touristique est-elle sensible à certains critères écologiques ou aux mesures particulièrement respectueuses de l'environnement lorsqu'elle choisit une destination de vacances? Conviendrait-il d'utiliser cette sensibilité lors de la vente de voyages forfaitaires? Depuis plus d'une année, le voyageur SSR Voyages tente de répondre à ces questions grâce à une vaste enquête menée auprès de ses clients. Plus de 800 questionnaires ont été envoyés l'année dernière. La plupart des personnes interrogées affirment être prêtes à renoncer par exemple à certains moyens de transports. En revanche, aucun segment véritablement «écologique» n'a jusqu'ici pu être formellement dégagé.

Page 13

Hôtellerie économique à Genève

La concurrence française a la peau dure

Promouvoir l'hôtellerie économique à Genève tient du casse-tête chinois. A peine les professionnels du tourisme ont-ils décidé de donner un coup de fouet promotionnel à leurs établissements bon marché que leurs concurrents français sortent de leur chapeau l'hôtellerie super-économique. Un segment sur lequel les Suisses ne pourront jamais rivaliser.

VÉRONIQUE TANERG

Genève veut donner un coup de fouet promotionnel à son hôtellerie de classe économique, afin de diversifier sa clientèle et d'améliorer des taux de remplissage au plus bas dans ce secteur (34,9% pour les une étoile, ce qui représente une baisse de 28,6% par rapport à 1992, et 39,4% pour les deux étoiles, soit 13,2% de moins). «Nous ne pouvons pas influencer le tourisme d'affaires, puisqu'il est lié à l'activité économique et aux organisations internationales, explique François Bryand, directeur de l'Office du tourisme de Genève. C'est pourquoi nous voulons faire connaître l'hôtellerie bon marché».

Preuves à l'appui: trois brochures éditées par l'Office du tourisme de Genève guident le touriste fauché débarquant dans la cité de Calvin. Il s'agit de *Enjoy Geneva on a budget*, de *Geneva the family way* et de *Info Jeunes*. Cette dernière répertorie les établissements qui offrent des réductions au moins de 26 ans. Sept établissements deux étoiles louent une chambre simple (avec douche à l'étage) à partir de 45 francs. Il s'agit du Beau-Site, du Kaufmann, du Luserna, du Pax et du Rio, du Salève et de la Cloche. Ceux qui souhaitent avoir leur douche dans leur chambre déboursent cinq francs de plus. Quatre autres hôtels, l'Aïda, le Central, le Saint-Victor et Les Tourelles, fixent leur premier prix à 50 francs. Les tarifs baissent encore en chambres double ou triple.

Mais ces prix freinent encore les ardeurs des globe-trotters, qui sac au dos, sont prêts à tout pour dénicher l'établissement le moins cher de la ville. L'Office du tourisme de Genève leur évite de perdre du temps et les oriente directement vers l'Auberge de Jeunesse, les foyers universitaires ou religieux. La brochure *Info Jeunes* en recense 27, mais ils ne sont pas toujours équipés de chambres simples. Leur fourchette de prix varie entre 15 et 110 francs (les petits déjeuners n'étant pas inclus dans les tarifs inférieurs à 29 francs). De plus, une liste de six restaurants universitaires est publiée dans ce prospectus. Mais certains foyers ont pour handicap d'être implantés en dehors du centre ville.

Concurrence française

A Genève, l'hôtellerie de classe économique doit affronter la concurrence française, située à quelques kilomètres de là.



Genève veut faire connaître son hôtellerie bon marché.

Photo: Jean-Paul Fähndrich

Entre 1990 et 1992, les hôtels ont poussé comme des champignons et 27 nouveaux établissements sont sortis de terre. Leur objectif était clair: attirer la clientèle qui descend d'ordinaire dans les hôtels de la cité du bout du lac en leur offrant «la qualité suisse à des prix français». Mais le slogan a fait long feu en France voisine. A peine construits, cette nouvelle génération d'hôtel a subi de plein fouet la crise économique. L'Ibis implanté sur l'International Business Park ne profite toujours pas des synergies avec le World Trade Center... puisque sa construction n'a jamais été achevée. En revanche, le Campanile d'Entrembrières a été plus chanceux. Situé dans l'ombre du centre commercial Migros, il héberge la plupart des corps de métier participant à sa construction.

Faible fréquentation

En France voisine, les taux d'occupation ne sont pas brillants. Hormis l'hôtellerie haut de gamme, aucun établissement ne franchit le cap des 40% de remplissage. En Haute-Savoie, l'hôtellerie a enregistré une baisse de fréquentation de 12% au cours de l'été 1993 (1). Cette diminution s'atténue dans les zones touristiques où elle n'est que de 9% (2). Mais les établissements une étoile (ce qui équivaut à un deux étoiles en Suisse) affichent un taux de remplissage de 32,3% l'été (stable par rapport à 1992) contre seulement 28,3% l'hiver (-8%). Ces résultats sont plus que médiocres. En effet, 20% des établissements une étoile ont mis la clé sous la porte au cours de l'hiver 1992/93, puis 12,4% ont fait de même au cours de l'été suivant.

Fort de ce constat, les groupes hôteliers

français ont limité leur expansion dans la région. Un seul projet est en cours en Haute-Savoie pour cette année: un Campanile de 49 chambres à Annecy.

Hôtellerie super-économique

Les groupes hôteliers ont changé leur fusil d'épaule en France. Les deux et trois étoiles (ciblés pour la clientèle d'affaires) sont passés à la trappe. Les professionnels de l'hébergement se battent désormais sur le front de l'hôtellerie super-économique. Ces établissements constitueront la moitié des ouvertures en France cette année (soit une centaine sur les 212 établissements en projet (3)). Le leader dans ce secteur, Formule 1, prévoit 41 ouvertures au cours de l'année 1994 (soit 2800 chambres). Elles seront réparties en deux enseignes, Formule 1 (à

32,50 francs la nuit pour une, deux ou trois personnes) et Etap Hôtel. Première Classe arrive en seconde position avec une vingtaine de projets. Ils sont suivis par des groupes de moindre importance, comme B & B, Akena ou encore Mister Bed.

Ces établissements vont sans aucun doute marquer des points sur le marché hôtellerie en crise. Mais sur ce créneau de l'hôtellerie super-économique, les professionnels suisses ne pourront jamais rivaliser.

(1) Observatoire régional du tourisme savoyard publié par l'Agence du tourisme départementale de la Haute-Savoie.
(2) L'hôtellerie, l'hébergement de la profession, du 17 février 1994 (Nr. 2345)

Les Suisses boudent la France voisine

Comment expliquer les mauvais résultats de l'hôtellerie en France voisine? La région annemassienne voulait enlever la clientèle genevoise, surtout celle du tourisme d'affaires ou de congrès. Mais elle a fait chou blanc. Les consommateurs suisses (qui ont passé 273 383 nuits à Genève l'an dernier) ne sont pas disposés à traverser la frontière pour dormir. Même si le coût est moins élevé.

Les hommes d'affaires jugent que le confort et l'accueil ne sont pas d'aussi bonne qualité qu'en Suisse (ce que démentent les professionnels français). En outre, ils doivent disposer d'un véhicule personnel pour se rendre à l'hô-

tel, ce qui pose un problème: pas questions pour eux de faire un dîner agréablement arrosé de vins, car ils risquent une suppression de permis de conduire en cas de contrôle policier, la prévention contre l'alcooolisme étant devenue l'une des priorités de la Haute-Savoie. Et surtout, les businessmen ont peur de l'insécurité qui règne dans la région annemassienne. Les visiteurs helvétiques préfèrent donc écourter leur séjour plutôt que de loger en France. En fait, les hôtels implantés dans la ceinture genevoise bénéficient réellement des retombées genevoises lorsque de grands salons sont organisés: Télécom vient en tête, suivi du Salon de l'Auto. VT

Offre touristique en Suisse

Le tourisme rural n'a pas fait tache d'huile

125 millions de touristes choisiront l'espace rural pour leurs vacances en l'an 2000. Dans notre pays, depuis vingt ans, le développement du tourisme vert n'a pas fait tache d'huile. C'est l'avis du directeur de la Fédération du tourisme rural de la Suisse romande qui vient de tenir son assemblée générale.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Le tourisme rural a fait sa première véritable apparition en Suisse en 1973. Vingt ans plus tard, force est de constater que la Suisse a pris un certain retard par rapport à ses principaux concurrents européens. Le tourisme rural offre pourtant des possibilités intéressantes aux touristes qui désirent sortir des sentiers battus. Dans son rapport présenté lors de l'as-

semblée générale qui vient de se tenir à Payerne, Jean-Paul Schulé, directeur de la Fédération du tourisme rural pour la Suisse romande, laisse clairement entendre que le tourisme vert ne dispose pas encore dans notre pays des infrastructures et de la logistique suffisantes. Les gîtes ruraux, véritablement conçus pour cette forme de tourisme sont trop peu nombreux, relève en substance M. Schulé.

Manque de cohésion

Actuellement, quelque 600 logements ruraux sont recensés en Suisse. 200 d'entre eux sont réunis au sein de la Fédération du tourisme rural de la Suisse romande. Trois autres associations existent en Suisse alémanique et aux Grisons, sans compter plusieurs listes d'adresses locales ou régionales qui compliquent encore la situation. «On dit que la Suisse se meurt de son individualisme. Le développement du tourisme rural et sa pro-

motion en sont un bel exemple», écrit Jean-Paul Schulé.

Nos concurrents européens ne nous ont pas attendus pour agir. Avec l'aide de leur gouvernement et des organisations agricoles, la plupart d'entre eux ont mis en place une vaste infrastructure d'accueil en milieu rural, capable aujourd'hui déjà d'absorber les adeptes du tourisme vert. «Pour le moment, notre pays a raté le train», écrit encore Jean-Paul Schulé. Selon lui, le développement du tourisme rural ne doit pas être considéré comme une concurrence pour l'hôtellerie. Il existe au contraire une complémentarité évidente entre les offres hôtelières traditionnelles et ces créneaux «dissidents».

Un client qui a les moyens

Quoi qu'il en soit, il est intéressant de constater que la clientèle qui pratique le tourisme vert en Suisse se recrute principalement parmi la classe de consommateurs plutôt aisés. Les statistiques mon-

trient en outre que la clientèle varie très peu. 60% de celle-ci est indigène. Les 40% restants se répartissent entre les Français (43%), les Italiens (17%), les Allemands (15%) les Belges (16%). A noter aussi que la durée des locations évolue lentement vers le haut. Ainsi, en 1993, les gîtes ruraux ont atteint une moyenne de 11,3 semaines. Les logements indépendants enregistrent toutefois la plus forte demande, certains jusqu'à 27 semaines.

La Fédération salue aussi la récente création de «Tourval», l'Association valaisanne pour le tourisme rural, dans un canton où, jusqu'ici, le tourisme vert n'existait pratiquement pas. Si l'intérêt pour cette forme originale de tourisme va croissant, Jean-Paul Schulé concède néanmoins que les obstacles à l'élaboration d'un produit fini sont encore nombreux. L'assouplissement de la loi fédérale sur l'aménagement du territoire devrait à l'avenir faciliter les choses.

France

Des milliards pour l'hôtellerie

Ces trois prochaines années, l'hôtellerie française investira l'équivalent de 3,5 milliards de francs suisses pour améliorer la qualité de ses équipements. C'est du moins ce qu'affirme l'Observatoire national du tourisme, implanté à Lyon. Entre 1986 et 1992, les investissements atteignaient 6,5 milliards de francs suisses.

L'Observatoire national du tourisme souligne que les 2 étoiles représentent plus de la moitié du parc hôtelier français (54,4%) et 60% des établissements de l'Hexagone sont situés en ville. Seulement un tiers des exploitants hôteliers possèdent une formation supérieure. *IT*

Promotion touristique

La Broye en miniature à Paris

Depuis le 1er février, la Broye est représentée de manière originale dans les vitrines de l'antenne de l'ONST à Paris. Quelque 600 figurines historiques de différentes marques mettent en effet en scène les différentes formes de tourisme de la région: tourisme rural, cyclotourisme, tourisme équestre et pédestre, plaisirs de la plage, etc. Ces figurines animent également les arènes d'Avenches, la cité médiévale d'Estavayer, les abords de l'Abbatiale de Payerne, de l'église St-Etienne de Moudon ainsi que les châteaux d'Oron et de Lucens. Cette promotion, observe l'Association touristique de la Broye, remporte un grand succès auprès du grand public et de très nombreux passants s'arrêtent et pénètrent à l'intérieur des bureaux pour en savoir plus. Les responsables de l'Association touristique de la Broye ont d'ailleurs profité de cet événement pour inviter, le 3 mars dernier, une centaine d'invités composés notamment d'agents de voyages, d'autocaristes et de journalistes spécialisés. *JPF*

Les Collons-Thyon 2000

Création d'une affiche touristique

La société de développement et l'Office du tourisme Les Collons-Thyon 2000 lancent un concours de création d'une affiche touristique pour la station. Le projet gagnant sera utilisé comme affiche en format R12, soit 3 fois le format mondial. Le concours s'adresse aussi bien aux professionnels qu'au public, les prix attribués aux gagnants seront respectivement de 2500 et 1500 francs. Les projets doivent parvenir à l'OT d'ici le 15 mai. *MH*

MÉLI-MÉLO

270 membres pour Leading Hotels of The World

Présidé par Jean-Jacques Gauer, du Gauer Hotel Schweizerhof de Berne, Leading Hotels of The World, qui regroupe les plus grands noms de l'hôtellerie du haut de gamme à travers le monde, compte 270 membres dans son nouveau guide, dont 22 en Suisse. La Suisse est par ailleurs le pays le plus représenté, après l'Italie (27 membres) et les Etats-Unis (58 membres grâce à la plupart des hôtels Ritz-Carlton et Four Seasons/Regent). En 1993, Leading Hotels, représenté dans 56 pays, a accepté 25 nouveaux adhérents, dont le Meurice à Paris, le Dorchester à Londres et l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo. Disponible en cinq langues, le guide 1994 de Leading Hotels of The World a été publié à plus d'un million d'exemplaires. *Infhôtél*

L'hôtellerie de l'ancienne Amérique

Surtout connu pour ses chaînes hôtelières, les Etats-Unis disposent également d'une offre d'établissements nettement moins impersonnels. Fondé par le National Trust for Historic Preservation, un organisme est en effet chargé d'assurer la protection et le classement des monuments et sites historiques. La chaîne Historic Hotels of America compte ainsi 103 membres qui doivent être cinquantaires au moins et représenter un intérêt historique évident. Toutes les tailles sont représentées. *Infhôtél*

Tourisme de montagne

La LIM doit être réactualisée

La LIM est morte, vive la LIM! C'est à peu près le chant du nouveau développement touristique que les régions suisses s'apprêtent à entonner afin d'harmoniser leurs futurs investissements avec les nouvelles données fédérales. Vingt ans après, la promulgation de cette loi touristique des régions de montagne doit ainsi être réactualisée: c'est le thème d'un ouvrage récemment paru.*

JOSÉ SEYDOUX

Relevant le rôle prépondérant que la politique régionale sera amenée à jouer à l'avenir en Suisse, en regard de l'aggravation des disparités interrégionales et de prévisions assez pessimistes dans ce domaine (notamment en relation avec l'intégration européenne), Anne Küng, du CRESUF (Centre de recherches en économie de l'espace de l'Université de Fribourg), explique la nécessité de son réexamen. «En ce qui concerne la Loi sur l'aide en matière d'investissement dans les régions de montagne (LIM), du 18 juin 1974 (un des instruments visant à

encourager l'expansion des zones plus faibles, grâce à l'octroi d'aides financières pour le développement de leurs infrastructures), la révision de la base conceptuelle de ce soutien étatique, à savoir la «première génération» des Programmes de développement régional (PDR) s'impose.» Et de mettre en exergue la nécessité, dans ce contexte, d'en réactualiser la partie touristique en particulier, compte tenu de son importance pour le futur.

Attention à la concentration !

L'auteur de cette remarquable étude, une fois posé toute la problématique du rôle du tourisme dans la politique régionale de développement, constate que, même si l'importance du tourisme au sein de l'économie suisse demeure de premier ordre, en dépit d'un ralentissement de sa croissance, on remarque un retour vers la concentration spatiale des activités: «En effet, la détérioration de la conjoncture économique, le rapprochement des limites spatiales du développement (...) et la mauvaise situation financière de quantités de firmes dont les branches composent le noyau du secteur touristique incitent les investisseurs à concentrer leurs activités dans les grands centres touristiques dont le degré d'équipement et de

fréquentation est déjà élevé», fait remarquer Anne Küng. L'argent attire l'argent...

Démonstration scientifique à l'appui, elle affirme que l'obligation d'établir un PDR, «tend à exercer un impact positif sur la capacité psychologique et matérielle de développement des régions de montagne». Parmi les stratégies de réactualisation, après avoir passé de la croissance quantitative à la croissance qualitative, par la transition d'une phase d'expansion à une phase de consolidation, Anne Küng évoque la coordination des développements locaux, ainsi que des interventions au niveau de l'environnement naturel et socio-culturel, des professions touristiques, des flux touristiques, etc.

Le cas gruérien

L'ouvrage en question s'appuie sur le cas pratique de la Gruyère qui possède à la fois des atouts que l'on trouve dans les Préalpes et dans les zones alpines. Diverses suggestions sont émises pour augmenter les «activités récréatives» de cette région: garantir une exploitation bisannuelle, encourager le tourisme d'entre-saison, consolider l'offre existante et développer le tourisme de séjour par le biais de la concentration spatiale des équipements. Anne Küng, préconisant un élargissement de l'offre actuelle plutôt que sa diversification, conclut par des exemples pratiques de réalisations: le maintien des remontées mécaniques (dont l'existence même avait été remise en question pour des questions financières), la création d'un golf de 18 trous, l'agrandissement de la fromagerie de démonstration et la construction d'un musée du gruérien.

La LIM fête ses 20 ans en 1994. Quel en a été l'impact sur une région comme la Gruyère? Enorme si l'on sait que le concept de développement est à la base d'un volume de travail de 332 millions de

francs (entre 1979 et 1993); un cinquième des investissements (69 millions) ont été financés par des crédits LIM. Pour l'avenir, un nouveau concept sera élaboré d'ici 1996; conformément aux principes évoqués ci-dessus, il ne tiendra plus seulement compte des paramètres économiques, mais également de deux autres facteurs essentiels: l'impact sur l'environnement et la dimension socio-culturelle.

Le tourisme devrait y trouver ce qui lui manque encore aujourd'hui pour jouer les premiers rôles.

*«La réactualisation de la politique touristique pour les régions de montagne en Suisse», Anne Küng, Editions universitaires Fribourg, 1993.

Les régions LIM sont touristiques

L'étude présentée ci-contre montre que les régions LIM rassemblent un peu moins des 2/3 des hôtels et environ la moitié des lits disponibles et des nuitées enregistrées en Suisse. Les cinq régions LIM les plus touristiques sur le plan hôtelier sont Oberland Ost, Visp/Westlich, Raron, Locmère Val, Maggia, Surselva et Innerschwyiz; elles figurent parmi les dix principales régions touristiques et font état de taux d'occupation élevés, supérieurs à la moyenne nationale.

Il apparaît aussi, selon Anne Küng, que le tourisme suisse continue de présenter une concentration interrégionale élevée (les principaux cantons touristiques sont le Valais, les Grisons et Berne). Le fait est que les vingt stations touristiques les plus importantes de Suisse sont à l'origine de 12 millions de nuitées, soit 38,9% de l'ensemble des nuitées hôtelières de notre pays. *JS*

Après les experts, la région

Les «Directives concernant le développement des régions de montagne», concernant la «deuxième génération» du concept LIM, datent de 1989. Alors que le premier concept LIM se caractérisait par un certain dirigisme et des directives fédérales très précises, les modifications étant de surcroît confiées à des bureaux d'experts extérieurs, le futur concept sera une émanation de la base, c'est-à-dire de la ré-

gion, et devra respecter des directives fédérales beaucoup plus larges que jusqu'ici.

La LIM ne doit pas être confondue avec l'«arrêté Bonny», récemment suspendu et qui sera remplacé par de nouvelles dispositions fédérales en matière d'aide aux régions dont l'économie est menacée, ni avec les différentes lois cantonales sur l'aide à l'économie régionale. *JS*

Etude du World Travel and Tourism Council

Moins d'emplois créés en Suisse qu'ailleurs

Le tourisme est le plus important pourvoyeur d'emplois dans le monde, affirme une récente étude du World Travel and Tourism Council (WTTC). Ce secteur possède en outre un fort potentiel de création de nouveaux postes de travail. Mais de ce point de vue, la Suisse est moins bien lotie que les autres pays pris en considération par l'enquête.

PHILIPPE MASPOLI

Le tourisme s'affirmera parmi les branches les plus créatrices de nouveaux postes de travail dans les années à venir sur le plan mondial. En 2005, l'effectif des employés de ce secteur aura connu une augmentation de 144 millions, pour atteindre un total de 348 millions. Mais le potentiel de croissance du nombre d'emplois touristiques diffère d'un pays à l'autre. Selon le WTTC, la branche se trouve cette année en mesure d'engendrer 60 emplois supplémentaires pour chaque augmentation d'un million de dollars du produit brut (moyenne mondiale). En Suisse, pour une progression similaire des bénéficiaires, la création de nouveaux emplois resterait limitée à douze unités. C'est le plus faible potentiel d'un classement composé de 24 pays, sans doute en raison du haut niveau de vie et d'une forte productivité. A l'autre bout de l'échelle, on trouve la Turquie, où le tourisme est capable de générer 136 places, toujours dans des conditions semblables de croissance des revenus. L'Autriche créerait de son côté 16 emplois, la France 14 et l'Italie 20.

Employeur important

Dans le monde, selon des estimations valables pour 1994, le tourisme devrait donner du travail à 204 millions de personnes, ce qui représente 10,6% de la population occupée. Autrement dit, un tertiaire actif sur neuf oeuvre dans le tourisme, ce qui se retrouve premier au classement des pourvoyeurs d'emplois. En 1991, le rapport était de un pour dix, avec



Le secteur touristique est un employeur prédominant. Mais il créera moins de nouveaux emplois en Suisse qu'ailleurs. Photo: Burghard Hütig

183 millions de postes. Le tourisme joue en moyenne un rôle plus important en Suisse que dans le reste du monde, puisque un Helvète sur huit est actif cette année dans cette branche. Sur le plan européen, le rapport moyen est de un à neuf, mais certains pays se retrouvent nettement plus dépendants du secteur touristique, qui occupe par exemple une personne sur cinq en Espagne, une sur six au Portugal, ainsi qu'une sur sept en Grande Bretagne, en Italie et en Islande. Le tourisme est un employeur de moindre importance en Europe de l'Est (un poste sur douze) et au Japon (un sur onze).

L'étude du WTTC tient compte autant de la main-d'oeuvre directement occupée par le tourisme dans les compagnies aériennes, les hôtels, les restaurants, les agences de voyages, la location de voitures, etc. que des postes que ce secteur produit indirectement, tels les fournisseurs des restaurants, les constructeurs d'avions ou d'hôtels. En ce qui concerne les salaires, le tourisme n'a rien à envier aux autres branches économiques. Il fait même plutôt bonne

figure, si l'on en croit l'étude qui affirme que, dans les pays de l'OCDE, les employés de ce secteur perçoivent une rétribution supérieure de 4,6% à la moyenne de l'ensemble des autres branches. Dans notre pays, la différence atteint 8,8%. Seuls font mieux les Etats-Unis (+13,3%), le Luxembourg (+10,7%) et le Japon (+9,7%). Au bas du classement, on trouve le Canada (9% au-dessous de la

rétribution moyenne des autres secteurs économiques) et la Turquie (-7%).

Grand investisseur

Selon les pronostics du WTTC, le tourisme helvétique investira cette année près de 9,4 millions de dollars (plus de 13 millions de francs suisses), soit 21,5% du capital déjà existant. Ce pourcentage place la Suisse parmi les grands investisseurs touristiques, après le Luxembourg (98,5% du capital existant), le Portugal (50,1%) et l'Irlande (32,7%). Par comparaison, le même taux au Japon - le plus important investisseur, toutes branches confondues, de l'OCDE - n'atteint que 9,6%, qui représentent tout de même 119 millions de dollars. Avec 4,8%, le Royaume-Uni est la lanterne rouge de ce classement.

Contribuable intéressant

Toujours selon le WTTC, qui entend défendre les intérêts du tourisme devant les autorités politiques, ce secteur verserait des impôts indirects plus élevés que les autres branches. Sur le plan mondial, le tourisme supporterait ainsi un poids fiscal supérieur de près de 16%. En Suisse, cette «injustice» reste limitée à 6,7%. Les concurrents directs font face à une situation plus défavorable: par rapport au reste de l'économie, les charges du tourisme sont de 41% plus lourdes en Autriche, 21% en France, 47% en Italie et 42% en Allemagne.

Le tourisme, une activité incomprise

Avec 3400 milliards de dollars de produit mondial brut, le tourisme est le secteur économique le plus important au monde, selon l'étude du WTTC, qui tient également compte des activités induites.

Fort du poids prépondérant de la branche dont il défend les intérêts, le WTTC entend convaincre les gouvernements de mieux tenir compte des besoins et nécessités du tourisme. Or il doit déchanter. Ce secteur ne reçoit pas tous les honneurs qu'il devrait mériter

car son rôle prédominant ne semble pas être perçu, selon un sondage effectué par le WTTC auprès des politiciens notamment. La situation tend même à se détériorer au niveau mondial: les sondés plaçaient le tourisme au cinquième rang en 1993 alors que pour l'année 1994, ils le classent sixième. En Europe, à l'opposé, le WTTC peut se réjouir. Le tourisme a passé, selon la perception des décideurs interrogés, de la 8e à la 4e place en Europe occidentale, et de la 9e à la 6e place à l'Est. *PM*

Kultur(s)pass

Comment réussir l'événementiel...

La cinquième édition du catalogue et lexique d'idées «Kultur(s)pass + Fêt'Art» s'avère une fois de plus une mine de renseignements et de conseils intéressants pour réussir tout événement de divertissement en Suisse. Cette édition, qui complète les quatre éditions précédentes, est publiée en allemand et en français; ses principaux chapitres sont intitulés «L'événement», «Artistes pour fêter», «Idées d'excursions», «Agenda» et «Abécédaire». Les textes en français sont plus particulièrement consacrés cette année aux événements d'entreprise; aux chansons et à la musique, aux cabarets et aux variétés, aux artistes de rue; aux escapades et chemins inattendus; aux coutumes... et à moult idées d'excursions et d'animations. Avec, pour chaque rubrique, des suggestions, des adresses et diverses coordonnées pratiques utiles pour les organisateurs de manifestations en tous genres. JS

Fêt'Art en Suisse romande: APW Promo, Jean-Théo Aebly, 1782 Belfaux. Tél. 037/45 24 14. «Kultur(s)pass + Fêt'Art» no 5 est en vente auprès de Meyer-Versand-Service, Mattenhof 25, 9305 Berg SG. Prix : Fr. 49.-

Hertz

«Instant Return» à Genève et Zurich

Début mai, les agences de location de voitures Hertz aux aéroports de Genève et de Zurich seront équipées du système de restitution accéléré «Instant Return». Ce système, utilisé en phase de test depuis 1987 aux Etats-Unis, recourt à l'utilisation d'ordinateurs et d'imprimantes portables. Muni de cet équipement, un collaborateur Hertz accueille au parking l'automobiliste venu restituer son véhicule. Après avoir recherché l'arrangement dans son ordinateur et introduit les informations complémentaires (nombre de kilomètres effectués, consommation d'essence), il lui suffira d'une minute pour remettre au client une facture détaillée accompagnée d'une quittance. MH

Cavernes touristiques

Fréquentation en constante hausse

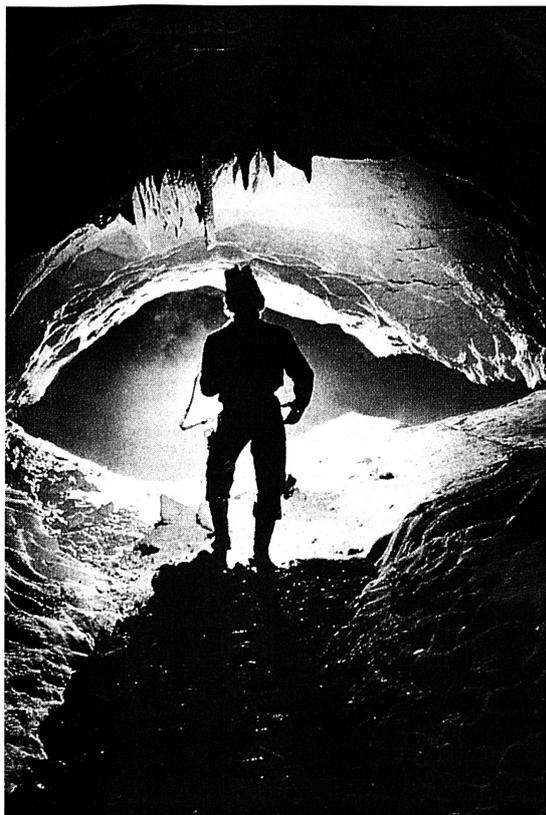
L'Association suisse d'exploitants de cavernes à buts touristiques (Asecat), dont les membres ont tenu leur dixième assemblée générale la semaine dernière à Réclère (JU), est satisfaite. Depuis 1986, la fréquentation des grottes est en constante augmentation.

VICTOR GIORDANO

A l'exception des grottes du Hölloch dans le Muotatal (SZ), actuellement fermées, les huit exploitants de sites touristiques souterrains participaient à cette assemblée qui s'est tenue à Réclère (JU), dans l'hôtel de leur président, Denis Gigandet, situé à proximité des grottes du même nom. Dans son rapport annuel, M. Gigandet s'est réjoui des bons résultats de fréquentation enregistrés en 1993. Alors que les nuitées touristiques sont en baisse en Suisse et malgré la conjoncture économique morose, les membres de l'Asecat ont accueilli 441 000 visiteurs en 1993, soit 3700 de plus qu'en 1992. Depuis 1986, la fréquentation est en constante augmentation et a atteint une progression de 22% à fin 1993. Ce taux est d'autant plus remarquable que le Hölloch précité (7000 visiteurs) est fermé depuis 1990.

Sites les plus courus

Les sites les plus courus sont le Lac souterrain de Saint-Léonard (VS) avec 116 000 entrées, celui de Saint-Beatus (près d'Interlaken) avec 103 000 entrées, les Grottes de Vallorbe avec 83 000 entrées et la Höllgrotte de Baar (ZG) avec 55 000 entrées. Les Moulins souterrains du Col-des-Roches (NE), qui ont été construits au siècle dernier afin de pallier l'absence de cours d'eau et de cascades apportant de l'énergie, sur le plateau du Locle ont attiré 42 000 touristes. Les Grottes de Réclère (20 000 visiteurs) espèrent doubler au moins leurs entrées après l'ouverture cet été du Préhisto-Parc situés dans les alentours.



Les grottes: un rendement intéressant pour leurs exploitants. Photo: Asecat

L'Asecat multiplie les efforts de promotion. Elle a fait imprimer récemment un million de couvercles de gobelet de crème à café montrant les sites de ses membres. Elle a édité une affiche qui présente leurs cavernes et sera placardée

dans les sites touristiques. Elle a aussi publié un guide des grottes suisses qui les décrit brièvement. Elle a enfin imprimé 10 000 enveloppes philatéliques et fait fabriquer 3000 pin's qui seront mis en vente dans les locaux des membres de l'Asecat. Tous ces frais de promotion ont été couverts par le produit des cotisations versées par les membres, à raison de 2 centimes par entrée.

Musée de la spéléologie

L'Asecat a accueilli un nouveau membre, Daniel Masotti qui vient d'ouvrir à Chamson (VS) le «Petit musée de la grande spéléologie», unique en Suisse. Ce musée raconte l'histoire de l'utilisation des cavernes par l'homme et les techniques spéléologiques et présente le matériel des plongeurs. Dans le Centre de recherches géologiques attendu, il mettra sur pied des colloques et des séminaires sur la connaissance souterraine. La société du musée a investi 1,5 million de francs dans ses installations et escompte accueillir plusieurs dizaines de milliers de visiteurs chaque année.

Le canton du Jura compte encore d'autres grottes, notamment celles de Milandre à Boncourt, actuellement fermées. Les promoteurs de leur rénovation sont à la recherche des moyens financiers (1,5 million) nécessaires à l'aménagement de ces cavités susceptibles d'offrir un parcours souterrain de plus de 12 km.

Nouveau président

Selon les exploitants, les cavernes souterraines assurent un rendement intéressant, pour autant que deux types de charges fixes soient maîtrisées: l'éclairage des beautés souterraines et les constants travaux d'entretien des parcours jalonnés d'explications écrites, voire de documents audiovisuels.

A noter enfin que l'Asecat a porté à sa présidence Walter Zehnder, des Grottes de Vallorbe (VD). L'Asecat marquera l'an prochain son dixième anniversaire par diverses manifestations qui se dérouleront dans les Moulins souterrains du Col-des-Roches qu'exploite Orlando Orlandini.

Succession de Michel Ferla à Montreux

Deux clans s'affrontent

C'est le sujet de toutes les conversations sur la Riviera vaudoise, mais personne ne veut s'exprimer publiquement, de manière déclarée, sur cette question: qui sera le successeur de Michel Ferla à la tête de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux? Une chose est toutefois déjà claire: deux tendances sont prêtes à s'affronter!

JEAN-CHARLES KOLLROS

Officiellement, personne ne veut se mouiller ni même répondre à la simple question de savoir si de nombreux candidats se sont manifestés suite aux annonces publiées dans les journaux. «Il est trop tôt pour se prononcer, c'est prématuré», fait savoir Eric Barrelet, le nouveau directeur administratif et de gestion engagé par l'OCTM.

Lorsque les langues se délient, il apparaît toutefois que les candidats de valeur ne sont pas légion. Et que cela ne gêne pas vraiment les partisans de la tendance «continuité» qui estiment que la meilleure formule serait de faire avec les gens du sérail, ou en choisissant le nouveau directeur parmi eux, ou en confiant de nouvelles responsabilités aux chefs de départements en place, notamment en ce qui concerne la commercialisation à l'étranger.

Le nœud du problème

Et c'est bien là que réside le nœud du problème: le nerf de la guerre découle directement des résultats de ce secteur et les hôteliers montreusiens, avec des visions un peu différentes, selon la taille de leurs établissements, entendent bien obtenir des garanties d'efficacité. Certains grands établissements, comme par exemple le Montreux-Palace, ont leur propre force de vente aux Etats-Unis, dont les succès directs ne sont plus à dé-

montrer et ce paramètre doit être pris en considération.

D'autres voix s'élèvent pour dire qu'il faut au contraire mettre à profit «l'après Ferla» — tout en reconnaissant tout ce que celui-ci a apporté à Montreux — pour créer une nouvelle dynamique et faire table rase des habitudes, quitte à bousculer un peu le «royaume» de certains responsables. Ils appellent donc de leur vœux une personnalité extérieure à la région, ne bénéficiant d'aucun «copinage» politique, prête à «secouer le cocotier», pour reprendre l'expression d'un proche de l'OCTM.

La loi du silence

Même si la «loi du silence» règne sur une Riviera où le tourisme concerne de manière directe ou indirecte les trois quarts de la population, les deux clans se préparent à un combat sans merci. Avec de bonnes raisons: le dossier implique également la gestion du nouveau Centre de congrès et d'expositions et du fameux «Auditorium Stravinski» ainsi que toutes les relations avec les grands festivals, à commencer par le Jazz et le Septembre musical.

Quant au préavis annoncé à la fin de l'année dernière par la Municipalité de Montreux pour appuyer financièrement la reconstruction en cours de l'OCTM, il n'a toujours pas montré le bout de son nez! Et, selon une source politique bien informée, il ne devrait pas apparaître avant plusieurs mois!

La tension monte

C'est dire que la tension monte au fil des semaines, servie également par un climat politique guère serein après les divers scandales ayant secoué le canton de Vaud et notamment la Riviera. Que l'on songe seulement à «l'affaire» de la Société Romande d'Electricité. Chez la plupart des hôteliers comme dans la population, un sentiment prévaut: il est maintenant urgent que l'OCTM revienne à une politique toute de transparence!

Navigation sur le Léman

Des «produits» plus typés pour la CGN

Atout non négligeable dans le grand jeu du tourisme helvétique, la Compagnie Générale de Navigation sur le Léman est prête à rugir de toutes ses chaudières dès le 1er avril. Tout recommencera en effet à partir de cette date pour les fières silhouettes de la CGN. Avec pas mal de nouveautés sur les flots!

JEAN-CHARLES KOLLROS

Profitant du fait que plusieurs de ses unités célèbrent un anniversaire important en 1994, la compagnie que préside Edgar Styrer semble s'orienter vers une nouvelle politique de commercialisation, plus «typée», où certains bateaux sont appelés à jouer un rôle de «produits-phares». Comparaison qui trouve ici une

justification particulière: à l'image du rôle joué par le «Crystal Panoramic Express» pour le Groupe Montreux-Oberland bernois.

L'Italie retrouvée

Ainsi, le bateau à roues à aubes «Italie», au bénéfice d'une importante cure de jouvence lui ayant permis de retrouver sa fameuse cheminée jaune et noire d'époque, effectuera sa première course de la saison organisée sur le thème de l'Italie, le 1er mai 1994. Ce jour-là, conçu comme un véritable événement, il y aura de la musique à bord et des spécialités culinaires italiennes seront proposées aux voyageurs. Le bateau effectuera sa grande croisière traditionnelle: Bouveret-Montreux-Vevy-Lausanne-Rolle-Yvoire-Nyon-Genève-Nyon-Yvoire-Thonon-Evian-Lausanne-Vevy-Montreux-Le Bouveret et Lausanne. Tandis que le «Montreux» fêtera

son 90e anniversaire et le vapeur «Savoie» ses 80 ans, avec chaque fois à bord des spécialités de circonstance, le «Lausanne» effectuera à nouveau tous les dimanches, du 3 avril au 22 mai, ses fameuses croisières «brunch» au départ de Lausanne, avec buffet campagnard, buffet de desserts et animation pour les enfants. Quant au «Chablais», il fêtera ses 20 ans avec un menu à... 20 francs!

Année de la famille

Enfin, la CGN entend apporter sa contribution à l'année de la famille. Dans ce contexte, elle met en avant un trio gagnant, à savoir le «Swiss Boat Pass», abonnement 1/2 tarif, la carte super classique, abonnement de surclassement, et la carte famille, trois éléments par ailleurs cumulables. A noter enfin qu'un nouveau capitaine (le 18e de l'effectif actuel) vient d'être assermenté en la personne du Français Jean-François Pomet.

Cointrin

Skycom prend son envol

Skycom, un centre d'affaires implanté dans l'aéroport de Cointrin, est entré en fonction. Il se compose de huit bureaux individuels et de onze salles de conférences modulables, d'une capacité de quatre à septante personnes et est équipé de PC, de modems, de fax et de téléphones. Il est accessible aux personnes en transit dans l'aéroport ou à des entreprises extérieures. La location d'un bureau revient à 40 francs de l'heure (30 francs pour les membres). Une salle pour 32 à 50 personnes coûte 350 francs les deux heures. Pour accueillir 70 personnes à Skycom, il faut débours 1000 francs pour une demi-journée et 1300 francs pour une journée. VT

Camping-cars

Les Euro-Relais se multiplie

Petite fête, il y a quelques jours, à Neuchâtel avec l'inauguration d'un nouveau Euro-Relais destiné aux camping-cars. Il faut savoir qu'un million de ces véhicules d'habitation («motorhomes» en anglais) roulent actuellement en Europe. La borne de service Euro-Relais, aux couleurs européennes dès le départ, après avoir longtemps cherché son chemin dans les méandres des administrations publiques et touristiques, semble avoir trouvé aujourd'hui sa vitesse de croisière en Suisse ou pas une semaine ne se passe sans qu'on en inaugure une... Cette borne, servant à l'approvisionnement en eau et en électricité, ainsi qu'à la décharge des eaux usées, est destinée à être installée sur les aires d'arrêt des autoroutes, à proximité de restaurants et d'hôtels en campagne, d'équipements

sportifs ou de remontées mécaniques, à l'entrée d'un camping (mais en tout cas pas à l'intérieur). Exemple pratique de la vocation de cet équipement indispensable à l'accueil d'une clientèle qui n'a rien à voir avec celle du camping-caravaning classique, l'installation d'Euro-Relais sur la route du Vignoble en Valais (canton qui en compte une douzaine) a pour but d'attirer dans cette région une catégorie de touristes au revenu moyen à supérieur... intéressés par les sites, les produits de la vigne et la cuisine régionale. On compte actuellement 110 Euro-Relais en Europe et une trentaine en Suisse où ils devraient être au nombre de 50 à fin 1994. Les cantons de Vaud et de Neuchâtel favorisent également l'installation de cette borne. JS

Location de bateaux

Les Suisses répondent à l'appel du large

Bien qu'ils ne possèdent pas de côte maritime, les Suisses aiment à répondre à l'appel du large. Preuve en sont les résultats du groupe français Moorings, leader mondial de la location de bateaux, qui obtient dans notre pays une très bonne pénétration de marché.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Par rapport à l'ensemble des ventes du groupe, la Suisse représente le troisième marché européen. Le PDG du groupe, Vincent Mercier confie: «Nous avons un produit qui correspond de façon complètement spontanée au marché suisse. D'où une excellente pénétration de marché, la meilleure au monde même. Un ratio interne au groupe calcule en effet par pays le nombre de semaines vendues pour un million d'habitants. La Suisse est le pays au monde où ce score est le plus élevé avec 105, alors que les Etats-Unis ne sont qu'à 30, la France à 33.

Ce ratio record s'explique de différentes manières. Dans un pays sans accès à la mer, les amateurs de voile en mer sont plus tentés par la location que par un achat de bateau, bateau qui resterait à l'étranger. De plus, la présence de lacs navigables en Suisse confère à ses habitants la connaissance et le goût de la navigation de plaisance. Mais les voiliers présents sur lac ne peuvent être utilisés en mer, en raison de leur configuration particulière. Ce qui pousse à nouveau les Suisses vers le marché de location.

D'autre part, Hubert Le Turc, directeur du marketing de Moorings, insiste sur la qualité de ses distributeurs en Suisse. «Ils ne sont que deux, grands spécialistes



Les connaissances de base s'acquièrent sur les lacs suisses.

Photo: ASL

de la location de voiliers. En Suisse allemande, Aegäis Yachting, basé à Hünibach (BE), est une entreprise familiale très productive, avec une qualité de service supérieure à la moyenne de nos distributeurs européens, précise Hubert Le Turc. Sa clientèle est très fidélisée et la société jouit d'une forte réputation sur son créneau. Elle ne fait que de la location de voiliers. En Suisse romande, le distributeur est le voyageur genevois

Fert, qui est doté d'un département spécialisé dans le maritime.»

Clientèle exigeante

La réputation de ces deux spécialistes est en rapport avec le profil des clients suisses: «Sans doute les clients européens les plus exigeants en terme de qualité, selon Hubert Le Turc. Mais ils n'hésitent pas à payer un prix élevé en échange d'une qualité garantie.» En effet, c'est

en Suisse que la vente de produits «exclusive» et «club» (le top des produits Moorings sans équipage) est la plus élevée en proportion de l'ensemble des ventes réalisées dans le pays: près de 60% du total. Les Suisses ont aussi pour habitude de réserver plus tôt que leurs voisins européens, ce qui leur permet de louer les bateaux les plus récents, mais aussi les plus chers. Mais le marché suisse est récent. On le voit au travers des

destinations les plus vendues, qui restent proches. Près de 60% des ventes concernent la Méditerranée. C'est la marque d'un marché de «novices», plus attirés par la voile que par la destination elle-même, et qui choisissent des destinations proches, avant de passer aux Caraïbes ou Antilles, où l'on rencontre plutôt des habitués de la voile. Au total, le nombre de semaines de location vendues par Moorings en Suisse a progressé de 45% en 1993. Et la prévision de +12% établie pour 1994 devrait être dépassée, le marché étant en effet en forte expansion. Vincent Mercier et Hubert Le Turc plaquent de gros espoirs sur le marché suisse que leur société n'a, en fait, pas encore vraiment exploité. Une stratégie de conquête est en préparation. On devrait en savoir plus cette année ou en 1995.

Aux paradis de la voile

Le groupe Moorings possède des bases dans tous les endroits considérés comme des paradis de la voile.

En 1993, le groupe, qui possède une flotte de 690 bateaux, a enregistré un chiffre d'affaires de 520 millions de francs français (130 millions de francs suisses), dont 50% proviennent de la location de bateaux et 40% de la vente de bateaux. Quatorze mille semaines (+16%) de location ont été vendues, dont 7000 en Amérique du Nord et 6000 en Europe. En Suisse, 720 semaines de location ont été vendues (+45%) l'an passé, dont 45% en Suisse romande. Trois régions de location ont les faveurs de la clientèle: la Méditerranée occidentale (200 semaines), la Méditerranée orientale (210 semaines) et les Caraïbes françaises (220 semaines). JPG

DIVERS

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

Erfolgreicher Junior-Unternehmer.

30 j., ein ungewöhnlicher, äusserst sympathischer, charakterstarker junger Mann, aktiv, humorvoll, gewinnende Persönlichkeit, mit mehrfachen Geschäfts- und Gastronomiebetrieben sowie Haus- und Grundbesitz, sehr sportlich, wünscht schlanke, herzliche Ehepartnerin bis zirka 35 Jahre durch:
PATRIZIER ALPENLAND GmbH,
St. Pf. 1119,
D-83421 Bad Reichenhall,
Tel. 0049/7621/87298
oder
0049/8651/3693.
•43jährige Berufserfahrung•
63452/379220

Ideal für Gartenrestaurants

Eternittröge 80/100x45x45 cm
bepflanz mit Buchs/Kirschlorbeer, wegen besonderer Umstände zu verkaufen.
Telefonbeantworter: 01 251 59 68
63459/380490

Büromaschinen-Discount

Brother/Canon/Philips/Sanyo
Verlangen Sie unseren Prospekt.
Grep Trade,
Steinlerweg 15
4402 Frenkendorf
Tel./Fax 061 901 67 77
63385/365890

Discount-Bauernmöbel

Schränke (1- und 2türig), Sekretär, weisses Holzkarussellpferd, Philippetische, Voltaire, Küchenbuffet, Pult, Schatulle, Truhen, T-Grammophon, Vitrine, Moresuhr, Kredenz, Kleiderstich und Bänke, Reiter, Biedermeiersofa und Ruhebett, Lampen, Beizentische und Stühle, Windjammer, Puppenwagen. Stück Fr. 50.- bis Fr. 2400.-
Bitte verlangen Sie Unterlagen 50 % WIR
Telefon 056 45 43 27 • Fax: 056 45 65 60

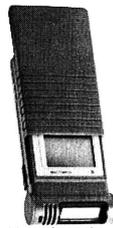
Verlangen Sie Ihren Netto-/Netto-Preis
0 63385/199176

Wenn's
pressiert...



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

Die Mehr-als-nur-Personensucher



Vielseitige Informationstechnik von Ascorm:
Der Taschenkommunikator teleCOURIER 910 T

Wenn Sie jederzeit in Kontakt sein wollen und sich mehr als nur «Pieps» zu sagen haben, sind hochmoderne und effiziente Personensucher aus der teleCOURIER-Familie der Ascorm die Lösung. Modernste Telekommunikationstechnologie von Ascorm ausserdem für schnurlose Telefonie, Videoüberwachung, Personensignals- und Lichtruf, Beratung, Support, Service und Finanzierung inklusive. Sofortinformationen über Gratistelefon

155 13 00.

ascorm denkt weiter.
Basel Bern Luzern St.Gallen Zürich

Bitte senden Sie mir weitere Unterlagen:

Firma: _____ zuständig: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____ 1/HOR

Coupon ausschneiden und einsenden an:

Ascorm Telematic AG
Marketing Infracom
Stettbachstrasse 6, 8600 Dübendorf

Marc Zimmermann & Partner

Gastro Trend-Services

Wir beraten oder entlasten Sie kompetent:

- Temporäre Geschäftsführung
- Konzeptentwicklung
- Betriebsanalysen
- Betriebskostenberechnung
- Personalrekrutierung
- Werbung & Marketing
- Organisieren von Partys

Rufen Sie uns an, wir vereinbaren einen unverbindlichen, kostenlosen Besprechungstermin.

Wehntalerstrasse 249, 8046 Zürich, Tel. + Fax 01/371 33 10

Service juridique SSH

Appel à la prudence

Les mesures de précaution prises habituellement lors de la conclusion de contrats avec des agences de voyage (paiement préalable, etc.) s'avèrent parfois insuffisantes. Aussi conseillons-nous vivement, à titre de complément, de consulter, outre nos informations semestrielles, l'avis important ci-après.

La prudence est donc de mise avec certains voyagistes, qui connaissent semblait-il des difficultés financières, et dont la liste suivante sera actualisée au fur et à mesure.

- Belgique: Union Cars, Knesselare.
- Allemagne: Bertr Service Reisen, Bruckmühl; Wilfried Junge, Neupetershain; Kastner Reisen, Grassau; Lewenhagen-Touristik GmbH (S.A.R.L.) Stuhl-Moderich près de Brême; Schäfer Reisen, Nidderau; Schilling Bus Touristik, Wernersberg; Zik Reisen, Datteln.
- France: Bordoll voyages, Carmaux; Let's go voyages, Paris.
- Grande-Bretagne: Dynamic Travel, Londres; Green Park Holidays, Londres; Sussex Leamland, Christopher Harvey Travel Ltd. (S.A.), West Sussex.
- Italie: Avia Tour + Ventana, Rome; International Incoming Center I.C.I., Rome.
- Canada: Inclusive Tours, Toronto.
- Mexique: Destinos Municipales Dinamico SA Mexico D.F.
- Autriche: Klug Reisen; Nothegger, St. Ulrich; Menatours, Vienne.
- Portugal: Viagens Interclub, Lisbonne.
- Espagne: Panavision Tours, Madrid.
- Suisse: Weska Reisen, Sursee. *ssh*

«HOTELA» VOUS INFORME

Pas de modification

Le Tribunal fédéral des assurances (TFA) a mis fin par le biais d'un arrêt, publié en date du lundi 7 mars 1994, à la solidarité entre assurés collectifs et assurés individuels en condamnant une ordonnance «illégal» en matière de tarification collective minimale.

Il faut, toutefois, rappeler que par la compensation des risques, une solidarité beaucoup plus large a été imposée en 1993 et 1994 par le biais d'un arrêté fédéral urgent (AFU).

En ce qui concerne les primes collectives 1994 de notre caisse maladie, aucune modification n'est prévue. Cette décision du TFA ne concerne pas l'assurance individuelle. *mt*

Taux d'exportation de la TVA

La SSH est bien soutenue dans son projet

Dans le cadre des discussions relatives au passage de l'impôt sur le chiffre d'affaires à la taxe sur la valeur ajoutée, la Société suisse des hôteliers (SSH) a toujours réclamé que les prestations du secteur du logement (nuitée et petit déjeuner) soient soumises à un taux d'exportation de 2% au moment du changement du système fiscal. L'hôtellerie obtient à présent le soutien de l'Union suisse des arts et métiers ainsi que de l'Union suisse du commerce et de l'industrie (Vorort).

Dans sa prise de position quant à l'introduction prévue de la taxe sur la valeur ajoutée, le Vorort déclare sans équivoque: «Nous comprenons les soucis de la branche du tourisme. Il ne faudrait pas que l'introduction de la TVA entraîne un recul de la fréquentation. Selon nos estimations, la réglementation exigée ne présente pas de difficultés sur le plan de la technique d'application; le secteur concerné peut être clairement défini et la branche intéressée avance des arguments solides». L'Union suisse des arts et métiers demande également une introduction simultanée du taux dit d'exportation «afin de supprimer les désavantages de concurrence par rapport à la concurrence étrangère». C'est avec soulagement que la SSH apprend que deux associations importantes de l'économie suisse ont reconnu la portée de la requête. Le logement constitue un véritable secteur-clé et par là-même une composante essentielle pour la relance de l'économie. En

Verordnungsentwurf Bundesfeiertag

1. August: Bezahlter Feiertag oder nicht?

In der Abstimmung vom 26. September 1993 hat das Schweizer Stimmvolk die Volksinitiative «für einen arbeitsfreien Bundesfeiertag» angenommen. Die Frage stellt sich nun, ob dieser Tag grundsätzlich wie alle anderen Feiertage behandelt werden soll, oder ob er eine Sonderregelung erfährt. Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) nimmt gemeinsam mit dem Schweizer Wirtverband (SWV) im Vernehmlassungsverfahren dazu Stellung.

THOMAS JAISLI*

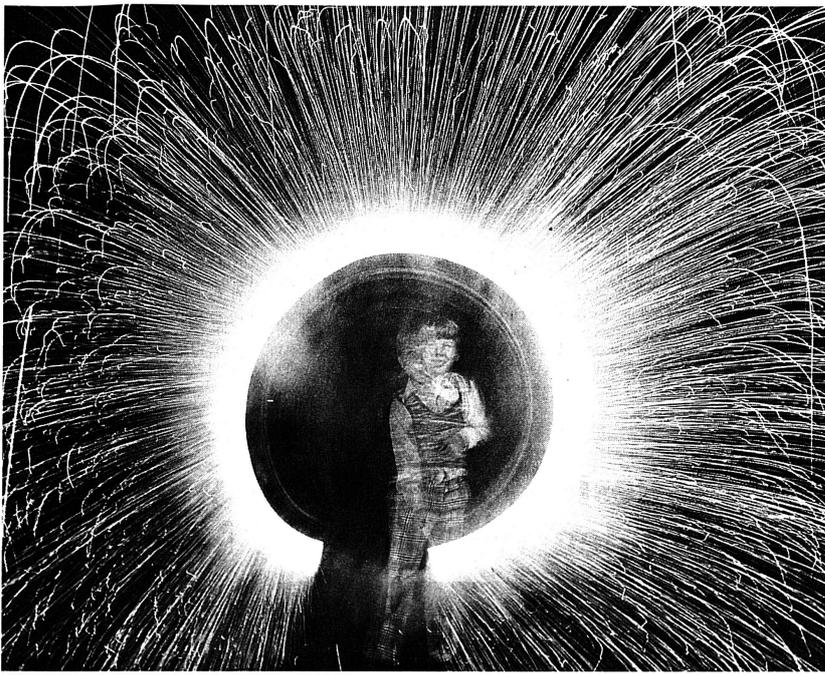
Um schon in diesem Jahr die notwendigen Ausführungsbestimmungen in Kraft zu setzen, legte der Bundesrat als Übergangslösung bis zur Einführung eines Ausführungsgesetzes eine Verordnung zur Vernehmlassung vor. In der entsprechenden Stellungnahme – sie wurde vom Schweizer Wirtverband mitunterzeichnet – hebt der SHV besonders hervor, dass er sich klar gegen jede Einflussnahme auf heute privatrechtliche, beziehungsweise durch Gesamtarbeitsverträge geregelte Materien wendet.

Kein Sonderfall 1. August

Insbesondere sei es unhaltbar, dass in einer solchen Verordnung Vorschriften aufgestellt würden, wie ein solcher Feiertag gegebenenfalls kompensiert oder entschädigt werden müsse. Es sei auch absolut nicht einzusehen, warum in dieser Hinsicht der Bundesfeiertag anders behandelt werden solle als die übrigen Feiertage wo auch keine derartigen Bestimmungen vorliegen.

Kompensationsregeln seien Sache der Arbeitsverträge und der Gesamtarbeitsverträge (GAV). «Der L-GAV des Gastgewerbes enthält diesbezüglich ausführliche Bestimmungen», betont der SHV in seinem Schreiben. Und: «Sofern solche Regeln dereinst (gegen den entschiedenen Widerstand der Berufsverbände) trotzdem auch für die Gastgewerbebranche ins öffentliche Recht einfließen sol-

* Lic. iur. Thomas Jaisli ist Leiter der Abteilung Rechtsdienst des SHV.



Wie wird der 1. August abgolt oder als nicht bezogener Feiertag kompensiert? Das Problem wird nicht auf kleinem Feuer(werk) gekocht...

Foto: ahr

len, gehören sie allenfalls ins Arbeitsgesetz».

Der SHV unterstützt im Entwurf zur Verordnung die geäußerte Ansicht, dass die Einführung des arbeitsfreien 1. August grundsätzlich nichts an der Kompetenz der Kantone, die Feiertage zu bestimmen, ändern solle. Es bedürfe auch nicht der Einführung eines besonderen Typus von Feiertag, weil den Kantonen Tag und Datum vorgegeben sei. «Auch der Neujahrstag gilt überall als Feiertag und der 25. Dezember kann kein Kanton auf den 28. verschieben». Weiter wird verdeutlicht: «Solange die Schweiz Landeskirchen und keine muslimischen Kantone

hat, sind auch die kirchlichen Feiertage nicht der kantonalen Willkür anheimgestellt. Der Weihnachtstag und die Auferstehung sind als überkonfessionelle Feiertage in allen Kantonen anerkannt». Dass das Datum des Bundesfeiertages national festgelegt sei, bedürfe daher de facto kaum besonderer Beachtung.

Wichtige Frage der Abgeltung

Weiter bemerkt der SHV, dass die Regelung, wie viele Feiertage die Kantone festlegen können, systematisch ein Gesetz gehöre. Zum Beispiel, wie dies eben heute der Fall ist, ins Arbeitsgesetz.

Die wichtigste Problematik bleibt nach Ansicht des Schweizer Hotelier-Vereins jedoch die eingangs erwähnte Frage der Abgeltung. In der Vernehmlassung wird daher klar festgehalten, dass sich die Berufsverbände entschieden zur Wehr setzen gegen einen Verordnungstext (beziehungsweise einen zukünftigen Gesetzestext), der die Frage regelt, wie der Feiertag abgolt, respektive wie ein vom Arbeitnehmer nicht bezogener Feiertag kompensiert werden soll. Diese Fragen seien im Gastgewerbe schon seit Jahrzehnten Gegenstand der Gesamtarbeitsverträge und sollten dies auch mit dem 1. August bleiben.

Hotelier-Verein des Kantons Bern

Service-Lehrgang für Arbeitslose

Offene Stellen auf der einen Seite, hohe Arbeitslosenzahlen andererseits – der Hotelier-Verein des Kantons Bern präsentiert vor kurzem ein Projekt, mit dem dieser Problematik Abhilfe geschaffen werden soll. Arbeitslose aus allen Berufsbereichen werden auf das Gastgewerbe, speziell auf die Hotellerie, umgeschult.

Der Lehrgang vermittelt den Interessenten die erforderlichen Grundkenntnisse im Servicebereich anhand praxisnaher Lerneinheiten. Damit wird der rasche Zugang zum Gastgewerbe auf fachlich kompetenter Ebene ermöglicht. Gelehrt werden die wesentlichen Service-Grundlagen aufgrund zeitgemässer Kenntnisse. Dabei orientiert man sich schwerpunktartig an praxisbezogenen Lerninhalten und bietet damit eine solide Basis für eine weitere Tätigkeit in Gastronomie und Hotellerie. Der Lehrgang ist in einen dreiwöchigen

Schulblock (SHV-Schulhotel Regina), ein fünfmonatiges Praktikum in einem Betrieb und einen weiteren 3-Wochen-Block mit Abschluss-Prüfung im Schulhotel gegliedert.

● 1. Durchführung (1994), Unterrichtsblock 1: 9. bis 28. Mai; Praktikum: 30. Mai bis 19. November; Unterrichtsblock 2: 21. November bis 10. Dezember.

● 2. Durchführung (1994/1995), Unterrichtsblock 1: 29. August bis 17. September; Praktikum: 19. September 1994 bis 18. Februar 1995; Unterrichtsblock 2: 20. Februar bis 11. März 1995.

● Die Kosten werden von der Arbeitslosenversicherung übernommen, sofern die Anspruchsvoraussetzungen erfüllt sind. Während des Praktikums wird ein angemessenes Gehalt entrichtet. Dieses gilt als Zwischenverdienst. Allfällige Differenzzahlungen zum bisherigen Lohn werden von der Arbeitslosenversicherung getragen.

● Anmeldungen mit untenstehendem Talon bis 18. April 1994 an: SHV Schulhotel Regina, Peter Rieder, Rektor, 3800 Matten-Interlaken. Telefon 036/23 13 43. Fax 036/22 95 74. *ps/s*

Warum nicht ins Gastgewerbe?

Das Angebot interessiert mich. Ich möchte den Service-Lehrgang für Arbeitslose absolvieren.

___ 1. Durchführung: 9. Mai bis 10. Dezember 1994.

___ 2. Durchführung: 29. August 1994 bis 11. März 1995.

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Unterschrift: _____

Senden Sie mir bitte die Anmelde-Unterlagen.

Einsenden bis 18. April 1994 an: SHV Schulhotel Regina, Peter Rieder, Rektor, 3800 Matten-Interlaken.

Un taux d'exportation réduit pour l'hôtellerie? La SSH poursuit ce projet main dans la main avec deux importantes associations. *Photo: css*



CARROUSEL

Hotel und Tourismus

Nach 22jähriger Tätigkeit für den Kur- und Verkehrsverein Samedan tritt Kurdirektor **Gian Leder** Ende Juni nächsten Jahres von seinem Amt zurück. Er wird aber nach der Einarbeitung eines Nachfolgers bei Bedarf für Projektaufgaben weiterhin dem Tourismus zur Verfügung stehen. Während der Tätigkeit von Kurdirektor Leder hat sich die Anzahl der Betten in Samedan von 890 auf 3000 erhöht und das touristische Angebot wurde sukzessive erweitert und gezielt ausgebaut. Nicht zuletzt auch auf dem kulturellen Sektor, dem Gian Leder mit den Romanisinkursen der Fundazio Planta seinen ganz persönlichen Stempel aufdrückte.



kauf, verlässt die Gruppe nach vier Jahren, um die Produkte der in der Unterhaltungselektronik tätigen Firma Thorn/EMI in der Schweiz einzuführen. An seine Stelle tritt für den Verkauf ab anfangs

Mai Oliver von Allmen (rechts oben), Absolvent der Höheren Fachschule für Tourismus in Horw und seit vier Jahren Marketing- und Verkaufsleiter

Kaderwechsel in der Zentrale der Best Western Swiss Hotels in Herrenschwanden: **Christian Dangel** (links oben), verantwortlich für Marketing und Ver-

des Verkehrsvereins Interlaken. Ihm zur Seite stehen wird ab Mitte Mai **Jacqueline Ritzmann** (links unten), welche die Höhere Fachschule für Tourismus in Sierre durchläuft und anschliessend in Hotellerie und Tourismus tätig war.

Food and Beverage

Ein ehrwürdiges Jubiläum stellt sich ein: Zum zehnten Mal landet **Frédry Girardet** mit seinem Restaurant in Crissier auf dem ersten Platz in der Liste der 100 besten Restaurants, die von der «Weltwoche» veröffentlicht wird. Auf den zweiten Platz rückte **Stucki** in Basel, letztes Jahr noch Platz drei. Von sechs auf drei verbesserte sich **L'Ermitage de Bernard Ravet** in Vufflens-le-Château VD. Es folgen **Petermann's Kunststuben** in Küsnacht ZH, im Vorjahr noch auf dem zweiten Rang, **Le Pont de Brent** VD, **Le Béard**, Genf, **Pierroz** Verbier VS, **Aubege du Cerf**, Cosnay

VD, das **Rheinhotel Fischerzunft**, Schaffhausen und **Jöhri's Talvo**, Champfer GR. Die neueste Ausgabe der Liste wurde auf Grund der Berurteilungen des «Gault Millau...» des «Passaporte Bleu Suisse», des «Guide Suisse Plaisirs gastronomique magazine» und des «Guide Michelin Schweiz» zusammengestellt.

veranstalter. Die Organisation von Switzerland's International Travel Trade Fair & Forum liegt nun in den Händen von **Pierre Kundert**, **Silvio Weilenmann**, **Peter Fraefel**, Project Manager Organisation & Exhibitors services, und **Gerhard Gretz**.

Hôtellerie et Tourisme

L'Office du tourisme de Genève (OTG) a un nouveau président. Lundi en effet, le comité a, comme prévu, élu à l'unanimité **Paul Genton**, ancien directeur général de l'aéroport de Genève. Il remplacera **Alain Borner**. Le président de la Société des hôteliers de Genève, **Pierre-Olivier Barraud**, assumera la vice-présidence. Ces nominations ont eu lieu à l'issue de l'assemblée générale extraordinaire qui a permis aux membres de l'OTG de désigner, en vertu des nouveaux statuts, un nouveau comité de 19 membres contre 45 jusque-là.

Touristik und Reisen



Gerhard Gretz (Bild) ist seit dem 1. März Project Manager Sales & Marketing beim TTW Montreux. Bei der neuen Arbeit profitiert der 27jährige Gretz von seiner Ausbildung zum Betriebsökonom

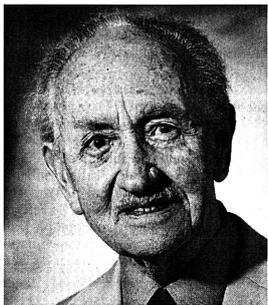
HWV und im besonderen auch von seiner früheren Tätigkeit bei einem Reise-

Gastrosoph Harry Schraemli

«Mindestens zehn Meter weit weg von den Werken Karl Marx»

Johann Heinrich «Chira» Schraemli, Meister der Barkünste: Der passionierte Schriftsteller der Gastronomie, UNO-Beauftragte, Besitzer der einst umfassendsten gastronomischen Büchersammlung sowie Gründer und Ehrenpräsident des Schweizer Gastronomie Museums in Thun feierte am 23. März 1994 seinen 90. Geburtstag.

THOMAS VASZARY



Harry Schraemli feiert seinen 90. Geburtstag. Foto: zvg

In Trier an der Mosel (D) 1904 geboren, wuchs **Harry Schraemli** während der ersten fünf Jahre seines Lebens in Paris auf. 1929 publizierte der gelernte Kellner und Barkeeper sein erstes Buch über «US Drinks». Es war Schraemli, der das Barmixen in Europa überhaupt erst populär machte. Als Jahrzehnte später die Stadt Trier 2000. Jubiläum feierte, waren die Zeitungen durchsetzt vom Namen einer berühmten: Karl Marx. In einem Brief an den Bürgermeister von Trier hielt Schraemli fest: «Es ist doch tragisch, dass in einer solch langen Zeit nur gerade eine Person geboren wurde. Freuen Sie sich, denn auch ich bin in Trier geboren.» Die Reaktion erfolgte prompt und Schraemli sandte die noch fehlenden Bücher nach Trier, nicht aber ohne eine seiner ironischen Bemerkungen beizufügen: «Nur unter der Bedingung, dass Sie meine Bücher mindestens zehn Meter weit weg von den Werken Karl Marx' plazieren...»

Geistig vital wie eh und je

Arthrose plagt ihn, doch von seiner geistigen Vitalität hat Harry Schraemli kaum etwas eingebüsst. Seit 1968 wohnt er mit seiner Frau Margherita in Hergiswil NW. Wie sein Urgrossvater, Gross-

vater und Vater verschrieb auch er sein Leben der Hotellerie, dem Gastgewerbe. Sein Vater war vielen China-Schweizern als ehemaliger Direktor des Grand Hotel des Wagon-Lits in Peking bestens bekannt. Mit 14 Jahren als Kellnerlehrling startend, wurde Harry Schraemli mit nur 25 Jahren Hoteldirektor des «Eden au lac» in Lugano. Dort lernte er auch seine spätere Frau **Margherita Bühmann** kennen, eine Enkelin des legendären Hotelpioniers **Julius Huhn**. Nach der Sanierung des konkursiten «Julierhofs» in Champfer/St. Moritz blieb ihm sein innigster Wunsch, die Leitung des Grand Hotels in St. Moritz, verwehrt. Als mitten im Krieg ausgerechnet Fahrer Schraemli einen Fahrbefehl zu einem Brandobjekt nach St. Moritz erhielt, starb Schraemli Traum der Hotellerie. Es war «sein Grand Hotel», das lichterloh brannte.

1940 entschieden sich die Schraemlis für das 750jährige Zunfthaus Zur Schmiden in Zürich. Dort wurde auch Sohn Harry geboren, der heute das 4-Sterne-Hotel San Gian in St. Moritz leitet. Harry Se-

nior arbeitete schon zu jener Zeit intensiv als Texter, Schriftsteller und Zeitungskolumnist, unter anderem für die damalige *hotel+revue*, unterrichtete an der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern, wirkte in unzähligen Branchenkommissionen und Vereinsvorständen. 1952 wechselten die Schraemlis nach Luzern und übernahmen das Hotel Huguenin (heute Hotel Luzernerhof). Zu diesem Zeitpunkt hatte Schraemli als Schriftsteller viel Geld verdient, gründete ein Werbeatelier und 1956 die noch heute bestehende Zeitschrift «Der Schweizer Gastronom».

Zwölf Jahre UNO-Beauftragter

1962 übernahm Schraemli ein UNO-Mandat und half während zwölf Jahren in den Ländern des ehemaligen Jugoslawiens, in Senegal, Brasilien, Mexiko, Nigeria, Kenia und Antigua am Aufbau der Hotellerie und des Tourismus mit. Seine weltweit umfassendste gastronomische Büchersammlung der Welt verkaufte er aus Sicherheitsgründen nach erfolglosem Anbieten in der Schweiz in die USA. Durch einen Unglücksfall wurden die über 5000 Bücher in alle Welt verstreut.

1975 blieb Harry Schraemli beim Lesen eines Artikels am Schweizer **Josef Favre** (gestorben 1903) hängen, dem «grössten Enzyklopädisten der Gastronomie», so Schraemli in seinem Buch «Von Lucullus zu Escoffier». Favre hatte massgeblichen Anteil an der Entstehung der ersten französischen Kochkunstausstellung in Paris 1882 und hatte zeitweilig den Wunsch geäussert, ein Internationales Kochkunst-Museum zu errichten. 1975 war Schraemli's zweite Sammlung ziemlich angewachsen und er gründete das Kochkunst-Archiv. Nach einem kurzen Gastspiel im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern wurde zehn Jahre später daraus die Stiftung «Schweizer Gastronomie Museum Thun».

Reisefachfrau/Reisefachmann



Diplomfeier für 15 Absolventen

15 Touristiker haben die erste Berufsprüfung als Reisefachfrau/mann mit eidgenössischem Fachausweis bestanden. Grund genug, am Freitag vergangener Woche im Zürcher Zoo eine würdige Diplomfeier durchzuführen. Zum Gruppenbild aufgestellt haben sich die zehn anwesenden Diplomanden **Laurent Aebi** (KLM), **Rita Beutler-Baldinger** (Nova Reisen), **Matthias Bischofberger** (Bischofberger Info-Reisen), **Rolf Bona** (Imholz), **Kati Guggisberg** (Hotelplan), **Franziska Kessler**

(Kuoni), **Marianne Kunz** (Swissair), **Matthias Reimann** (SSR), **Esther Venzin** (Jelmoli Reisen) und **Monika Wälti** (Vista) sowie **Peter Eberschweiler** (SRV Präsident), **Beat Knecht** (Prüfungssekretariat SRV), **Peter Koch** (Präsident Prüfungscommission) und **Peter Meier** (Prüfungsleiter). An der Feier nicht dabei sein konnten die Diplomanden **Johanna Braun-Thaqi** (Hotelplan), **Yves Jacobsohn** (Cosmopolitan), **Philip Renold** (Danzas), **Yvonne Risch** (Lamprecht) und **Laila Romero** (Helbling). HU

Pierre Richard en Suisse



Comédiens et oenologue

Le comédien français **Pierre Richard** a plus d'un tour dans son sac. «Je passe deux tiers de mon temps sur les plateaux de cinéma et le reste dans mes vignes et ma cave», explique-t-il volontiers. Depuis 1984 en effet, l'acteur s'est épris de la terre des Corbières, près de Narbonne dans le sud-ouest. Sa propriété de 50 hectares en compte 20 de vignes et assure une production annuelle de quelque 60 000 bouteilles parmi lesquelles 12 000 flacons de rosé. «Tout d'abord, j'ai été attiré par le lieu. Des collines rocheuses et bien boisées. Puis un peu de vigne: les Corbières!», précise Pierre Richard. Il y a quelques jours, il

s'est arrêté à Genève, à Lausanne, puis à Neuchâtel. En compagnie de son importateur en Suisse, **Lionel de Pontbriand**, de Servion, le comédien a «forcé» la porte de plusieurs grands hôtels afin de dédicacer de nombreuses étiquettes pour le plus grand plaisir des futurs dégustateurs de son fameux crû «Château Bel Evêque». On le voit ici au Grand Hôtel Chaumont et Golf de Neuchâtel en compagnie de la directrice de l'établissement, **Michèle Liechti**. Vigneron-comédien ou comédien-vigneron? A chacun d'apprécier selon ses goûts. Les talents multiples de Pierre Richard... (Photo: René Jelmi) RJ

Teekultur und Puppenküchen

In seiner siebten Saison präsentiert das Schweizerische Gastronomie-Museum im Schloss Schadau in Thun einige originelle, neue Teilausstellungen. Eine Sonderschau ist dem Gastrosophen **Harry Schraemli** gewidmet.

Gefeierter Ehrengast zur Saisonöffnung im Gastronomie-Museum war der Gastrosoph, Schriftsteller und eigentliche Museums-Gründer **Harry Schraemli**. Ihm zu Ehren hat das Museum unter dem Patronat der «Association Suisse des Maitres d'hôtel» einen speziellen Raum gestaltet. In dem nachempfundenen Arbeitszimmer findet man nebst Bild- und Schriftdokumenten aus Schraemli's Leben beispielsweise seine erste Schreibmaschine, seine Glas-Erfindungen und die wichtigsten seiner 52 Bücher.

Hauptthema der diesjährigen Ausstel-

lung, die bis Mitte Dezember dauern wird, ist die Teekultur. Schaufaßeln geben Auskunft über Aufbau und Verarbeitung des Tees, hinzu kommen wertvolle Tee-Services und -Geräte aus aller Welt, so etwa ein Samowar aus dem Orient-Express. Passend zum Tee sind die ausgestellten 220 Zuckerdosen aus dem ersten Drittel unseres Jahrhunderts, die aus einer Privatsammlung stammen. Aus dem Spielzeugmuseum Franz Carl Weber kommt der Beitrag zum Thema Kochen: wunderhübsche Puppenküchen aus der Zeit um die Jahrhundertwende.

Originell ist der Beitrag im Bereich Hotellerie: ein Zimmer von 1896 aus dem Hotel Beau Rivage in Genf, vollständig bis hin zum hölzernen Nachtopf-Stuhl. Ebenfalls ungewöhnlich ist die Präsentation von Orangepapieren aus ein-

zigartigen Sammlung von **Hans-Peter Weber**. Bis zum 13. April werden in einer Sonderschau die aus Schokolade gefertigten Schaustücke der bernischen Confiseur-Lehringe gezeigt. Vom 16. April bis 15. Mai dann veranstaltet das Museum unter dem Patronat des Schweizerischen Kochverbandes die zweite «Swiss Sugar Art Trophy». Die eingereichten Werke können diesmal auch von den Besuchern mitbewertet werden; die schönsten werden anschliessend bis Saisonende ausgestellt. Verlängert hat man schliesslich die Schau zum Thema Korkezieher; permanent zur Verfügung steht natürlich auch die Kochbuch-Bibliothek. MLG

Öffnungszeiten: Täglich von 13 bis 17 Uhr, Juni/Juli/August von 10 bis 17.30 - Uhr, Montag geschlossen.

Ich suche für meine ★★★★★Hotels

AMBASSADOR und **OPERA**
Zürich

mit zusammen 160 Betten einen bestausgewiesenen Fachmann als

Hoteldirektor

Nach fast 30jähriger, erfolgreicher Tätigkeit tritt mein jetziger Direktor in den wohlverdienten Ruhestand. Auf den 1. September 1994 oder nach Vereinbarung suche ich deshalb einen Nachfolger.

Ich erwarte fundierte Fachausbildung, unternehmerisches Denken, Freude an persönlicher Initiative, innovatives Wirken und mehrjährige Berufspraxis.

Interessenten für diese anspruchsvolle Management-Aufgabe bitte ich um schriftliche Kontaktnahme mit Foto an

Frau M. Hoppeler,
Hotel Ambassador
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich.

63470/39810

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

In der Nähe des Limmatquais, im Herzen der Altstadt, geht Zürich bummeln und auch zum Essen. Hier liegt unser Restaurant mit 100 Plätzen. Ab kommendem Sommer suchen wir in Jahresstelle unseren neuen

Küchenchef

Sie haben ein Repertoire voll pffiger Kochideen, Flair im Umgang und in der Organisation Ihrer Mitarbeiter und Lust auf eine neue Aufgabe in einem jungen Team. Dazu tragen Sie auch mal etwas Druck, dann passen Sie genau zu uns. Mehr Auskunft gibt Ihnen gerne:

Frau Patricia Landolt
Personalbüro
Telefon 01 252 01 20
Niederdorfstrasse 1
8001 Zürich

63557/40204



Unser Küchenchef möchte Neues kennenlernen, darum suchen wir Sie als unseren

Küchenchef

Unser Haus ist ein traditioneller Geschäftsbetrieb mit vielfältigem Küchenangebot in unseren drei Restaurants.

Zudem werden unsere 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, wie zum Beispiel Gewinnbeteiligung und jeweils sonntags frei.

Die Kontaktstelle für weitere Auskünfte ist die Telefonnummer 056 41 18 21, Daniel Schwegler, Geschäftsführer.

Familie Lang, Besitzer, CH-5200 Brugg
Telefon 056 41 18 21 • Telefax 056 41 82 20

63356/6076

MARTINSHOF
HOTEL RESTAURANT

Das **Hotel Martinshof** ist ein sehr abwechslungsreicher und interessanter Betrieb mit vier verschiedenen Standbeinen:

- ◆ die klassische **Dorfbeiz** mit guter, preiswerter und durchgehend warmer Küche
- ◆ das exklusive thailändische Spezialitäten-Restaurant «**Thai-Gärten**» mit faszinierender thailändischer Ambiance
- ◆ die trendige **Hollywood-Bar**, eingerichtet im Stile eines amerikanischen Filmstudios mit einem ausgezeichneten Cocktail-Angebot
- ◆ und das zentral gelegene ******-Hotel** mit 20 Zimmern und 60 Parkplätzen

ICH SUCHE MEINE(N) NACHFOLGER ALS GESCHÄFTSFÜHRER ODER GESCHÄFTSFÜHRERPAAR

Was wird verlangt?

- ◆ fundierte fachliche Ausbildung
- ◆ Erfahrung in Kaderposition oder Geschäftsführung
- ◆ frontorientierter, persönlicher Einsatz
- ◆ unternehmerisches Denken
- ◆ Geschick in Mitarbeiterführung

Was wird geboten?

- ◆ sehr gute Einführung, mit speziell für Sie zusammengestelltem Programm
- ◆ die Möglichkeit, neue und eigene Ideen zu verwirklichen
- ◆ weitgehende Selbständigkeit und Freiheit im Rahmen der gesetzten Ziele
- ◆ gute Entlohnung
- ◆ Direktionswohnung

Wenn Sie sich herausgefordert fühlen, diesem anspruchsvollen Betrieb mit 25 Mitarbeitern vorzustehen, dann senden Sie mir doch Ihre Bewerbungsunterlagen zu, die ich selbstverständlich vertraulich behandeln werde. Alles Nähere bespreche ich gerne mit Ihnen persönlich.

HOTEL MARTINSHOF, zh. Herr Felix Suhner,
Hauptstrasse 81, 4528 Zuchwil/Solothurn, Tel. 065 25 45 45

63392/716

merkur

geniessen nach Herzenslust

Unser Merkur Restaurant in Thun wird ab Mai umgebaut und Ende Oktober als **Merkur Le Café** mit ca. 90 Sitzplätzen wieder eröffnet. Seine ungewohnte Café Ambiance soll zum Verweilen und Geniessen einladen.

Wir suchen mit Eintritt auf ca. Mitte September eine

Geschäftsführerin

Sie sind eine Unternehmerin mit fundierter Ausbildung im Gastgewerbe und besitzen den Fähigkeitsausweis. Sie bringen Führungserfahrung mit, haben Freude am Verkauf und sind es gewohnt, sowohl vor als auch hinter der Front mitzuarbeiten. Idealerweise sind Sie 25 Jahre alt.

Wir bieten Ihnen eine weitgehend selbständige Position innerhalb unserer gut organisierten Restaurant-Kette, eine attraktive Erfolgsbeteiligung, interessante Arbeitszeiten und Weiterbildung an internen und externen Kursen. Selbstverständlich werden wir Sie sorgfältig in Ihre neuen Aufgaben einführen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr W. Lehmann gerne zur Verfügung.

Merkur AG, Personal Gastronomie
Fellerstrasse 15, 3027 Bern
Telefon 031 990 20 20

0 63441/66851



Typico Italiano

Für weitere Expansionsprojekte italienischer Spezialitätenrestaurants suchen wir bereits jetzt einen

Nachwuchs- Geschäftsführer

italienischer Herkunft

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

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

Herr A. Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Zentralverwaltung Molino's
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

0 62633/74314



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 unser Restaurant in Winterthur suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/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 Nachwuchslernen - 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 behandelt.

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

P 63575/202045

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	1-17
Internationaler Stellenmarkt	19
Stellengesuche	19-20

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	17-18
Marché international de l'emploi	19
Demandes d'emploi	19-21

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

VERENAHOF HOTELS BADEN

Die Verenhof-Hotels umfassen die Hotels Verenhof und Stadthof*** mit dem neuen Restaurant Licht-hof, das Haus am Park***, das Thermalschwimmbad 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.

Verenhof Hotels Baden, Frau Pia Nussbaumer,
Kurplatz 1, 5400 Baden,
Telefon 056 30 95 95, Fax 056 21 22 87.

63335/2993



**** HOTEL SAAS FEE

Wir sind ein sportliches ****Hotel (100 Betten) mit viel Atmosphäre im autofreien Saas Fee

Für die kommende Sommersaison suchen wir in Saison- oder Jahresstelle (Eintritt ab Anfang Juni oder Übereinkunft)

Generalgouvernante

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Führung der Hauswirtschaft
- F & B-Einkauf und controlling

Sie verfügen über Führungsqualitäten und Organisationstalent sowie gutes Fachwissen, dann sollten Sie uns Ihre Unterlagen mit Lohnforderungen zusenden.

Wir bieten einen interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz, ein angenehmes, kollegiales Arbeitsklima und attraktive Verdienstmöglichkeiten.

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

63552/345862

Wanted in Saas Fee Kreative/n Köchin oder Koch und Servicefachangestellte

welche(n) Freude am Beruf hat und gerne in einem kleinen, jungen Team seine Künste zeigt!

In unserem heimeligen Restaurant bieten wir marktfähige Küche an, welche den Gaumen und die Augen freuen soll.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

B. und D. Zurbirggen-Müller
Hotel Bergheimat
Restaurant Saaser Stuba
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 20 30

63531/29650

HOTEL-RESTAURANT KRONE

LIMMATQUAI 88 CH-8001 ZÜRICH



Wir sind ein kleines 2-Stern-Hotel mit 26 Zimmern und einem hübschen Restaurant mit insgesamt 60 Plätzen. Wir suchen auf Ende März oder nach Vereinbarung in unserem jungen Team ein/n

Alleinkoch/Alleinköchin

die/der Freude und Organisationstalent für unsere gutbürgerliche Küche mitbringt. An jedem Sonntag und allen Feiertagen ruhen unsere Köchtpfe. Ich freue mich schon jetzt, Ihre Bekanntschaft zu machen, um Ihnen weitere Einzelheiten zu erläutern.

Hotel Krone
Silvio Nenna
Limmatquai 88, CH-8001 Zürich
Telefon 01 251 42 22

63545/40592

MGM

MARCON GASTGEBERBE UNTERNEHMUNGEN

Unser Küchenchef übernimmt per 1. Juni 1994 eine neue Herausforderung in einem Gourmet-Lokal.

Aus diesem Grund suchen wir im Zentrum von Zürich auf Mitte Mai oder früher einen neuen

Küchenleiter

der in der Lage ist, unterstützt von einem Chef de partie sowie einem Hilfskoch, die zukünftigen Gäste dieses Betriebes (Samstag und Sonntag Ruhetag) kulinarisch zu verwöhnen.

Den Gästen steht ein Restaurant mit total 90 Plätzen sowie eine Gartenterrasse von 100 Plätzen zur Verfügung.

Auch einem bestqualifizierten Sous-chef bietet sich hier die Gelegenheit, zum Küchenchef aufzusteigen.

Wenn Sie diese vielseitige Stelle interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen zuhanden von Herrn Markus Marcon.

63474/120855

SONNENPLATZ 6020 EMMENBRUCKE
TELEFON 041 55 81 00

So tafelten die alten Berner:

Hähnli fricassé, Rindfleisch, Merätlich, Fisch ein Hecht, Kääs, Cucumerli, Hamme, Köhli, Weincréme, Fährli, Pudding mit einer Kirschwassercreme, Citronen Salat, Wurst im Gallerich, Sonnenwirbel Salat, Haas, Krebs, Rösteweiss, grosse Mélone, Compotéri, Öpfel und Pflaumen, Kääs und vieles andere mehr.

Sie können mitwirken, diese Tradition auf moderne Weise weiterzuführen, wenn Sie als

Wirtepaar

eine neue Aufgabe suchen. Voraussetzungen sind Gastfreundschaft, Qualitätsbewusstsein und Professionalität für die

Geschäftsführung

dieses gutbürgerlichen Restaurant mitten in der Berner Altstadt.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns sehr.

Angebote unter Chiffre 63555 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63555/26414

CHUR

Wer interessiert sich für eine Jahresstelle als

Chef de service

in unserem lebhaften Café-Restaurant?

Eintritt 1. Juni 1994 oder nach Vereinbarung. (Kein Ausländerkontingent vorhanden.)

Junge, einsatzfreudige und aufgeschlossene Bewerber oder Bewerberinnen richten ihre schriftlichen Offerten mit den üblichen Unterlagen an:



Café-Restaurants, Coniserie, Bäckerei
Bahnhofstrasse 22, Chur,
Telefon 081 22 34 25

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht)

63546/15385

D'Frag isch hüt nöd:
«Bisch eigentlich verrückt?»
Sondern jetzt sind mir's!

Warum?

Mir verpassed eusem guetlaufende Restaurant, uf de 1. Mai, e neus Konzept. Dafür bruched mir aber na e Powerwoman oder en Actionman als

Gschäftsführer/in

wänn au Du findsch, d'Arbet dörf nie z'langwilig werde

Dänn fähst nur na, dass Du im Gastgewerb usbildet worde bisch, de Plausch häsch mit lässige Lüt z'schaffe, Mänsche begeischtere chasch, im Verchäuf e Bombe bisch. Du gähn d'Gescht betreusch, Eigeninitiative und Idee häsch, teamfähig, aber doch sälbstchtbewusst und na bis öpe 35 bisch.

Was chönd mir büte:

En nöd alltöglige Boss-Job mit e Hufe Arbet, dänn (meischentens) es super Betriebsklima, de Kontakt zu ufgestellte Lüt, Reisevergüntschtigung und immer Abwächslig.

Du frögsch Dich, was es so öpis git?

Natürl' da Neue «Aitehrwürdige» Chässtube am Paradeplatz.

Lüt doch eifach em Roger a und er verzelt Dir alles witeri.

D'Nummere isch 01 212 51 60,

see you, bi eus ab em Mai 1994 oder früener!

63410/370614

Beraten, Führen und Motivieren

Unser Kunde führt eine Reihe von unterschiedlich grossen Restaurationsbetrieben in der ganzen Schweiz. Hochstehende Qualität in Küche und Gäste-Betreuung ist sein erklärtes und gewissenhaft verfolgtes Ziel. In seinem Auftrag suchen wir einen souveränen

Leiter Gastronomiebetriebe Deutschschweiz

Als Leiter dieser Betriebe sind Sie verantwortlich für die Führung von sieben etablierten Gaststätten. Budgetierung und Bewirtschaftung von Umsatz und Kosten sowie Verkaufsförderung sind ebenso wichtige Aufgaben wie die aktive Mitarbeit bei Spezialprojekten. Improvisationsvermögen, wie auch den Mut, Ideen zu kreieren und durchzusetzen, stellen die Herausforderung dar und bieten eine ideale Gelegenheit, eigene Persönlichkeit einzubringen und Karriere voranzutreiben.

Die ertragsverantwortliche Geschäftsführung ist auf einen selbständigen, führungsstarken und leistungssicheren "Macher" aus dem Umfeld Gastro... zugeschnitten, mit ausgewiesenen Kenntnissen und Erfahrungen in der Betriebsführung. Idealerweise 32 bis 40 Jahre.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme. Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen zusammen mit einigen handschriftlichen Zeilen oder rufen Sie uns vorgängig für weitere Informationen an. Absolute Diskretion ist zugesichert.

Heinz Savary



Ihr Partner
St. Annagasse 16, 8021 Zürich
Tel. 01 / 211 13 27
St. Gallen, Zürich, Basel, Genf

P. 63443/177946

Unternehmensberatung

Im Auftrag suchen wir auf den 1. Juli 1994 resp. 1. Oktober 1994, zirka 14 km von Luzern entfernt an N2-Anschluss, ein

Wirtepaar

wobei sie die Gästebetreuung und er die Küchenführung übernimmt.

Im gehobenen Betrieb können wir uns auch ein Spezialitätenrestaurant (z.B. Fisch) vorstellen.

Das Restaurant umfasst ein Speiserestaurant mit je 30 Plätzen, Speisesäle 20 Plätze und Terrasse 20 Plätze.

Schöne Wirtewohnung vorhanden.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Fotos sind zu richten an:

Treuhand SWV Luzern,
z.H. Herrn P. Kneubühl
St.-Karli-Strasse 74
6004 Luzern



für Gastgewerbe + Hotellerie



63566/280652

HOTEL ***** AMBASSADOR GARNI 4500 SOLOTHURN

Auf 1. August 1994 oder nach Übereinkunft ist die Stelle der

Geschäftsführerin

neu zu besetzen.

Das 4-Stern-Hotel-garni verfügt über 46 Betten, eine Cafeteria und eine Hotelbar. Wir erwarten eine junge, charmante Dame, die mit viel Geschick und Freude am Beruf einem kleinen Team vorsteht.

Hotelfachschulabschluss erforderlich.

Die Betreuung unserer internationalen Kundschaft wird bestimmt auch Sie begeistern.

Fühlen Sie sich angesprochen – was uns sehr freuen würde – dann senden Sie bitte Ihre Offertunterlagen an:

Herrmann und Mariann Sahli, Hauptgasse 41, 4500 Solothurn, Telefon 065 23 33 44.

63397/88642

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine									
1584	22	D	A	Aug. 94	D/E	AG/SG/GR/ZH/LU			
1585	23	D	A	Mai 94	D/E	3*-4*Hotel			
1586	26	CH	sofort		D/F	Zürich			
1587	24	CH	sofort		D/F	ZH			
1588	26	D	A	April 94	D/E	Deutsch-CH			
1589	27	D	A	Juni 94	D/F/E	Zentral-CH/VS			
1590	26	D	A	Mai 94	D/F/E	4*-Hotel			
1591	28	Can	A	n. Ver.	F/E/D	Wienlerhur			
1592	27	D	A	April 94	D/E	Bas., VS/GR/Zentral-CH			
1593	27	CH	sofort		D/E	ZH			

Service/service

2713	24	JU	A	sofort	D/F/E	4*-5*Hotel, BE/FR			
2721	23	D	A	April 94	D/E	Deutsch-CH			
2722	35	P	C	April 94	D/F/I	Thun und Umgeb.			
2723	33	CH	sofort		D/F	Disco/Pub, BE			
2725	23	D	A	n. Ver.	D/E	Zürich und Umgeb.			
2726	23	A	A	Mai 94	D/E				
2727	28	CH	sofort		D/F/E	VD/GE/VS/NE			
2728	23	CH	sofort		D/E	6 Wochen/Inner-CH			
2729	25	D	A	Juni 94	D/E/I	4*-5*Hotel, Ost-CH/TI			
2730	22	CH	sofort		D	Pub/Bar			
2731	46	A	n. Ver.	D/F/E		4*-5*Hotel, Grenznähe			
2732	23	CH	sofort		D/F	AG/SO			
2733	23	D	A	April 94	D/E	Zürich und Umgeb.			
2734	27	FE	B	sofort	D/I/E	3*-5*Hotel, BE/West-CH/zus. mit 3676			
2735	22	CH	sofort		D/F	3*-4*Hotel, TI			
2736	26	P	A	Mai 94	D/F/E	BE			
2737	31	CH	sofort		D/E	Ost-CH			
2738	26	A	A	Mai 94	D/E	Deutsch-CH/zus. mit 2739			

Administration/administration

3667	30	CH	A	sofort	D/F/E	2*-3*Hotel, BE/NE			
3668	36	CH	sofort		D	Pub/Bar/Danc., SZ/ZH			
3669	26	CH	sofort		D/F/D	4*-5*Hotel			
3670	20	CH	sofort		D/E/F	BE/GR/VS/TI			
3671	27	D	A	Juni 94	D/F/E	5*Hotel, ZH/GE			
3672	23	CH	sofort		D/F/E	4*-5*Hotel, Zug und Umgeb.			
3673	26	D	A	April 94	D/F/E	3*-5*Hotel, ZH/LU			
3674	26	CH	sofort		D/E/F	3*-4*Hotel, VD/GE/NE			
3675	25	CH	sofort		D/F	Bern und Umgeb.			
3676	22	CH	sofort		D/F/E	3*-5*Hotel, zus. mit 2734			
3677	30	CH	sofort		D/F/E	SG/TG/AI/AR/FL			
3678	24	CH	sofort		D/F/I	keine grössere Stadt			
3679	20	CH	sofort		D/E	4*-5*Hotel, ZH			
3680	20	CH	sofort		D/E	Ost-CH			
3681	23	CH	sofort		D/E/E	3*-5*Hotel			
3682	31	CH	sofort		D/I/E	3*-5*Hotel, Locarno/Ascona			
3683	24	A	A	Mai 94	D/E/F	AG/LU/ZH/BS/SO			
3684	43	D	A	Mai 94	I/E	AG/ZH/GR			

Hauswirtschaft/ménage

4815	19	CH	sofort		D	AG/SG/GR/ZH/LU			
4816	20	P	A	Juni 94	D	Engadin			
4817	35	KR	A	Juni 94	D	GR			
4818	P	A	n. Ver.	D/F/I		GR			
4819	23	CH	n. Ver.	F/E/D		VD/GE			
4820	20	P	A	April 94	I				
4821	27	CH	sofort		D/F/E	Rest./Kant., BS/LU/Bern			
4822	22	CH	sofort		D/I/F	Ferienhotel, Zürich			
4823	24	P	A	Juni 94	I				
4824	30	NL	B	April 94	D/E	Bern und Umgebung			

4825	18	CH	sofort		D	Deutsch-CH			
4826	20	P	A	Mai 94	D/E	AG/ZH			
4827	27	P	A	Juni 94	I	LU/BE/TI/VS/GR			

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder 500.- pro Jahr können Sie eine unbegrenzte 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.

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon Privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

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

Datum:

Unterschrift:

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

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

63526/84735



SAANENLAND Saanen-Gstaad Hotel CABANA

Familienhotel, junges aufgestelltes Mitarbeiter-Ensemble, 80 Betten, A-la-carte-Restaurant mit 80 Plätzen, Bar, Seminar- und Konferenzräume für 10 bis 60 Personen, Hallen- und Freibad, Fitness-Center mit Kraft- und Gymnastikraum, Saunas, Türkische Bäder, Solarium, Massage, Billardraum, Legoland.

Wir suchen zur Unterstützung
in unser Team ab zirka 15. Juni 1994

Koch/Köchin

Restaurant-Mitarbeiter/in (per sofort)

Im schönen Berner Oberland lässt es sich wunderbar arbeiten, denn neben einer herrlichen Gegend gibt es viele Sport- und Freizeitmöglichkeiten (auch bei uns im Cabana!). Schreiben Sie uns, vergessen Sie nicht, Ihre Unterlagen beizulegen, und die Antwort lässt nicht lange auf sich warten!

Hotel CABANA***
Fam. Inge und Roland Beer
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 030 8 32 00

60541/14974



Sind Sie ein

Chef de Partie

(w/m, 20-30 jährig)

der ein aufgestelltes, initiatives Team sucht, so können Sie in unserer qualitätsbewussten Küche Ihr Fachwissen unter Beweis stellen.

Geregelt Arbeitszeit, Samstag/Sonntag, sowie alle Feiertage frei.
Gratisparkplatz. Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14.00-20.00Uhr.) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach
Am Bucheggplatz, Rötelstrasse 150,
8057 Zürich, Tel. 363 32 10

63549/0030



Hotel Bären Lachen am See

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

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

62963/136271

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 einen/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).

63318/51446

NOVA ALPIN HOTELS AG
Saas-Fee

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
- Organisationstalent 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

63179/245962

HOTEL **NATIONAL** DAVOS

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

**Réceptionistin/
2. Chef in 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 Chef in 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

62886/45730

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 Ambiente, 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. Mitarbeiter-Studios in Gelnähe.

Mehr Auskunft gibt Ihnen gerne:
Frau Patricia Landolt, Personalbüro:
Tel. 01 252 01 20
Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich

63172/40304

ALTANA SCUOL ENGIADINA

das Hotel auf der Zinne zeitgemäss, aufgestellt, gemächlich... 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

61884/240189

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 ausgewogenes 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

HOTEL TAMINA BAD RAGAZ
CH-7310 Bad Ragaz · Telefon 081 302 81 51 · Telefax 081 302 23 08



Für unser stilvolles

Badhotel Tamina★★★★
in Bad Ragaz

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter

2. Maître d'hôtel ***

Chef de rang ***

Chef de partie ***

Réceptionspraktikant/in

Wenn Sie eine Stelle in einem aufgestellten, jungen Team suchen, dann haben wir für Sie den idealen Arbeitsplatz.

Über Ihre kompletten Unterlagen freuen sich

Badhotel Tamina
Herr Walter Kandl, Dir.
Am Platz
7310 Bad Ragaz
081 302 81 51

63413/222712

BEST WESTERN SWISS HOTELS

HOTEL SEMINARE BANKETTE

GASTHOF LÖWEN

SIE
fehlen uns im Zürcher Oberland!
PERSÖNLICHKEIT

In der Küche und im Service
auf Ihren Anruf freuen sich
Beat Schenkel und Ursula Isler

BEAT SCHENKEL
8608 BUBIKON

63482/158933

TELEFON (055) 38 17 16

Im Auftrag unseres Mitgliedes suchen wir per Oktober 1994 für ein Personalrestaurant in Schlieren (Zürich) eine/n qualifizierte/n

Leiter/in mit Fähigkeitsausweis

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Einkauf und Kalkulation
- Angebotsplanung
- Administration
- Personalführung

Für diese nicht alltägliche Kaderposition ist eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe mit abgeschlossener Kochlehre und/oder Hotelfachschule von Vorteil.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

SWV-Job-Service
Schweizer Wirtverband

Blumenfeldstr. 20 • 8046 Zürich • Tel. 01-377 51 11

63444/361878

SIESTA
HOTEL RESTAURANT PUB

Unser kleines, elegantes Hotel in Flumserberg mit italienischem Restaurant und mexikanischem Pub wurde erst letzten Dezember eröffnet. Für die kommende Sommersaison (ab ca. 20. Juni) oder ganzjährig suchen wir MitarbeiterInnen, die gewillt sind, Verantwortung mit entsprechenden Kompetenzen zu übernehmen.

Hofa
mit mehrjähriger Erfahrung als Vertretung der Geschäftsinhaberin

Koch/Köchin
mit viel Kreativität und eigenen Ideen

Barmaid oder Barman
für unseren Pub als Chef de bar

Servicefachangestellte/n
für unser italienisches Restaurant

gute Fee
zur Sauberhaltung unserer Räumlichkeiten

Aufgestellte MitarbeiterInnen mit fundierter Ausbildung finden bei uns grosszügige Anstellungsbedingungen und Entfaltungsmöglichkeiten. Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung.

Hotel Siesta, Tannenbodenalp, 8898 Flumserberg
Tel. 081 733 44 44

63582/328901

PALMOR
MÜRREN

Zur Ergänzung unseres Teams in unserem gepflegten ****Hotel suchen wir für die kommende Sommersaison (und bei gegenseitiger Übereinstimmung auch Wintersaison 1994/95) noch folgende Mitarbeiter

2. Chef der service

Möglichkeit, ab Wintersaison die Position des Chefs de service zu übernehmen

Kellner Servicefachangestellte
deutschsprachig, Englisch- und Französischkenntnisse erwünscht

Réceptionistin Réceptionspraktikantin

Commis de cuisine

Nachtportier
Juli bis September

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen sich

Frau M.-L. Kurmann-Hurschler
Hotel Palace, 3825 Mürren
Telefon 036 55 24 24

63400/26034

Job of the world

Im prickelnden Champagnerklima mit dem internationalen Flair von St. Moritz entfalten sich Team- und Arbeitsgeist zu wohlwunder Reife. Zusammen mit Ihnen sind wir

Top of the world

Réceptionist/in

mit Erfahrung, D/E/I

Chef de partie Commis de cuisine

für unsere Küchenbrigade

Commis de rang

für das A-la-carte-Restaurant GRISCHUNA

Wir freuen uns auf initiative Mitarbeiter, die unsere Erfolgs-Crew erweitern.

Bewerbungsunterlagen für Ihren Top-Job senden Sie bitte an

Hotel Monopol, S. und K. Asprion, 7500 St. Moritz
Falls Sie noch Fragen oder Zweifel haben, rufen Sie einfach an.

HOTEL MONOPOL

Familie Asprion · CH-7500 St. Moritz

Telefon 082-3 44 33 · Telefax 082-3 71 37

GRISCHUNA

62938/03898

SPORTHOTEL SCALETTA-***S-CHANF

im OBERENGADJN

Via Maistra 52 · 7525 S-chanf · Telefon 082-7 11 77

Für Führungsaufgaben suchen wir eine initiative und mit gesundem Ehrgeiz versehene, an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Kadermitarbeiterin für alle Sparten des Hauses (Hotel-/Restaurantsfachfrau, Aide du patron, kfm. Angestellte) Schreibmaschinen-/PC-Kenntnisse von Vorteil, ferner:

Hauswirtschaftliche Mitarbeiterin, auch für Service und Réception

Erste Serviertochter zur Betreuung des Restaurants

Serviertochter gelernt und angelehnt

Zimmerfrau für Etage, Lingerie und Küche

Mitarbeiterin/Allrounderin aus manuellem Beruf und mit Liebe zu Pflanzen

(z. B. Gärtnerin, Bauerntochter, Verkäuferin)

Richten Sie bitte Ihr Angebot mit Lohnvorstellung und Foto an:
Hrn. Jörg Bauder, c/o Sporthotel Scaletta, CH-7525 S-chanf.

62937/00562

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
Thellinggasse 4, 6004 Luzern
oder rufen Sie uns an: **Telefon 041 52 88 08**

63364/080251

HOTEL TERMINUS DAVOS

Mittelklasshotel mit 90 Betten, Hausbar,
Seminarräumen sowie 2 Restaurants

Unser Team sucht ab Mitte Mai oder nach Vereinbarung in Jahresstelle fachkundige und interessierte Mitarbeiter.

Réceptionist/in

(mit D-E-F- sowie EDV-Kenntnissen)

Sous-chef

(mit Berufserfahrung)

Sind Sie interessiert, unser junges Team zu unterstützen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Terminus
Riek und Sigi Ritter
7270 Davos Platz, Telefon 081 43 77 51

63509/9538



BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Für unser renommiertes Speiserestaurant «Au Premier» suchen wir per sofort oder nach Ubereinkunft junge, motivierte Servicefachkraft (m oder w) als

Chef de rang

Sind Sie

- mit soliden Berufs- und Sprachkenntnissen ausgestattet?
- daran interessiert, als Ablösung des Chef de service Verantwortung zu übernehmen und erste Erfahrungen zu sammeln?
- bereit, durch Ihre tadellose Leistung unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen?
- Schweizer/in oder Jahresaufenthalter/in?

Wir bieten

- eine interessante Aufgabe mit geregelter Arbeitszeit in moderner Umgebung
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen und die 40-Stunden-Woche.

Interessiert Sie diese Aufgabe und entsprechen Sie dem Anforderungsprofil? Allfällige Fragen und Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Bahnhof Restauration Luzern, Frau R. Schmidli,
Postfach, 6002 Luzern, Telefon 041 23 57 77

P 63497/289351



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

62940/07886

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

63223/4648

EIN HEISSES MENÜ KÜHL SERVIERT!!!

aus Küche und Service des Hotel Zurzachhof:

zwei besondere Stellen:

ENTRETIENBEREITUNGSGARDEMANGER

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

63284/41815

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung gut ausgebildeter, tüchtiger

Jungkoch

für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische Kontaktnahme (nur CH).

Hotel Restaurant Fronsalp
Sportzentrum, 6433 Stoss
Dir. E. Horat

Telefon 043 21 50 21 oder
Fax 043 21 50 88.

63418/005000

Restaurant Rössli am See

Im Herzen der Stadt Zug

Gesucht in kleine Brigade

Koch

für zirka 2 Monate (April/Mai)

als Ablösung in gepflegten

Restaurationsbetrieb.

Familie Werner Jenni

Restaurant Rössli am See

Vorstadt 8, 6300 Zug,

Telefon 042 23 36 36 63507/41637



Wir suchen per Mitte April 1994 oder nach Vereinbarung für unser Speiserestaurant einen

Chef de partie

welcher gerne selbständig und in einem kleinen Team arbeitet.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn Hansruedi Schiffmann.

Hotel Rustica, 3714 Frutigen
Telefon 033 71 30 71

61973/47694

ROMANTIK HOTEL

SEIT 1893

Beau-Site

Haben Sie Interesse an einer Stelle für Sommer und Winter in einem bezaubernden Bergkurort mit attraktivem Freizeitwert? Dann sind wir für Sie der richtige Betrieb.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab 1. Juni 1994 noch folgende Mitarbeiterinnen:

Réceptionistin

Einer sprachkundigen und freundlichen Bewerberin mit mehrjähriger Hotelerfahrung bieten wir eine interessante Aufgabe in unserem modernen Front-Desk-Bereich an.

Praktikantin für Réception/Hotelbar

Als Einstieg in die Hotellerie kann bei uns eine sprachkundige Bewerberin mit fundierter Ausbildung einen idealen Arbeitsplatz auffinden, um sich mit der Hotellerie und Hotelbar vertraut zu machen.

Wichtiger als überdurchschnittliche Fachkenntnisse sind uns Kontaktfreudigkeit, Freundlichkeit und Teamgeist.

Sind Sie aufgestellt, selbständig sowie initiativ und haben Sie Freude am Umgang mit Gästen - dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder rufen Sie uns einfach an.

Romantik Hotel Beau-Site

zhd. Zurbruggen Urs

CH-3906 Saas-Fee

Telefon (028) 57 11 22

Ein Mitglied von
Member of



63391/29564

Pontresina

Sinfonie in P-dur.

Nach langjähriger Mitarbeit verlässt uns die bisherige Stelleninhaberin, um sich auf einem anderen Gebiet zu betätigen. Wir suchen deshalb per 1. Juni oder nach Vereinbarung

Chefsekretärin/Sachbearbeiterin

Wenn Sie gerne in einem lebhaften Betrieb arbeiten, flexibel und sprachgewandt sind, Freude am Schreiben und am Umgang mit Menschen haben, selbständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten für Sie wichtig sind, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Als rechte Hand des Kurdirektors erwarten Sie ein interessantes Arbeitsgebiet, welches eine kaufmännische oder touristische Ausbildung, Fremdsprachenkenntnisse (E, F, I) und Einsatzwillen voraussetzt.

Wir bieten Ihnen Arbeit in einem aufgestellten, jungen Team zu fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto bis am 5. April 1994 an:

Kur- und Verkehrsverein Pontresina
z.H. Markus Lergier, Kurdirektor
7504 Pontresina
Telefon 082 6 64 88.

61843/78085

Aide du patron

Auf Traumschiff «Succes»

Für unser Restaurations-Schiff «Succes» suchen wir einen flexiblen, aufgestellten Aide du patron, welcher im Stande ist, das Traumschiff nach unseren Vorstellungen zu führen.

Hotelfachschul-Abschluss sowie zirka 25- bis 30jährig wären beste Voraussetzungen.

Unser Schiff ist vorwiegend in Rheinfelden stationiert.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte rufen Sie uns unverbindlich an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Ihre Familie Thoma

Hotel** Restaurant Ochsen

RHEINFELDEN

Kaiserstrasse 2
4310 Rheinfelden
Telefon 061 831 51 01

0 63431/28568

**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, 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
BELVÉDERE**

Promenade 89 · CH-7270 Davos-Platz
Tel. 0 81/44 12 81

Steigenberger.
Vielfältig vorankommen.

**Wir suchen einen
flexiblen, vielseitigen
Chef de partie
und fröhliche
ServicemitarbeiterInnen**

**für Sommer 94
(evtl. Jahresstelle)**

Unser Buffet ist modern, neu und sehr gemütlich. Unsere Gäste kommen aus Spiez, dem Berner Oberland und aller Welt. Sie könnten unser Team ideal ergänzen und mit Ihren Ideen noch mehr Schwung in unsere Gastronomie und die vielseitigen Restaurants bringen. Bart Stapel freut sich darauf, Sie persönlich kennenzulernen.

Tel. 033 54 86 54 Fax 033 54 91 44

Buffet Spiez
SSG H 63462/91950

Gesucht per 1. Mai kreativen

Alleinkoch

mit Erfahrung in Vollwertküche, vorwiegend Pensionsbetrieb, Saisonstelle bis Ende Oktober. Rufen Sie uns an:
Albergo Sass da Grüm
6575 San Nazario
Telefon 093 63 28 50.

63395/359238

Die Check-In Data AG ist in der Schweiz die führende Anbieterin von Informatiklösungen für die Hotellerie und Gastronomie.

Für unseren Hauptsitz in Glattbrugg suchen wir per sofort eine

Administrations-Persönlichkeit

für den Aufbau unseres neuen Auftragsbearbeitungssystems.

Wir erwarten:

- Kaufmännische Grundausbildung sowie Erfahrung in den Bereichen Fakturierung und Controlling
- Sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache

sowie eine

Instruktions-Persönlichkeit

für die Schulung und Betreuung von Abacus-Back Office-Programmen.

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Hotelausbildung
- Erfahrung im Hotel-Rechnungswesen
- Gute Kenntnisse der Abacus-Programme
- Sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache

Für weitere Auskünfte über diese interessanten und ausbaubaren Stellen steht Ihnen Herr W. Kreisser, Tel. 01/808 71 65, gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Check-In Data AG, Kanalstrasse 27, 8152 Glattbrugg.

CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Check-In Data AG, CH-8152 Glattbrugg, Kanalstrasse 27, Postfach. Tel. 01/808 71 65. Fax 01/808 71 69.
Niederlassung: CH-1820 Montreux, Av. de Florimont 1. Tel. 021/963 51 51. Fax 021/963 22 83
Partner der SHT-Gruppe: Bern, Lugano, St. Moritz, Sion, Zürich

© 63492/180670

**Flughafen
Restaurants
Zürich**



Gesucht werden:

Köche, die gerne eigene Erfahrungen/ideen einbringen und neue sammeln möchten, flexibel und einsatzfreudig sind und auch am Wochenende arbeiten können.

Für welche Funktionen?

**Sous-chef (m/w)
Chef de partie (m/w)
Commis de cuisine (m/w)**
in Voll- oder Teilzeit

Von wem?

einem der grössten Gastronomiebetriebe der Schweiz - den Flughafen-Restaurants Zürich

Wann?

Mai oder Juni 1994, nach Vereinbarung

Was wir bieten?

zentral gelegenen und modernen Arbeitsplatz
Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten
auf Wunsch Zimmer/Appartement
in unserer Liegenschaft

Interessiert?

Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Passfoto, Lebenslauf und Zeugniskopien an

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herrn J. Grohe
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen

63378/40290



Wir suchen aufgestellte Leute
als

Service-Angestellte/n

sowie

Köchin oder Koch

ideenreich, kreativ, darauf versessen, dem Chef in nichts nachzustehen, evtl. das Ziel vor Augen, in der Wintersaison 1994/95 hier als Sous-chef einzusteigen.
Für uns keine Altersfrage.
Auch für strebsamen Jungkoch absolut geeignet.

Sind Sie interessiert, als **Schweizerin/Schweizer** oder **Ausländer aus EU-Raum**, in einem motivierten Team mitzuarbeiten, mitzubestimmen, von fortschrittlichen Arbeitsbedingungen zu profitieren?

Rufen Sie unverbindlich an!

Kontaktadresse:
Silvia Bucher-Zemp
Dorfmatte 1
6243 Egotzwil

Tel. 045 71 42 56 (11.00 - 14.00 Uhr oder
17.00 - 20.00 Uhr), oder schreiben Sie uns ein paar
Zeilen, wir melden uns umgehend.

63521/31771

Asenfels

FERIEN- UND TAGUNGSHOTEL

Das grösste Ferien- und Tagungshotel in der Zentralschweiz, auf der Sonnenterrasse über dem Vierwaldstättersee, mit 300 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum, Waldpark und Vita-Parcours, Restaurant, Rôtisserie, Bar und Terrasse, sucht engagierte, fachlich gutausgewiesene Mitarbeiter nach Vereinbarung in folgende Positionen:

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 Rügsegger, Geschäftsführer und Delegierter des Verwaltungsrates, gerne zur Verfügung.

DAS WINTER- UND SOMMER-URLAUSPARADIES
IN DER ZENTRALSCHWEIZ

CH-6443 MORSCHACH · TELEFON 043 33 11 88 · FAX 043 31 40 62

63174/169129

★★★★
**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



**Hotel Bellevue
ENGELBERG**

Das Hotel Bellevue, ein historisches 2-Stern-Hotel in Engelberg mit 70 Betten und einem ganzjährig geöffneten A-la-carte-Restaurant, sucht per zirka Anfang April 1994 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Küchenchef/Sous-chef

Küchentourant

**gelernte Servicefachkräfte
(Réceptionserfahrung
erwünscht)**

Sie sind motiviert und verfügen über Berufserfahrung in ähnlicher Position, dann möchten wir Sie kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.

HOTEL BELLEVUE-TERMINUS

Direktion
6390 Engelberg
Telefon 041 94 12 13

63419/10167



Wir sind ein gediegenes Speiserestaurant mit verschiedenartigen Räumlichkeiten unmittelbar am Rande der Stadt Zürich, und wir pflegen eine vielseitige Küche.
Zur Ergänzung unseres Küchen-teams mit zwei Lehrlingen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Koch/Jungkoch m/w
Commis de cuisine m/w**

Wir bieten einen interessanten und angenehmen Arbeitsplatz in neuzeitlich eingerichteter Küche

- Sonntag/Montag geschlossen
- 42-Stunden-Woche
- Betriebsferien: Winter/Sommer/Herbst
- auf Wunsch Zimmer im Hause
- gute Verdienstmöglichkeiten.

Wirtschaft zum oberen Triemli
Birmensdorferstrasse 533, 8055 Zürich
Endstation Tram 14 und 9, Bus 80
Telefon 01 463 10 25
(ab 10.00 Uhr Herrn Gallmann verlangen)

63520/205330

★★★★
**HOTEL
RIGIHOFF
ZÜRICH**

Wir sind ein ****Hotel in guter Lage in der Stadt Zürich und suchen nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Küche:

**Chef garde-manger
Chef saucier
Tournant**

Service:

Chef de rang

Wir freuen uns auf Bewerbungen von qualifizierten Fachkräften, die Freude an Ihrem Beruf haben und die sich in einem positiven Umfeld - in mittlerer Brigade - weiterentwickeln wollen.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an **Hotel Righoff Zürich**, Personalbüro, Universitätstrasse 101, 8006 Zürich.

Wir werden uns gerne mit Ihnen in Verbindung setzen, um nähere Details persönlich zu besprechen.

63469/40924

HOTEL ALBERGO Brocco e Posta

6565 San Bernardino
Telefon 092 94 11 05, Fax 092 94 13 42

Wir suchen für die Sommersaison 1994 noch folgende Mitarbeiter:

Service: **Saal-Restaurations-tochter**
Serviertochter
Demi-chef de rang
Commis de salle
Service-Praktikant/in
Bar-Kellner/in

Büro/Réception: **Sekretärin**
Büropraktikantin

Allround-Frau (Aide du patron)
(für Büro, Réception, Kiosk, Service, Kindergarten, Lingerie, Etage)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an die
Direktion, Telefon 092 94 11 05

63480/30376

HOTEL MONTE ROSA****



Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersportort bietet Ihnen Arbeit und ideale Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem kleinen Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und, jeder an seinem Posten, unseren Gästen das Beste zu geben?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts sind ab Mitte Juni 1994 noch folgende Stellen zu besetzen:

Réceptionsssekretärin

D/F/E mit Erfahrung, EDV-Kenntnisse (HogateX) erwünscht, aber nicht Bedingung

2. Oberkellner D/F/E

Deutsch Muttersprache oder sehr gute Kenntnisse

Nachtportier tournant

D/F/E

Economatgouvernante

(Hofa-Lehre/auch Anfängerin)

Entremetier

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung einschliesslich aller Unterlagen an:

Seiler Hotel Monte Rosa
Frau B. Schmid, Personalbüro
3920 Zermatt
Telefon 028 67 13 48



62982/39288

F LUGANO Fassbind Hotels

Gesucht vor dem 1. April für lange
Sommersaison

Chef de service – Obersaaltochter

Sefa als Anfangs- Chef de service

Servicemitarbeiterinnen für Saal (auch Anfängerin)

Bartochter (auch Anfängerin)

Empfangssekretärin (auch Anfängerin mit KV)

Zimmermädchen oder Hausbursche/Hilfssportier

Offerten mit den üblichen Unter-
lagen erbeten an

Hotel Continental
6903 Lugano

Telefon 091 56 11 16

61523/94200

säntis

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

Chef de service

Für diese Position sollten Sie
eine abgeschlossene Service-
lehre sowie einige Jahre Beruf-
erfahrung haben. Ferner erwar-
ten wir von Ihnen Führungser-
fahrung als Chef de service bzw.
als Stellvertreter und Erfahrung
mit computerunterstützten Ab-
rechnungssystemen. Sie sollten
selbstständig, initiativ und kontak-
tfreudig sein sowie gute
Branchenkenntnisse und gute
Umgangsformen haben.

Gerne erwarten wir Ihre vollstän-
digen Bewerbungsunterlagen.
Falls Sie an einer längerfristigen
Anstellung interessiert sind oder
sonst noch Fragen haben, so
steht Ihnen unsere Frau Hofer
gerne zur Verfügung.

Säntis Gastronomie AG
Frau Hofer
Leiterin Restaurant Concerto
Industriestrasse 135
9202 Gosau
Telefon 071 26 07 77

P 63278/26281

GRAND HOTEL BELLEVUE G S T A A D

Die Philosophie von herzlicher, stillvoller Gastlichkeit

Reizt Sie die Chance, Ihre Persönlichkeit
und Ihr Können als

Chef-/Demi-chef de rang (m/w)
(gute Französischkenntnisse erwünscht)

Barmaid/Barman
Zimmermädchen (50%)

ab 19. Juni 1994 in den Dienst unseres
kleinen Erstklasshotel
(80 Betten – 2 Restaurants – Pianobar –
Terrasse) zu stellen?

Gerne erwarten wir Ihre üblichen Bewer-
bungsunterlagen mit Foto:
Andrea Salverda, Personalbüro,
3780 Gstaad
Telefon 030 8 31 71, Telefax 030 4 21 36

63534/14958



HOTEL CITY ZÜRICH RESTAURANT · BAR · BISTRO

Nach Zürich in einen lebhaften
Stadtbetrieb suchen wir per 1. Mai
eine/n qualifizierte/n

Réceptionisten/-in

sprachkundig (D, E, F) mit Berufs-
erfahrung, EDV-Kenntnisse von
Vorteil («Fidelio»).

Gerne erwarten wir Ihre
schriftlichen Bewerbungsunter-
lagen mit Foto. Ausländer nur mit
B- oder C-Bewilligung.

Direktion Hotel City
Löwenstrasse 34
8001 Zürich
Telefon 01 221 15 76

Auf Wunsch Personalzimmer
verfügbar.

63501/40100

Hotel Restaurant TOSCANA-SPIESS

Jungfraustrasse/Fussgängerzone
Interlaken, Tel. 036 23 30 33

Nach Übereinkunft su-
chen wir für kommende
Sommersaison freundli-
che, sprachkundige

Serviceangestellte

für unser italienisches
Café-Restaurant.

Ihren Anruf erwartet:
Fam. L. Del Grasso

63535/45977

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 Mit-
arbeiterin 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).

63118/37867

Fischrestaurant

Erüschli

in Ermatingen am Untersee.

Wir suchen in unser heimeliges Fisch-
restaurant für Mitte April oder nach Ver-
einbarung junge, freundliche

Serviceangestellte

mit Berufserfahrung.

Bewilligung keine vorhanden.

Wir bieten 4 1/2-Tage-Woche.

Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne
Fam. K. + H. Läubli, 8272 Ermatingen,
Telefon 072 64 17 03.

62515/197840



★★★★★

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»

★ Sind Sie motiviert, für die Zufriedenheit
unserer Gäste mitbesorgt zu sein?

★ Verfügen Sie über fachliche Ausbildung und /oder
Erfahrung auf Ihrem Arbeitsgebiet?

★ Haben Sie Spass an Sonne, Bergen und Sportarten wie
Mountebiking, Bergsteigen, Schwimmen...?

★ Sind Sie ab zirka Mitte Juni bis Ende September 1994
verfügbar?

★ Sprechen Sie folgende offene Stellen an?

Küche (Brigade von 10 Personen)

CHEF DE PARTIE Tournant

COMMIS DE CUISINE (für Garde-manger, resp. Sauceur)

Service **SERVICEFACHANGESTELLTE** für unsere A-la-carte-
Restaurants «La Taverna» und «Le Grill» (nur Damen)

HOFA-TOURNANTE mit Schwergewicht Economat,
Freitagabläß im Service (à-la-carte) und der Hausdame

*Ich freue mich auf Ihren Telefonanruf
oder Ihre schriftliche Bewerbung:*

Andreas Dietler
Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Tel. 081 69 11 41

1 63024/17493

CARRIERE '94

HOTEL BERNINA SAMEDAN

Für unser stilvolles Erstklasshotel mit 110 Betten,
prächtigen Speisesaal, Spezialitätenrestaurant,
Park, Tennisplatz im sonnigen Oberengadin, suchen
wir mit Eintritt auf den 10. Juni 1994 noch folgende
ausgebildete Mitarbeiter:

Chef entremetier Chef tournant Servicemitarbeiter Allrounder

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit
den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Bernina, E. + Th. Bonjour
7503 Samedan, Telefon 082 6 54 21

63503/30210

BEST WESTERN



SWISS HOTELS



HOTEL VILLA POST

VULPERA/ENGADIN

Für eine lange Sommersaison 1994 (Mai bis Oktober) su-
chen wir für unser neues Erstklasshaus Hotel Villa Post
in Vulpera/Engadin folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie Commis de cuisine

Service:

Servicemitarbeiterinnen

Initiativen Fachleuten bietet unser Betrieb eine interes-
sante und vielseitige Tätigkeit.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten
Sie bitte an die Direktion Hotel Villa Post,
CH-7552 Vulpera.

63537/36710

The
Leading
Hotels
of the
World.

THE
LEADING
HOTELS

The Swiss Leading Hotels

Hotels ****
Switzerland

DG

DOMINO GASTRO

Mr. 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 selbständige

Küche

Servicemitarbeiter

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


WALDHOTEL NATIONAL
M. Bernhardt, Direktor - CH-7050 Arosa - Tel. 081 31 31 51 - Telefax 081 31 32 10 - Telex 851 609

Ein wunderschöner Bergsommer in Arosa steht vor der Tür.

Erleben Sie ihn mit uns. Geniessen Sie neben beruflichen Spitzenleistungen das Baden in unseren kristallklaren Bergseen, das Mountainbikefahren, das Tennisspielen oder auch das Erklimmen der höchsten Berggipfel.

Das Waldhotel National als modernes, unkompliziertes und unkonventionelles Ferien-Erlebnis-Hotel braucht Sie. Sie sollen Ihre Ideen mit einbringen und uns mit Rat und Tat unterstützen.

Für die kommende Sommersaison (25. 6. 1994 - 25. 9. 1994) suchen wir:

Küche:
Chef entremetier
Chef garde-manger
Commis de cuisine

Bar:
Chef de bar (m/w)
1. Commis de bar

Für die kommende Sommersaison haben wir uns viel vorgenommen. Helfen Sie uns mit, unsere Ziele zu erreichen. Schon heute freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

WALDHOTEL NATIONAL
Bettina Bernhardt, Direktion/Teamwesen
CH-7050 Arosa, Telefon 0041/81 31 13 51

63549/1740




POSTHOTEL
W E G G I S
direkt am See

Führendes Erstklass Seminar- und Kongresshotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht für die kommende Sommersaison 1994 noch folgende Mitarbeiter.

Küche:
Chef de partie (CH)
Commis de cuisine (CH)
(mit Kochlehre)

Koch-Praktikant/in (CH)

Service:
Service-Praktikant/in (CH)
Umsatz-Kellner/Seegarten

Réception:
Réceptionspraktikant/in (CH)

Wir suchen Persönlichkeiten, welche kreativ mitwirken, unsere internationale und anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kontaktaufnahme zur Verfügung.

F. + S. Rüttimann
Posthotel Weggis
Postfach 251, CH-6353 Weggis
Tel. 041 93 23 23

63500/115800

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 **Hofeulensaal**. 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

63320/136352


HOTEL FLUGHAFEN BELPMOOS RESTAURANT
Man landet gut und fühlt sich wohl

Wir wollen uns verstärken und suchen ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Aide du patron/Chef de service m/w
Sous-chef
Service-mitarbeiter m/w
Jungkoch

Bei uns erwartet Sie eine vielfältige Aufgabe. Was wir von Ihnen erwarten, möchten wir Ihnen persönlich sagen.

Bitte rufen Sie Herrn Fritz Maeder an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel-Restaurant Flughafen Belpmoos
3123 Belp



Fritz und Lotty Maeder - Telefon 031/961 61 81

63576/66729


RESTAURANT BERNERHOF TOURING

Restaurant Bernerhof-Touring
3400 Burgdorf

Zur Ergänzung unseres Teams fehlt uns noch ein aufgestellter und motivierter

Jungkoch (m/w)

Wenn Sie abwechslungsreiches, kreatives und selbständiges Arbeiten lieben, sind Sie in unserem Team herzlich willkommen.

Zögern Sie nicht länger und vereinbaren Sie ein Vorstellungsgespräch:
Hr. Haldimann, Telefon 034 22 16 52.

P. 63436/6699

Hotel-Restaurant Zur Linde
3123 Belp

Für die Neüberbauung 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

63190/66737


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
Herr Manser Sepp, 3906 Saas Fee,
Telefon 028 57 14 61.

58838/61914


HOTEL EIGERBLICK

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
Fr. Brodhag verlangen.

63195/14443

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


Fobler
FESTWIRTSCHAFTSBETRIEB

Ferdinand Tobler
Dominate
6047 Kastanienbaum
Telefon 041/47 13 79

Abwechslung gefragt? Wir stellen Ihnen gerne die Anmeldeunterlagen zu, wenn Sie daran interessiert sind, als jüngere/r, gerlerte/r

Koch (m + w)

befristete Einsätze zu leisten an Fastanlässen und Ausstellungen. (Mitte Mai bis Ende September)

Name _____
Vorname _____
Adresse _____
PLZ _____ Ort _____

63286/283517


TICINO


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 begann und Anfang November endet (wobei auch ein späterer Antrittsbeginn und/oder früherer Austritt möglich ist). Uns fehlen allerdings noch zwei motivierte, engagierte und aufgestellte Mitarbeiter als:

Commis de cuisine (Jungkoch oder Jungköchin)
Richten Sie Ihre Bewerbungen direkt an unseren

eidg. dipl. Küchenchef, Herr M. Schönmann.

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

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

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

Wir sind neugierig auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Parkhotel Brenscino, z. H. Herrn M. Schönmann, eidg. dipl. Küchenchef, 6614 Brissago.

62118/6009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 090 85 01 21

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


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 Wurmbbrand
Telefon 01 725 27 05

63207/129267

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof

sucht im Kundenauftrag in der Ostschweiz per sofort/od. kommende Saison

Barmaids
für Top Dancings/Bar in Kreuzlingen/Arbon

Chef de partie
Servicefachangestellte m/w
in klassischen A-la-carte-Betrieb in St. Gallen

Commis de cuisine/Alleinköche
Chef de partie
Servicefachangestellte m/w
in verschiedene sehr schöne Restaurants/betriebe/Hotels im Raum Bodensee, St. Gallen und Toggenburg.

Interessiert? Verlangen Sie Herrn Marcel Zollinger.
Telefon 073 25 33 66
Glarusstrasse 6, 9500 Wil

P. 63496/252930

Saas-Fee

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison für unser «Spezialitäten-Restaurant» mit grosser Sonnenterrasse

verantwortungsbewussten, ideenreichen Küchenchef

Jahresstelle möglich! Der ideale Einstieg für einen Chef de partie!

• kreativen Commis de cuisine

• aufgestellte Tournante (Réception/Service)

• sowie für unser A-la-carte-Restaurant freundliche Servicefachangestellte oder Kellner

Wir sind ein Familienhotel mit 40 Betten, im Dorfkern von Saas Fee gelegen.

Lieben Sie selbständiges und abwechslungsreiches Arbeiten?

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Tenne

Familie Richard und Emanuela Berchthold-Bumann
Telefon 028 57 12 12, Fax 028 57 31 37

63547/22912

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

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



Grindelwald



Hotel Restaurant KIRCHBÜHL



In unserem Chalet-Hotel an schönster Lage suchen wir auf Mitte Mai oder nach Übereinkunft junge, dynamische Mitarbeiter für folgende Bereiche:

Réceptionist(in) (Hotelerfahrung) D, E, F

Réceptionspraktikantin (Hotelfachschule)

Servicefachangestellte

Entremetier

Tournant

Garde-manger

Commis de cuisine

Folgende Lehrstellen sind ab August zu besetzen:

Koch

Service

Hofa

Gastrofuturata

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Foto, Lebenslauf und Lohnansprüchen.

Fam. Christian Brawand-Imboden
Hotel-Restaurant Kirchbühl
3818 Grindelwald
Telefon 036 53 35 53



Relais de Silence
Silencebühne 63581/14540



Wir, ein kleinerer Hotel-Restaurationsbetrieb der Mittelklasse, suchen ab zirka Mitte Juni oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Jungkoch (w/m) Tournante

für Küche/Etage/Lingerie (eventuell Ehepaar)

Legen Sie mehr Wert auf Lebensqualität (Natur, frische Luft, Sport) als auf Nachtarbeiten, dann sind Sie in unserem schönen, autofreien Bergdorf am richtigen Ort; und ziehen Sie ausserdem die persönliche Atmosphäre eines Kleinbetriebes der eines grossen vor, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung (Foto und letztes Arbeitszeugnis).

H. und F. Fitz, Hotel Alpenblick
3825 Mürren
Telefon 036 55 13 27

63542/29042



Strandhotel 3807 Iseltwald am Brienersee

Für unser 3-Stern-Hotel mit 35 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automaten von Interfakten) suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter, Eintritt ab 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Küche:

Jungkoch/Köchin Pâtissier/Pâtissière Grillkoch/Köchin

Service:

Servicefacharbeiter/in
mit Berufslehre und A-la-carte-Erfahrung

sowie

Anfangsréceptionist(in) (D, F, E)

Sind Sie gelernte Hotelfachassistentin und möchten den Sprung an die Hotélréception wagen?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Familie H. Hornberger
Strandhotel, 3807 Iseltwald
Telefon 036 45 13 13

63173/57657



Hotel Gurnigelbad

Inmitten der Region Gurnigel/Gantrisch, auf einer den Alpen vorgelagerten Sonnenterrasse, finden Sie auf 1155 m ü. M. das Hotel Gurnigelbad, ein lebhafter Hotel- und Ausflugsbetrieb.

Wir suchen noch

1 Serviceangestellte (w)

für Hotel-, A-la-carte- und Terrassenservice
Sprachen Deutsch, Kenntnisse in Franz./Engl.

Für lange Sommersaison – mindestens sechs Monate!

Bewerbung von Bürgerinnen der Schweiz, Deutschlands, Österreichs oder restlicher EU-Staaten schriftlich an:

Hotel Gurnigelbad
z.H. Daniel Quati
Gurnigel
CH-3099 Rütli bei Riggisberg
Telefon 031 809 00 77
Fax 031 809 30 19

63510/64815

Wir suchen in Jahresstellung per Anfang Mai oder nach Übereinkunft eine/n

Pâtissier/ère

Die Position bietet viel Freiraum für kreatives und selbständiges Arbeiten in den eigenen vier Wänden mit Tageslicht und in einer mittleren Küchenbrigade. Das täglich wechselnde Angebot auf unserem Dessertwagen und die Zubereitung aller Süssspeisen und Desserts obliegen dem neuen Mitglied unseres Teams.



GARTEN HOTEL WINTERTHUR

★★★★

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

63400/45829

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KÜCHENCHEF

Für ein traditionsreiches Dreisternhotel im bestbekanntesten Ferienort des Bündner Oberhalbstein suchen wir den jungen, kreativen und einflussreichen Küchenchef, der zusammen mit seiner kleinen Brigade kulinarische Kunstwerke hervorbringt. Ob Spargeln im Frühling oder Wild und Pilze im Herbst, sie lieben die saisonbedingte, markfrische Küche und kreieren auch gerne Neues aus Allbewährtem. Ideal auch für einen erfahrenen Sous chef, der jetzt den Schritt zum Küchenchef machen will.
Zürich, Frau Caduff

EXECUTIVE SOUS CHEF

Für einen renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb im Raum oberer Zürichsee suchen wir den dynamischen Executive Sous chef mit sehr guten Fachkenntnissen. Sie vertreten den Küchenchef bei dessen Abwesenheit und führen ein Team von 15 Mitarbeitern. Während dieser Zeit sind Sie für Planung, Organisation und Einkauf verantwortlich. Wenn Sie Erfahrung in einer ähnlichen Position haben oder bereits Küchenchef einer kleinen Brigade sind, die frische, kreative und gepflegte Küche lieben und dazu noch belastbar und qualitätsbewusst sind, dann erwartet Sie eine verantwortungsvolle Kaderposition mit interessanten Weiterbildungsmöglichkeiten.
Zürich, Frau Julen

SOUS CHEF

Welcher junge, erfahrene Chef de partie will diesen Schritt auf der Karriereleiter machen? Für einen modernen Ferienbetrieb im Oberrhein suchen wir den qualifizierten Sous chef, der den Küchenchef bei dessen Abwesenheit kompetent vertritt, eventuell bereits Erfahrung in der Vollwertküche sammeln konnte, und der zusammen mit dem kleinen Team die zahlreichen Feriengäste täglich aufs Neue verwöhnt.
Zürich, Frau Caduff

CHEF DE PARTIE

Wir suchen für ein Seminar- und Kongresshotel am linken Zürichseufer einen fachkundigen und motivierten Chef de partie. Sie fühlen sich wohl in einer mittleren Brigade, arbeiten gerne in einer modernen Küche und sind interessiert, wertvolle Erfahrungen in einem sehr guten à la carte und Banquetbetrieb zu sammeln.
Zürich, Frau Bachmann

STV. SERVICELEITERIN

Von der ersten Stunde an dabei sein...! Für eine Neueröffnung eines Restaurationsbetriebes an unüberrückter Lage am Greifensee suchen wir eine frontorientierte, dynamische Gastgeberin. Sie lieben das Organisieren und Verkaufen und können ebenfalls Ihre Mitarbeiter immer wieder aufs Beste motivieren. Fühlen Sie sich angesprochen? Weiterbildungsmöglichkeiten und Unterkunft vorhanden.
Zürich, Frau Julen

SERVICEFACHANGESTELLTE

Den Sommer am See verbringen? Warum nicht in einem neu eröffneten Restaurant am Greifensee, das neben einem gehobenen à la carte Service auch ein interessantes Banquetgeschäft für Hochzeiten und Familienfeiern bietet. Es erwartet Sie ein motiviertes, junges Team, direkte Busverbindungen in die Stadt Zürich, moderne Unterkunft und ein sehr gutes Salär.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE RECEPTION

Im sonnigen Engadin suchen wir für ein bekanntes Ferienhotel mit modernster Infrastruktur eine verantwortungsbewusste, dynamische und fröhliche Persönlichkeit, die gerne aktiv an der Führung des Betriebes teilnimmt. Sie haben eine fundierte kaufmännische Ausbildung, reden und schreiben D, F, I, sind interessiert an einer längerfristigen Anstellung und können bereits gute Erfahrungen an der Réception vorweisen. Melden Sie sich bei
Zürich, Frau Caduff

KOCH (COMESTIBLES-/TRAITEURVERKAUF)

Der Koch mit flair für die Filmwelt und grossem Interesse an einer breiten kulinarischen Produktpalette findet Einlass in den Gourmet-Treffpunkt im Dorfkern von Gstaad. Ob Öl, huile, oglio oder oil, das Verkaufen haben Sie im Griff. Mit Ihren französischen und italienischen Kreationen kochen Sie sich in die High Society, die, wie Sie, für kurze oder lange Zeit, Sommer- und Winterzeit, das Berner Oberland geniessen. Sind Sie zudem jung, flexibel, belastbar und selbständiges Arbeiten gewohnt, dann sind Sie unser Kandidat. Bewilligung vorhanden. Rufen Sie mich an.
Bern, Herr Fahrni

SONNENSTRAHLEN, NASENKITZELN, FRÜHLINGSERWACHEN

Sie sind motiviert und möchten sich jetzt oder auf die Sommersaison hin beruflich verändern. Als Köchner 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 kennen zu lernen.
Zürich, Frau Bachmann



ADIA HOTEL

01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

Temporärstellen · Dauerstellen Kaderstellen

8026 Zürich	Badenerlangstr. 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

★ ★ ★ ★

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

see café

Fam. Waltert
Restaurant See-Café
6353 Weggis
Telefon (041) 93 24 05
oder (041) 93 17 38

Seecafé – das Boulevard-Restaurant in Weggis

In unser Team suchen wir nach Vereinbarung aufgestellte Mitarbeiter

Serviertochter (CH/D/A)
Buffettochter (CH/D/A/P)
Jungkoch/Köchin (CH/D/A)

initiativer
in Saisonstellung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an P. Waltert, Seecafé, 6353 Weggis, Telefon 041 93 17 38.

63399/94870

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Im Auftrag diverser interessanter Hotel- und Restaurationsbetriebe in der Zentralschweiz suche ich qualifizierte Kadermitarbeiter:

Küchenchef

Sie sind ein Organisationstalent, Sie bringen abwechslungsreiche Rezepturen mit und fassen mit an. Mit Gästen zu sprechen macht Ihnen ebenfalls grosse Freude.

F&B/Direktionsassistent

Ihnen sind andere Kader unterstellt. Sie sind eine Persönlichkeit, die sich vor allem dem Gast widmet und als rechte Hand des Direktors Führungsaufgaben übernimmt.

Gouvernante

In Zusammenarbeit mit der Chefin führen Sie den gesamten Hausdienst sowie die damit beauftragten Mitarbeiter.

Bei Interesse an diesen Herausforderungen schreiben Sie bitte an DOMINO GASTRO AG, Ernst Schär, Bernstrasse West 64, CH-5034 Suhr.

Für viele weitere attraktive Stellen für Küche und Front in der ganzen Schweiz empfehle ich meine Partner in:

Basel	Margret Otterbach	061 313 40 10
Bern	Brigitte Wüthrich	031 382 33 88
Interlaken	Daniel Imboden	036 23 32 32
Rapperswil	Rudolf Schaefer	085 26 12 66
Solothurn	Walter Jörg	065 23 71 71
Suhr AG	Laszlo Etesi	064 31 48 31
Wil SG	Marcel Zollinger	073 25 33 66
Zürich	Roland Eng	01 432 73 73
TOP-Kader	Ernst Schaefer	064 31 07 30

P 63574/252930

PENSION - RESTAURANT

Zur Mühle

A. + P. WELTI-ANDENMATTEN
3906 SAAS-FEE

Wir sind ein Saisonbetrieb im autofreien Saas Fee «Perle der Alpen» und suchen für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle jungen, kreativen

Koch/Köchin

Wir bieten:
Zeitgerechte Entlohnung
Studio
familiäre Atmosphäre
Verantwortung.

Möchtest Du zu unserem Team gehören? Dann ruf uns an.

Es freuen sich Ariette und Peter Welti
Telefon 028 57 26 76.

63399/29640

**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

SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

**alte
mühle**

9475 SEVELEN
TEL. 081 / 785 24 60
SO/MO GESCHLOSSEN

In gepflegten A-la-carte-Service suchen wir freundliche, qualifizierte

Servicefachangestellte
(weiblich)

CH oder Ausweis B.
Arbeitsbeginn 20. April 1994 oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihren Besuch.
Fam. Karl und Irene Weber,
Telefon 081 785 24 60.

63467/189308

GSTAADERHOF
HOTEL ★★

120-Betten-Hotel, Speiseraum «Zur Mühle», Spezialitätenrestaurant «Saagi-Stübl», «Barni-Bar», Räumlichkeiten für Bankette und Seminare.

Für die kommende Sommersaison 1994 suchen wir

Etage:
Gouvernante

Eine junge, dynamische Persönlichkeit, die über entsprechende Erfahrung in der Etage verfügt.

Offerten an:
Hotel Gstaaderhof Gstaad
Personalbüro
CH-3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 44

63562/67202

**Hotel-Restaurant
Gasthaus zum Hecht
CH-8265 Mammern
am Bodensee/Schweiz**

Profis gesucht
Serviceangestellte/r
Koch (m, w) + Hofa
für lebhaftes Sommersaison
Mai bis Oktober 1994.
Interessiert?
Telefon 054 41 24 63
Brigitte Dietrich

0 63432/219681

Hotel Sofitel
ZÜRICH

Für unser 4*Hotel im Zentrum von Zürich suchen wir nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

1. Réceptionist/in
mit mehrjähriger Erfahrung im Réceptionsbereich

Night-auditor
Réceptionist/in

Für alle Stellen sollten Sie neben einer abgeschlossenen Ausbildung im Hotelfach über gute Englisch- und Französischkenntnisse verfügen. Es erwarten Sie ein junges Team und eine vielseitige Tätigkeit. Falls Sie zudem kontaktfreudig sind und auch in hektischen Zeiten Ihren Humor nicht verlieren, dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu, oder rufen Sie uns an.

Hotel Sofitel
Frau D. Ravelli
Stamphenbachstrasse 60
8035 Zürich

63466/40118

VERENAHOF HOTELS
BADEN

Sind Sie vertraut mit der Personaladministration in der Hotellerie und dem Schulungswesen? Verfügen Sie über Zahlenflair, und sind Sie interessiert an einer Mitarbeit in unserer Buchhaltung?

In diesem Falle sind vielleicht Sie unsere neue

Personalassistentin

Übrigens, rund 100 Mitarbeiter sorgen in unseren ★★★★★Hotels sowie im Thermo-Schwimmbad für das Wohl unserer Gäste.

Frau Pia Nussbaumer informiert Sie gerne über diese ausbaufähige Aufgabe.

Kurplatz 1, 5400 Baden,
Telefon 056 30 95 95.

63530/2593

**Restaurant «Au rendez-vous»
Grindelwald**

sucht für die kommende Sommersaison, April/Mai bis Oktober 1994

**Jungkoch oder Köchin
Hilfskoch**

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit bei guter Entlohnung.
Offerten erbeten an:
E. Borel, Telefon 036 53 11 81

62986/14281

★★★★

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

63152/37745

Wengen

**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:
Réceptionsssekretär/in (Schweizer/in)

Wenn Sie Freude am Gästekontakt haben und Interesse an der Mithilfe während der Rush-hour beim Abend-service unserer internationalen Gäste-schär 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

hotel sonne
7513 silvaplana

Ein Sommer im Engadin

Für die kommende Sommersaison (ab Mitte Juni) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams:

Réceptionistin (D, I, F, E)
mit Erfahrung im Fidello

**Chef de partie/Saucier
Jungkoch**

Servicefachangestellte/n

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Sonne
W. P. und M. Wolf
7513 Silvaplana
Telefon 082 4 81 52

63551/31481

NOVA ALPIN HOTELS AG
Saas-Fee

★★★★ **Hotel Schweizerhof** **SAASER HOF** ★★★★★ HOTEL

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

Lenzerheide-Valbella
mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Vervollständigung des Teams für die Sommersaison 1994 (Anfang Juni bis Oktober) mit der Möglichkeit für die kommende Wintersaison:

Réception: **Réceptionssekretärin**
mit KV-Abschluss auch von anderer Branche

Service: **Servicefachangestellte/ Kellner**
à-la-carte-kundig

Bar: **Barmaid**
Bar/Dancing mit Live-Musik

Küche: **Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herrn E. Frauchiger, persönlich.

63558/05521

Hotel Valbella Inn

CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/34 36 36, Telefax 081/34 04 04, Telex 851 712
Familie E. und R. Frauchiger

Wir, drei aktive Frauen, führen seit 1 Jahr den Gasthof **SONNE MATZENDORF** im Solothurner Jura. Nun suchen wir **PER SOFORT** **KÖCHIN** **KOCH** als **CHEF/IN** unserer Küche. **ZUSAMMEN** mit dieser Fach-Persönlichkeit möchten wir neben der gutbürgerlichen auch eine alternative Karte kreieren! Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie unsere Frau Hartmeier an: **062-74 11 03**

SONNE MATZENDORF

CHATEAU GÜTSCH

Hoch über Luzern ...
... da steht ein Märchenschloss

Wir sind ein renommiertes ****-Schlosshotel mit einem phantastischen Blick auf die Stadt, den See und die Alpen.

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Köche w/m

welche unser fröhliches Gütsch-Team verstärken möchten.

Fühlen Sie sich angesprochen, und möchten Sie das besondere Schlossambiente schnuppern? Senden Sie uns Ihr Dossier oder rufen Sie ganz einfach an (Herrn Allet verlangen).

Hotel Château Gütsch
6000 Luzern 7
Telefon 041 22 02 72

59294/22764

Hotel Mirabeau
ZERMATT

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 OD. W)** **CHEF DE RANG** **SERVICEFACHANGESTELLTE** **CHEF DE PARTIE** **COMMIS DE CUISINE**

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU · CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN · TEL. 028/671772

SILENCE HOTEL SUITE
62554/39233

Schloss Tarasp

BAD TARASP-VULPERA
Kur- und Verkehrsverein
CH-7552 Vulpera

Auf den 1. Juli 1994 suchen wir eine/n junge/n, initiative/n Tourismustfachmann/-frau für die freie Stelle als

1. Kurvereinssekretär/in

Wir sprechen eine Person an, die ein fundiertes Fachwissen in kreative Arbeit umsetzen kann. Die Stelle umfasst nebst administrativen Aufgaben vorwiegend auch Gästebetreuung sowie Planung und Durchführung von Sport- und Animationsprogrammen.

Diese interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit verlangt Selbstständigkeit, Flexibilität und persönliches Engagement.

Ein zeitgemässes, der Stellung angepasstes Salär ist selbstverständlich.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Rolf Zollinger, **Telefon 081 864 04 46**, gerne zur Verfügung.

Interessenten bitten wir um schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an den

Kur- und Verkehrsverein Bad Tarasp-Vulpera
z. H. Rolf Zollinger, Präsident, 7553 Tarasp.

63420/298840

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 St.Üvetta)

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!

Couronne
Hotel Drone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum des schönen Städtchens am Murtensee suchen wir noch folgende/n Mitarbeiter/in:

Köchin/Koch

Unser Küchenchef, Herr Paul Wiederkehr, freut sich schon jetzt, um Ihnen die Geheimnisse unserer Hausrezepte preiszugeben.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Der siebtschönste Hotelier Murten wartet gerne auf Ihren Anruf (übrigens, Murten hat nur sieben Hotels).

Familie Nyffeler, **Hotel Krone**, 3280 Murten
Telefon 037 71 52 52.

54523/26190

christiania hotels
3920 ZERMATT

Christiania Hotels Zermatt, Sporthotel ****
Für die kommende lange Sommersaison 1994 (zirka 10. Juni bis Oktober '94) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service/Spisessaal:

1 Oberkellner/Chef de service
Restaurationsköchler/-kellner
Saalköchler/-kellner

Buffet:
Buffetkocher

Etage:
Gouvernante
Etagenportier/Ablösung Nachtportier

Lingerie:
Lingeriemitarbeiterin

Hallenbad:
Bademeister
Kassierin/-Aufsicht
(mit Schwimmbrevet)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Christiania Hotels
Direktion, Familie K. Franzen, CH-3920 Zermatt

Geheiztes Hallenbad 25 x 12 m, Sauna – Massage – Tennis – Minigolf, Propr. Karl Franzen-Kummer
Telefon Hotel 028 67 19 07, garni 028 67 35 66
Telex 472 144 Chris, Telefax 028 67 26 35.

63423/30846

Flims HOTEL ADVLA

Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 01 61, Telefax (081) 39 43 15.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene.
Genuss für den Gaumen

Für unser *****Hotel in *****Umgebung suchen wir für die kommende Sommersaison (Beginn Anfang Mai 1994) zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

- Etage

2. Gouvernante

- Hotelrestaurant/Hotelhalle

Saalkellner/in

- Restaurants à la carte

Chefs de rang

- Hauptküche/Gourmetrestaurant BARGA und LA CLAV

Chefs de partie Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an unsere Personalabteilung.

Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, gibt Ihnen Herr Martin Hefti telefonisch gerne nähere Auskunft, Telefon 081 39 01 61.

63527/1193

Bad Ragaz



HOTEL SCHLOSS
WARTENSTEIN
J.KNÖPFEL-BRAND

Wir suchen für unser lebhaftes Hotel mit erstklassigem Speiserestaurant per sofort oder nach Übereinkunft

Commis und Jungköche Chef de partie (Entremetier)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an:

Hotel Schloss Wartenstein
Postfach, 7310 Bad Ragaz
Fam. J. Knöpfel
Telefon 081 302 40 47
Telefax 081 302 27 20

63473/2810

HOTEL DU NORD

AM HÖHEWEG
3800 INTERLAKEN
Tel. 036 / 22 26 31

Ein gastliches Haus sucht zur Ergänzung seiner Küchenbrigade für die kommende Sommersaison auf Mitte Mai oder Juni 1994, je nach Übereinkunft,

1 Chef tournant 1 Commis de cuisine/ Jungkoch

Unsere kreative Küche sollte für Sie eine Herausforderung sein, erfolgreich in unserem Team mitzuwirken. Angenehmes Betriebsklima - zeitgemässe und leistungsbezogene Entlohnung.

Zögern Sie nicht mit Ihrer Bewerbung. Wir und Interlaken bieten Ihnen viel!

Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung mit Bild, oder rufen Sie uns für einen Vorstellungstermin an.



HOTEL DU NORD
INTERLAKEN
Familie R. + T. Engel-Maurer
Küchenchef, Mario Müller
3800 Interlaken
Telefon 036 22 26 31

62639/16250

Hotel Restaurant Balm
Tel. 041 37 11 35

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle auf Frühjahr 1994 initiative/n, junge/n Mitarbeiter/in, ausländische Bewerber mit deutscher Muttersprache

**Serviertochter
Servicefachlehrtochter**

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit modernen Arbeitsbedingungen in unserem Familienbetrieb mit Spezialitätenrestaurant. Nähe Luzern am Vierwaldstättersee.

Familie Stofer-Sigrist
Hotel Balm, CH-6045 Meggen
Telefon 041 37 11 35

63021/24074

Meggen

Saas Fee

Gesucht wird ab sofort ein/e

**Kassierin/Bufettochter
ausländisches Ehepaar**
mit Deutschkenntnissen.

Bergrestaurant Längfluh
Alois Marty
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 21 32,
57 26 68 (ab 17.00 Uhr).

63390/29785



120-Betten-Hotel, Speiserestaurant «Zur Müli», Spezialitätenrestaurant «Saagi-Stübli», «Barni-Bar», Räumlichkeiten für Bankette und Seminare.

Auf kommende Sommersaison 1994 suchen wir in Jahresstelle zur Ergänzung unseres jungen Teams

F&B-Assistenten/-in

für eine einsatzfreudige und zielbewusste Persönlichkeit. Zuständig für Einkauf, Lagerhaltung/Kontrolle, Inventaraufnahmen, Gestaltung von Spezialitätenkarten und Dekor, eventuell Mitwirkung im Animationsprogramm.

Fühlen Sie sich angesprochen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder Ihren Anruf.

Hotel Gstaaderhof Gstaad
Personalbüro
CH-3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 44

63564/67202

Carona - Tessin

Gesucht in junges Team

Réceptions-Praktikantin/ Tournante

per sofort oder nach Vereinbarung bis Ende Oktober 1994.

Anfragen bitte an: Hotel Villa Carona,
6914 Carona, Familie C. Wirth, Telefon
091 68 70 55.

63428/6670

Familie Ed. Amstad-Murer
Restaurant Alpstübli
6375 Klewenalp

sucht für die Sommersaison
2 **Serviertochter** oder **Kellner**
1 **Bufettochter** (allgemeine
Mithilfe)

1 **Koch** oder **Köchin**, **Hilfskoch**

Bewerber bitte schriftlich melden.

63429/71889

Zermatt

Restaurant Casa Rustica

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison, zirka 15. Juni 1994

Jungkoch

Offerten sind erbeten an:
Toni Bayard
Restaurant Casa Rustica
3920 Zermatt
Telefon 028 67 15 65

M 63380/30063

WIR SUCHEN

Wir sind ein 4-Stern-Stadthotel im Zentrum von Zürich und suchen zur Ergänzung unseres Teams eine/n erfahrene/n

Réceptionistin/-en

mit Freude am Umgang mit unserer internationalen Kundschaft. Sie werden an ihrem modernen Arbeitsplatz durch Fidelio und Word/Windows unterstützt

Haben Sie Interesse an dieser abwechslungsreichen Stelle, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

HOTEL ENGEMATTHOF

ZÜRICH ****

IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

Hotel Engematthof
z.H. Herrn Felix Huber
Engimattstrasse 14
8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16

63472/40207

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Wir suchen nach Übereinkunft

Serviertochter oder Kellner

Senden Sie Ihre Unterlagen an:
Josef Walker, Hotel Tell + Post
6454 Flüelen, Telefon (044) 2 16 16

33087/11509



Gesucht auf 1. April Aushilfe für zirka 2 Monate und für Sommer-saison ab Mai.

Serviertochter Barmaid

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung. Für Deutsche und Österreicher Bewilligung möglich.

Linus Eberle
8873 Amden
Telefon 058 46 11 94

63402/680

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch/Köchin

im Jahresstellung.
Auf Ihren Anruf freut sich R. Bieri
Gasthof Wilden Mann
Langenthalstrasse 3, 4912 Aarwangen
Telefon 063 22 22 07.

F 63440/37848

Mitarbeiterin in St. Moritz

Zur Betreuung unserer Feriengäste suchen wir eine jüngere

kaufmännische Mitarbeiterin.

Sind Sie bereit, auch am Samstag zu arbeiten? Ein mit modernster

Technik ausgestatteter Arbeits-

platz wartet auf Sie. Wenn Sie

mehr wissen möchten, gibt

Ihnen Frau Cramer von unserer

Geschäftsstelle St. Moritz gerne

Auskunft, Telefon 082 315 20.

Vollständige Bewerbungsunter-

lagen senden Sie bitte an

Interhome AG, Frau E. Riehle,

Buckhauserstr. 26, 8048 Zürich.

INTERHOME

O 063449/118737

Willkommen

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef tournant Commis pâtissier Commis de cuisine

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

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

im Hotel Bern

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



63476/4693



FERIENZENTRUM • HOLIDAY RESORT
INTERLAKEN - THURNERSEE

Für die kommende Sommersaison suchen wir

Chef garde-manger (ab Mitte April)
(D, F, mehrjährige Erfahrung)

Hilfskoch (ab 1. Juni 1994)

Koch-Lehrstelle (ab Spätsommer 1994)

Réceptionistin/Sekretärin

(ab Mitte April, D/F/E, mind. 1 Jahr Réceptions-Erfahrung)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

NEUHAUS Golf- & Strandhotel

CH-3800 Interlaken-Thunersee
Tel. 036 22 82 82, Fax 036 23 29 91, Telex 92 31 96

62499/109029



Für unser Erstklasshaus suchen wir per 1. Juli 1994 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine initiative, verantwortungsbewusste

Sekretärin / 1. Réceptionistin
(Schweizerin)

Wir stellen uns eine erfahrene, sprachgewandte (F,E) belastbare und flexible Persönlichkeit vor, welche in einem dynamischen Team unsere internationale Kundschaft verwöhnen möchte und bereit ist, Überdurchschnittliches zu leisten.

Fühlen Sie sich angesprochen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof, 7270 Davos Platz
Familie Heidi & Paul Petzold
Telefon 081 / 43 68 17 Telefax 081 / 43 16 14

64776/18

DG

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Für einen Hotelbetrieb mit Restauration suche ich den ausgewiesenen Fachmann als zukünftigen

Küchenchef

Unternehmerisches Denken und Organisationstalent, Kreativität und die Bereitschaft, eigene Ideen zu verwirklichen. Wenn diese Voraussetzungen auf Sie zutreffen, bietet Ihnen mein Auftraggeber, nebst einem gesunden Familienbetrieb, eine sehr selbständige Anstellung mit ausgezeichneten Zusatzleistungen.

Gerne erwarte ich Ihr Bewerbungsdossier mit den üblichen Unterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Daniel Imboden zur Verfügung.

P 63495/285358

DOMINO GASTRO
Rugenparkstrasse 6, 3800 Interlaken
Telefon 036 233 232

Feldpausch

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Wir sind ein führendes Unternehmen im Bereich Hotel, Restauration und Confiseries. Für unsere Hotels Muratto**** und Zurigo***, direkt an der Seepromenade von Locarno gelegen, suchen wir auf Frühjahr 1994 eine dynamische und einsatzfreudige

Gouvernante

für die Bereiche Housekeeping und Gärtnerei. Zur Bewältigung Ihrer Aufgaben verfügen Sie über folgende Voraussetzungen:
- abgeschlossene Hofalehre oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung in der Position der Gouvernante
- Sie haben Freude an gepflegter Umgebung, verfügen über ein fröhliches Naturell und italienische Sprachkenntnisse
- Sie führen Ihre Mitarbeiter zielorientiert und motivierend.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Referenzangaben.

Feldpausch

Personalebüro
Piazza Stazione 8, 6600 Locarno
Telefon (093) 33 91 98

61371/50000

JANUAR					DEZEMBER									
Mo	Lu	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26
Di	Ma	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27
Mi	Me	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28
Do			4	11	18	25	8	15	22		8	15	22	

... eine Topofferte an Gastgeber!

Im Auftrag unseres Klienten suchen wir mit Eintritt nach Über-einkunft in einen stilvoll eingerichteten, bestens gepflegten Landgasthof ein ideenreiches und sehr motiviertes

Pächter-(Ehe)-Paar,

welches auch in weiteren Jahren vom Gast-geben noch begeistert sein wird. - Das bestbekannte Haus in der Umgebung befindet sich im Dorfzentrum im Kanton Thurgau an verkehrsgünstiger Lage in der Region Wil SG.

Zu den Räumlichkeiten ist folgendes zu vermerken: Stübl und Röllserie zusammen zirka 80 Sitzplätze, zusätzlich steht im Sommer eine kleine Terrasse zur Verfügung. Im 1. Stock befinden sich 3 gemeindeunabhängige Bankettsäle mit einem Angebot von zirka 120 Sitzplätzen, welche verbunden werden können. Eine Wirtswohnung in der Liegenschaft steht nicht zur Verfügung, kann jedoch extern auf Wunsch vermittelt werden. Personalzimmer und Parkplätze sind vorhanden.

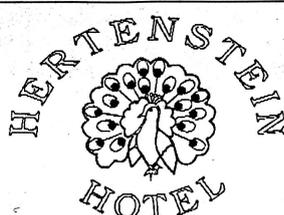
Die Aufgabenteilungen des Geschäftsführer-(Ehe)-Paares kann folgendermassen wahrgenommen werden: E.g. der kreative, innovative Küchenvorsteher. Sie; die natürliche, spontane Gastgeberin. Selbstverständlich können auch andere Funktionsverteilungen in Betracht gezogen werden.

Nebst einer neuen, sich lohnenden Herausforderung werden sehr interessante Konditionen angeboten. Unterbreiten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die untenstehende Anschrift. Für ergänzende Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung. Wir informieren Sie professionell und kompetent.

Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!
63539/211990

Terminia Consulting

Limmattalstrasse 37 ☎ 01 341 31 34
8049 Zürich ☎ 01 341 31 39



direkt am Vierwaldstättersee, sucht für die kommende Sommersaison noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Servicemitarbeiterin**
- Sous-chef/Saucier**
- Tournant**
- Nachtportier**
- Portier/Zimmermädchen** (Ehepaar)

Arbeiten Sie gerne in einem jungen, aufgestellten Team? Dann erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Hotel Hertenstein, Familie Fasnacht-Jahn,
6353 Hertenstein, Telefon 041 93 14 44.

63407/15652

H*O*T*E*L DISENTISER HOF

Das bekannte Sporthotel und Ferienzentrum im Bündner Oberland mit 600 Betten, Hotelbar, Seminarraum, Tennisplätzen, Kegelbahn, Hallenbad, Sauna und Solarium sucht für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

- Gouvernante**
- ★**
- Chef de service**

in Saison- oder Jahresstelle, welche mit Fachwissen und persönlichem Engagement die Direktion unterstützen, sowie

1 Jungkoch

Wir bieten:
- gute Entlohnung
- angenehmes Arbeitsklima
- Gratisbenützung der Sportanlagen.

Wir erwarten:
- selbstständiges Arbeiten
- Teamgeist
- Einsatzbereitschaft
- Kreativität.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen

Hotel Disentiserhof AG
Ulrich Stumpfing
Telefon 081 947 46 46

63543/102989

Gesucht per sofort

- 2 Serviertöchter**
- 1 Koch**

Bitte melden Sie sich bei:
Tess Personal AG, Biel
Telefon 032 23 85 81.

063447/199176

**HOTEL Landgasthof
Lindemann
zum Kreuz**
CH-4702 Oensingen

Möchten Sie mit einem aufgestellten, jungen Team (in einem netten *** Hotel mit Restaurant und Pub, 100% Speiseokal und Seminar) per sofort oder nach Übereinkunft am gleichen Strick ziehen? Dann sind Sie unsere zukünftige/r

Pubmaid Entremetier m/w

und geniessen kollegiales Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit sowie zeitgemäßes Salär. Ausländer nur mit Jahresbewilligung. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freut sich Herr Peter Lindemann auf Ihren Anruf.

Hotel Lindemann zum Kreuz
4702 Oensingen
Telefon 062 76 29 88/89

P 6349/461840

Hotel GLACIER DU RHONE

CH-3999 Gletsch VS
Fam. Bernhard und Marie Madlen Rubi
Tel. 028/73 15 15

Das einmalige Grand-Hotel aus der Gründerzeit der Berghotellerie.

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter für die kommende Sommersaison

Réceptionist
Praktikantin

Küche: Entremetier
Tournante
Commis de cuisine

Service: Chef de service
Kellner und Serviertöchter
Servicefachangestellte
Servicefachpraktikanten (-innen)

Buffet: Hofa und Buffettochter

Bazar / Kiosk: Leiterin Wohnung vorhanden
Verkäuferin

Kost und Logis im Haus.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit kompletten Unterlagen.

53832/13617



**Hotel Bären
Twann**
das führende Haus
am Bielersee

Für die kommende Sommersaison (Mai bis November) suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams

Servicemitarbeiterin

Wir stellen uns eine fröhliche, motivierte und an selbständiges Arbeiten gewohnte Kollegin vor.

Wir bieten einen regen A-la-carte-Betrieb mit traditioneller französischer Küche sowie mit vielen Fischspezialitäten. Zeitgerechte Arbeitsbedingungen sind selbstverständlich.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen freuen sich:

Heinz Marti, Frau E. Aeschlimann
Hotel Bären
2513 Twann
Telefon 032 95 20 12

63538/34959

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

63067/286276



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

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

CARRIERE '94

**** HOTEL BERNINA SAMEDAN

Für unser stilvolles 4-Stern-Hotel mit 110 Betten, prächtigem Speisesaal, Spezialitätenrestaurant, Park, Tennisplatz im sonnigen Oberengadin, suchen wir mit Eintritt auf zirka 1. Mai 1994 in Jahresstelle eine/n

Réceptionisten/-in

Sprachgewandt in Wort und Schrift, initiativ und mit Berufserfahrung an der Réception.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Bernina, E. + Th. Bonjour
7503 Samedan, Telefon 082 6 54 21

63504/20210

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

HOTEL MONT CERVIN



Mitten in einem der berühmtesten Feriorte der Alpen liegen das bekannte Hotel Mont Cervin und die neue Résidence, die mit dem Hotel verbunden ist.

Für die kommende Sommer- und mit der Möglichkeit zur Verlängerung für die Wintersaison, suchen wir ab Mitte Juni für unser erstklassiges ****-Haus noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Chef entremetier**
- Commis de cuisine**
- Commis pâtissier** (Konditor/Confiseur)

Als Mitarbeiter der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Daneben haben Sie zudem die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb eines unserer Betriebe.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, und sehen Sie als zukünftigen Arbeitsort Zermatt mit seinem breitgefächerten, sportlichen Freizeitangebot? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

Seiler Hotel Mont Cervin
Frau J. Marocco, Personalebüro
3920 Zermatt
Telefon 028 67 13 48



63471/28250

The Leading Hotels of the World

Hotels **** of Switzerland

HOTEL FLORHOF
ZÜRICH

Zur Vervollständigung unseres kleinen Küchenteams suchen wir per Anfang April oder nach Vereinbarung (Samstag und Sonntag sowie Feiertage frei):



Gesucht:
Chef entremetier

Schreiben Sie uns oder rufen Sie an:
B. und B. Schiesser, Pächter im Hotel Florhof
Forsterstrasse 70, 8044 Zürich,
Telefon 01 251 29 20

63498/0172

Fillis
Spezialitäten-Restaurant



HOTEL FILLI
CH-7550 SCUOL ENGADIN

*Wo Gäste noch verwehnt werden
Wenn Ihnen dieses Abolito zusagt und Sie den
kommenden Sommer gerne im Engadin verbringen
möchten, dann zögern Sie nicht und bewerben sich
als*

**Service-Mitarbeiter/in
Zimmermädchen**

FAM. MARCO DE GENNARO
TELEFON 081 864 99 27 TELEFAX 081 864 13 36

63428/30635

Wallis
Alpen
Hotelhof Restaurant

***-Hotel mit 80 Betten, A-la-carte-Restaurant, Bar, Hallenbad, Sauna, Solarium. «Im Herzen des Wallis». In unseren Restaurants verwöhnen wir die Gäste mit französischen und heimischen Spezialitäten/Gourmetgerichten.
Ein schöner und interessanter Weg für eine/n

**Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte
Réceptionistin
Zimmermädchen/Hausburschen**

Wir nehmen gerne Ihre schriftliche Bewerbung entgegen.
Eintritt wäre ab Mitte Mai oder nach Vereinbarung.

Hotel Alpenhof, Familie Dirren
CH-3944 Unterbach,
Telefon 028 44 14 22, Fax 028 44 34 22

63533/35088



Hotel Royal-St-Georges
Interlaken

sucht per Anfang April

Hotelsekretärin
(nur mit Hotelerfahrung und PC-Kenntnissen)

Pâtissier/Koch

Bewerbungen mit Zeugniskopien sind erbeten an Fam. H. Kurzen, Dir., Hotel Royal-St-Georges, 3800 Interlaken.

61704/16519

PARCO
PARADISO
LUGANO

SUITENHOTEL - RESIDENZ

Via Carona 27, CH-6902 Lugano
Ein Hotel der Montelago-Hotels Davos/Lugano

**EIN FRISCHER WIND
WEHT IM PARADIES**

Zwischen Italianità und nördlicher Kühle, Business und Holidays, Spannung und Entspannung, westlicher Pragmatik und japanischer Stille arbeitet unsere neue, junge Direktorin – freundlich und farbig, couragiert und hochmotiviert. Genauso, wie es unser modernes, grosszügiges Suiten-Hotel ist und genauso, wie Sie es sein sollten in unserem jungen, dynamischen Team als:

**Service-Mitarbeiter/in
Zimmermädchen**
Einstellungsdatum 15. April 1994

Sind Sie ab und zu im Gegenwind?
Macht es Ihnen Spass, ein neues, interessantes, fröhliches Team aufzubauen? Dann ist es höchste Zeit, sich Wind und Wetter im Hotel Parco Paradiso auszusetzen. 65 Suiten, italienisches und japanisches Restaurant, Bar, Pool und Wellness-Bereich.

**Hotel Parco Paradiso –
die ****Hotel-Insel in Lugano
für anspruchsvolle Gäste und Mitarbeiter**

Ein frischer Wind weht –
bald auch mit Ihnen?
Peter Hoek freut sich auf Ihre Unterlagen oder auf
Ihren Anruf.
Telefon 091 55 11 11

63565/15828

Klosters
ALBEINA
HOTEL *****

Rustikal gemütliches Ferienhotel mit ****-Komfort!
120 Betten, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum,
zwei Tennisplätze und grosse Gartenterrasse

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen für lange Sommersaison (Juni bis Oktober 1994) noch folgende einsatzbereite und qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionistin
D, F, E, mit Erfahrung

Serviertochter (Mutterspache Deutsch)
für gepflegtes à la carte und Terrassenbetrieb

**Commis de cuisine
Zimmermädchen**
mit Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!
Frau Alder gibt Ihnen gerne nähere Auskunft!

Hotel Albeina
Bert Weixler, Propr.
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 6961 69

68379/87971

HOTEL
**ARENA
ALVA**
LAAX

• Suchen Sie die Mitarbeit in einem jungen Team von Gastgeber?
• Suchen Sie einen aufstrebenden Betrieb, dessen Erscheinungsbild Sie mit Ihren Kenntnissen und Fähigkeiten aktiv mitgestalten können?

Wir sind ein gemütliches, familiäres Bündnerhotel in der Surselva, für welches Gastfreundschaft und Qualität an oberster Stelle stehen.

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Eintritt per 2. Mai 1994 oder nach Vereinbarung)

Réception: **Réceptionist/
Réceptionistin**
mit Erfahrung; D, I, E; Jahresstelle

Service: **Service-Mitarbeiter
Commis de cuisine**

Küche:
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.
Und übrigens: Auch eine permanente Weiterbildung ist für uns eine Selbstverständlichkeit!
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!
Walter und Elisabeth Gaberthüel
Hotel Arena Alva
7031 Laax/Graubünden
Telefon 081 921 72 71

63532/98198

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)

63064/14273

Mirabeau
HOTEL
ZERMATT

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

 
Restaurant
(14 Gault-Millaud-Punkte) 63375/39233


KULM HOTEL
ST. MORITZ

Für unser bestbekanntes, traditionsreiches Luxushaus suchen wir eine

**Direktionssekretärin/
Korrespondentin**

Zum Aufgabenbereich gehören: Korrespondenz (Textverarbeitung Word 5), allgemeine Büroarbeiten, Überwachung der Werbung und Betreuung der PR-Aktivitäten.

Wir erwarten sehr gute Sprachkenntnisse (D, F, E, evtl. I), mehrjährige Berufserfahrung, selbstständiges Arbeiten, Flexibilität. Hotelkenntnisse von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

Wir bieten interessante und vielseitige Aufgabe in Dauerstelle.
Eintritt nach Vereinbarung.
Auf Wunsch steht ein Studio zur Verfügung.

Offerten mit den entsprechenden Unterlagen sind zu richten an:

Kulm Hotel St. Moritz
Heinz Hunkeler, Direktor
7500 St. Moritz
Telefon 082 2 11 51

59430/33812

Member of  The Swiss Leading Hotels



Gasthof Linde Fisliisbad

Zur Ergänzung unseres fröhlichen, motivierten Serviceteams suchen wir auf 1. April oder später eine junge

Servicefachangestellte

die es versteht, unsere Gäste charmant und fachgerecht zu verwöhnen. Wir können Ihnen ein harmonisches Betriebsklima, 42 Stunden verteilt auf vier Arbeitstage pro Woche sowie einen hohen Lohn anbieten.

Markus Schiblt
Landgasthof Linde
5442 Fisliisbach bei Baden
Telefon 056 83 12 80

63502/201260

ARVENHOTEL Waldeck

7018 FUMS-WALDHAUS TELEFON 081 39 12 28
FAMILIE BEAT GLAUS-CASTY

Möchten Sie mit uns zusammen unsere Gäste verwöhnen?

Wir suchen auf den 1. Juni 1994 für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant eine/n erfahrene/n

Servicefachangestellte/n sowie Garde-manger

welcher in unserem vielseitigen und abwechslungsreichen Betrieb seine Fähigkeiten unter Beweis stellen möchte. (Nach Wunsch Tagesstelle.)

Ebenfalls neu zu besetzen ist auf die kommende Sommersaison hin die Stelle einer

Bardame

Bringen Sie Erfahrung mit, sind aufgestellt und es gefällt Ihnen, erst ab 17.00 Uhr zu arbeiten? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsschreiben mit den üblichen Unterlagen und Foto.

Familie Beat Glaus-Casty
Arvenhotel Waldeck



63422/11444



Wir stellen unter dem Namen Culinessa® ein umfassendes Sortiment an Fertigmännus her, deren Nachfrage am Markt stetig steigt. Deshalb suchen wir per 1. Mai 1994 oder nach Vereinbarung eine/n

Verkäufer/in

Sie sind verantwortlich für den Verkauf von Culinessa®-Produkten, den Aufbau und die Betreuung des Kundenkreises.

Für diese Position sollten Sie eine Lehre in der Lebensmittelbranche absolviert sowie bereits Aussendienst- und Verkaufserfahrung in der Lebensmittelbranche haben. Sie sind selbstständig, überzeugend und haben Verhandlungsgeschick.

Falls Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für Fragen stehen Ihnen unsere Herren D. Forrer und P. Stöckli gerne zur Verfügung.

Santis Gastronomie AG
Industriestrasse 135
9202 Gossau
Telefon 071 80 31 11

P 63445/286281

Hotel Walhalla 9001 St. Gallen

Bahnhofplatz **** Tel. 071 22 29 22

Unsere Gäste zu verwöhnen ist unser Anliegen. Zufriedene Gäste sind der Sinn unserer Arbeit.

Wir sind ein modernes 4-Sterne-Stadthotel mit grosser Restauration am Bahnhofplatzplatz in St. Gallen.

Servicefachangestellte

Walhalla-Restaurant - Wir sind der Fischspezialist in St. Gallen

Serviertochter

Brasserie Haldengut - freundlich - schnell - aktuell

Portier

für Zimmer- und Hausdienst

Koch (commis de cuisine)

mit Berufslehre

Sind Sie «verliebt in das Gelingen»? Wollen Sie aktiv an der Zukunft unseres Betriebes mitgestalten? Haben Sie Ausdauer und denken trotzdem nicht immer in althergebrachten Schemen, dann sind Ihnen bei uns viele Türen offen!

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an

Herrn Roland Studer, Hotel Walhalla
Bahnhofplatz, 9001 St. Gallen

Walhalla - ein Vergnügen mehr

63475/33308

BEST WESTERN



SWISS HOTELS



HOTEL CATHRIN

FAM. GOBAT-ZURBRIGGEN
TEL. 061 94 44 66 - FAX 061 94 43 28
CH-6390 ENGELBERG



Wir sind ein familiäres Ferienhotel mit 44 Betten im bekannten Sommer- und Winterferienort Engelberg in der Zentralschweiz. Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch folgenden Mitarbeiter:

Anfangsgouvernante

Aufgabenbereich:

- Überwachung von Etage und Lingerie
- Mithilfe im Frühstücksservice
- Mithilfe im Abendservice (Halbpension)
- Ablösung Réception (Fidelio Frontoffice)
- Mithilfe im administrativen Bereich (Word Perfect)

Es erwartet Sie eine selbständige, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeit in einem jungen, freundlichen Team, in dem Ihnen die Möglichkeit geboten wird, sämtliche Sparten unseres modernen Hotelbetriebes kennenzulernen.

Gerne informieren wir Sie ausführlich und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Cathrin, Birrenweg 22, 6390 Engelberg
André Gobat, Telefon 041 94 44 66.

63059/76295

RESTAURANT JÄGERHAUS ALTENRHEIN

Täglich fischerfrische Fische aus dem Bodensee
Auf Anfang Mai oder nach Übereinkunft suchen wir

- Servicefachangestellte
- Teilzeitangestellte (Serviceküche)
- Mitarbeiter/in für kalte Küche und Glace

Gerne lernen wir Sie kennen.

Bärlocher und Baumgartner, Rest. Jägerhaus
9423 Altenrhein, Telefon 071 42 17 77

63488/338650



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

2 Servicefachangestellte

Barmaid

(abends auch Mithilfe an der Réception)

Telefon 071 87 21 87, Herrn Guido Sutter verlangen.

62974/53328

Ticino



ALBERGO RONCO

6622 Ronco s/Ascona

Wir suchen für lange Sommersaison

Restaurationstochter oder Kellner Saaltochter oder Kellner Buffetochter

Mit Bewilligung

Offerte mit Zeugniskopien erbeten an:
Willi Casparis, Hotel Ronco
6622 Ronco s/Ascona, Telefon 093 35 52 65

63414/154377



Romantik Hotels und Restaurants

Romantik-Hotel Tamaro
6612 Ascona

Gesucht für lange Sommersaison (Mitte März bis Anfang November) oder nach Übereinkunft:

- Saaltöchter
- Restaurationstochter
- Zimmermädchen
- Hausburschen

Zeugniskopien mit Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig, Romantik Hotel Tamaro,
6612 Ascona
Telefon 093 35 02 82

61141/7275



HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Wir sind ein führendes Unternehmen im Bereich Hotel, Restauration und Confiseries im Tessin. Für unser gepflegtes Restaurant Muralto mit Banketträumen und einer der schönsten Seeterrassen von Locarno suchen wir per Saisonbeginn qualifizierte

Servicemitarbeiter 1 Commis

mit gültiger Arbeitsbewilligung und guten Sprachkenntnissen (I/VE).

Sind Sie interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.



Personalbüro, Frau Silvia Beerli
Piazza Stazione 8, 6600 Locarno
Telefon 093 33 91 96

63411

ASCONA - LAGO MAGGIORE

Zur Vervollständigung des langjährigen Mitarbeiter-Teams suchen wir ab sofort noch:

Chef Gardemanger Commis Gardemanger

mit abgeschlossener Berufsausbildung im Gastgewerbe. Ein junges, gut eingespieltes Team würde sich freuen, Sie als Mitarbeiter willkommen zu heissen. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit den üblichen Unterlagen und Foto).



Personalbüro
CH-6612 ASCONA - VIA ALBARELLE
TELEFON 093/35 01 71

63464/1988



Auf kommende Sommersaison (zirka 4. 6. bis 15. 10. 1994), vorzugsweise für länger, suchen wir noch folgende freundliche und tüchtige Mitarbeiter:

Saalkellner

sprachkundig, charmant und flink, mit viel Fingerspitzengefühl für unsere Hausgäste. Nur Pensionsgäste, kein à la carte.

Réceptionistin (evtl. auch Anfängerin)

an unsere hübsche Réception mit EDV. In Jahresstelle. Nur Schweizerin mit Hotelerfahrung und Führerschein.

Küchen- und Hausburschen

(mit Führerschein)

Zimmer- und Saalmädchen

für Zimmer und Speisesaal (Nur Pensionsgäste)

Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Stelle an einem schönen Ort erwartet Sie. Gute Arbeitszeiten und Bedingungen. Gespannt warten wir auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Sgier, Hotel Cresta
7018 Films-Waldhaus
Telefon 081 39 35 35

63550/11274

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:
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
Sekretärinnen
etc.

Küche:
Küchenschef
KöcheInnen
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpâtissier/ère
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Haushalt:
Hoteldiener/maitresse
Zimmermädchen/Portier
Lingensmaler/betler/in
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

0 81173/36222



Hotel und Restaurant **KRONE**, Dietikon
Telefon 01 740 60 11

Die schönste historische Gaststätte im Limmattal sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Koch – Saucier
und
Koch – Tournant

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Tel. 01/740 60 11

Herrn Hirzel oder Herrn Schmidt verlangen

0 81173/3132

Steak-House, Bar «Don Federico»
6313 Edlibach-Zug

Auf Anfang/Mitte April oder nach Übereinkunft würde uns Ihr Eintritt in unser junges Team als

Servicefachangestellte oder Kellner (mit deutscher Muttersprache) für gepflegten A-la-carte-Service sehr freuen.

Bar-Girl in regen Betrieb

als Aushilfe für 2 Monate, Juni und Juli 1994

Wir bieten:
gute Entlohnung, zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Sind Sie interessiert?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf unter
Telefon 042 52 11 62

63512/38067

Seehotel Schwert
Im Herzen der Zentralschweiz,
am Ufer des Vierwaldstättersees

Für unser Restaurant mit

- A-la-carte-Bereich
- Seeterrasse
- Bankettsaal

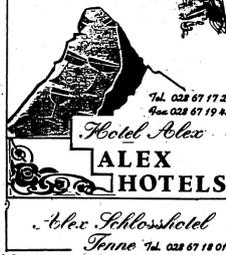
suchen wir ab 1. April oder nach Absprache

Jungkoch und Hilfskoch
sowie **Buffettochter**

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung an Franz und Doris Dörig, **Seehotel Schwert**
6442 Gersau
Fax 041 84 22 62
oder rufen Sie uns an: Telefon 041 84 11 34

63408/13404

Le "Abüst" de Zermatt



Hotel Alex ★★★ Zermatt

Sind Sie an einer neuen Herausforderung interessiert? Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Mitte Juni 1994 für die kommende Sommer- und Wintersaison:

Büro/Réception: **Hotelsekretärin**
sehr gute Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift.

Küche: **Commis de cuisine**
Hotelgäste und à la carte. Es gilt, unsere anspruchsvollen Kunden kulinarisch zu verwöhnen.

Hotelbar/Terrasse: **Servicefachangestellte/r mit Inkasso**
Sprachkenntnisse erforderlich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:
Hotel Alex, Frau Gisela Perren, CH-3920 Zermatt

63412/38695

Restaurant Strandbad Tiefenbrunn Zürich sucht für die Sommersaison 1994

Buffetmitarbeiter (m/w)

Ausländer mit A- oder B-Bewilligung und guten Deutschkenntnissen melden sich bitte bei

Herrn Wetter, Telefon 01 404 88 88.

P 63559/44300

STEINMATTLI adelboden

Haben Sie Spass an Sonne und Bergen?

Kennen Sie das Fidelio Reservationssystem, oder wollten Sie dieses Programm schon lange einmal lernen?

Sind Sie kontaktfreudig und arbeiten Sie gerne selbstständig?

Dann sind Sie die richtige Person, die wir suchen.

In unser modernes ****Hotel Steinmattli suchen wir ab **Mitte Mai 1994** für die Sommersaison eine/n aufgestellte/n, erfahrene/n

Réceptionisten/-in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Steinmattli,
R. + A. Hauri, Direktion
3715 Adelboden

Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

63499/302040

HUBLI'S



Für unseren anspruchsvollen Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Chef entremetier
Commis saucier
Commis garde-manger

Möchten Sie in jungem Team unseren Gästen kulinarische Höhepunkte vermitteln helfen, so senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den Unterlagen an uns, oder telefonieren Sie uns einfach.

63522/18171

Hotel-Restaurant Hubli's Landhaus
CH-7265 Davos-Laret
Telefon (081) 46 21 21

Geniessen Sie einen herrlichen Bergsommer im Engadin!
In unser gepflegtes
★★★-Hotel suchen wir
per 1. Mai 1994 für eine lange Sommersaison



Aide du patron/Allrounder/in

Es erwartet Sie eine umfangreiche, selbständige Arbeit, in der Sie sich als frontorientierter Mitarbeiter/in richtig entfalten können.

Kellner/Serviceangestellte

für Restaurant, à la carte und Terrasse

Zimmermädchen
mit Erfahrung

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Aurora
7546 Ardez
Telefon 081 862 23 23

63560/28931

Kinder **HOTEL MUCHETTA**

Unser märchenhaftes Familienparadies liegt inmitten der Bündner Bergidylle, genau zwischen Davos und Lenzerheide.

Für dieses Paradies suchen wir für die kommende Sommersaison (ab zirka 16. Juni bis 22. Oktober)

Kindernärinnen und Kindernarren als

Koch und **Servicearbeiter/in**
(eventuell auch nur Juli/August)

Haben Sie schon mal als Indianer Kinder und Erwachsene kulinarisch verwöhnt?

Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

Kinderhotel Muchetta
CH-7494 Wiesen
Telefon 0041 81 72 14 24
Telefax 0041 81 72 17 18

Direktion: Familie J. und C. Arnold-Tramonti



Kinder **HOTEL MUCHETTA**
CH-7494 WIESEN BEI DAVOS
GRAUBÜNDEN

63401/65030

Saffhaus Sübli Sersau
 Dorfstrasse 12 beim Rathausplatz

Zuviele Köche verderben den Brei ...
 Deshalb suchen wir per sofort einen jungen, initiativen

Solo-Artisten

der in seiner Küche den Ton allein angibt und mit seinen Kunstwerken unsere Gäste und das Tübli-Team verwöhnt.
René Syfrig freut sich auf Ihr Telefon: 041 84 12 34.

63508/79316

MEILE
 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 einsetzungsfreudig 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

63217/36358

Hotel Quadratscha ★★★★★, 7503 Samedan
Familie U. Tgetgel
Telefon 082 6 42 57

Wir suchen für die Sommersaison (evtl. in Jahresstelle) junge, initiativ

Réceptionsekretärin

Gute Deutsch- und Italienischkenntnisse sind erforderlich.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den erforderlichen Unterlagen senden Sie bitte an:
 Hotel Quadratscha, Herrn Urs Tgetgel, 7503 Samedan.

63411/20309

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG FÜR ALLE BERUFE
 IM GASTGEWERBE
 TEL. 01/377 51 11

E 6233/06197

Für die kommende Sommersaison Juni bis Oktober 1994 suchen wir für unser Hotel/Restaurant

Servicepersonal

Interessenten senden bitte ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an

Hotel Conrad, 7550 Scuol

P 63528/20619

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

Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers
 Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis mit Sportpferden auszureiten? Wir suchen für unser Spezialitäten-Restaurant auf 1. April oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
Serviceangestellte
Barmaid
Servicelehrtöchter/-lehrling
Kochlehrling

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Kurzzofferte. Ausländer nur mit Bewilligung bitte.

U. + R. Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers, Telefon 031 755 51 22.

F 63448/17205

Hotel Merkur
 Restaurants
 Arosa

vielseitige Gastlichkeit unter einem Dach

Sie haben Freude am Beruf und fühlen sich wohl in einem jungen Team.

Kreative/r

Jungkoch

in lebhaften Restaurationsbetrieb gesucht. Wir freuen uns, bald von Ihnen zu hören.

Familie Hans Tobler
Telefon 081 31 16 66

63541/1473

HOTEL EUROPE AU LAC

6612 Ascona ★★★★★

sucht noch folgende Mitarbeiter für Sommersaison März bis Oktober:

Pâtissier
Commis de cuisine
Commis de rang
Zimmermädchen

Offerten erbeten mit Zeugnisunterlagen und Foto an:
 Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona.

63417/2003

MARCHÉ DE L'EMPLOI

ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE
 Depuis 1893

L'Ecole hôtelière de Lausanne désire s'adjoindre pour le 1er juin 1994, ou à convenir:

un(e) responsable du Département Conseil et Formation

œuvrant en étroite collaboration avec le directeur.

Il (elle) aura pour activités essentielles:

- Gestion des activités du département
- Coordination et supervision des séminaires et mandats qui se déroulent en Suisse et à l'étranger
- Déplacements occasionnels pour négociations de mandats et/ou animation de séminaires
- Engagement des animateurs/experts en charge des mandats/séminaires
- Prospection et développement des activités du département.

La préférence sera donnée à un(e) candidat(e) au bénéfice d'une formation hôtelière supérieure ou de niveau universitaire.

A l'aise dans les négociations, il (elle) devra en outre avoir le sens des relations humaines et maîtriser l'anglais et le français (oral et écrit).

Leader mondial dans la formation professionnelle de haut niveau, aspirant à obtenir le statut de Haute Ecole Spécialisée (HES), l'Ecole hôtelière de Lausanne est en mesure d'offrir une activité passionnante et à temps complet à un(e) candidat(e) motivé(e). Environnement de travail idéal, avantages sociaux d'une entreprise moderne.

Veuillez adresser vos offres à
 M. Pierre Berthet, Secrétaire général, Ecole hôtelière de Lausanne, Le Chalet-à-Gobet, 1000 Lausanne 25.

Une institution de la Société suisse des hôteliers



63424/18627



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

Institut Villa Pierrefeu

Institut de jeunes filles de la région lémanique souhaite engager pour date à convenir

un cuisinier

Ce poste conviendrait à un jeune professionnel qui désire développer ses connaissances, avec le temps enseigner aux élèves la cuisine fine et collaborer à la mise au point de nos livres de cuisine. Nous demandons une personne avec d'excellentes bases, sachant travailler proprement et de manière organisée. Nous offrons un bon salaire, un cadre de travail et un horaire agréables (semaine de 5 jours) et une ambiance de travail dynamique.

Prière d'adresser les offres, manuscrites avec curriculum vitae, photographie et copies de certificats à M^{me} V. Neri
 Institut Villa Pierrefeu
 1823 Glion-Montreux.

63394/172235

Hôtel-restaurant «La Mouette»
 2028 Vaumarcus
 Lac de Neuchâtel
 Téléphone 038 55 14 44
 cherché:

un(e) sommelier(ère)
un aide de cuisine
une femme de chambre

faire offre par écrit à la direction.

63425/36900

Dans cadre exceptionnel
restaurant de 120 places
situé au cœur
d'une station bas-valaisanne (alt. 1500 m)

cherche pour date à convenir

locataire-exploitant

au profil suivant:

- jeune et dynamique (lui cuisinier, elle service) avec une excellente formation de base et de bonnes références;
- capable de diriger et de motiver son personnel avec de l'entregent;
- couple chaleureux, représentatif, ouvert à son environnement et qui aime beaucoup son métier.

Vous vous sentez concerné par cette annonce, n'hésitez pas à nous adresser votre curriculum vitae complet avec photo et références sous chiffre P 36-159494, Publicitas, 1920 Martigny. Discrétion absolue et traitement du dossier tout de suite.

P 63446/44300

HÔTEL DE GRANDE RENOMMÉE internationale 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 chiffres 63479, hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

HÔTEL DU RHÔNE GENÈVE

Nous cherchons pour une date d'entrée rapide
ou à convenir, une

assistante gouvernante générale

Outre une solide formation professionnelle, nous désirons engager une collaboratrice sachant faire preuve d'initiative, ouverte d'esprit et dotée d'une autorité naturelle.

Nous offrons un emploi varié, motivant, avec de réelles responsabilités. Cadre de travail chaleureux dans un hôtel de 230 chambres internationalement connu et rattaché au groupe Rafael Hôtels.

Les candidates de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année sont priées de faire leurs offres à Sonja Delnon, chef du personnel.

HÔTEL DU RHÔNE QUAI TURRETTINI 1201 GENÈVE
TEL. 022 731 23 36



635731/2599



SPLENDIDE ROYAL

Riva Caccia 7, 6900 Lugano, Téléphone 091 54 20 01

cherche pour tout de suite ou date à convenir

un tournant loge

avec très bonne expérience et connaissance
des langues.

Serons pris en considération seulement les offres de personnel de nationalité suisse ou en possession d'un permis de séjour.

Faire offres détaillées avec copies de certificats et photo à la direction de l'hôtel.

63409/22454



Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse

A member of
**The Leading Hotels
of the World®**

Restaurant-Brasserie de 200 places plus 150 places
banquet cherche pour date à convenir

un chef de cuisine

capable d'assurer un travail en brigade (9), de produire une carte de brasserie avec suggestions (changement tous les mois), d'observer et d'obtenir un rendement fixé à l'avance, d'offrir une qualité constante, d'organiser en collaboration des quinzaines culinaires.

Nous offrons: un salaire intéressant
une ambiance de travail agréable
un cadre d'un restaurant entièrement
rénové.

Faire offres avec CV, photos et références au chiffre
63525, hôtel revue + revue touristique, case postale,
3001 Berne.
Permis valable uniquement.

63525/18473

vanBaerle

Entreprise suisse du secteur de la savonnerie, nous recherchons pour la promotion et la vente de nos produits dans les secteurs hôteliers et collectivités, un(e)

Conseiller(ère) de vente

pour la région du bassin lémanique (GE, VD et VS en partie).

Vous recherchez:

- un emploi stable et une activité indépendante
- la mise en valeur de vos capacités.

Vous êtes:

- de formation commerciale ou en rapport avec la branche hôtelière
- au bénéfice d'une expérience positive dans la vente
- si possible détenteur de la maîtrise fédérale de représentant
- de langue maternelle française et l'allemand en seconde langue
- organisé, ambitieux, dynamique et motivé
- une personne de contact et capable de s'affirmer
- âgé de 25 à 40 ans.

Nous offrons:

- une clientèle existante et à développer
- un assortiment et des systèmes éprouvés pour l'hygiène en cuisine, de la vaisselle et du linge
- un soutien à la vente.

Les personnes intéressées peuvent adresser leurs offres de service écrites munies des documents usuels et d'une photo à notre service du personnel. M^{me} K. Madörin (tél. 061 415 92 78, le matin) répond à vos questions éventuelles.

van Baerle & Cie AG, CH-4142 Münchenstein 2, Tel. 061/415 91 11

P 63437/162744

HÔTEL **** LA PORTE D'OCTODURE MARTIGNY

pour entrée immédiate ou à
convenir

- serveur expérimenté - commis de cuisine

Offre avec curriculum vitae,
copies de certificats et
photo à M. D. Ruffieux,
Hôtel La Porte d'Octodure,
1921 Martigny-Croix.

63506/177210

Ecole hôtelière en Grèce cherche
anciens diplômés de l'Ecole Hôtelière
de Lausanne
pour démonstrations.
Période: du 20 au 27 avril 1994.
Pour tous renseignements, veuillez appeler les
no de téléphone (0030) 8833 613 ou (0030)
741 67 112 et demander M. Burri

63434/312711

Café-restaurant à Leysin

Téléphone 025 34 19 65

cherche

filles ou garçon de cuisine

sachant cuisiner.

Entrée à convenir. Sans permis s'abstenir.

P 63212/14741

Café Caveau de l'Ours
Neuveville 50, 1700 Fribourg
cherche

une sommelière expérimentée

Sans permis s'abstenir.
Entrée: de suite ou à convenir.
Veuillez prendre contact
par téléphone avec F. Allemann
au 037 22 20 26

P 63453/44300

HÔTEL DE CHAMPÉRY ***** 1874 Champéry - Valais - Suisse LES PORTES DU SOLEIL

cherche pour la saison d'été 1994

1 Chef de service 3 Chefs de rang 1 Commis de cuisine

Language:
anglais ou allemand serait favorable.

Veuillez adresser vos offres à
Hôtel de Champéry, att. M. Brunner
1874 Champéry
Tél. 025 79 10 71, Fax 025 79 14 02

63453/7060

Restaurant renommé à Lausanne
cherche

Second de cuisine Chef de partie Commis de cuisine qualifié

Cuisine légère et inventive, spécialités de
poissons et tous légumes, diététique.

Envoyez CV avec photo à
Restaurant L'Âge d'Or,
Pont Bessières 3, 1005 Lausanne,
téléphone 021 323 73 14, M. Cherpit.

63583/350524

CHURRASCO



STEAKHOUSE
Pour notre restaurant à Genève, nous
recherchons pour date à convenir

un assistant(e) du directeur-gérant

correspondant au profil suivant: dynamique,
esprit d'équipe et d'entreprise, disponibilité,
sens du contact, formation de cuisinier et âgé
de 25 ans environ.

Notre préférence sera donnée à un candidat
expérimenté, de très bon contact avec la cli-
entèle et sachant motiver ses collaborateurs.
Pour toute information complémentaire, veuillez
prendre contact avec

Madame G. Brenneisen
Churrasco
Steakhouse du Rhône
21, rue du Rhône
1204 Genève
Téléphone 022 311 11 21

P 63442/34089

Eurotel ***** Fribourg

CH-1700 Fribourg, Grand Places 14
Téléphone 037 81 31 31

Hôtel *****, 200 lits, au cœur de la ville et à 3 min. de la gare,
centre de séminaire jusqu'à 400 personnes, cherche:

un contrôleur F & B (avec expérience)

Cette personne sera également appelée à participer aux préparatifs et déroulements des banquets. Poste varié avec diverses responsabilités.

Nous offrons une place stable.

Date d'entrée de suite ou à convenir.

Les personnes de nationalité suisse ou avec un permis valable
sont priées de faire leurs offres complètes à l'attention de la direction de l'Eurotel, Grand Places 14, 1700 Fribourg

63421/1197



INTERNATIONAL
COLLEGE OF
HOSPITALITY
ADMINISTRATION BRIG

University of Massachusetts, Amherst USA

EXECUTIVE DEVELOPMENT PROGRAM

at ICHA in Brig-Switzerland

For hotel/restaurant industry managers
(Department Head level and assistants)

23rd May - 3rd June 1994

Sfr. 2500.- all incl. tuition, course fees,
board and lodging

Two-week seminar led by UMASS professors

Dr. J. A. FERNSTEN and F. A. SMITH (former

Mariott Vice-President Human Resources)

Topics are related to global issues in

Human Resources Management:

Myths and Magic: Leadership in a Nutshell

Contented Cows: The Dilemma of Job

Satisfaction

Total Quality Management

Motivating Plateaued Employees

etc.

A certificate of completion will be

awarded jointly by the University of

Massachusetts and ICHA.

For more information: Admissions Office

HOTELCONSULT SHCC COLLEGES SWITZERLAND

CH-1897 LE DOUVERET

Tel. 025 81 30 51 Fax 025 81 36 50

HOTELCONSULT
SHCC COLLEGES SWITZERLAND

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Chefs de Rang Chefs/Demi Chefs de Partie Pâtisiers Bakers

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2,
SAGA/FJORD, VISTA/FJORD,
SEA GODDESS I AND II.

Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.

In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES · DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany

0 6172/378655

Challenging career opportunity for a mobile Catering Expert

European Catering and Vending Manager (HN 781)

Company: International catering and vending company. Subsidiary of a leading food company. Serving 12 000 meals daily in 27 European catereries.

Job contents: ★ Optimization of Quality, Hygiene & Efficiency standards throughout Europe.
★ Central cost management in catering and vending activities.
★ Testing of the group's new products in the company-owned catereries.

Experience: Management experience in international catering companies and good knowledge of technical aspects and food technology. Mobility requested.

Languages: Fluent English and another European language.

Location: Either France, Germany or the Benelux.

Compensation: Outstanding for a high potential candidate.

For more information, please fax or call:

Ruth Mäurers - Mides consultants
Tél. 00 33 1 44 20 54 09 - Fax 00 33 1 44 20 54 67

63579/380679

Wir sind ein Schweizer Ehepaar und leben seit einigen Jahren in Venezuela. Wir suchen

Allrounder mit Erfahrung im Wirtfach

für den Aufbau und die Führung des Restaurants (50 Plätze) in unserem neu erstellten Bungalow-Hotel mit 28 Betten, direkt am Meer, 120 km nördlich von Caracas. (Eröffnung Ende 1994) Spanischkenntnisse erwünscht. Beteiligung möglich.

Unterlagen unter Chiffre L 005-112564, an Publicitas, Postfach, 7621, 3001 Bern.

P 63571/44300

Richtig inserieren:

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

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



büro metro

Auslandstellen, Schiffstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

Wir suchen dauernd für:

KREUZFARTSCHIFFE

Gutes Englisch Voraussetzung!

**Executive Chef
Baker & Pâtisier
Asst. F&B Manager
Barmanager
Asst. Barmanager
Bartender
Küche/Köchinnen
Steward (Privatjacht)
Kellner/Kellnerinnen
Cabinstewardesses
Shop Assistants
Hairdresser**

JERSEY, GUERNSEY SUMMER 1994

**KÖCHE/KÖCHINNEN
KELLNER/KELLNERINNEN**
Für Leute aus der EWR keine Arbeitsbewilligung nötig. Für Schweizer Fachleute Bewilligung möglich!

Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich

63405/51138



WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Working aboard a cruise ship is a tough but very exciting challenge. It is also a unique professional experience for everyone working in the hotel industry.

Candidates interested to work aboard cruise ships are invited to apply as:

**SOUS-CHEF
CHEF DE PARTIE
PATISSIER**

**CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
BARMAN
WINEBUTLER
COCKTAIL WAITRESS**

**HAIRDRESSER
MASSEUSE**

Professional qualifications and a good command of the English language are a must. We are also looking for candidates with good Spanish knowledge.

Contact us to receive the necessary information.

WIPS, J. C. Wermeille
Eggfluhstrasse 17
CH-4054 Basel
Telefon 061 422 06 55
Telefax 061 422 06 56

63403/304913

STELLENGESUCHE

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 hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berns.

63296/380059

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

Ein 27jähriger Schweizer, sechssprachig, will es wissen: Stimmt es, dass man eine Stelle als

Commis de bar

heutzutage nur noch durch «Vitamin B» bekommen? – Nein? Dann überzeugen Sie mich doch mit Ihrem Angebot unter Chiffre 63368 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63368/380253

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

Suche mittelgrosses

Hotel/Garni/Senioren- residenz

oder Ähnliches, im Raum Lugano in Direktion (evtl. Übernahme).

Angebote unter Chiffre 63302 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63302/39016

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

Küchenchef (29jährig, CH) sucht neue Herausforderung in gepflegtem Restaurant oder kleinerem Hotel.

Region Berner Oberland bevorzugt. Ab Sommer '94 oder nach Absprache.

Bin angestellt und in jeder Situation pflichtbewusst. Sehr gute Referenzen vorhanden.

Ihre Offerten bitte unter Chiffre 63178 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63178/372712

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 Uetendorf, Telefon 033 45 13 09.

63186/379921

Portu ☆ Berna Information

☆☆☆☆☆☆☆☆
Gesucht !!

ARBEITGEBER

für Portugiesen!

Saison - Jahres- und Kurz-
aufenthalter !!

Vermittlung kostenlos!!!

TEL (0-31) 311 25 10

Fax: (031) 311 26 85

Handelsschülerin sucht
**kaufm.
Praktikumsstelle in Hotel**

ab Mitte April '94 für 6 Monate
Ortega Wirtschaftsschule, 9500 Wil
Telefon 073 22 27 70

0 63493/377546

Best. ausgewiesener
Küchenchef sucht
Saisonstelle ab 1. bis 15. April.
Lange CH-Erfahrung.
Bevorzugt Graubünden.

Roth Peter Klaus
Mangoldstrasse 12
78462 Konstanz Deutschland.

63392/367370

Ich, erfahrener Koch (48jährig) suche
Geschäftspartnerin/Wirtin, die mit mir
ein Restaurant suchen und führen
möchte.

Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter
Chiffre 63393 an hotel + touristik
revue, Postfach, 3001 Bern.

63393/375354

Küchenchef/Geschäftsführer

Ich biete:

- 20jährige Berufserfahrung
- solides, fundiertes Fachwissen
- Kalkulationssicher, Kreativität
- Belastbarkeit, guter Organisator
- gute Führungseigenschaften

Sie bieten:

- Ein Haus, mit dem ich mich identifizieren kann
- anspruchsvolle Aufgabe
- selbständiger Arbeitsbereich.

Erwarte Ihre Offerte unter Chiffre 63478, hotel + touristik revue, Postfach 3001 Bern.

63478/378070

**Direktionsassistentin, in ungekündigter
Stellung, D/F/E (!), 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, 3001 Bern.

P 63435/44300

Jeune femme dynamique,

grande expérience, avec patente, cherche un poste à responsabilités dans un dancing ou un cabaret.

Ecrire sous chiffre 63415, hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berns.

63415/340847

CH, 45/D, F, E, I (Sp) sucht im Grossraum ZH, AG, LU, BS neue Herausforderung in folgenden Branchen:

Führung und Planung von Gastronomie- und Hotelbetrieben, Marketing und Verkauf im Food-Bereich, Stabsstelle in Kettenbetrieb zur aktiven Betreuung von Filialgeschäften und Niederlassungen, als

- Geschäftsführer
- Direktor oder
- Organisator/Planer
- Verkaufsleiter/Consultant

Profil: gel. Koch, EH-Lausanne, Service, Hotellerie, Restauration, Gem.-Verpfl., Erfahrung im Bauwesen und Erröhrungen, Exportleiter, Schulungen und Kochseminare, Teilzeit-Engagement möglich.

Kontaktnahme unter Chiffre 63252 hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

63252/243493

Koch, 31, mit Sprachen D, E, F, S, Fähigkeitsausweis A, sucht für 4 bis 5 Monate ab 15. März eine Assistenzstelle als

Aide du patron

eventuell Klein- bis Mittelbetrieb, Hotel, Restaurant, Pub, Bar.

Angebote unter Chiffre 63515 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63515/380998

CH, 27, mit Organisationstalent, sucht

neue Herausforderung

in Hotel- oder Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb.

Gelernter Koch, dipl. Kaufmann, Erfahrung in 4-Sterne-Hotel und Grossbetrieb (Service, F & B, Administration).

D, F, E, gute Weinkenntnisse.

Offerten unter Chiffre 63511 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63511/380520

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Sind auch Sie unkompliziert, flexibel, wetttoffen? Haben Sie trotzdem Ihre Ziele festgesetzt und wissen was Sie wollen? Dann ist alles klar.

Ich, eidg. dipl. Hotelier HF/SHL, 30jährig, verheiratet, suche Stelle im administrativen Bereich (Personalwesen, Salärwesen, Controlling, Verwaltung) in Hotel oder Nahrungsmittelkonzern. Raum Basel-Baden-Zürich.

Soviel kann ich Ihnen jetzt schon sagen, ich bin lernfähig.

Interessiert? Zögern Sie nicht; Sie werden es nicht bereuen.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 63518 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63518/380555

Pour la

saison

Elève en 2ème année de l'école SHMS, je parle anglais, français, et suis à la recherche d'un poste de

stagiaire

pour réception et divers services hôteliers. Libre début juin à fin novembre.

Faire offre à:
Mr. Nagendra Bhandari
Swiss Hotel Management School
1619 Les Paccots
Téléphone 021 948 83 00
Téléfax 021 948 83 25

63570/380644

Eidg. dipl. Küchenchef

mit Erfahrung im Bereich à la carte, Bankett, Catering, Gross- und Kleinbetriebe, sucht auf Frühling/Sommer eine neue berufliche Herausforderung.

Flexibilität ist eine meiner Stärken. Darum wende ich mich an Sie im Bereich Industrie, Spital, Hotel und Restauration.

Danke sagen möchte ich Ihnen schon heute für Ihr Interesse, mit dem Sie sich unter Chiffre 63578 an die hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern, wenden.

63578/380606

Küchenchef mit mehrjähriger Erfahrung sucht Stelle als

Küchenchef

und/oder

Aide du patron

35 Jahre alt, verheiratet.

Angebote unter Chiffre 63517 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63517/380663

CH Frau, aus der Gastronomie: Walliserin, Muttersprache: Deutsch, F. P. Sp., sucht ab 1. Juni Aushilfsstelle 3 bis 4 Tage pro Woche als

Allrounderin

oder

halbtags für Kiosk, Imbiss-Stand Kassierin oder Verkäuferin.

Region:

Leuk, Leukerbad, Sierre, Sion.

Telefon 027 56 11 70

(vormittags oder ab 17.00 Uhr)

63514/380601

Bekannter deutschspr. Hotel- und Barpianist, mit besten Referenzen, sucht Neuenagement ab April 1994.

Zuschriften an:
Gustav Ribbe, c/o Hotel Rössli
Zürcherstrasse 62, 9000 St. Gallen

63516/380580

Fleissige junge Frau, Masseurin aus Rest Jugoslawien, ohne bewilligte Papiere, möchte gerne in der Schweiz arbeiten. Sie übernimmt jede Arbeit und ist der deutschen Sprache mächtig. Sie ist mit geringem Lohn zufrieden.

Angebote an Familie Milkovic, Hölderlinstrasse 2, 74405 Gaildorf/BR Deutschland.

63567/380636

Servicefachangestellte, F, 25, F, D, E, sucht eine

neue Herausforderung

im Raum Westschweiz. Erfahrung in Erstklasshotel und gepflegtem Speisesevice.

Offerten unter Chiffre 63569 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63569/380660

Gelernte Hofa und Sefa sucht abwechslungsreiche und interessante Stelle als

Hofa/Gouvernante

in einem lebhaften Klein- bis Grossbetrieb im Umkreis von Bern/Thun.

Ich freue mich auf Ihre Angebote unter Chiffre 63577 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63577/380792

Hotel-Fachmann (27 J.) sucht Stelle als

Direktions-Assistent/F&B

in renommiertem Hotel.

Bevorzugte Regionen Ostschweiz und Fürstentum Liechtenstein.

Als gelernter Koch, erfahrener Kellner mit abgeschlossener Hotelfachschule (Zürich) und 2jähriger Tätigkeit als Direktionsassistent/F&B suche ich eine neue Herausforderung.

Nebst Deutsch verfüge ich über E-, F- und I-Kenntnisse und bin EDV-Anwender.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 62695 hotel + touristik revue, 3001 Bern.

62695/303895

Suche für kommenden Sommer an einem See Stelle als

Koch

Habe in Österreich drei Saisons in Haubenrestaurants mitarbeiten dürfen. Ich bin auch geprüfter Konditor. Bin 25 Jahre alt.

Richard Dania, Hotel Albona, A-6762 Stuben Arlberg.

63513/380628

Junge Österreicherin sucht in der Region Zürich, Zentralschweiz eine Stelle als

Réceptionistin/

Hotelfachassistentin

für Sommersaison 1994 ab Mai. Abschluss der Höheren Lehranstalt für Fremdenverkehrsberufe. D/E/F/I und EDV-Kenntnisse, Erfahrung an Reception.

Zuschriften oder Telefon an:
Stocker, Postfach 4
8853 Lachen
Telefon 055 63 65 65.

63427/389721

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



hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name

Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefonnummer



Inland

Ausland (Landweg)

Ausland (Luftpost) Europa, Nahost

Ausland (Luftpost) Übersee

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:

1/4 Jahr

Fr. 120.-

Fr. 159.-

Fr. 218.-

Fr. 299.-

1/2 Jahr

Fr. 72.-

Fr. 95.-

Fr. 130.-

Fr. 181.-

1/4 Jahr

Fr. 38.-

Fr. 52.-

Fr. 72.-

Fr. 99.-

hotel + touristik revue, Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern