

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 17

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 21.08.2025

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

mit 191
Stellenangeboten

touristik hotel + revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL · TOURISMUS

Spitzenauslastung 4

Durchschnittlich 216 Tage: Die Ferienwohnungen der Schweizerischen Reisekasse (Reka) sind sehr gut belegt.

Billig-Segment 5

Die deutschen Dorint Hotels wollen mit der 2-Sterne-Kette Dorint Budget Hotels auch in der Schweiz Fuss fassen.

F & B · TECHNIK

Pubkultur am Aussterben? 7

Krise bei den typischen britischen Pubs: Rund 10 000 Lokale werden in den nächsten Jahren ihre Tore schliessen.

Ökologisches Waschen 13

Ökologisches Waschen hält auch im Gastgewerbe Einzug. Gewaschen wird umweltbewusster und gezielter.

TOURISTIK · REISEN

Überhitztes Spanien 15

Was voraussehen war, tritt schon bald ein: Spanien dürfte 1994 hoffnungslos überhitzt und überbucht sein.

Elvia: 280 Mio. Prämien 15

Elvia Reiseversicherungen hat 1993 beim Prämienvolumen um 12 Prozent auf 280 Millionen Franken zugelegt.

HOTEL · TOURISME

«Eco-Hôtel de l'année» 23

L'hôtel revue organise un concours pour désigner quel sera l'«Eco-Hôtel de l'année 1994»? Avis aux amateurs!

Campagne aux USA 24

La Commission européenne du tourisme (CET) vient de lancer une campagne aux USA. La Suisse participe activement.

SHV · SSH · SSA

Neue EHL-Präsidentin 25

Marion Gétaz heisst die neue Präsidentin der Hotelfachschule SHV Lausanne: Ein Kurzporträt.

Fest an der HGF 25

Feier an der Höheren Gastronomie-Fachschule SHV Thun: 37 Studenten erhielten ihr Diplom.

Sonderschau «Hotel LUGA»



Luzerner Hotellerie in der Offensive

350 000 Franken steckt der Hotelier-Verein Luzern (HVL) in eine spezielle Imagekampagne namens «Hotel LUGA». Die eindrückliche Sonderschau des HVL an der diesjährigen Luzerner Gewerbeausstellung (LUGA) soll bei der einheimischen Bevölkerung für die Anliegen

der Hotellerie Verständnis wecken und Schwellenängste nehmen. Die noch bis zum 1. Mai dauernde Sonderschau «Hotel LUGA» mit integrierter Ausstellung des geplanten Kultur- und Kongresszentrums stösst auf grosses Echo. Von links nach rechts: Ruedi Zotter, Mar-

ketingberater und Projektbegleiter, Claudia Moser, Besitzerin der Hotels Restock und Hofgarten, Hans K. Müller, Präsident des HVL, Rolf Hilber, Direktor des Hotel Des Alpes, und Beat Nellen, Projektleiter und HVL-Direktor. (Foto: Dominik Baumann) Seite 3

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH

Investitions-Bereitschaft gestiegen

In den letzten Wochen ist die Zahl der Anfragen nach finanzieller Unterstützung bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) wieder im Steigen begriffen. Darin manifestiert sich die konjunkturelle Wiederbelebung der Hotellerie-Branche.

SUSANNE RICHARD

Frohe Botschaft von der Gartenstrasse 31 in Zürich: Die Zahl der Anfragen nach SGH-Unterstützungen hat in diesem Frühjahr wieder massiv zugenommen. Und auch die vor kurzem erschienenen Zahlen der SGH-Betriebsstatistik 1992 zeigen ermutigende Tendenzen mit im Durchschnitt verbesserten Betriebsergebnissen I (Ertrag minus reiner Betriebsaufwand) – einer der wichtigsten Kennzahlen der einzelbetrieblichen Geschäftsbilanz. Hans Nanzer, stellvertretender Direktor der SGH, sieht einen der

Gründe für die verbesserten Ergebnisse in der steigenden Bereitschaft der Betriebsleiter, sich voll im Betrieb zu engagieren, das Personal optimal einzusetzen und so Mitarbeiterkosten zu sparen.

Weniger Kleinstbetriebe

Eine durchaus gesunde Umstrukturierung der Hotelbranche ist weiterhin im Gang: Der Anteil der grösseren Betriebe mit über 50 Betten ist zwischen 1976 und 1992 von 18 Prozent auf 24 Prozent gestiegen. Im Gegensatz dazu ist der Anteil der Betriebe mit bis zu 10 Betten um massive 25,9 auf 18,2 Prozent gesunken – das «Beizensterben» hat auch vielen angegliederten Gästezimmern das Leben gekostet.

Kantone statt Bund

Wie hat die SGH ihre Tätigkeit angepasst, nachdem 1992 die eidgenössischen Räte den SGH-Kredit für die Jahre 1993 bis 97 von 37 Millionen auf 20 Millionen reduziert haben? «Wir versuchen die gleiche Anzahl Anfragen zu befriedigen und setzen eine lineare Reduktion

ein», beschreibt Nanzer. Zudem haben die Kantone, die parallel zur SGH und somit zum Bund die Projekte jeweils mitfinanzieren, ihre Unterstützung im Sinne eines antizyklischen Verhaltens eher verstärkt.

So etwa das Wallis, das seine Beiträge befristet von 2 auf 3 Prozent heraufgesetzt hat. Im Tessin ist ein Impulsprogramm noch für dieses Jahr geplant.

1994 keine Kürzungen

Auch wenn die SGH im eidgenössischen Sparpaket 1994 keine weiteren Einbusen entgegennehmen musste, sind solche bei einer nächsten Sparübung nicht ausgeschlossen. Die SGH will daher mittels einer Kapitalerhöhung um 6 auf 30 Millionen noch verstärkt auf eigenen Füßen stehen.

Mit der steigenden Anzahl Beratungsaufträge, die 1993 Einnahmen von rund 1,4 Millionen Franken brachten, versucht man zudem, den Betrieb auch kommerzieller zu gestalten.

Fortsetzung auf Seite 3

Baden

150-Mio-Bäder-Grossprojekt

Auf dem Römerbadareal in Baden wollen israelische Investoren für 150 Millionen Franken eine neue Freizeit- und Bäderanlage mit einem 5-Sterne-Hotel realisieren.

Vor einem neuen Aufschwung steht Baden im Kanton Aargau. Baden ist einer der ältesten Bäderorte der Schweiz, der sogar noch Quellen römischen Ursprungs aufweisen kann: Die «Control Centers Group» aus Tel Aviv (Israel) will in eine neue Bäder- und Freizeitanlage mit Läden, Bädern, einem 5-Sterne-Hotel, mehreren Restaurants, Appartements sowie eventuell einem Spielcasino rund 150 Millionen Franken investieren.

Freude in Baden

Sehr erfreut zeigt sich der Badener Stadtrat über das Neubauprojekt, wie in einem Communiqué nachzulesen ist. Auch Pia Nussbaumer vom Badener Viersternhotel Verena Hof ist positiv gestimmt: «Jedes neue Haus rührt die Werbetrömmel für Baden.»

Beat Miescher, Verwaltungsratspräsident der Verena Hof AG, welche von ihrem Landbesitz im Badener Bäderquartier rund 7 bis 9000 Quadratmeter an die Investoren verkaufen will, bestätigte, dass bereits ein Vorvertrag unterzeichnet worden sei. Die bisherigen Skizzen sollen jetzt durch Architekten zum eigentlichen Projekt erarbeitet werden, für das noch alle nötigen Bewilligungen eingeholt werden müssen. LA

Statistique touristique

Comment faut-il compter les touristes?

La Suisse a bâti un appareil de statistiques touristiques très performant, souvent envié à l'étranger. Avec la suppression récente de la statistique parahotelière, qui recensait près de la moitié de nuitées touristiques totales, c'est toute une partie de l'édifice qui se retrouve ainsi décapitée. Les responsables du tourisme helvétique tentent pourtant par tous les moyens de sauver cette précieuse source de renseignements, sur laquelle s'appuie une bonne partie du marketing touristique du pays.

Le dernier espoir repose sur le postulat déposé par le conseiller national Dumeni Colombier. S'il n'aboutit pas, il est probable qu'il faudra trouver des solutions pour prendre le relai de l'Etat et assurer tout de même le recensement complet des flux touristiques. Comment? Là est toute la question. Faudra-t-il envisager une nouvelle manière de compter nos touristes? Est-ce au contraire l'occasion de compléter le recensement traditionnel des nuitées par des données supplémentaires permettant d'apprécier les retombées économiques du tourisme? Page 21

Grüsse von
über 300
zufriedenen
Hotelliers.

DIALOGhotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice

INFORMATIONEN UND REFERENZEN
062-86 31 86 SIMULTAN
Altküchen Bern Dorf Lugano

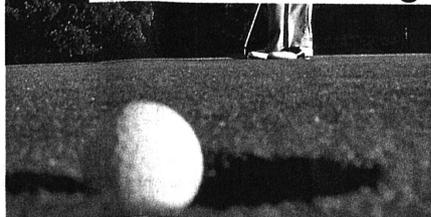
Statt selber kaufen
und waschen
Hotelwäsche «leasen»!

AARE

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

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

keys Software. Bringt Sie eine Runde weiter!



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

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



keys
Informatik für Ihr Hotel



Die *hotel + touristik revue* sucht:

«Das Öko-Hotel des Jahres»

Was ist los?

Die *hotel + touristik revue* startet den Wettbewerb «Öko-Hotel des Jahres». Wie schon im Dezember angekündigt, suchen wir in diesem Jahr den Hotelbetrieb, der die meisten und/oder sinnvollsten Massnahmen im Sinne ökologischer Betriebsführung umgesetzt hat und praktiziert.

Was ist zu tun?

Interessierte Hoteliers oder Mitarbeiter können ab sofort die ausführlichen Ausschreibungs-Unterlagen und den **Fragebogen anfordern**. Benützen Sie bitte den Talon auf dieser Seite. Füllen Sie dann den Fragebogen aus und schicken Sie ihn mit ihren Beilagen wieder zurück.

Was passiert wann?

Einsendeschluss ist der **19. August 1994**. In den Monaten September und Oktober ermittelt die Fachjury den Gesamtsieger sowie die Sieger in den Kategorien. Diese werden an der «3. Tagung Umwelt und Tourismus» am 1. Dezember 1994 in Landquart bekanntgegeben.

Wer gewinnt was?

Der **Gesamtsieger** erhält den offiziellen Titel «Öko-Hotel des Jahres 1994». Ihm wird eine entsprechende Tafel überreicht. Der Gewinner ist berechtigt, den Titel im offiziellen Hotelführer des SHV aufzuführen. Daneben werden Preise in den **Kategorien** «Ferien- bzw. Saisonhotel», «Stadthotel», «Hotel Garni» und «Landgasthof» vergeben. Zusätzlich erhält der Betrieb mit der besten und/oder originellsten Neuerung im ökologischen Bereich den **Innovationspreis**.

Und schliesslich werden unter allen Teilnehmern zwei **Sonderpreise** verlost: Zweimal ein individueller Öko-Tag von der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes für einen Hotelbetrieb.

Die Sieger werden in der *hotel + touristik revue* vorgestellt.

Wer kann mir helfen?

Das Ökohandbuch des Schweizer Hotelier-Vereins «**Natürlich erfolgreich**», denn die Systematik der Kriterien entspricht dem Aufbau des Buches. Für Fragen, welche die Beantwortung des Fragebogens betreffen, steht **Elisabeth Zbinden**, Leiterin der «Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes» im Schweizer Hotelier-Verein, zur Verfügung.

* «Natürlich erfolgreich». Das praktische Umwelthandbuch mit 400 Tips für das Schweizer Gastgewerbe. Zu beziehen bei: Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern. Preis: Fr. 76.-

Wer macht mit?

Teilnahmeberechtigt sind alle Betriebe in der Schweiz, welche die Definition «Hotel», «Hotel Garni», «Landgasthof» oder «Aparthotel» gemäss Hotelführer SHV erfüllen. Die Mitgliedschaft beim SHV ist nicht Bedingung.

Wer wertet aus?

Die Fachjury setzt sich aus den folgenden Fachleuten und Exponenten zusammen:

- **Heiner Mack**, Hotelier, Landhotel «Alte Post» in Müllheim (D), «Umwelt-Hotel des Jahres 91»;
- Prof. Dr. **Hansruedi Müller**, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern;
- Dipl. Masch. Ing. ETH/SIA **Urs Renggli**, Mitglied der Erfa-Gruppe «Küche und Strom» im Auftrag von «Energie 2000»;
- Dr. sc. tech. ETH **Hans Spreng**, Leiter der Stabsstelle Umweltschutz bei Coop Schweiz;
- **Martin Volkart**, Hotelier und Co-Autor des Öko-Handbuches «Natürlich erfolgreich»;
- **Elisabeth Zbinden**, Leiterin der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes, Schweizer Hotelier-Verein;
- **Andreas Netze**, Chefredaktor der *hotel + touristik revue*.



Bestellen Sie die Unterlagen jetzt!

Schicken Sie mir bitte den Fragebogen und die Unterlagen für den Wettbewerb «**Öko-Hotel des Jahres**»
 deutsch / französisch

Hotel: _____

zu Händen von: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Talon einsenden an:

hotel + touristik revue, «Öko-Hotel des Jahres»
 Postfach, 3001 Bern

Angst vor dem Öko-Preis?

Nun ja, er würde bei diesem Wettbewerb gerne mitmachen, verriet uns ein Schweizer Hotelier. Aber was wäre, wenn ausgerechnet sein Betrieb zum «Öko-Hotel des Jahres» gewählt würde? Würden seine Stammgäste noch in ein «grünes» Hotel mit «Körnli-picker-Image» kommen? Wir meinen ja! Denn in nicht allzuferner Zukunft wird die Tafel «Öko-Hotel des Jahres» am Hoteleingang zu einem Qualitätsausweis.

Ökologie bedeutet Qualität

Aus folgendem Grund: Die Schweizer Hotellerie gehört zu den führenden ihrer Branche auf der ganzen Welt. Dazu hat das hohe Qualitätsbewusstsein und das überdurchschnittliche Ausbildungsniveau beigetragen. Zur Qualität gehört aber auch, mit

der technischen wie gesellschaftlichen Entwicklung mitzuhalten, die Infrastruktur laufend zu erneuern und sich den Bedürfnissen der Gäste anzupassen.

In einem Land, das wie die Schweiz im Bereich der Ökologie für andere Länder Vorbildfunktion hat, ist die Anpassung an die Entwicklung in der Umwelt-Technik und der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen besonders wichtig.

Das Dienstleistungsgewerbe Hotellerie kann hier als Grossverbraucher von Ressourcen einerseits sowie als Visitenkarte der Schweiz andererseits einiges bewirken.

Umweltschutz zahlt sich aus

Es ist heute möglich, konkret etwas für die Umwelt, aber ebenso

auch für den eigenen Betrieb zu tun. Gerade der letzte Aspekt ist entscheidend, kann man doch von einem Unternehmer nicht verlangen, sich für die Umwelt zu engagieren, wenn es sich für den eigenen Betrieb nicht rechnet und er damit Wettbewerbsnachteile erleidet.

Der SHV wie auch Betriebsökonomien aus anderen Branchen sind überzeugt, dass sich die ökologische Betriebsführung immer mehr durchsetzen wird – weil sie sich im Interesse unserer Umwelt durchsetzen muss. Je früher verantwortungsbewusste Unternehmer damit beginnen, desto grösser ist später ihr Konkurrenzvorteil – und selbstverständlich auch der Nutzen für die Natur als dem wichtigsten Bestandteil des touristischen Angebots.

SGH

Hotelkredite

Fortsetzung von Seite 1

STV lobt SGH-Effizienz

Voll hinter der SGH steht *Gottfried F. Künzi*, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands STV: «Wenn man vergleicht, wie im Ausland, beispielsweise in Frankreich und Österreich, die Hotelierförderung betrieben wird, dann wird in der Schweiz nicht mit der grossen Kelle gefördert, sondern mit einem Kaffeelöffel.» Die Wirkung der SGH werde zur Zeit im Nationalen Forschungsprojekt «Wirkungsanalyse Hotelierförderung» untersucht und die Resultate zeigen, dass die SGH sehr effizient arbeite und der Wirkungsgrad sehr gut sei. In Zukunft müsse aber bei unterstützten Projekten noch verstärkt darauf geachtet

Cash interpretiert Daten falsch

In seiner Ausgabe vom 21. April 1994 publizierte das Wirtschaftsmagazin «Cash» einen Artikel über die Wirtschaftlichkeit der Schweizer Hotelbetriebe. Demnach sind drei Viertel aller Hotelbetriebe in der Schweiz defizitär. Besonders betroffen seien Hotels mit einem Bettenangebot von weniger als fünfzig Einheiten. Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) weiss um die schmale Rentabilität und Kapitaldecke vieler Schweizer Hotelbetriebe. Die im «Cash» gemachten Aussagen basieren aber im wesentlichen auf Zahlenmaterial, das für die angestellten Interpretationen nicht geeignet ist, nämlich auf Daten aus Steuerbilanzen. Diese Steuerbilanzen weisen zur Minimierung der Steuerlast bewusst möglichst tiefe Werte aus. Eine aussagekräftige Beurteilung einer Branche mittels Steuerbilanzen ist deshalb nicht möglich, beziehungsweise irreführend. Eine fachgerechte Beurteilung muss sich richtigerweise an der Geschäftsbilanz orientieren. *SHV/ir.*

werden, dass innovative Marketingkonzepte vorhanden seien und der Blick nicht nur auf das Bauliche gerichtet werde.

Der Bund hat bisher noch keinen Rappen Verlust aus der Arbeit der SGH tragen müssen. Im Vergleich mit andern Branchen wird der Tourismus mit rund 100 Millionen Franken nur bescheiden unterstützt. Vergleicht man beispielsweise mit der Exportwirtschaft, so wird letztere über die Exportrisikogarantie wesentlich stärker unterstützt als der gesamte Tourismus.

Mehr Geld für andere

Kritiker der SGH wenden sich oft gegen die potentiell mit der SGH-Unterstützung verbundene Strukturhaltung respektive die bremsende Wirkung auf die Strukturpassung. Genau diese Gefahr bergen aber andere Bundessubventionen in anderen Branchen in noch wesentlich höherem Masse, halten SGH-Vertreter entgegen. Die Hoteltragszahlen des Jahres 1992 (siehe Tabelle) wurden von der SGH anhand von gut 1000 Jahresabschlüssen von Schweizer Hotels ermittelt. Wichtigstes Resultat ist dabei die durchschnittliche Verbesserung des Betriebsergebnisses I (Ertrag minus reiner Betriebsaufwand), das im Vergleich zum Vorjahr 1991 von 29,8 auf 30,1 Prozent verbessert werden konnte.

Ebenfalls gesteigert werden konnten die Warenergebnisse in Prozent des Restaurationsertrags von 65,6 auf 66,4 Prozent, womit der Kalkulationsfaktor 3 praktisch erreicht wird.

Gestiegene Verschuldung

Die Passivzinsen in Prozent des Betriebsertrags sind trotz sinkendem Zinsniveau von 10,1 auf 10,6 Prozent gestiegen, was auf die (teilweise investitionsbedingt) markant angestiegene Verschuldung zurückzuführen ist, welche im Betrachtungszeitraum um 10 Prozent zugenommen hat. Der Cash-flow ist entsprechend von 8,5 auf 8,0 Prozent gesunken. Diese Angaben beziehen sich auf die Eigentumsbetriebe und somit auf die überwiegende Mehrzahl der erfassten Schweizer Hotels (82 Prozent). *SR*

Kennziffern	Eigentümergebetriebe			Mietbetriebe		
	1988	1990	1992	1988	1990	1992
Ø Bettenbelegung in % - bezogen auf verfügbare Betten - bezogen auf vorhandene Betten	49,7 39,0	53,1 41,3	52,3 41,4	55,9 44,9	56,6 45,9	51,8 44,2
Ø Beherbergungsertrag pro Logiernacht (Logementmoyenne) in Franken	67,17	71,88	81,56	97,43	100,70	107,86
Ø Hoteltrags pro Bett in Franken	14 172	15 666	17 231	20 810	22 364	22 514
Gesamtpersonalaufwand in % des Betriebsertrages	35,6	35,6	35,8	37,8	38,8	40,4
Warenergebnis in % des Restaurationsertrages	63,8	64,9	66,4	65,0	66,2	67,9
Betriebsergebnis I in % des Betriebsertrages	27,8	29,1	30,1	28,2	27,6	27,0
Passivzinsen in % des Betriebsertrages ¹	7,8	8,9	10,6	10,5	10,7	11,0
Cash-flow ²	9,0	8,8	8,0	-	-	-
Ø Verschuldung pro Bett ²	36 161	42 097	47 222	-	-	-

¹ Diese Kennziffer gibt bei den Mietbetrieben die Miet- und Pachtzinsen wieder

² Diese Kennziffern werden für die Mietbetriebe nicht ermittelt

Die Resultate der Betriebsstatistik 1992 der SGH sind ermutigend. *Quelle: SGH*



Neben über 100 anderen Betrieben in der Schweiz profitiert auch das **Grand Café in Zug** von den tollen Leistungen der **MIRUS MITARBEITER MANAGEMENT SOFTWARE** und erledigen damit alle administrativen Arbeiten, wie: Vertragswesen, Bewilligungsverfahren, Frei-Ferien und Freizeitkontrolle, Stundenkontrolle (elektronische Zeiterfassung), Lohnabrechnung, 13er Monatslohn, Lohnausweise, Zeugnisse sowie alle Abrechnungen AHV, ALV, BVG, Quellensteuer etc.) Informationen und detaillierte Unterlagen bei:

MIRUS Software GmbH
Am Postplatz - 7270 Davos Platz
Tel. 081/432515 - Fax 081/431614

Bieler Tourismus

Silberstreifen am Horizont

«Die trübe Zeit ist vorbei», *Werner Keller*, der neue Präsident des Verkehrsverbandes Biel-Seeland-Bielsee VBSB, zeigt sich voller Zuversicht. «Die Finanzen sind wieder unter Kontrolle, und wir haben mit der Wahl von Samuel Kocher als Verkehrsleiter einen guten Griff getan», so Keller. Mit *Samuel Kocher*, einem Mann, der seine Ziele am Boden und nicht in der Luft anpackt, ist der VBSB daran, sein Image zu verbessern. Denn selbst im Einzugsgebiet tut Aufbaubarbeit not: Von den 65 Gemeinden, die zum VBSB-Gebiet gehören, leisten bis heute bloss 16 einen finanziellen Beitrag. Der Kongress tourismus soll nun mit einem neuen Prospekt angekickelt werden. 1994 steht das Jubiläum «100 Jahre Tourismus in Biel» an, für 1995 sind im Zusammenhang mit der Swatch-Zeitmessung an den Olympischen Spielen in Atlanta verschiedene Aktivitäten geplant – unter dem Motto «Biel hat Zeit für Sie». *SM*

Sonderschau «Hotel LUGA»

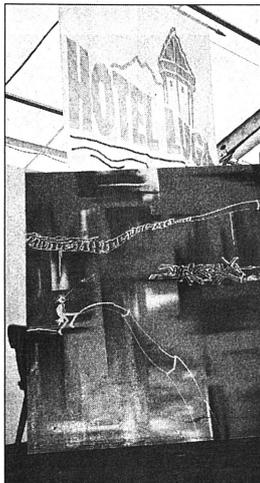
Imagewerbung auf neuen Wegen

Der Hotelier-Verein Luzern beschreitet neue Wege der Kommunikation «nach Innen». 350 000 Franken kostet die Imagekorrekturen, die Sonderschau «Hotel LUGA» an der Luzerner Gewerbeausstellung (LUGA). Neben dem geplanten Kultur- und Kongresszentrum steht vor allem die breite Verflechtung der Hotellerie im Mittelpunkt.

THOMAS VASZARY

Sieben Millionen Franken leistet der Hotelier-Verein Luzern (HVL) als Beitrag an das neue Kultur- und Kongresszentrum neben dem Luzerner Bahnhof. Über 200 Millionen beträgt das momentane Investitionspotential in der stadtnahen Hotellerie. Etwa 6000 Arbeitsplätze hängen direkt oder indirekt mit dem Tourismus zusammen; alleine 2200 in der Hotellerie zuzüglich 136 Lehrlehrlinge. Mehr als 1000 verschiedene Zulieferanten im Food- und Non-Foodbereich liefern für 32 Millionen Franken jährlich Lebensmittel und für 2 Millionen pro Jahr wird in Hotels telefoniert. Allein 20 Prozent des Volkseinkommens der Leuchentstadt kommen aus dem Tourismus, der 1993 der Stadt Luzern 843 680 Logiernächte bescherte. – Trotz dieser eindrücklichen Zahlen klagen Hotellerie und Tourismus über mangelnde Akzeptanz bei der einheimischen Bevölkerung.

«Hotel LUGA»: 350 000 Franken Besuchen früher zahlungskräftige, kontaktfreudige Individualgäste über längere Zeit die Kleinstadt von Weltruf, so ist heute vor allem der Gruppentourist aus Übersee ein Gast, der Luzern nur oberflächlich kennenlernen will und kann. Der Einheimische fühle sich von den Kurzaufenthaltern überrollt und von den Hoteliers nicht ernst genommen, ist immer wieder zu hören und zu lesen. So wie das erste gelegentlich zutreffen mag, behauptet das zweite oftmals auf Unkenntnis der Tatsache. Eine Imagekorrektur des HVL will aufklären und Verständnis für die Anliegen der Hotellerie wecken. Und: Statt in die Werbung für Inlandgäste fliesst Geld in «Kommunikation nach Innen». 350 000 Franken lässt sich der HVL seine «Erlebniswelt Hotel» kosten. 85 000 Franken stammen aus einem der HVL-Fonds. 120 000 stellen Sponsoren zur Verfügung. Ausgeschlossen wird die Rechnung via Restaurantinnahmen und Naturalien der Zulieferindustrie. Als Bühne wählte der HVL eines der Sonderschauzettel an der grössten Zen-



Drei Sprayer thematisieren die Hotellerie mit Hotelmotiven auf Leinwand an der Sonderschau «Hotel LUGA».

Foto: VV

tralschweizer Messeveranstaltung, der Luzerner Gewerbeausstellung (LUGA). Entstanden ist das «Hotel LUGA» auf gut 800 Quadratmeter Fläche. «Handfest» wird Luzerns Hotellerie der einheimischen Bevölkerung nähergebracht, transparent dargestellt, die Schnittstellen aufdeckend. HVL-Präsident *Hans K. Müller*: «Wir informieren über die Hotellerie als bedeutender Auftraggeber und Arbeitgeber, als Imageträger und Impulsgeber auch für Freizeitgestaltung und Lebensqualität.»

Basis: Projektwettbewerb

Von Beginn weg ging der HVL einen besonderen Weg und liess 42 Studentinnen und Studenten der Höheren Fachschule für Tourismus der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule Luzern (HFT/HWV) sechs von einander unabhängige Projekte im Wettbewerb erstellen. Ein Praxisbezogenes, gute realisierbare Projekte, kommentierte Müller im Dezember 93 die Prämierung. 11 000 Franken vergab der HVL an die Wettbewerbssteilnehmer. Für einmal kein Papierträger wie so viele andere Studien stellte das Siegerprojekt der Gruppe «Frauenpower und die fantastischen 3» dar, das als Basiskonzept für die Sonderschau verwendet wurde. Als Marketing-

berater und Projektbegleiter zog HVL-Direktor und OK-Chef *Beat Nellen* den Leiter des Projektwettbewerbs, *Ruedi Zoller*, hinzu.

Die künstlerisch verwirklichte Hotelfassade der Luzerner Kunstschaffenden *Marianne Burri* und *Arno Kauflin* als Eingang ins Sonderschauzelt «Hotel LUGA» hebt sich ab von den restlichen Zelten. Und doch ist die so gefürchtete Hemmschwelle zwischen Einheimischen und der Hotellerie nicht zu bemerken. Im Gegenteil: Nellen gibt sich erfreut und überrascht zugleich. «Wir stehen unter Dauerbeschluss. Die Besucher fühlen sich vom vielseitigen Angebot der Darstellung angezogen.» Ein attraktiver Wettbewerb verlangt echte Auseinandersetzung mit der Branche und ihrem Umfeld.

Ausgleich zu Gruppen

Während die drei Spraykünstler «Pain2» (*Chetna Tap*), «Mate» (*Carsten Bondt*) und «Spok» (*Pius Portmann*) Hotelmotive auf Leinwand sprachen, ist ein grosser Teil der 800 Quadratmeter dem 194 Millionen Franken teuren Kultur- und Kongresszentrum (KKZ). Für die Luzerner Hotellerie ist der Bau – und damit die bevorstehende Volksabstimmung am 12. Juni – qualitätsbezogen etwa gleichbedeutend mit dem Aufstieg in den Tourismus-Olymp der Zukunft oder dem Fall in die Bedeutungslosigkeit.

«Luzern braucht noch zusätzliche Betten im 4- und 5-Sterne-Bereich. Luzern soll jedoch nicht die Kongressstadt der Schweiz werden. Was wir wollen ist ein neues, attraktives und Qualität betonendes Standbein neben dem Gruppentourismus», betont HVL-Präsident *Hans K. Müller* und ergänzt: «Schliesslich aber geht es nicht nur um Kongress tourismus sondern auch um Kultur für die Einheimischen.»

Potential bei Kongressen

Fachleute rechnen mit rund 60 000 Logiernächten von Kongresssteilnehmern, deren 18 Millionen Ausgaben durchaus mit dem Faktor zwei für zusätzliche Auswirkungen multipliziert werden können. Durch das KKZ würden zudem etwa 45 Millionen Franken an weiteren Einnahmen in Stadt und Region ausgelöst. Ein breites Gastronomieangebot, für das die Katag Luzern verantwortlich zeichnet, soll einen Umsatz von neun bis zehn Millionen Franken erzielen. Laut *Hanspeter Schmidhäuser*, Direktor des Instituts für Tourismus an der Hochschule St. Gallen, würde das KKZ die Luzerner Hotellerie von der einsaisonalen Konzentration wegführen zu einer besseren Auslastung der Zwischensaison.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

Ziel: «Trockenen Fusses in den Kursaal»

Nach den Jahren des Umbaus hat das Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken 1993 ein gutes Ergebnis erzielt: Mehr Logiernächte, bessere Zimmerauslastung und ein höherer Erlös prägen das zweite Jahr ganzjähriger Öffnung. Bereits existierende Pläne für einen neuen Junior-Suiten-Trakt auf dem Gelände des alten «Schweizerhofs».

ANDREAS NETZLE

Das Grand Hotel Victoria-Jungfrau steht für einen neuen Erweiterung. Wird die hängige Einsprache des Denkmalpflegers abgelehnt und der ehemalige «Schweizerhof»-Saal zum Abbruch freigegeben, will man bis Ende 1996 auf dem benachbarten «Schweizerhof»-Gelände einen «Neubau an das bestehende Victoria-Jungfrau andocken», wie Verwaltungsratspräsident *Peter Bratschi* mitteilte. Nach seinen Plänen sollen dort nur Junior-Suiten für Individualgäste gebaut werden. Fernziel sei es, «trockenen Fusses vom Victoria-Jungfrau in den Kursaal und damit ins künftige Grand-Jeu-Casino zu kommen», sagte Bratschi. Das Wellnesscenter «Spa» hat laut *Emanuel Berger*, Direktor des «Victoria-Jungfrau», sein Ziel erreicht, nämlich

das Angebot wetterunabhängiger zu machen und die Randmonate besser auszulasten. Die Zimmerbelegung betrug letztes Jahr 63 Prozent (1992: 58 Prozent). Insbesondere konnte der Schweizer Gast vermehrt angesprochen werden (Anteil 1993: 36,7 Prozent). Ebenso stiegen auch die Frequenzen aus den USA (29,1), und Deutschland, während Grossbritannien und Japan verloren. Insgesamt wurden 82 228 Logiernächte (+18,6) erzielt. Davon konnten der Individualmarkt (27,7) und die Gruppen (13) ihre Anteile halten. Die Incentives stiegen auf 28 Prozent und verdrängten damit den Kongress tourismus mit neu nur noch 20.

Neues hat sich bewährt

Im Jahr nach Abschluss der Investitionen stieg der Gesamterlös um 20,5 Prozent auf rund 33 Millionen Franken. Der Anteil des Bereichs Food&Beverage erhöhte sich auf 14 365 Millionen. Das Betriebsergebnis I stieg um 42,4 Prozent auf 10 879 Millionen. Sein Anteil am Gesamtergebnis erhöhte sich 1993 auf 32,8 Prozent (1992: 27,7). Der Cash flow betrug 5 073 063 Franken (15,3). Den Aktionären wird eine Dividende von fünf Prozent ausbezahlt. Zufrieden mit dem 93er-Ergebnis zeigte sich Verwaltungsratspräsident *Peter Bratschi*: «Wo wir das Ergebnis beeinflussen konnten, steht das Unternehmen gesund und stark da.» Das Ergebnis sei besser, als zu der Zeit, als die Aktien höher bewertet waren, meinte Bratschi und spielte auf die gesunkenen Aktienkurse an. Erfreulich sei hingegen,

dass bis heute rund 4000 Aktionäre (96 Prozent) ihre Inhaber in Namenaktien umgewandelt hätten, sagte Bratschi.

Ebenfalls erfreut über die «Säule des Interlaken Tourismus» waren *Daniel Frei*, Präsident der Tourismus Organisation Interlaken und *Werner Affentranger*, Präsident des Hoteliervereins. Während die Schweiz bei den Logiernächten einen Rückgang von 2,6 Prozent, das Berner Oberland gar – 3,6 Prozent verzeichne, habe Interlaken dank dem Victoria-Jungfrau 1993 um 1,5 Prozent zugelegt. Der Anteil an den Logiernächten von Interlaken stieg dabei von 11 auf 13 Prozent.

REKLAME



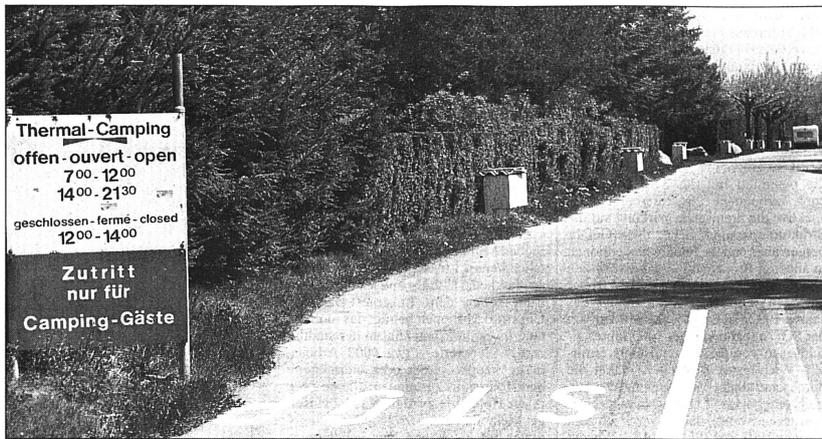
Camping Schweiz

Der Campingtourismus im Aufwärtstrend

Dem Campingmarkt scheint die Rezession mindestens nicht zu schaden. Trotz Aufwärtstrend kann aber von einer Marktanteilsverschiebung zu Lasten der Hotellerie nicht gesprochen werden. Die Polemik um das wilde Campieren, steigende Qualitätsanforderungen und die Diskussion um einen Mehrwertsteuer-Exportsatz sorgen rund um das idyllische Bild der Zelt- und Wohnmobilkultur für Bewegung.

BETTINA MUTTER

Campierer haben ihr Image des ausschliesslichen Rucksacktouristen längst verloren. Der Verband schweizerischer Campings (VSC), der als reine Anbieterorganisation die Interessen der Campingplatzbesitzer und -Verwalter vertritt, schraubt die Anforderungen entsprechend höher. Zentralsekretär Jürgen Ritschard: «Wir achten streng auf die Qualität unserer Angebote.» Auch auf den Campingplätzen sorgt ein 5-Sterne-System für die notwendigen Qualitätsklassifizierungen. Ritschard: «In einem Fünfjahreszyklus bewerten wir unter enormem Kostenaufwand sämtliche Plätze.» 1993 hat ein neuer Zyklus begonnen: Nach dem Tessin ist dieses Jahr das Berner Oberland, 1995 das Wallis an der Reihe. Marco Köchli, Sekretär des Schweizerischen Camping- und Caravaning-Verbandes (SCCV), in dem sich vor allem Campierer organisieren, weiss um ein erhöhtes Qualitätsbedürfnis der Gäste: Vor allem was die Hygiene und die Erste Hilfe Einrichtungen angeht, seien die Ansprüche in den letzten Jahren ganz klar gestiegen. Der SCCV klassiert die 50 eigenen Plätze nach einem 4-Sterne-System. Die Kriterien sind äusserst umfangreich: Sie sind in die Kapitel Lage, Anlage, Sanitärerichtungen, Dienstleistungen und Führung gegliedert. Innerhalb der detaillierten Bewertungspunkte werden beispielsweise auch Abgassmissionen, Geruchsbelästigung, Nachtbeleuchtung



Der Verband Schweizerischer Campings rechnet mit einer Zunahme 1994 von etwa 10 Prozent.

Foto: Bettina Mutter

der Hauptwege, Zustand der Grasnarbe oder so alltägliche Einrichtungen wie Kleiderhaken und Babywickeltisch beurteilt. Zwingende Minimalwerte müssen zudem ab Bewertungszyklus 1998 bis 2002 erfüllt sein.

Schlechtes Wetter, guter Sommer

Campierer wird ein Sommervergnügen bleiben. Ritschard: «Abgesehen von Campingplätzen in Topkurorten wie Grindelwald, Engelberg und einige im Engadin ist die Wintersaison generell sehr schwach.»

«Mutter Naturs Kapirolen haben bewiesen, dass der Erfolg im Campinggewerbe stark vom Wetter abhängt.» Die Worte von VSC-Präsident Remy Genoud bekamen vor allem Walliser und Tessiner Campingplatzbesitzer im Sommer 1993 zu spüren: Kurzfristig sank die Zahl der Logiernächte um 8,5 Prozent. SCV-Zentralsekretär Ritschard bezeichnet aber die Lage im Campinggewerbe trotz des «ungewöhnlich schlechten Sommers» als «sehr gut». Reservationen und Nachfragen für die Saison 1994 seien

vielfersprechend. Ritschard: «Generell haben wir eine Zunahme von rund 10 Prozent zu verzeichnen.»

Deutsche, Holländer, Engländer und Spanier sind die häufigsten Besucher von Schweizer Campingplätzen, die jährlich mit rund acht Millionen Logiernächten verbucht werden. 1993 überbogen im Kanton Graubünden mit 413 870 Nächten gegenüber den Dauermietern auf festen Standplätzen (222 846). Dieselbe Tendenz gilt im Berner Oberland und im Wallis. Im Tessin ist diese Zahl mehr als zehnmal so hoch: 1 132 741 Touristen gegenüber 83 648 Residenzmietern. Die höchste Campingfrequenz weisen in der Reihenfolge die Kantone Tessin, Waadt und Wallis auf. Der VSC deckt durch seine Mitglieder mit 250 Plätzen zwei Drittel der touristischen Kapazität ab. Davon sind etwa 10 Prozent als 5-Sterne-Plätze einzuordnen, das grosse Mittelfeld liegt bei drei Sternen, erklärt Ritschard. Der Touring Club Schweiz (TCS) führt 80 Plätze. Gloria Noulhat, Abteilung Camping im TCS:

«Fast 90 Prozent der Plätze verfügen über Auf- und Entsorgungsstationen.» Insgesamt 21 Plätze sind auch für Wintercampierer offen.

Eine Tatsache, die vor allem in den ausgesprochenen Tourismuskantonen Wallis und Graubünden oft für negative Reaktionen sorgt: Auch die wilden Campierer lieben diese Gegenden. Nicht nur für Ritschard ist diese Praxis «nicht tolerierbar». Das wilde Campieren verschlechtert nicht nur den touristischen Goodwill der einheimischen Bevölkerung, sondern beeinträchtigt Umwelt, Landschafts- und Ortsbilder. Schliesslich sind die Gratis-Gäste auch bezüglich der nicht entrichteten Kur- und Beherbergungssteuern höchst fragwürdig. Die nunmehr angepeilte Lösung des Problems müsse vor allem die Umweltaspekte stark berücksichtigen, erklärten der VSC und der Schweizerische Tourismusverband: «Wir bemühen uns, regionsweise Pufferzonen in direkter Nachbarschaft von Campingplätzen zu errichten, um eine Übernachtung zu ermöglichen.»

Camping: Auch Mehrwertsteuer-Exportsatz

Für die Erlöse aus Passantenübernachtungen versucht der Verband Schweizerischer Campings (VSC) einen reduzierten Mehrwertsteuersatz auszuhandeln. VSC-Sekretär Jürgen Ritschard: «Wir haben in den umliegenden Ländern überall Mehrwertsteuer-Sondersätze von 30 bis 50 Prozent des Normalsatzes und wir streben das auch in der Schweiz an.» Der Exportanteil an Übernachtungen betrage im Campingbereich 59 Prozent, für die Hotellerie sind es 63. Es gebe keinen Grund, weshalb die Hotellerie diese Regelung für sich beanspruchen wolle: «Die Argumentation des Schweizer Hotelier-Vereins hat uns vor den Kopf gestossen.»

In einer Stellungnahme des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) wird vor allem auf die unterschiedliche Kostenstruktur und den wirtschaftlichen Nutzen

verwiesen sowie ein direkter Vergleich in Abrede gestellt: «Die Personalkosten in der Hotellerie liegen um ein Vielfaches höher als im Campingbereich. Zudem besitzt die Hotellerie mit einem klar höheren Multiplikator-effekt eine spezielle Stellung im Schweizer Tourismus», erläutert Lorenz Schläfli, Abteilungsleiter Volkswirtschaft des SHV, und ergänzt: «Gerade in den Bergregionen erfüllt die Hotellerie eine wichtige, arbeitsplatzschaffende und -erhaltende Funktion.» Dem VSC sei es natürlich freigestellt, selber um einen Exportsatz zu kämpfen, sagt Schläfli.

Dieter Morgenthaler, eidgenössische Steuerverwaltung, Abteilung Mehrwertsteuer, äussert sich unter Vorbehalt der bevorstehenden Parlamentsdebatte skeptisch gegenüber dem Beharren. BM/YY

Börsenspiegel April

Diavolezza-Bahn erfüllt Anlagekriterien

Bei den meisten Bergbahnen ist die Wintersaison mit den Osterwochen zu Ende gegangen. Während die Hotellerie den zweitbesten Winter im langjährigen Vergleich verzeichnen kann, wird bei den Bergbahnen nicht mit Spitzenabschlüssen gerechnet. Eine gesunde Struktur besteht die Diavolezza-Bahn.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Der späte Winteranfang und die diversen Schlechtwetterperioden haben für die Bergbahnen Cash-flow-Rückschläge gebracht. Dennoch herrscht Optimismus: für den Sommer liegen zum Teil mehr Buchungen aus dem Ausland vor als im Vorjahr. Für eine Anlage im Bergbahnen-Sektor sind somit Transportunternehmen auszumachen, bei denen das Sommer-Zwischenverhältnis der Frequenzen bei 50 zu 50 liegt. Der Binnentourismus sollte vor allem in den Bergregionen auch dieses Jahr vermehrte Frequenzen bringen. Zudem verfügen viele Bergbahnunternehmen über eigene Restaurants, die teilweise beachtliche Umsätze erwirtschaften und einen grossen Anteil am Cash-flow stellen.

Titlis-Höchstkurs gefallen

In Anbetracht der derzeitigen Zwischensaison hat der Handel der Bergbahnenwerts volumemässig etwas abgenommen. Es sind bis heute keine nennenswerten Kursrückgänge beobachtet worden. Einzig die BET Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis mussten den

Höchstkurs dieses Winters von 950 Franken preisgeben. Die Titel sind derzeit bei 750 Franken zu haben. Der Grund liegt im massiven Cash-flow-Rückgang dieses Winters (zirka 1,3 Millionen Franken). Der Abschluss 1993 brachte einen Rekordtrag und eine Dividendenhöhung von vier Prozent. Die Grossinvestitionen sind abgeschlossen, so dass in den nächsten fünf Jahren eine Konsolidierungsphase eintreten wird. Dank guter Buchungslage ist mit einer Kompensation im Sommer zu rechnen. Auf mittlere Frist hin sind die BET-Titel analytisch gesehen sehr preiswert.

Ebenfalls eine Überlegung wert sind die Papiere der Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, die derzeit auf einem Vierjahres-Tiefstkurs von 2750 Franken verkehren, nachdem noch vor drei Jahren ein Kurs von 3200 Franken erzielt wurde. Der Grund für dieses Desinteresse dürfte in der Übernahme und dem Neubau der Lagalp-Bahn zu suchen sein. Der Cash-flow zeigt einen nur sehr geringen Anteil an Fremdkapital (Drei- bis Vier-Jahres-Horizont). Die Gesellschaft hat über Jahre hinweg immer eine Dividende von 20 Prozent ausbezahlt und erfüllt einen Grossteil der Anlagekriterien.

NICKTNOTIERTE TOURISMUSAKTIEN

per 25. April 1994	Geld	Brief	Geld	Brief
Bahnen			1650	1700
Arosa Bergbahnen AG, N*	415	425	900	-
BET Engelberg, Titlis, I*	40	50	2000	2100
Bergb. Cap. Sogn Gion AG, Laax, N*	715	745	675	725
Bergbahnen Disentis, I	1800	1850	1000	1100
Bergbahnen Flims, N*	1075	1150	5100	5300
Bergbahnen Unterwasser, I	650	700	1000	1100
Bergbahnen Getzard-Saamenland, N	200	210	-	-
Davos-Parsonn AG, N*	410	430	-	-
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*	2725	2775	320	350
Furtschella-Bahn AG, Sils i.E., I*	200	210	8100	8300
Gondels, Grindelwald-Männlichen, I*	1975	2050	600	650
Hoch-Ybrig AG, N	8	9	450	-
Klosters-Madrisa Bergbahnen AG	750	-	150	200
LSB Andermatt-Gemstodt, N/I	425	450	1300	160
LSB Celerina-Salvator, I*	3400	-	850	950
LSB Fiesch-Eggishorn, I*	625	675	-	750
LSB Klosters-Gottnach, N/I*	1265	-	925	1000
LSB Saas-Fee AG, N/I*	1075	1150	300	350
LSB Samnaun AG, I	1700	1775	180	200
LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I*	975	1000	225	275
LSB Wangs-Pizol, I*	575	600	950	1050
LSB Wengen-Männlichen, N	325	350	3300	-
Metschbahnen AG, Lenk, I	275	300	1100	-
Nandro-Berg, AG, Savognin, I	300	340	600	650
Pilatusbahn, Alpnach, Prior, I	750	850	625	-
Rigi Bahnen AG, Goldau, N	5	6	875	925
Santis-Schwebel. AG, Urnäsch, N	950	1000	-	-
Schiltorthahn AG, Müren, N	930	950	-	-
Sellbahnen AG, Blatten, I	400	430	-	-
Sportbahnen Dölis, AG, N/I	500	525	-	-
Sportbahnen Pisch, AG, N*	160	190	-	-

* Index-Titel
I = Inhaberaktien; N = Namenaktien
Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern

Schweizer Reisekasse Reka

Zweitgrösster Fewo-Anbieter

Mit rund 22 Millionen Franken Umsatz im vergangenen Jahr steht die Schweizerische Reisekasse nach Interhome an zweiter Stelle der Schweizer Parahotellerie-Anbieter. Mit erneut sehr hohen Auslastungen ihrer Ferienwohnungen präsentiert die Reka ein positives Bild ihrer Parahotellerie.

SUSANNE RICHARD

Erfreuliche Zuwächse von 5 Prozent beim Verkauf der Reka-Checks und von 2 Prozent bei deren Einlösung – die ersten 100 Tagen des Jahres 1994 weisen auf eine sich bessernde Wirtschaftslage hin. Und trotz Rezession konnte die Reka an der Generalversammlung von letzter Woche in Locarno auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 1993 zurückblicken. Bei der Vermietung von Ferienunterkünften konnte ein Zuwachs von 4,7 Prozent auf über 876 000 Logiernächte (24 000 Buchungen) verzeichnet werden. Die Logiernächte der Schweizer Fewo-Mieter haben dabei um 1,4 Prozent zugenommen. Steigendes Interesse findet das Reka-Angebot aber besonders bei ausländischen Interessenten: Ihre Logiernächte stiegen im vergangenen Jahr um satte 28 Prozent.

216 Tage Belegung

Die 302 eigenen und 591 zugemieteten Ferienwohnungen in der Schweiz waren während durchschnittlich 216 Tagen besetzt. Spitzentreiter in Sachen Belegung war das Berner Oberland mit 233 Tagen. Die wichtigste Reka-Zielgruppe ist die Familie mit Kleinkindern. Nur dank diesem (zumindest teilweise schulferien-unabhängigen) Segment gelingt es der Reka, die bemerkenswert hohe Auslastung ihrer Ferienwohnungen auch in der

Vor- und Nachsaison zu erreichen. Für die statutarisch vorgeschriebene Ferienhilfe der Reka an sozial Benachteiligte wurden 1993 1,2 Millionen Franken eingesetzt. 534 Familien mit 1251 Kindern konnten 14 Tagen Gratisferien verbringen. Nicht mehr vor allem kinderreiche Familien, sondern vermehrt alleinerziehende Mütter können von diesem Angebot profitieren.

Einzigtages Finanzierungsmodell

Trotz allgemeiner Rezession und sinkender Beschäftigtenzahlen konnten die Verkäufe von Checks im vergangenen Jahr um 0,6 Prozent gesteigert werden. Damit haben sich die Checkbenützer im Gegensatz zu den übrigen Spermern antizyklisch verhalten.

Dieses vorgesehene Feriengeld ist die finanzielle Grundlage der Reka: Die durch die Firmen vergünstigt abgegebenen Reka-Checks bleiben durchschnittlich 9 Monate beim Benützer. Bei 1993 abgegebenen Checks im Wert von insgesamt 288,8 Millionen Franken verfügt die Reka damit über beträchtliche Mittel für Kauf, Bau und qualitative Verbesserung ihrer Ferienzentren und ist nicht auf Banken angewiesen.

Obwohl über die an Tourismus und Freizeit gebundenen Checks das Sparen für den Bezug von touristischen Leistungen gefördert wird, sind die Reka-Checks bei den Hoteliers längst nicht überall gern gesehen, bedauert Hans Teuscher, Direktor der Reka. Die lediglich 95prozentige Vergütung gegenüber dem Reka-Checkbesitzer, der sich verzichtet auf das grosse Gästepotential von Reka-Checkbesitzern. SR

Kooperation

Idyll Hotels mit Ringhotels

Ab 1. Mai unterstützen sich die 17 schweizerischen Idyll Hotels und die 145 deutschen Ringhotels gegenseitig. Die Kooperation beinhaltet den gemeinsamen Marketingauftritt; finanziell und organisatorisch bleiben beide eigenständig.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Urs Honegger, Geschäftsführer und Gründer der erst ein Jahr alten Idyll Hotelvereinigung mit Sitz in Zürich, sieht für seine Gruppe grosse Synergieeffekte: «Deutschland ist unser wichtigster Markt». Karin Abele-Danier, Geschäftsführender Vorstand der in München ansässigen Ringhotels, sagt: «Die Mitgliedsbetriebe beider Kooperationen sind von gleichem Charakter – fast alle familiengeführte kleinere Häuser in eher ländlicher Umgebung.»

Totale Integration im Marketing

Idyll- und Ringhotels werden den neuen Partner künftig in alle Prospektserien aufnehmen, in der Gästezeitung darstellen, in die Öffentlichkeitsarbeit einbeziehen und natürlich im Verkauf unterstützen. Gemeinsam will man sich auf Messen und verkaufsfördernden Parties präsentieren, die Gäste kostenlos «von Haus zu Haus» vermitteln und per Voucher-System über 35 Veranstalter weltweit buchbar sein. Durch die Ringhotels werden die Idyll-Mitglieder künftig auch im Reservierungssystem «TIBS» (Freiburg) buchbar sein. Die Kosten für den gemeinsamen Marketingauftritt werden gegeneinander aufgerechnet.

HOT-TELL

Falschgeld-Untersuchung in Hotel. Wie die Luzerner Tageszeitungen berichteten, befand sich ein Hotelier eines kleinen Stadtluzerner Hotels im Zusammenhang mit Falschgeld vorübergehend in Untersuchungshaft. Bis heute wurden acht Personen festgenommen. Es handelt sich dabei um drei Schweizer, einen Italiener und vier Ex-Jugoslawen. Bei diesem Falschgeld-Delikt geht es um die Übernahme und Weitergabe von 50 000 gefälschten US-Dollars. Ein Teil der «Blüten» konnte laut Kriminalpolizei Luzern sichergestellt werden. Die Ermittlungen seien noch nicht abgeschlossen, hiess es.

*
«Öko»-Hotel Erica eröffnet. Anfangs April wurde in Langenbruck das vor einem Jahr geschlossene Hotel Erica wiedereröffnet. Das einstige Kurhotel wird neu von einer Genossenschaft geführt und will sich als Öko-Hotel etablieren. Eine biologische Naturküche sowie ein schonender Umgang mit allen Ressourcen sollen dafür garantieren.

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet

Victoria DESIGN

Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte einbinden an: HR 94

Victoria-Werke AG, Mühlefabrik, 6340 Baar

Tel. 042-33 15 51, Fax 042-31 93 00

Dorint Hotels

Neue 2-Stern-Kette wird lanciert

Die deutschen Dorint Hotels, bisher im gehobenen Segment etabliert, starten eine 2-Sterne-Kette: die Dorint Budget Hotels. Eine Expansion im gesamten deutschsprachigen Raum – auch in der Schweiz – ist geplant.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Das erste Dorint Budget Hotel entsteht am am Breitscheider Autobahnkreuz in Ratingen bei Düsseldorf und soll bereits nächsten Oktober eröffnet werden. Der Name irritiert allerdings ein wenig, denn nach Ausstattungsmerkmalen und Preisen gehört die Economy-Herberge eher in die nächsthöhere Kategorie. Das Einzelzimmer wird zwischen 115 und 145 D-Mark kosten, das Doppel zwischen 145 und 185 D-Mark (inklusive Frühstück). Alleinschlafbetten liegen in komfortablen Kingsize-Betten, und alle Zimmer verfügen über einen grossen Schreibtisch, umsteckbares Telefon mit langer Leitung, PayTV mit Radio, Hosenbügler, und in den Bädern findet man Haartrockner und Schminkspiegel. Lediglich die Zimmergrösse von 17 qm bestreift auf Anhieb den «Sparcharakter» des neuen Hoteltyps. Das Pilotprojekt verfügt ferner über ein Restaurant, eine kleine Lobbybar und wird wie alle kommenden Dorint Budget-Hotels auch über Konferenzräume verfügen.

Automaten statt Minibar

Wo im Budget Hotel das Budget eingehalten wurde, soll der Gast nur auf den zweiten Blick merken. Statt Minibar im Zimmer findet er Getränkeautomaten und Eiswürfelbereiter auf der Etage. Und auch während der Konferenzen vollzieht sich der Getränkeservice künftig per Selfservice aus dem in der Schrankwand verborgenen Automaten. Dafür aber bleibt die Reception 24 Stunden besetzt – der nächtliche Horror vor dem Schlüsselautomaten nach Muster anderer Billigherbergen entfällt.

Gespart wird hinter den Kulissen. Jedes Dorint Budget Hotel wird künftig als Pachtbetrieb geführt und nicht mehr als 14 Mitarbeiter beschäftigen, davon vier Hauptabteilungsleiter: den Direktor, die Hauswirtschaftlerin, den Empfangsleiter und den Hausmeister. Alle übrigen Dienstleistungen übernehmen Fremdfirmen oder sie werden durch kostengünstigeren Einkauf ersetzt. Bei dieser dünnen Managementebene



Wollen im ganzen deutschsprachigen Markt und somit auch in der Schweiz Fuss fassen: die deutschen Dorint Hotels mit ihrer neuen 2-Sterne-Kette, den Dorint Budget Hotels.

Foto: express

setzt Division Manager Ulrich Schweizer vor allem auf die Führungs- und Motivierungsqualitäten seiner Direktoren: Keinesfalls soll der Gast merken, dass alle übrigen Mitarbeiter im Haus engagierte Arbeitskräfte sind. Der erste Budget-Direktor, der 32-jährige Joachim Tenfel, ist beispielsweise auch kein «gelernter» Hotelier, sondern steigt als frischgebackener Diplom-Betriebswirt ein. Auch den klassischen Koch gibt es nicht mehr, weil sich die Dorint Budget-Gastronomie auf Convenience Produkte stützt. Sogar die morgendlichen Brötchen kommen aus der Tiefkühltruhe.

Keine Qualitätseinbuße

Ulrich Schweizer, der Manager der neuen Division Dorint Budget Hotels, erwartet dadurch aber keine Qualitätseinbußen: Als Partner für den kulinarischen Part schloss Dorint einen Vertrag mit Eingen Block aus Hamburg, der seine eige-

nen Betriebe («Block House»-Steakhäuser und Elysée-Hotel Hamburg) mit dieser Methode seit Jahren hochwertig, aber auch kostengünstig betreibt. Weitere Kosten minimiert Dorint durch den Bau. Die Hotelkomplexe sind nach einem festen Grundrisschema beliebig multiplizierbar, werden nicht mehr als 120 Zimmer zählen und müssen für 12 Millionen D-Mark realisierbar sein. Die Gesellschaft will lediglich auf Grundstücken bauen, auf denen der Quadratmeter nicht mehr als 300 D-Mark kostet. Und Dorint möchte nicht mehr als 10 000 D-Mark pro Zimmer an Pacht überschreiben. Eine moderne, aber standardisierte Einrichtung und vor allem die 3,1 Quadratmeter grossen Fertig-Sanitärzellen aus Skandinavien helfen, weiter Geld zu sparen.

Drei Hotels pro Jahr geplant

Am Breitscheider Autobahnkreuz und

für künftige Projekte hat Dorint die Firma Voswinkel als Partner gewonnen; das in Düsseldorf ansässige Unternehmen verkaufte früher Schuhe und Sportartikel, hat sich jetzt aber auf Grundstücksentwicklungen spezialisiert. Drei Dorint Budget Hotels sind pro Jahr geplant, 30 in zehn Jahren. Die nächsten Standorte werden vorerst in Nordrhein-Westfalen sein. Das zweite Budget entsteht in Köln, das dritte in Kamen/Unna. Der Sparty eignet sich als Ergänzung zum klassischen Vollhotel, weswegen die Kette ihren neuen Typ durchaus als Zweithotel an bereits bestehenden Standorten positionieren möchte.

Einzelreisende sollen 80 Prozent der Gäste in den neuen Dorint Budget Hotels stellen. Deren Vermarktung wird vorerst über die bestehenden Vertriebskanäle laufen und voraussichtlich ab dem siebten Neuprojekt in eine eigene Verkaufsgeschäftsorganisation münden.

SWISSORAMA

Berner Mittelland

«Erst das bisherige Stadions durch eine neue Anlage mit 36 000 gedeckten Sitzplätzen sowie Gewerbe- und Dienstleistungsflächen für 1200 Arbeitsplätze», so lautet das ehrgeizige Ziel der Initianten rund um ein neues Berner Wankdorfstadion, das bis zur Jahrtausendwende erreicht werden soll. Die Bau-, Verkehrs- und Energiedirektion des Kantons Bern bestätigte die generelle Baubewilligung für das 120 Millionen Franken Vorhaben. Abzuwarten bleibt zur Zeit der Ablauf der Einsprachefrist, um die Pläne weiter voranzutreiben zu können. MT

*
Der Messeplatz Bern rüstet auf! Im kommenden Juni will die Stadt einen Zonenplanentwurf für die Erstellung einer neuen Ausstellungshalle auf dem Gelände der BEA Expo in die Mitwirkung geben. Das Bauprojekt auf dem Berner Messegelände umfasst 20 000 Quadratmeter Bruttogeschossfläche und 400 bis 800 Parkplätze im Untergeschoss der neuen Ausstellungshalle. MT

Graubünden

Im Zuge des für den Zeitraum 1996 bis 1999 geplanten totalen Umbaus des Bahnhofs Chur sollten die neu gestalteten Verkaufsanlagen der SBB durch eine touristische Informationsstelle des Verkehrsvereins Graubünden (VVG) ergänzt und gemeinsam betrieben werden. Eine entsprechende Absichtserklärung wurde bereits jetzt von der SBB und dem VVG unterzeichnet. Diese Informationsstelle wird ähnlich wie jene in der Autobahnstation «Heidiland» in

Maienfeld an 365 Tagen im Jahr die öffentlichen Verkehrsmitteln in Graubünden ankommenden Gäste über alle touristischen Möglichkeiten in der «Ferienekke der Schweiz» informieren. FS

Basel

Nach langen Verhandlungen gelang es der Messe Basel, eine neue Messe an Land zu ziehen. Die neue internationale Kunst- und Antiquitätenmesse in Basel wird organisiert von der European Fine Art Fair Foundation (Tefaf), welche bereits eine Kunst- und Antiquitätenmesse in Maastricht betreut. Mit einer neuen, zweiten Messe im mitteleuropäischen Raum in Basel will die Tefaf im September 1995 starten. Rund hundert Aussteller aus dem In- und Ausland werden erwartet. LA

Ostschweiz

In naher Zukunft feiert die Standseilbahn Braunwald ihren 90. Geburtstag. Während dieses knappen Jahrhundert wurden rund 17 Millionen Passagiere befördert, wobei derzeit steigende Frequenzen festgestellt werden (ca. 500 000 Personen/Jahr). Nun hat sich aber gezeigt, dass die dritte Generation des Rollmaterials, das immerhin 30 Jahre im Dienst steht, die technische Infrastruktur und das Geleise nicht mehr den heutigen Anforderungen entspricht. Geplant ist deshalb nicht nur eine umfassende Sanierung, sondern auch eine Steigerung der Förderkapazität von 600 auf 900 Personen pro Stunde. Die erforderlichen 11 Millionen Franken für den Umbau übersteigen allerdings die finanziellen Kapazitäten der Betreiberin, die Bund und

Kanton um Unterstützung gebeten hat, zumal von dieser Seite noch nie Defizitbeiträge ausbezahlt wurden. Im Augenblick sehen die Dinge diesbezüglich gut aus. Der Bund hat mittlerweile einen Rahmenkredit von 6,3 Millionen Franken vorgesehen. SS

Zentralschweiz

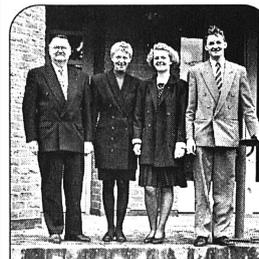
Gerade rechtzeitig auf den Beginn der Sommersaison ist die neue Urner Bauernschule in Seedorf eingeweiht worden. Diese ist so konzipiert, dass sie ausserhalb des Schulbetriebes auch als Einfaches Hotel mit zwölf Zweier- und zwei Dreierzimmern geführt werden kann. Davon verspricht sich der Kanton einiges: Einmal soll wieder etwas an die Baukosten bezahlt werden. Zum anderen erhält der «Weg der Schweiz» ein zusätzliches Übernachtungsangebot. KB

*
Weit früher als erwartet haben sich die Bergbahnen Lungern-Schönbühl im Kanton Obwalden von finanziellen Schwierigkeiten erholt. Bereits bestehe Ausbaupläne, mit einer zweiten Gondelbahn die Wartezeiten im Winter bei der Talfahrt zu verringern. Noch im April 1991 hing das Weiterbestehen der damals finanziell angeschlagenen und sanierungsbedürftigen Bahn an einem dünnen Faden. Das Obwaldner Volk bewilligte an der Landsgemeinde einen rückzahlbares Darlehen von 1,5 Millionen Franken. An der zweiten Generalversammlung der Bergbahnen Lungern-Schönbühl AG präsentierte der Verwaltungsrat trotz des schlechten Wetters für das Jahr 1993 einen Cash-flow von 410 090 Franken sowie einen kleinen Reingewinn. JY

HOT-TELL

Top International Hotel-Broschüre. Die neue Broschüre 1994 der Hotelgruppe Top International Hotels präsentiert eine Auswahl der Mitgliederbetriebe in Deutschland (41) und der Schweiz (12), vor allem im Konferenz- und Tagungsbereich. Dank 24 Neuzugängen in Skandinavien, Holland und Deutschland ist die europäische Hotelkooperation mit Sitz in Düsseldorf, Zürich, Oslo und Prag in kürzester Zeit auf 200 Mitglieder angewachsen.

REKLAME



Familie Andresen, Hotel Klosterhof, Stein am Rhein, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
Informantik für Hotellerie und Gastronomie
Telefon 01 808 71 65

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH

8039 Zürich, Postfach, Gartenstrasse 25

Einladung zur 27. ordentlichen Generalversammlung

Montag, 16. Mai 1994, 11.15 Uhr, im Hotel Savoy Baur en Ville, Paradeplatz, Zürich.

Traktanden:

1. Ansprache des Präsidenten
2. Jahresbericht 1993
3. Jahresrechnung 1993
4. Bericht der Kontrollstelle
5. Beschlussfassung über
 - 5.1 Abnahme der Gewinn- und Verlustrechnung 1993 und der Bilanz per 31. Dezember 1993
 - 5.2 Verwendung des Jahresergebnisses 1993
 - 5.3 Entlastung der Verwaltung
6. Wahlen
 - 6.1 Ersatzwahl in die Verwaltung
Die Verwaltung beantragt, Herrn Jean-Daniel Papilloud, St-Séverin, Generaldirektor der Walliser Kantonalbank, Sion, als neues Verwaltungsmittglied zu wählen.
 - 6.2 Wahl der Kontrollstelle
Die Verwaltung beantragt, die ATAG Ernst & Young AG, Zürich, als Kontrollstelle für die Dauer von einem Jahr zu wählen.
7. Verschiedenes.

Nach den statutarischen Geschäften wird Herr Dr. Christian Hanser, Beratungen Hanser & Partner AG, Zürich, die Ergebnisse der Untersuchung über die Hotellerieförderung durch Bund und Kantone vorstellen. Sie ist Teil des Nationalen Forschungsprogrammes 27 zum Thema «Wirksamkeit staatlicher Massnahmen».

Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung, der Bericht der Kontrollstelle sowie der Jahresbericht für das Jahr 1993 liegen am Sitz der Gesellschaft den Mitgliedern zur Einsichtnahme auf.

Zürich, 28. April 1994

Namens der Verwaltung der SGH
Der Präsident: Christian Schmid
Der Direktor: Hans-Peter Stücheli

6564/81558

Für den Profi

alustar
Ihr Grossist hat's



Bestecke, Tafelgeräte
Silberwaren, Geschenkartikel

Hotelporzellan, Hotelgläser
Speise-Serviersysteme

Sonderverkauf

Bestecke in Edelstahl und versilbert, Glas und Porzellan,
Tafelgeräte NICRO und versilbert usw. verkaufen wir in Littauz
(Grossmatte Ost 24).

Restbestände und leicht beschädigte Artikel.

**Tiefstpreise
garantiert!**

Verkauf 2. bis 7. Mai
2. und 3. Mai reservierte Tage für Hotelkundschaft!
Mo.-Fr. 09.00-12.00 Uhr, 14.00-18.00 Uhr
Freitag Abendverkauf bis 20.00 Uhr
Samstag 09.00-14.00 Uhr

© 65660/42900

berndorf
LUZERN

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 2½ 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:

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

Associate Institutes of IHTTI Switzerland

1 Hotelsafe Marke Bauer,

32 Fächer, Doppelschlüssel,
Abmessungen:
H. 1,97 m; B. 0,96 m; T. 0,75 m
Auskunft 01 404 41 40, A. Strebel

65478/40819

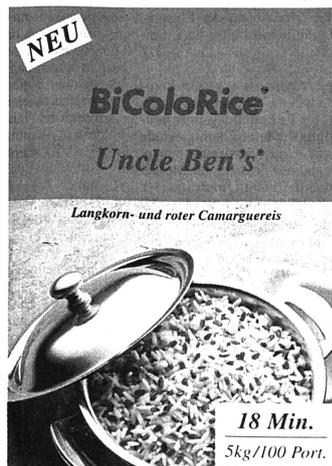
Zu kaufen gesucht

Zigarettenautomat

Occasion, Telefon 041 53 37 34.

P 65662/44300

Zwei interessante
und wertvolle
Abwechslungen
für Ihre Gäste!



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

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

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

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

Uncle Ben's
von konstanter,
hochwertiger Qualität

Gastronomie

Britische Pubkultur in der Identitätskrise

Die britische Bierindustrie befindet sich in einer Krise: Zu hohe Preise, ein stagnierendes Angebot und der steigende Weinkonsum haben zu einem massiven Absatzrückgang geführt: Rund 10 000 Pubs oder ein Sechstel aller Lokale werden in den nächsten Jahren ihre Tore schliessen müssen.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Das inoffizielle Bierkartell auf der britischen Insel erlebt zur Zeit die grösste Krise seit dem zweiten Weltkrieg. Seit drei Jahren verzeichnen die wichtigsten Brauereien in Grossbritannien rückläufige Umsatz- und Ertragszahlen. Für einmal ist jedoch nicht die konjunkturelle Lage für die Absatzprobleme des britischen Biers verantwortlich. Im Gegenteil: Ausländische Anbieter wie die australischen Foster oder Toohey's und sogenannte Designerbiere konnten den Ausstoss ebenso erhöhen wie die zahlreichen Winebars, die in ganz Grossbritannien wie Pilze aus dem Boden schiessen. Die Gründe für die Misere im britischen Biergeschäft sind eine Kumulation von Managementfehlern als Folge einer ignoranten und selbstherrlichen Politik der Brauer. Während die Softdrinkhersteller ihre Produktionskosten drosselten und dadurch die Preise kaum gestiegen sind, erhöhte sich der Bierpreis im Pub im letzten Jahrzehnt um beinahe ein Drittel: der Bierkonsum verringerte sich in dieser Zeit jedoch um mehr als sechs Prozent. Britische Biertrinker zahlen im Pub mit Ausnahme von Dänemark mehr als in allen anderen EU-Staaten und rund fünf Prozent mehr als in der Schweiz. Da in Grossbritannien rund 80 Prozent der Pubs im Besitze der Brauereien sind, mussten diese sowohl die Kosten der Lokale als auch die Produktionskosten tragen, was sich insbesondere in Zeiten von hohen Zinsen auf der Ertragsseite niederschlug. Der offensichtliche Rückgang des Bierkonsums führte zudem zu massiven Überkapazitäten und hohen Lagerkosten. Nicht nur die Preise sind indes das



In den nächsten Jahren werden rund 10 000 Pubs, die eigentlichen britischen Wahrzeichen, ihre Tore schliessen müssen. Foto: htr

Problem für die Krise im britischen Pub, sondern die Institution als solche. Trotz einem riesigen Investitionsbedarf werden Tausende von Pubs nicht modernisiert, da es sich viele kleine und mittlere Brauereien ganz einfach nicht leisten können, ihre Pubs zu renovieren.

Überaltertes Zielpublikum

Viele ehemals schöne Lokale aus viktorianischen und georgianischen Zeiten verkommen deshalb seit einigen Jahren zu Trinkerstätten mit einer überalterten Kundschaft, die ihrem Pub und ihrem Ale treu bleibt. Zu schaffen macht den traditionellen Brauereien wie Bass, Whitbread oder John Smith vor allem aber die zunehmende Konkurrenz aus dem Ausland, die für britische Verhältnisse zu revolutionären Veränderungen der Trinkgewohnheiten gesorgt hat. So werden immer mehr Biere in Flaschen und Büchsen importiert, die auch im Supermarkt oder in der gestylten American Bar zu haben sind. Seit dem Abbau der Zollschranken im EU-Raum haben die Briten zudem realisiert, dass sich ein Biertrip nach Frankreich durchaus lohnen kann. Allein im vergangenen Jahre

wurden Biere im Wert von knapp über einer Milliarde Franken zollfrei nach Grossbritannien eingeführt.

Weinbars nutzen Vorteil

Zu allem Übel für die Bierbrauereien haben die britischen Konsumenten jetzt auch noch den Wein entdeckt. Im gleichen Zeitraum, als sich der Bierpreis auf der Insel erhöhte, sank der durchschnittliche Preis einer Flasche Wein um zwölf Prozent und der Verbrauch stieg demgegenüber um über 50 Prozent. Mit aggressiven Kampagnen werben australische, amerikanische, südafrikanische und osteuropäische Produzenten mit Erfolg um die Gunst der britischen Konsumenten. Noch in diesem Jahr wollen auch die Schweizer Weinproduzenten ihre bisher bescheidene Marktpresenz in Grossbritannien mit der Lancierung von Walliser Weinen ausbauen. Die Anstrengungen der Weinproduzenten- und Importeure haben sich gelohnt. So gehört eine Flasche Wein heute zu einem guten Essen, und mit einem Glas Wein kann die kosmopolitische und weltoffene Einstellung manifestiert werden. Den Brauereien und Pubbetreibern bleibt heute nur

noch die Flucht nach vorn: Die Trinklokale sollen künftig vermehrt zu Begegnungsstätten umfunktioniert und dadurch einem weiteren Publikum attraktiv gemacht werden.

Die Ideen der Brauereien reichen von Kinderspielräumen über Afternoon-Tea bis zu einem besseren Essensangebot. Lediglich kurzfristige Erfolge dürften jene Pubmanager haben, die ihrem (natürlich weiblichen) Personal ohne als Arbeitskleidung verordnet haben. Weniger spektakulär, dafür aber um so effektvoller, handelte die Pubkette J.D. Wetherpoon, welche durch ein vorbildliches Kostenmanagement die Bierpreise senken konnte. Das Resultat: Die Wetherpoon-Aktienpreise haben sich in den letzten 18 Monaten verdoppelt. Sämtliche Massnahmen werden eine radikale Redimensionierung jedoch nicht verhindern können. So rechnet die britische Zeitung Financial Times damit, dass rund 10 000 der 60 000 britischen Pubs in den nächsten Jahren verschwinden werden.

Kommentar

Krisen sind fast immer hausgemacht

Die Krise in der britischen Pubindustrie, dem Rückgrat der traditionellen Gastronomie, ist nicht einfach ein Ereignis, das wie ein Golfkrieg den Finanzplatz London in Turbulenzen gebracht hat. Die Krise ist hausgemacht. Während Jahrzehnten hat die Lobby der Bierbrauereien, die den Markt kartellmässig kontrolliert hat, dem Konsumenten sowohl das Angebot als auch den Preis diktiert. Jetzt bekommen die ignoranten Brauer, die sich jedem Trend verschlossen haben, die Quittung: das Ende des Insel-daseins! Mit aggressivem, aber zeitgemässen Marketing erobern ausländische Konzerne wie Carlsberg, Heineken, Anheuser-Busch (Budweiser) und Foster seit einem Jahrzehnt sukzessive den britischen Markt, der immerhin ei-

nem Fünftel des gesamten EU-Bierkonsums entspricht. Erst jetzt, als die in ihren Pubs ausgeschenkt und ehemals belächelten ausländischen Biere ihre Infrastruktur mifnanzieren helfen, erwachen die Brauer aus ihrem Bierrausch. Nichts kann ewig dauern und Veränderungsprozesse sind vonnöten, hat man jetzt auch im Land der Traditionalisten realisiert. Apropos Traditionalisten: Parallelen zur Schweizer Gastronomie sind markant. Auch die helvetischen Wirte, allzusehr mit den post-Kartellisten der Bierindustrie liiert, wirken plötzlich zukunftsorientiert. Und die Schweizer Bierproduzenten verkaufen neuerdings Designerbiere, auch wenn die Vorlagen dazu auf dem Trendbarometer schon wieder auf dem Sinkflug sind... Stephan Wehrle

Gemüse im Gastgewerbe

Kraut und Rüben werden immer wichtiger

Gemüse ist einer der wichtigsten Bestandteile unserer Ernährung und gewinnt im Konsum zusehends an Bedeutung. Das Gastgewerbe kann und darf hier nicht hinterherhinken; Gemüse ist (wieder) ein Thema.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

«Vor fünf Jahren wurden pro Tag etwa 15 Gemüseteller serviert», heute sind es täglich deren 60 bis 70», beschreibt

REKLAME



Hotel Informatik mit Zukunft

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

hogatex tennor Tel. 01/741 43 44
HOTEL-COMPUTER-SYSTEME Fax 01/741 20 29
Riedstrasse 12, 8953 Dietlikon

Günter Abfalter, seit rund 25 Jahren Küchenchef im bernischen Hotel-Restaurant Metropole, die Veränderung an der Gemüse-Front. Seit 18 Jahren unterrichtet der eigenössisch diplomierte Küchenchef als Fachlehrer an der Gewerblich-Industriellen Berufsschule Bern. Gemüse ist für ihn nicht nur des ernährungstechnischen Aspektes wegen ein Thema: «Für Farbe, Geschmack, Formen und Abwechslung ist Gemüse der wichtigste Bestandteil einer Mahlzeit.» Im Trend weg vom Fleisch, hin zum Gemüse, sieht der Fachmann auch eine Chance für das Gastgewerbe. «Wer auf ein schönes, frisches Angebot setzt, wird sich durchsetzen können.» Die Situation des Gemüses im Gastgewerbe hat sich gemäss Günter Abfalter in den letzten zwanzig Jahren aber doch um einiges gebessert. «Es werden weniger Dosen und Tiefkühlwaren gebraucht, es wird mehr Abwechslung geboten.» Zum

Tiefkühlgemüse werde vielfach aus Bequemlichkeit, manchmal aber auch wegen des Kostenfaktors gegriffen: «Frischer Spinat beispielsweise ist meist zu zeitaufwendig. Wenn man Blumenkohl oder Rübli aus dem Tiefkühler nimmt, ist das schade und sinnlos.» Abfalter lehnt Tiefkühlgemüse nicht a priori ab, wohl aber Billigst-Tiefkühlwaren. «Es muss auf Qualität geachtet werden.»

Mehr heimische Produkte

Die steigende Nachfrage nach Frischgemüse kann einen Betrieb schon mal in den Clinch bringen, das weiss auch der Fachmann. Es gilt Personalkosten, höhere Preise, Lagerung, Beschaffung, Nachschub, Hygiene usw. zu beachten. «Deshalb bringen wir unseren Schülern eine gesunde Planung, Einteilung und optimale Ausnutzung der Arbeitszeit bei. Hinzu kommt die Bereitschaft zur Leistung, und dann sollten all diese Punkte

kein Problem sein – vorausgesetzt, der Betrieb ist entsprechend eingerichtet.» Günter Abfalter motiviert seine Schüler auch dazu, sich an heimische Frischprodukte zu halten. «Der grösste Vorteil des Inlandgemüses ist seine Frische und damit der bessere Geschmack.» Im Sommer bietet diese Beschaffung keine Probleme, da alles vorhanden ist. Im Winter jedoch fehlt das Angebot an inländischem Saisongemüse nicht aus, weshalb man um Importe nicht herumkommt. «Der Gast verlangt praktisch dieselbe Abwechslung wie im Sommer, und dem muss man irgendwie entgegenkommen.» In diesem Fehlverhalten der Konsumenten, das zudem Problemgemüsen (nitratthaltige Treibhausware) Vorschub leistet, sieht Abfalter die Knacknuss der Zukunft. «Auf längere Sicht muss es das Hauptziel sein, zu saisongerechten Gemüsen zu finden. Doch das ist ein langer Weg zurück, den man gehen muss.» Die Aufgeschlossenheit des Gastes sei dafür genauso nötig, wie Phantasie und Einsatzwille der Köche. «In der Schweiz haben wir ein sehr reichhaltiges Gemüseangebot, und zwar das ganze Jahr über, das in seiner Vielfalt zu wenig genutzt wird», fasst der Lehrer und Küchenchef die Situation zusammen. Vielleicht sechs oder sieben Gemüsesorten seien es, die immer und überall angeboten würden, während die wenigsten Betriebe etwas Spezielles oder gar Neues versuchten. Das gilt vorab im Sommer, aber auch im Winter. «Sachen wie Pfälzerrüben, weisse Rüben oder Wirsing haben ein Mauerblümchen-Dasein. Das liegt vorwiegend am Koch, der zu schnell aufgibt, wenn die Gerichte nicht laufen, und sie wieder von der Karte

nimmt.» Etwas Ausdauer und eine intensive Zusammenarbeit zwischen Gastgewerbe und Gemüseproduzenten könnten Abhilfe schaffen, meint Abfalter. «So finden wir vielleicht den Weg zurück, was schliesslich umweltfreundlicher, gesünder und billiger wäre.»

REKLAME



Neu: Ihre Energie-spar-Luft.

Jetzt mit staefa gastro schnell und günstig zu guter Luft. Informationen erhalten Sie bei Ihrem Lüftungsplaner oder Installateur. Oder direkt bei:

Staefa Control System AG
Telefon 01/928 61 11
Telefax 01/928 66 12

Phantasie und Einsatz gefragt

Phantasie und Einsatz des Koches sind das A und O, wenn es um Gemüse geht. Fachlehrer und Küchenchef Günter Abfalter hat einige Tipps:
● Wo immer möglich, erntefrisches Gemüse verwenden; Gemüse nie ungeschält waschen und möglichst auf den Zeitpunkt hin zubereiten. Bei der Zubereitung wenig Wasser verwenden.
● Die Hauptisünde: Gemüse wird zu stark gesalzen oder mit anderen Geschmacksrichtungen überönt. Gemüse sollte seinen Charakter bewahren.
● Bei heiklen Gemüsen, die nicht un-

bedingt die Akzeptanz des Gastes haben (zum Beispiel Krautstiele), nur einwandfreie, frische Ware nehmen.
● Ideen sind gefragt. Warum nicht einmal Wirsing-Rouladen oder Rotkohlhöpfli (gefüllte Blätter) anbieten? Statt blosse Rübli, diese mit Pfälzerrüben und Kohlräbli mischen. Auberginen sind in allen Formen toll. Endivien («Brüsseler») sind gedünstet ein schnelles, dankbares Wintergemüse.
● Ein Gang über den Markt (auch ohne Einkauf) ist immer empfehlenswert, es inspiriert. MLG

SESSEL MODULIS T2

Fr. 63.-
MIT
KISSEN

ERHÄLTICH
IN VIELEN
ANDEREN
VARIANTEN



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

Grosfillex®

SEIT 40 JAHREN Nr. 1 FÜR TERRASSENEINRICHTUNG

Wir nehmen Rücksicht



Josef Niederberger,
Café Rendez-vous, Luzern

«Ein freundliches «Stört
es Sie wenn ich rauche?»
gehört zum rauchenden,
eine Prise Verständnis
zum nichtrauchenden
Gast. Der Grundsatz
«Leben und leben lassen»
ist in meinem Betrieb
an der Tagesordnung».



Miteinander statt gegeneinander

Die billigste Fleischsuppe in der Schweiz!

200'000 Packungen

MORNY-Fleischsuppe EXTRA

12 Würfeln à 11 g

Exklusiv
bei DENNER!



Probiert
Preis!

1.20

statt 2.40



Wir sind immer billig!

DENNER

SUPERDISCOUNT

Gastronomie-Trend

Slow Food überholt im rasanten Galopp

Innerhalb von wenigen Monaten sind bei Slow Food Schweiz über tausend Anfragen für eine Mitgliedschaft eingegangen. Einundzwanzig regionale Sektionen und sechs Fachgruppen haben sich gebildet, und das ist erst der Anfang einer Bewegung, wie sie für Schweizer Verhältnisse nicht rasanter sein könnte.

DORIS BLUM

Der erste Slow Food-Weltkongress fand vor rund vier Jahren in Paris statt. Noch war das Thema keine Sensation, und die Schweizer Sympathisanten orientierten sich an Italien. Letztes Jahr nun ist Slow Food Schweiz gegründet worden, und siehe da, die Philosophie kommt an! «Wir planen eine gemächliche Entwicklung und sind überrollt worden», sagt Hanspeter Detsch, Präsident dieses Vereins. Mittlerweile hat der Werbeberater seine leitende Tätigkeit bei der «Impuls»-Agentur in Küssnacht auf die Hälfte reduziert, um das in Gang zu setzen, was die Slow Food-Philosophie als «bewussteres Leben» bezeichnet.

Zeit zu handeln

In Schweizer Mund kam Slow Food erst so richtig nach dem Ütliberg-Happening vom vergangenen November. Jean-Pierre Corpataux – das Enfant terrible aus Fribourg – sorgte für das Schlemmer-Szenario, die Herbststimmung lieferte die Romantik, man kam von überall angereist, und die Medien bekundeten Appetit. Die unerwartete Aufmerksamkeit für eine Bewegung, deren Tempo sich symbolhaft an der Schnecke orientiert, deutet Hanspeter Detsch als Zeichen der Zeit. Er selber habe in seinem Bekanntenkreis ein steigendes Unbehagen im Zusammenhang mit unserer Esskultur bemerkt. «Ich spürte, dass es Zeit war zu handeln. Doch wir sind absolut unabhängig. Hinter uns steht keine Firma, keine Partei oder etwas Ähnliches.»



Karikatur: Niels

Slow Food geht auf die bewegten 68er Jahre in Italien, zurück. Arcigola (Ari als Abkürzung für «Associazione Recreativa di Cultura Italiana» und «gola» übersetzt als Schlund) verstand sich als Opposition zur verbotenen Hochkultur. Sie verzeichnete einen rasanten Zulauf aus allen Gesellschaftsschichten. Es begann bei den Konsumenten und beeinflusste die Gastronomie und letztlich die Produzenten. Slow Food, ein späteres «Anhängsel» von Arcigola, wurde 1989 international. Der erste Weltkongress fand in Paris statt; aber die Kontaktadresse für die interessierten Schweizer blieb unverändert in Italien (Bra im Piemont).

Von der Theorie zur Praxis

Slow Food Schweiz will nun auf eigenen Strukturen aufbauen und ein entsprechendes Aktivitätsprogramm gestalten. Als Verein im Sinne des schweizerischen ZGB, Art. 60 ff mit Sitz in Küssnacht ZH, hat sie natürlich ihre Statuten. Über Sinn und Absicht orientiert sie in einer zweiseitigen Schrift, die sich erst im Laufe der Zukunft verwirklichen dürfte. Gar schön klingen Sätze wie: «Wir lassen uns nicht von wirtschaftlichen Interessen diktieren, wie, wann und was wir zu geniessen haben.» Oder: «Der Slow Food-Sympathisant kennt die Natur. Er weiss, welches Gemüse reif ist und unterscheidet zwischen Einheimischem und Importiertem.» Hanspeter Detsch meint dazu: «Es ist ein Leitbild und tönt vielleicht überschwänglich. Aber auf keinen Fall handelt es sich um etwas Schöngestiges.»

Die praktische Arbeit kommt jetzt auf die regionalen Sektionen und die Fachgruppen zu. Slow Food versteht sich laut Vereinspräsident als Bewegung im wahrsten Sinn. Um Aktivitäten ist man nicht verlegen. Ende Mai findet eine Gründungsveranstaltung in der Romanie statt. Für den November bahnt sich ein ganzes Programm um Wein und Käse an. Ob der Zulauf weiter anhält und eine Volksbewegung mit opponierendem Charakter in Gang kommt, wird sich erst später zeigen.

Weine

Die Dessertweine sind im Kommen

Dessertweine sind beliebt, vor allem, wenn es um etwas Spezielles geht. Experimentierfreudige Gastronomen finden heute auch entsprechend experimentierfreudige Gäste.

DORIS BLUM

«Dessertweine sind total im Kommen, so wie auch die Desserts wieder höchst beliebt sind», stellt Max Eichmann vom Schloss Falkenstein in Niedergösgen fest. Entgegen früherer Prognosen würden Mann und Frau unvermindert ausgehen, «aber dann will man – zum Glück! – wieder schlechter.» Als Beispiel seiner süsseren Verführungen nennt er den Banyuls, einen sogenannten Vin Doux naturel, den manche mit einem Tawny-Port vergleichen. «Er passt gut zu einem Schokoladendessert». Weiter auf die Liste setzt er den Beaumes de Venise («zu Bread-and-Butter Pudding oder Tarte Tatin»), einen Sauternes und «mehr und mehr die deutschen Eisweine und Beerenauslesen».

Auserlesene Walliser Tröpfchen

Solchermassen eindeutige Tendenzen zeichnen sich nicht überall gleich oder gleichzeitig ab. Dies zeigt zum Beispiel der Kommentar von Sepp Julien, Inhaber des Hotels Mirabeau in Zermatt. Er bestätigt zwar, dass die Walliser Spezialitäten – wie etwa Amigne, Muscat und andere – sehr gefragt sind, aber «nicht zum Dessert». Eine Riesling-Spätlese (Petit-Rhin) trinken die Gäste lieber «zu Fois Gras oder einer Terrine». Im Nachbarort, im Waldhotel Fletschhorn in Saas-Fee, stützt sich auch Hansjörg Ditsch auf eine langjährige Erfahrung mit den Walliser Spezialitäten. Manchen Gästen seien sie beim erstmaligen Bekommen – laut Ditsch – noch unbekannt. Später jedoch würden sie darauf zurückkommen und



Illustration aus dem Buch «Sekt» von Horst Scharfenberg (Hallwag Verlag).

fragen: «Haben Sie wieder so etwas?» Und offenbar kehren die Gäste mit der Erinnerung nach Hause, denn die aromatischen weissen Walliser liegen – laut verschiedenen Weinhändlern – im Trend. In der Kellegi Orsat, Martigny betont

der Önologie Philippe Dubuis: «Gesucht vor allem sind die auserlesenen Spezialitäten, und deren Menge ist beschränkt.»

Süss ist nicht gleich süss

Die Frage nach dem süsseren Trend führt auf alles andere als eine einheitliche Geschmackslinie. Sogar die Behauptung, hauptsächlich jüngere, noch Wein-ungeübte Leute würden ihm unterliegen, scheint veraltet. Oder wie ist es mit den Frauen, für die man immerhin den Ausdruck «Frauenweine» erfunden hat? Zu einer überraschenden Feststellung kam Rudolf Kiener von der Münsterkellerei AG in Liebefeld. Er stützt seine Beobachtung auf die Herbstmessen, und da zeigten die Männer neuerdings verschlechte Seiten. «Früher war es das Gläsi Kirsch, das man zu Kaffee und Gebäck auftrichtete. Heute hält man für die Gelegenheit einen Wein parat.»

Auserlesenes darf etwas kosten

Dass «die Gelegenheit» auch etwas kosten darf, erleben die Anhänger deutscher Prädikats- und Qualitätsweine. Zu ihnen gehört Beat Caduff vom Hotel Anita in Arosa. Auf steigendem Kurs befinden sich hier die deutschen Eisweine und Trockenbeerenauslesen. Als Grund gibt er einerseits seine persönliche Vorliebe an, andererseits «haben diese Weine einen tieferen Alkoholgehalt und mehr Säure als etwa ein Sauternes. Sie sind dadurch erfrischender.» – Erfrischend, je nach Interpretation, sind auch die Preise. Aber das sei für die Gäste kein Hindernis, bedeutet Beat Caduff.

Erfrischendes aus Italien

Etwas wie Morgenröte zeichnet sich aus Richtung des Piemont ab. Die Pilger zu den weissen Trüffel haben es schliesslich oft genug erlebt, was es heisst, sich durch mehrere Gänge hindurchzuschlemmen. Die prickelnde, anregende

Überraschung kam noch immer beim Dessert mit einem Glas Moscato d'Asti. Das Interesse an dem erfrischenden Wein – mit einem sehr tiefen Alkoholvolumen! – beginnt auch hier Kreise zu ziehen. Im Restaurant «Tübli», Zürich gehört er automatisch zum Dessert eines Menüs. «Das ermöglicht den Offenausschank», erklärt Urs Wehrli. «Gäste, die ihn nicht kannten, mussten man sozusagen verführen. Heute fragen sie, wenn das Menü ändert: Habt ihr ihn nicht mehr?» Nun hat man sich an einen weiteren «frizzanten» Versuch gewagt. Der Bracchetto d'Acqui ist – schon von der Farbe her – noch viel ungewohnter und braucht Einführung. (Bis jetzt die schönste Kombination: Bitterschokolade!)

Spumante ist kein Champagner

Von dem Image als «Kopfwehner» beginnt sich der Asti Spumante – nicht zu verwechseln mit dem Moscato d'Asti! – erst langsam zu erholen. Bei Bols Cynar AG, die auch die Marke Riccadonna vertritt, stellt man ein «sanft gestiegenes Interesse, kaum nennenswert», fest. Vize-Direktor Tony Inlig ist jedoch überzeugt, dass sich der brandneue DOCG-Status für Riccadonna noch auswirkt. «Aber der Asti Spumante ist süss», warnt er, «eine Liebhabersache», und er lasse sich nicht einfach, nur weil er billiger sei, mit einem Champagner vertauschen. Dessertweine im Trend, das zeigen alle eingeholten Kommentare, bekunden hauptsächlich den Trend zum Speziellen. Speziell will es auch der Champagner. «Aber bitte nicht süss!» (die darauf angesprochenen Spezialisten zeigten sich geradezu entsetzt). Heinz Schwendemann von der «Champagnerboutique» in Meggen stellt seit Frühjahr 1993 eine steigende Nachfrage fest. Gewünscht seien insbesondere Prestige-Cuvées und Jahrgangschampagner. «Er darf etwas kosten. Man ist weniger experimentierfreudig und geht auf Nummer Sicher.»

Ernährungszeitschrift

SVE lanciert «Tabula»

Die Schweizerische Vereinigung für Ernährung (SVE) gibt neu die eigene Zeitschrift «Tabula» heraus, die in deutscher und französischer Sprache erscheint. Zudem ist eine Broschüre mit Erkenntnissen und Schlussfolgerungen des Dritten Schweizerischen Ernährungsberichtes beim SVE erhältlich.

«Tabula» will alle jene Menschen ansprechen, die sich für Ernährungsfragen interessieren. Klar, dass sich in diesem Magazin einiges um Kalorien, Kohlenhydrate und Vitamine dreht. Und dass die gesunde Ernährung immer wieder ein Thema sein wird. Aber «Tabula» will auch über Freude, Lust und Nöte berichten, die mit dem Essen zusammenhängen. Neben dem jeweiligen Schwerpunktbeitrag enthält «Tabula» eine Reihe von Rubriken, etwa einen Ratgeber für Ernährungsfragen, einen Veranstaltungskalender, Kurzinformationen und Büchertips.

Nebst dem viermal jährlich erscheinenden «Tabula» hat die SVE die Broschüre «Gesundheit und Ernährung in der Schweiz» herausgegeben. In der gut 60 Seiten umfassenden Arbeit werden die Erkenntnisse und Schlussfolgerungen des Dritten Schweizerischen Ernährungsberichtes in leicht verständlicher Form dargestellt. Zudem enthält das neue SVE-Heft eine ganze Menge von praktischen Tipps für den Alltag. Die Broschüre ist in deutscher, französischer und italienischer Sprache erhältlich.

Die Broschüre «Gesundheit und Ernährung in der Schweiz» kostet für SVE-Mitglieder 8 Franken (16 Franken für Nichtmitglieder). Die Zeitschrift «Tabula» erhalten SVE-Mitglieder gratis. Das Jahresabonnement für Nichtmitglieder kostet 16 Franken. Beides kann bestellt werden bei: Schweizerische Vereinigung für Ernährung, Postfach, 3052 Zollikofen, Telefon 031 911 24 22.

LES(E)BAR

«Kräuter und Knoblauch»

«Die Geschichte der Kräuter beginnt im Paradies» – so beginnt der Text in einem aufwendig und opulent fotografierten Band über «Kräuter und Knoblauch». Selbst für den, der bereits paradiesisch umzugehen weiss mit dem Vielerlei der Kräuter, dürfte dieser Band eine Fülle von neuen Erkenntnissen vermitteln. Ein Lexikon der Küchenkräuter versammelt alle Hintergrundinformationen über die Arten und ihre Besonderheiten, dazu stets einiges an Wissenswerten über Herkunft und Zubereitung. *Eckart Witzigmann* steuerte ein paar ausgefallene Rezepte bei, die auch dem erfahrenen Küchenmeister noch einiges an Anregungen bieten dürften. Wie man Küchenkräuter vor- teilhaft selber zieht, trocknet oder tiefgefrostet aufbewahrt – auch Praktisches erzählt dieser grossformatige Bildband. Ein gefreutes Geschenk für jeden Jungkoch, ein nutzbringender Ratgeber für jeden Hobbykoch

und eine Bereicherung für jede Küchenbibliothek. *GU*

Kräuter und Knoblauch – Teubner-Küchenlexikon erschienen im Verlag Gräfe und Unzer, 70.80 Franken, ISBN 3-7742-2074-3.

Grillkochbuch

Vielseitige Rezepte für Feinschmecker mit Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchten hat der bekannte Koch und Kochbuchautor Peter Bühler (unter anderem «Schweizer Spezialitäten», «Die neue Schweizer Küche», «Die neue Küche – jung und kreativ») in seinem neuen «Grillkochbuch» zusammengefasst. Er verrät, wie und mit welchen Zutaten – sobald das Wetter mitspielt – der Grill auf Hochtouren gebracht werden kann. Es muss ja nicht immer eine Bratwurst sein. Wer die vielen kleinen Geheimnisse von köstlichen Marinaden, aromatischen Glasuren, geschmackvollen Saucen, raffinierten Chutneys kennt, kann mit Fisch,

Fleisch und Geflügel Abwechslung in den Grill-Alltag bringen. Damit die Vielfalt der Rezepte zum Zug kommen ist bloss noch auf einen warmen, trockenen Sommer zu hoffen. *SPP*

«Das Grillkochbuch» von Peter Bühler ist im AT Verlag erschienen und zum Preis von Franken 29.80 erhältlich (ISBN 3-85502-502-9).

Früchte-«Drinks»

Ganz einfach «Drinks» heisst das Bilderbuch über spritzig-freche Früchte-Drinks. Aber allein die ausgefallenen Fotografien lohnen mehr als einen Blick in dieses Buch. Von der Ananas über die Brombeere und Feige, über Holunder, Kaki, Limette und Maracuja bis hin zu Rhabarber, Rose, Wassermelone und Zwetschge wird keine Frucht ausgelassen. Denn die Rezepte um diese fruchtigen Drinks stammen von Ernst Lechthaler, Autor und Barchef im Park Hilton in München.

Wie Lechthaler einen Daiquiri mit Litchi zaubert oder eine Exotic Queen mit Tamarillo-Früchten, wie er einen exotischen Fruchtpunsch aus Granatapfel mixt, einen Wild Dream mit Walderdbeere oder einen Champaya auf Papaya-Basis – das kann auch anderen Barkeepern noch Anregungen vermitteln. *GU*

Ernst Lechthaler: «Drinks», Verlag Walter Hädecke, ISBN 37750-0231-6, 58 Franken.

Kochen «für ein deutsches Mannsbild»

Vergessene Küchengeheimnisse des Mittelalters hat *Jürgen Fahrenkamp* gesammelt, ausprobiert, aufgeschrieben und unter dem reizvollen Titel publiziert «Wie man ein deutsches Mannsbild bey Kräfften hält». Schon einmal gab es eine (kostbare) Ausgabe dieser küchenhistorischen Sammlung. Dem Orbis-Verlag ist die wohlfeile Edition für nurmehr Franken 15.95 zu verdanken.

Für den Küchenfachmann bietet der Blick in die Vergangenheit eine Fülle von Anregungen auch für heutige Zubereitungen. Dem ausgelernten Anfänger mag dieses Buch ein nützliches Geschenk darstellen, basiert doch Wissen von heute und morgen immer auf dem, was Gestern war. Und davon bietet dieses Buch in Fülle... Was in sechs Gängen zum Frühstück verzehrt wurde – man mag seinen Auge nicht trauen. Aber wie «ein guot kräftiges Süpplin» zubereitet wurde – da mag man heute noch mithalten. Ebenso bei den Fisch-, Fleisch- und Wildgerichten. Herrlich die eingestreu- ten mittelalterlichen Illustrationen. Bei den Backanleitungen für «Eyn swartzbrod von westhalen», für «Rugkenprod» oder «Steynbrod» – da ist jedoch (fast) jedermann froh, dass moderne Zeiten Einzug gehalten haben in den Backstuben. *GU*

Jürgen Fahrenkamp: Wie man ein deutsches Mannsbild bey Kräfften hält. Orbis-Verlag, Fr. 15.95, ISBN 3-572-00660-0.

Weniger Stress, mehr Trinkgeld.

■ EIN BEITRAG FÜR DIENSTBARE HOTELBETRIEBE

Ein angenehmer Hotelaufenthalt fängt für den Gast bereits mit einem reibungslosen Ablauf an der Reception an. Schon hier ist es wichtig, seinen erwartungsvollen Gesichtsausdruck nicht zu enttäuschen. Ziellich gut stehen da die Chancen für ein Hotel, das mit Ascotel bcs 64 / 64 S ausgestattet ist.



Crystal: Vermittler station und/ oder Komfortapparat der Systeme Ascotel bcs 64 / 64 S.

Die Receptionistin kann den Gast mit einem bestechenden Lächeln beruhigen, denn mit nur einem einzigen Tastendruck an ihrer Vermittlerstation Ascotel Crystal zaubert sie die Liste der freien Zimmer auf das Display. Die Check-In-Prozedur wird für den Gast, der gekommen ist, um für kurze Zeit zu sein, nicht zur Geduldsprobe: etwa 7 Sekunden später ist der Gast elektronisch einquartiert. Und 7 Minuten später kann er singend unter der Dusche stehen - wenn ihm danach ist! Diese Ascotel Telekommunikations-Systeme sind speziell auf die Bedürfnisse von Hotelbetrieben mit bis zu 100 Zimmern ausgerichtet. Sie entlasten das Personal (und die Gäste) durch viele automatische Funktionen zum Beispiel im Check-In, Check-Out, bei Weck- und Terminaufträgen. Der Verwaltung erschliessen Ascotel Systeme durch ein flexibles Gebührensystem eine programmierbare Einnahmequelle. Und für den Gast, bzw. König, ermöglichen sie untätigst die Durchwahl von extern direkt in sein Zimmer und natürlich auch die "Do-not-disturb"-Funktion fürs Mittagsschlafen. Aber das Supplement kommt erst noch: In diese Anlage integrierbar ist nun auch das neue Ascotel bcs cordless, ein schnurloses Telefonsystem für das ganze Hotelareal bzw. Königreich. Die portablen, mit allen Systemfunktionen



Ascotel bcs cordless: Nur Ascotel bcs 64 / 64 S bieten sämtliche Systemfunktionen auch in einem mobilen Endgerät.



Bedürfnisse von Hotelbetrieben mit bis zu 100 Zimmern ausgerichtet. Sie entlasten das Personal (und die Gäste) durch viele automatische Funktionen zum Beispiel im Check-In, Check-Out, bei Weck- und Terminaufträgen. Der Verwaltung erschliessen Ascotel Systeme durch ein flexibles Gebührensystem eine programmierbare Einnahmequelle. Und für den Gast, bzw. König, ermöglichen sie untätigst die Durchwahl von extern direkt in sein Zimmer und natürlich auch die "Do-not-disturb"-Funktion fürs Mittagsschlafen. Aber das Supplement kommt erst noch: In diese Anlage integrierbar ist nun auch das neue Ascotel bcs cordless, ein schnurloses Telefonsystem für das ganze Hotelareal bzw. Königreich. Die portablen, mit allen Systemfunktionen

ausgestatteten Handapparate begleiten den Somelier in den Weinkeller, den Prêt-à-porter in die Tiefgarage, den Direktor in den Tanzsaal oder werden - Trinkgeld inbegriffen - dem angerufenen Gast am Pool auf dem Silbertablett gereicht. "Ich kann jetzt gleich vom Gefrierraum aus mit dem Metzger telefonieren!" freut sich denn auch Chefkoch Willy Hitz vom Hotel Gansenhut. Und wer schon mal seine sauglatten Spannferkel kosten durfte, weiss das zu schätzen. Weitere gastrofreundschaftliche Informationen zu Ascotel bcs 64 / 64 S und Ascotel bcs cordless erfahren Sie über Telefon 155 77 22 bei Ascotel, Zielmattstrasse 1, 4503 Solothurn, und von der PTT über Telefon 113 oder bei Ihrem Installateur.



"Ich kann jetzt gleich vom Gefrierraum aus mit dem Metzger telefonieren!"

Willy Hitz, Chefkoch

McGANN-ERIKSSON

Brigit 50: Das clevere Zimmertelefon mit vorteilhafter Komfortfunktion.



TELECOM

Ascotel Telekommunikationssysteme: **ascotel** denkt weiter.

FIRMEN BERICHTEN

Reisgerichte
im Nu zubereitet

Mit Uncle Ben's Sauce Minute lassen sich mit kleinem Aufwand die feinsten Spezialitäten zubereiten. Das Uncle Ben's Sauce Minute-Sortiment wurde um fünf neue Varietäten, von Sweet & Sour über Stroganoff und Champignons-Crème bis zu Senf ergänzt. Die Saucen passen zu verschiedenen Fleisch-, Geflügel- und Fischarten; sie lassen sich aber auch ohne Fleisch zubereiten.

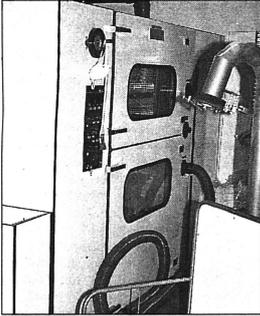


Serviert mit Uncle Ben's Reis entstehen abwechslungsreiche und ausgewogene Mahlzeiten, die bei grossen und kleinen Gästen auf Begeisterung stossen. Die Sauce Minute erfreuen sich grosser Beliebtheit, denn sie überzeugen sowohl im Geschmack als auch durch ihre einfache Zubereitung.

Weitere Informationen: Effems AG, Zug, Telefon 064 47 20 80, Fax 064 47 36 10.

Bettenfederreinigung

Dank moderner Anlagen ist es möglich, Bettfedern hygienisch einwandfrei und günstig zu reinigen. Die Bettstücke trennt man auf und der Inhalt wird in die Entstaubungsmaschine gesaugt. In der Entstaubungskammer werden sie entstaubt und antibakteriell behandelt. Nach dieser Behandlung kommen die Federn in die Dampftrommel. Nach der Dampfung trocknen sie im Heissluftstrom. Vor dem Abfüllen in die neue Fassung, werden die Daunen noch gekühlt.



Wichtig ist, dass durch die Behandlung in der Dampftrommel den Daunen der Schweiß entzogen wird. Sie erhalten wieder ihre ursprüngliche Elastizität. Daunenduvets sollten je nach Beanspruchung nach 5 bis 8 Jahren gereinigt werden.

Weitere Informationen: Ochsner Handels AG, Brandstrasse 202, 3852 Ringgenberg, Telefon 036 22 53 76, Fax 036 22 69 75.

Haco
Gemüse-Vinaigrette

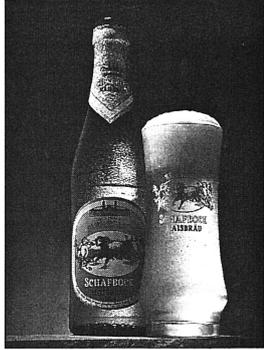
Die Haco Gemüse-Vinaigrette ist ein neues Produkt mit hohem Dienstleistungsgrad, denn das mühsame Rüsten und Schneiden der Gemüseeinlage wird vom Hersteller übernommen und somit dem Verbraucher viel Arbeit und Zeit gespart. Weitere Vorteile sind: - sie ist leichter und daher bekömmlicher, da mehr als die Hälfte weniger Öl als bei einer herkömmlichen Vinaigrette verwendet wird; - schnelle und einfache Zubereitung; - zubereitete Sauce bleibt schön homogen; - reichhaltige Gemüse- und Kräutereinlage; - schöner Schnitt der Gemüseeinlage; - kann sehr gut und auf einfache Art bereichert und auch parfümiert werden.



Das neue Produkt ist im Karton zu sechs Beuteln à 270 Gramm erhältlich. Weitere Auskünfte bei Haco AG, Gümligen, Telefon 031 950 11 11.

Lieber Schafbock
als Null Bock

Null Bock ist nicht gerade die Stimmung, welche die Gäste anzieht. Die Alternative heisst Schafbock, das neue Maisbier Schafbock ist das schweizerischste Maisbier, wird in Einsiedeln gebraut und enthält neben erstklassigem Malz und Hopfen auch Maisgräser. Es ist hell, leicht und trendy, wie es auch und besonders Frauen lieben. Das neue Maisbier heisst Schafbock, weil seit dem Mittelalter das Lamm-Motiv auf einem typischen Einsiedler Pilger-Gebäck zu finden ist - auf einem scheibenartigen, runden, honiggesüßten Kuchen, kurz Schafbock genannt.

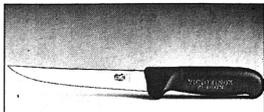


Das Maisbier mit dem witzigen Namen gibt's von Fabio AG in der 33-cl-Flasche im Zehnerharassli. Auch die Produkte rund um's Bier - Rotaires, Kleber, Untersetzer usw. - bringen Farbe ins Restaurant. Erhältlich für jene, welche die ersten sein wollen, ist Schafbock-Bier vorab bei Jelmoli, in ausgesuchten Fachgeschäften sowie bei Getränkegrossisten.

Weitere Informationen: Fabio Import AG, 6414 Oberrath, Telefon 041 82 37 36, Fax 041 82 19 50.

Neue Messer
schneiden scharf

Auch wenn ein Messer auf den ersten Blick noch so banal oder einfach erscheinen mag, vielfach steckt ein grosses Fachwissen und einiges an modernster Forschung drin. Das jüngste Kind der Victorinox-Familie, «Fibro», ist ein Hightech-Produkt, das Metzger und Köchen die Arbeit wesentlich erleichtern kann. Als unverzichtbar wird gerade im Gastgewerbe oder in den Schlachthöfen die Tatsache bewertet, dass die Griffe von «Fibro» bei Temperaturen bis zu 150 Grad Celsius sterilisiert werden können. Allen Produkten der Victorinox ist eines gemein: höchste Schnitthaltigkeit bei minimalster Bruchgefahr und natürlich erstklassige Stahlqualität und optimale Härte.



War noch vor Jahren die fehlende Rutschfestigkeit der Griffe ein unüberwindlich scheinendes Problem, so ist ein ergonomisch gestaltetes Messer mit optimal in der Hand liegendem, rutschfestem Griff heute die Norm.

Weitere Informationen: Victorinox, 6438 Ibach-Schwyz, Telefon 043 23 13 43, Fax 043 21 73 21.

Deckengestaltung mit
vorgefertigtem System

Die Decke ist nicht nur ein Element der Innenarchitektur, sondern hat auch technische und funktionale Bedeutung, zum Beispiel in punkto Akustik und Raumklima. Wenn aber Kreativität und Kostenrahmen in Konflikt geraten, lässt sich das Problem durch Einsatz vorgefertigter Deckensysteme leicht in Griff bekommen. Die Technik der Danogips-Decken gibt es neu im Knauf-Trockenbau-Sortiment. Sie eröffnet interessante und wirtschaftliche Gestaltungsmöglichkeiten für den Deckenbereich. Es handelt sich um ein System aus vorgefertigten, oberflächenbehandelten Gipselementen unterschiedlicher Formate und Rundbogen-Elemente, die sich vielfältig und individuell kombinieren lassen.

Weitere Auskünfte: Knauf AG, Schorenweg 9, 4144 Arlesheim, Tel. 061 411 44 20, Fax 061 411 44 86.

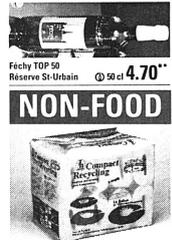
HOWEG

Dieser hervorragende Champagner - gekeltert aus Chardonnay-, Pinot Noir- und Meunier-Trauben - bietet dem Kenner ein feines Aroma und einen ausgewogenen Gout. Ein einzigartiger Champagner, nach traditioneller Methode hergestellt, der Sie durch sein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis überzeugen wird.

17,90*
75 cl



Champagne
St. Evremont
Ch 6 F 75 cl 18.50



Fechy TOP 50
Reserve St-Urbain 50 cl 4.70*

NON-FOOD

FOOD

Rapsöl Inländisch z.B. -Kann 4.22*
-Clapbox 6 20 lt 4.19*
-Clapbox 6 10 lt 4.29*



Kaffeeersatz 200 Portionen 15.95*



Hero z.B. -Parmadero Sauce Pomodoro 5.95*
-Parmadero Sauce Toscana 6.40*

PASTA
DEL PADRONE

-alle Eierlegwaren kg 2.45*
-alle Napoli Teigwaren kg 1.95*



Hug z.B. -Fächer gewellt kg 28.90*
-Hippen kg 21.90*

CAVE

Ice Tea ELVIS 1.79*
Trendbiero z.B. -Bud Flasche 33 cl 1.79*
-Corona Extra, Mexiko 35 cl 1.85*



-Fendant Rapilles Provins 100 cl 6.70*
-Fendant Rapilles Provins 50 cl 3.50*

-Mannella Orangensaft 100 cl .99*
-Mannella Orangensektar 100 cl .89*

Frontali Triacca z.B. -Rosato della Toscana 1992 Foglio al Vento 50 cl 3.60*

Wein des Monats

Barbara D'Alba «Canestrelli» Canestrelli 91 DOC 75 cl 5.20*
Barbara D'Alba TOP 50 «Canestrelli» Canestrelli 91 DOC 50 cl 3.15*



-Beaujolais Bel-Air A.C. 100 cl 4.95*
-Beaujolais Bel-Air A.C. 50 cl 2.75*

Talis z.B. -Häkle Recycling, Compact Ziegig Sa 25.90**
-Häkle Recycling, Compact Ziegig Sa 27.90**



Energiesparlampen Philips z.B. -PLCE 9W, 40W St 19.90**
-PLCE 20W, 100W St 19.90**



Steinfels z.B. -Dish-Lav C mit Chloranzatz kg 3.80*
-Dish-Lav Brillant Glasreinigungsmittel kg 3.40*
-Dish-Lav TKS Einweichmittel kg 5.45*



Angebot gültig für Bestellungen bis 30.5.94

HOWEG

6030 Ebikon
Bestellservice:
Telefon 065 51 21 51
Fax 065 52 99 09



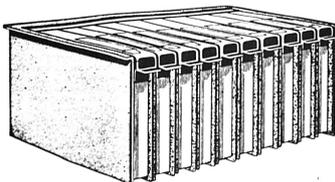
12. Schweizerische Metzgerei
Fachausstellung mit
internationaler Beteiligung

Öffnungszeiten: Täglich 10.00-18.30 Uhr

Auskunft: Telefon 01-318 7111

Züsäpa Zürich, 4.-9. Mai 1994

Telefonbuch-Halter



Die Bewährten
Die Zuverlässigen
Die Soliden
In 5 Ausführungen

TERAG AG
6015 Reussbühl
Täschmattstrasse 1
Telefon (041) 55 56 20

50190/260789

OCHSNER HANDELS AG

Bettwarenfabrikation
Brandstrasse
3852 Ringgenberg
Tel. 038 / 22 53 76
Fax 038 / 22 69 75

Bettwarenfabrikation -
Bettwarencleaning

-Duvetreinigung auf modernster
Anlage:

prompt - zuverlässig
- günstig!

-Duvets: Alle Qualitäten lieferbar,
z.B. 160 x 210 cm schon ab Fr. 89.-

Verlangen Sie eine unverbindliche
Offerte! WIR-Anteil nach Absprache.

62330/916679

minigolf plant und baut

Ausführung mit ortsansässigen
Kräften.

Alle Systeme
(unverbindliche Beratung)



6130 Willisau Tälebach 4
Tel. 045/81 08 08

Beschriftungen
Selbstklebend
Schellen Buchstaben
Für Streifen, Wässon, 5222 Gramchen
für jeden Zweck! 235 064 31 25 02 064/31 38 76

Radarwarner - Blitz- Schutzfolie?

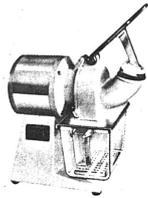
Verboten
Keine Garantie

Wir bieten Abhilfe

Legal: Fr. 50.- (Schein/Scheck)
inkl. 1 J. Vers. gg. Mandate

Fa. Karl Dumot
Hochhaus 7
8957 Spreitenbach AG

63708/381071



**N Eisbrechmaschine/
Brice-glace**

Art. Nr. 519-1281
aus rostfreiem Stahl, 220 Volt/370 Watt, Stundenleistung zirka 50 kg, Masse: H 34 cm, B 22 cm, T 42 cm, Gewicht 13 kg/en acier inoxydable, 220 Volt/370 Watt, débit env. 50 kg, dimension 34x22x42 cm, poids 13 kg. Stück/la pièce Fr. 998.-

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

Abegglen - Pfister AG Luzern

Wir verbessern...

- ...Lebensqualität...**
Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 Jahren in der Schweiz.
- ...Betriebshygiene...**
Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.
- ...Ihr Image!**
Beratungen und Dienstleistungen mit dichtem ServiceNetz. Wir erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik.

Rentokil Ihr zuverlässiger Partner in der Nähe... weltweit
01-750'25'50 / 062-61'44'01
022-755'49'55

Soeben eingetroffen...

... die schönsten und günstigsten Sommer-Dekorationen.

Kommen Sie jetzt vorbei – es lohnt sich!

Öffnungszeiten:
Mo 13.30 bis 18.30 Uhr, Di bis Fr 9.00 bis 11.45 und 13.30 bis 18.30 Uhr
Sa 9.00 bis 16.00 Uhr

URMAX
DER ERLEBTE VERKAUF
Niederlenzerstr. 29 • 5600 Lenzburg
Telefon 064/52 04 90

Moderne Kommunaltechnik
Ochsner
container für alle(s)!

J. OCHSNER + CIE AG
Steinackerstrasse 31
CH - 8902 Urdorf/ZH

Telefon 01/734 42 42
Telefax 01/734 08 30

Inserate per Telefax

031 372 23 95

Compaq ProSignia VS – echte Server-Funktionalität
zum PC-Preis: ab Fr. 4'290.-

Klein, aber Server!

Die Lösung für 2-20 PCs (kleine/mittlere Unternehmen)

Leistungspaket komplett
Diese Power bringt die echte Weltklasse-Fileserverleistung, Festplatte und Ethernet: Local Bus integriert!

Zuverlässigkeit top
Das gibt Sicherheit: Fehlerprävention und Fehlerdiagnose integriert. Und zum Teil sogar automatische Fehlerbehebung (Server Recovery, Server Health Log).

Preis o.k.
Preis-Leistung-Verhältnis stimmt. Dazu 3 Jahre "Vor-Ort-Garantie".

intel inside
Intel Inside ist ein eingetragenes Warenzeichen der Intel Corporation.

Weitere Informationen bei
Compaq Computer AG,
Grindelstrasse 6, 8303 Bassersdorf,
Telefon 01/838'22'22.
Danke!

COMPAQ
COMPUTER MIT VORSPRUNG

Zugriffs-Bon:

Firma _____

Kontaktperson _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Unser Compaq Wiederverkäufer* _____

*einsetzen, sofern bekannt

Einladung zu einer umfassenden persönlichen Demonstration

telefonische Beratung

auf Tel. Nr. _____

Gesamtprospekt mit Preisbeispielen

Bitte senden an: Compaq Computer AG,
Server Division, Grindelstrasse 6, CH-8303 Bassersdorf

Ökologisch Waschen

Held sucht Einstieg in die Hotellerie

Die Waschmittelfabrik Held in Steffisburg ist als Vorreiter für umweltverträgliche Waschmittel ein Begriff. Nach Privathaushalten und Heimen geht es jetzt der Gastronomie und Hotellerie an die Wäsche.

PIETER POLDERVAART

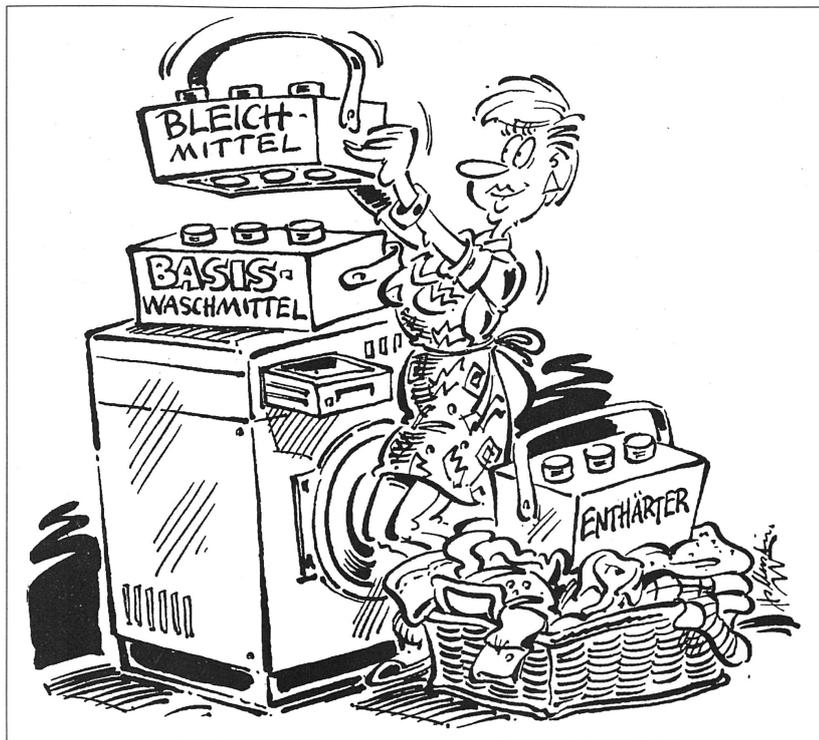
«Die Hotellerie stellt höchste Ansprüche in Bezug auf Sauberkeit», sagt Markus Aerni, Geschäftsführer der Held AG in Steffisburg. Diesen Ansprüchen zu genügen ist zugleich Sorge und Herausforderung für Aerni und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Denn während im Privathaushalt und in Heimen, Spitätern und anderen Grosshaushalten Held-Produkte gut eingeführt sind, hat es im Bereich Gastronomie/Hotellerie.

Vorurteile widerlegen

Im mittleren und höheren Qualitätsbereich könne man mit konventionellen Produkten durchaus konkurrenzieren, meint Aerni, und verweist auf viele Vorurteile, die gegenüber Öko-Waschmitteln noch immer bestehen. Etwa das Märchen von den Grauschleimern, die eher etwas damit zu tun hätten, dass mit optischen Aufhellern behandeltes Gewebe beim Waschen an Farbe verlore. Oder der Vorwurf von «Apothekerpreisen»: «Bei den Spezialprodukten sind wir vielleicht etwas teurer, doch sonst liegen wir im Branchendurchschnitt.» Als Gegenleistung bietet Held gerade für Grossverbraucher eine individuelle Beratung an.

Baukasten nach Wahl

Das Prinzip von Held ist es, statt alle Waschmittelkomponenten in einem Produkt anzubieten, die einzelnen Teile in einem Baukastensystem aufzuschlüsseln. So kommen neben dem Basismittel nur bei Bedarf Bleichmittel, Fettlöser, Gewebepflegler (achtprozentiger Putzesig) oder Wasserenthärter (Zeolith) dazu. Anstelle des Zeoliths kann – besonders bei hartem Wasser – auch ein Ionenaustauscher installiert werden. Weiter verzichtet Held auf optische Aufheller, verwendet nur Parfüme natürlicher Herkunft (zum Beispiel Zitronen, Lavendel) und verwendet nur in zwei gewerblichen Waschmitteln Enzyme. Diese wirken gegen Eiweiss- und Stärkereflecken. Auf fettabbauende Enzyme wurde bewusst verzichtet, weil diese von gentechnologisch



Karikatur aus dem Info-Blatt «Waschen» von Konsum und Umwelt

veränderten Mikroorganismen stammen.

Kundschaft ist zufrieden

Gute Noten erhält Held von *Madeleine Erhard*, Directrice des Hotels Regina in Mürren, einem Saisonbetrieb mit 110 Betten: «Vom Waschpulver über den Allzweckreiniger bis zum Scheuerepulver haben wir seit drei Jahren alles von Held und haben überhaupt keine Probleme damit». Besonders schätze sie – neben dem Vorteil für die Umwelt – dass auf künstliches Parfüm verzichtet wird. So duftet die Wäsche nach der frischen Luft, an der sie getrocknet wurde. Preislich liege das Held-Sortiment unwesentlich über der Konkurrenz, was somit «keinen Riesen-

betrag» ausmache. Ebenfalls zufrieden ist *Christoph Jäggi*, der zusammen mit *Charlotte Wirthlin* die Basler Traditionsbeiz Platanenhof führt. «Seit zwei Jahren benutzen wir für unsere Küchenwäsche und Schürzen Held-Produkte. Schon mehrere Waschmittel-Vertreter wollten uns neue Produkte verkaufen – ohne Erfolg.»

Neue Rezeptur geplant

Um den Sprung in die grösseren Häuser zu schaffen, plant Held jetzt eine neue Rezeptur für das gewerbliche Basismittel und einen fettlösenden Baustein. Darin enthalten sind möglicherweise auch Stoffe wie LAS (Lineares Alkyl-Benzol-Sulfonat), das im Wasser schwer abbau-

bar ist. «Allerdings werden wir bedeutend kleinere Mengen einsetzen als die Konkurrenz», so Aerni. Ohne gewisse Kompromisse laufe in diesem Bereich halt nichts. Ein erster Erfolg könnte sich schon bald einstellen: Im Hilton Basel laufen derzeit in kleinem Rahmen Versuche mit den Held-Waschmitteln.

Farbwahl ist wichtig

Auch wer konventionelle Waschmittel verwendet, kann sich im Bereich Wasser, Energie und Chemikalien bewusst verhalten. Den Anfang macht ein überlegter Einkauf von neuem Bettzeug. Schon hier kann Umweltbelastung vermieden und auch Geld gespart werden: Wer farbige statt blütenweisse Bettwäsche oder

Tischtücher einkauft, braucht weniger oft zu wechseln und kann auf das Kochen verzichten, da eine Wäsche mit 60 Grad genügend Reinheit bringt.

Wäsche vermeiden

Die beste Devise für einen kleineren Waschmittelverbrauch ist natürlich das Vermeiden von schmutziger Wäsche. Längst ist es in vielen Häusern out, die Wäsche im Bad täglich zu wechseln. Verbreitet sind Kartonsteller (wie sie auch der SHV vertreibt), mit denen die Gäste gebeten werden, Frottierväsche nur bei Bedarf auszuwechseln zu lassen. Laut Erfahrungen aus Deutschland verzichten 30 bis 50 Prozent der Gäste auf einen täglichen Wechsel, was nicht nur die Umwelt, sondern auch das Budget des entsprechenden Hotels entlastet.

Reinfall in Luxushotel

Dass eine gewisse Klientel in Luxushotels aber nur wenig mitmacht und im Bereich Umweltbewusstsein «noch nicht sehr gut erzogen ist», hat *Edith Nussbaumer*, Marketingverantwortliche des Grand Hotels Hof Ragaz (Vierstern, 190 Betten) gemacht: «Wir haben es mit den Kartonstellern versucht, doch unsere Gäste sind überhaupt nicht darauf eingestiegen.» Die Aktion wurde deshalb wieder abgebrochen, punkto Ökologie konzentrierte man sich wieder auf die Trennung des Gästebfalls.

Revival für Serviettentasche

Konkret Wäsche vermeiden wird auch im Dreisternhotel Waldhaus am See in St. Moritz. Wenn die Wochengäste am Samstag zum ersten Mal speisen, weist sie eine Karte darauf hin, dass statt nach jeder Mahlzeit nur noch auf Wunsch eine frische Serviette gereicht wird. Wer sein Tuch behalten will, steckt sie in die Serviettentasche aus chlorfrei gebleichtem Papier, auf der Name und Zimmernummer des Gastes stehen. Direktor Claudio Bernasconi: «Statt 14 – eine Serviette am Morgen und Abend – brauchen wir heute durchschnittlich pro Woche und Gast nur noch zwei Stück.»

Weitere Informationen

Empfehlenswert zum Thema Ökologie und Reinigung sind die Infoblätter von «Konsum und Umwelt» mit dem Titel «Waschen», «Putzen» und «Gewerbliche Gebäudereinigung». Bezug gegen je 3 Franken in Briefmarken bei: Konsum und Umwelt, Postfach, 8037 Zürich.

Seifen-Dispenser

Kampf den Kleinverpackungen

Dosiergeräte kennt man vor allem an Gäste-Toiletten, doch für Hotelzimmer sind sie wenig ästhetisch. Das könnte sich jetzt ändern: Ins Bad und neben das Lavabo soll «LiquiSpend» Einzug halten.

PIETER POLDERVAART

Kaum benützte, aber verklebte Seifenportionen im Ablauf oder in der Seifenschale, die kurzerhand zu Abfall werden: So präsentiert sich allzuoft die Nasszelle vor dem Putzer. Immerhin braucht man seit einiger Zeit die Seifenresten nicht mehr einfach fortzuwerfen, sondern kann sie ins Recycling geben. Die Seifenfabrik Permatin AG in Stein am Rhein nimmt kostenlos gebrauchte Seifen und Seifenreste zurück, auch solche, die nicht aus der eigenen Firma stammen. Daraus werden allerdings keine neuen kosmetischen Seifen produziert. Der glitschige Abfall wird vielmehr zu industriellen Schmiermitteln verarbeitet.

Verpackung reduzieren

Auch bei der Verpackung bietet Permatin Hand zu ökologisch besseren Lösungen. Statt Kunststoffschalen offeriert sie auch die leichter zu entsorgenden Kartonschächelchen. Ebenfalls im Sortiment sind unverpackte Seifen, die entweder offen oder in einer individuell bedruckten Kunststoffschale bereitgelegt werden – die im Geschirrspüler bis zu 20

Mal gewaschen und wieder verwendet werden kann. Eine Alternative könnte auch flüssiges Duschmittel im Sachet sein. «Diese Verpackung ist jedoch eher unbeliebt, weil sie in der Nässe nur schwierig zu öffnen ist», gibt *Mark Laager*, Geschäftsführer der Permatin AG, zu bedenken.

Einheitsgel auf Knopfdruck

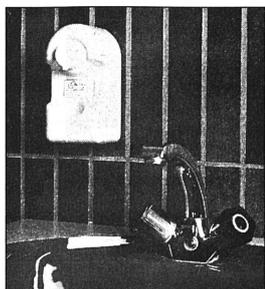
Weg von den Portionen – hin zum Dispenser: Nach dieser Lösung bringt die Permatin AG jetzt einen Spender auf den Markt, der auch in Vier- und Fünfsternhäusern zu überzeugen vermag. Unter dem Namen LiquiSpend werden zwei Modelle angeboten: eine Ausführung 220 x 105 x 75 Millimeter mit 570 Mil-

liliter Inhalt für die Duschkabine oder die Badewanne; und ein kleinerer Behälter (175 x 95 x 72 Millimeter, Inhalt 320 Milliliter), der neben dem Waschtisch oder ebenfalls bei der Badewanne platziert wird. Der Inhalt, Flüssigseife, Duschmittel und Shampoo in einem, ist schon heute in sechs Duftnoten unter dem Namen Charles Grivet eingeführt.

Dosieren spart Wirkstoff

Wer mit der einfachen Mechanik eine Portion Gel entnimmt, verbraucht nach Angaben von Laager zwei bis vier Milliliter. Ein Einweg-Flacon hingegen enthält zwischen 23 und 30 Milliliter und wird oft nur zum Teil gebraucht. Dem massiv kleineren Verbrauch steht die einmalige Investition von unter 20 Franken pro Gehäuse gegenüber. Für das Zimmerpersonal entfällt ausserdem das Nachwechsellern der Seifen und Duschportionen. Ist der Dispenser einmal leer, kann der Polyethylenbeutel inklusive Pumpe ausgewechselt werden. «Mit dem geschlossenen System können wir garantieren, dass der Inhalt einwandfrei bleibt und wir keine Probleme etwa mit der Produkt Haltbarkeit bekommen», so Laager. Ob die leeren Gebinde neu aufgefüllt werden oder ins Recycling gehen, werden die ersten Erfahrungen zeigen.

Kontakt: Permatin AG, Seifenfabrik, 8260 Stein am Rhein, Telefon 054 41 13 24, Fax 054 41 03. Die Permatin ist auch an der Nordostschweizerischen Gastroausstellung Noga in der Eulachhalle in Winterthur vertreten (4. bis 9. Mai, Stand 215).



«LiquiSpend»: eine Lösung für das Gastgewerbe? Foto: zvg

Spülmaschinen-Dosierung

«Bomben» sparen Mittel

Ein neues System verwendet statt offenes Waschmittel vorgefüllte Plastikkanister. Das Pulver gelangt dann elektronisch dosiert in den Geschirrspüler.

PIETER POLDERVAART

Rund zwei Kilogramm schwer sind die «Plastikbomben», der Inhalt ist das herkömmliche Geschirrspülpulver «Relavit F-1» der Firma Van Baerle & Cie AG in Münchenstein/BL. Neu ist, dass das Geschirrspülmittel nicht mehr offen eingefüllt wird, sondern vorverpackt bei der Kundschaft ankommt. «Oft passiert es, dass etwas verschüttet wird oder dass es zu einem Hautkontakt kommt», erklärt Andreas Beck von der Forschung und Entwicklung der Van Baerle. Gerade in grösseren Betrieben fehle die Kontrolle und mit dem Pulver werde Schindluderbetrieben, etwa indem man es für die Bodenreinigung verwende.

Optimale Anwendung

All diese Verluste und Missbräuche können mit der neuen Verpackung, die nach Gebrauch an den Hersteller zurückgeht, vermieden werden. Der zweite Teil des aus den USA stammenden «Freedom Systems» betrifft die exakte Dosierung. In der Geschirrspülmaschine selbst wird ein Leitfähigkeitsfühler montiert, der die Waschmittelkonzentration und somit die Qualität der Lauge überwacht. Sinkt die Konzentration unter einen definierten Wert, öffnet sich ein Magnetventil, wor-

auf eine Düse an die Öffnung der Waschmittelbombe spült. Durch eine Taktdosierung wird schubweise frisches Laugekonzentrat zugegeben. So wird der Prozess sofort unterbrochen, wenn das Spülwasser wieder genug konzentriert ist.

Für mittlere Maschinen

Angesichts der eher kleineren Pulvermenge eignet sich «Freedom System» vor allem für Eintank- und kleinere Mehrtankmaschinen. Die Kosten für die fixfertige Installation belaufen sich auf 860 Franken. Gratis war die ganze Übung für *Hanspeter Rebeschini* vom Restaurant Schifferhaus in Basel. Als erstes Schweizer Restaurant wurde im letzten Sommer in seinem Betrieb das «Freedom System» installiert – und er ist begeistert: «Das neue Prinzip ist sehr viel sauberer als offene Pulver.» Dank der optimalen Dosierung sei zudem der Verbrauch an Geschirrspülmittel in seinem Haus massiv gesunken, «fast halbiert hat er sich», so Rebeschini. Auch wenn die Installation ihn etwas gekostet hätte, mit dem eingesparten Waschmittel wären die Investitionen wohl schnell amortisiert gewesen. Derzeit wird das System in den Markt eingeführt, laut Hersteller wurden bisher über ein Dutzend Geräte verbriehten.

Kontakt: Van Baerle & Cie AG, Spezial-Reinigungsmittel, Schützenmattstrasse 21, 4142 Münchenstein, Telefon 061 415 91 11, Fax 061 415 92 22.

Schweizer Wurstwochen

«Unsere Wurstkultur ist verlorengegangen»

Metzgermeister Bruno Geiger, auch bekannt als ideenreicher «Gluschtibus», geht es um die Wurst. Der Fachmann ist überzeugt, dass gute Wurstwaren auch im Gastgewerbe eine Chance haben.

werden sollten, gar nicht alle verbrauchen. Zum anderen sind unsere Würste sicher nicht billig gemacht. Der innere Wert der Wurst, also der Fleischanteil, ist in den letzten Jahren sogar ständig gewachsen. Dies deshalb, weil man die Wurst besser machen wollte, um den Verkauf zu fördern.

Interview:
MARIANNE
LUKA-GROSSENBACHER

Herr Geiger, Wurst steht quasi als Synonym für billiges Fleisch. Sind Würste in diesem Sinn billig?

Rein preislich gesehen, sind Würste in der Schweiz zu billig. Das sieht man, wenn man über die Grenze etwa nach Deutschland oder Frankreich blickt, wo Wurstwaren gleich viel kosten wie bei uns, die Fleischpreise hingegen nur zwei Drittel der unsrigen ausmachen. Das kommt daher, weil die Schweizer weniger Würste konsumieren. In Deutschland liegen die Verkaufsanteile bei zwei Drittel Wurstwaren und ein Drittel Fleisch; bei uns ist es genau umgekehrt. Die Schweizer Metzger können die anfallenden Produkte, die in Würste verarbeitet

Woran erkennt man eine gute, respektive eine schlechte Wurst?

Die gute Wurst hat ein schönes, frisches Aussehen und beim Zubeissen Konsistenz. Das ist ein Zeichen, dass genügend Eiweiss, also Fleisch, darin ist. Eine schlechte Wurst tropft, ist weich und undefinierbar im Geschmack. Falsch ist es anzunehmen, grobe Würste seien schlechter als feine. Im Gegenteil: in den feinen ist der Fettanteil grösser.

Im Zeitalter der Diäten probierte man, das Fett aus den Würsten zu nehmen. Was bedeutet das für die Qualität?

Das bringt der Wurst gar nichts. Denn Fett und Speck sind die eigentlichen Geschmacksträger, die weder durch Gewürze noch andere Zusatzstoffe ersetzt werden können. Deshalb sind auch die Light-Produkte bei den Wurstwaren wieder verschwunden.



Metzgermeister Bruno Gerber kündigt die «Schweizer Wurstwochen» an, die von April bis Juli dauern sollen.

Foto: Bernhard Stücheli

Welchen Stellenwert haben Würste im Schweizer Gastgewerbe?

Einen sehr kleinen, obwohl es regionale Unterschiede gibt. Vor allem ist der Ideenreichtum sehr klein. Angeboten wird das Gängige wie Bratwurst oder Cervelat-Salat. Ein Restaurant könnte doch beispielsweise eine »Tour de Wurst« oder ein Würstsalat-Festival machen; Luganighe mit Polenta, Lauchgemüse mit Saucissons... Es gibt so viele Möglichkeiten, welche die Gäste zur Abwechslung sicher gerne hätten.

Wie steht es denn mit den Wurstspezialitäten?

Ich behaupte, dass es in der Schweiz allein über 1000 Wurstsorten gibt, und glaube, dass diese im Gastgewerbe eine grosse Chance hätten. Hinzu kommen noch ausländische Spezialitäten, wie etwa Chorizo, mit denen man Ferienerinnerungen wecken kann. Das wichtigste ist jedoch, dass die Spezialitäten echt, original und keine Phantasiewürste sind. Deshalb sollte man sie auch vor Ort beim Fachmann beziehen. Diese Fremdbeschaffung ist sinnvoll, weil der Konsument von einer Nachmachung immer enttäuscht sein wird. Beim Verband kann man die Namen der Spezialisten erfragen.

Gibt es im Sektor Würste auch einen Trend oder Novitäten?

Hausgemachte Sachen sind absolut im Trend. Das geht so weit, dass man sogar den Namen des Metzgers angibt, der die Wurst hergestellt hat. An meinen Festen beispielsweise lasse ich die Gäste die Würste selber machen. Neu ist, dass auch die Metzger vermehrt mit der Zeit gehen. Diesen Frühling sind vielerorts Weisswürste mit Bärlauch erhältlich. Und es gibt immer Metzger, die bereit wären, Würste nach Wunsch – zum Beispiel mit einer Lachsfüllung – herzustellen. Das ist für die Wirte sicher interessant, bedingt aber, dass sie den Kontakt mit dem Metzger suchen.

Welche Fehler werden im Umgang mit Würsten gemacht?

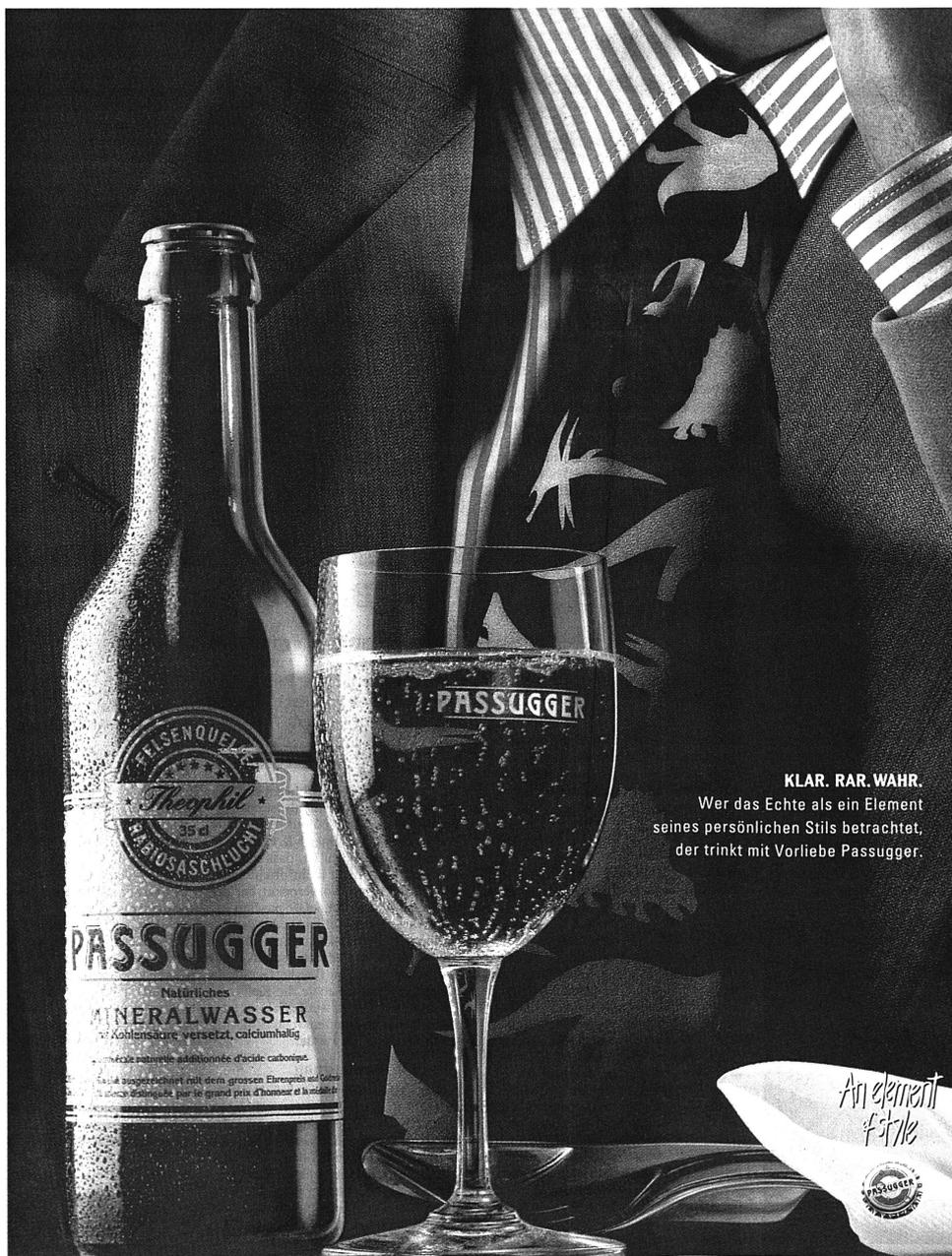
Würste werden meistens zu lange im Wasser gebrüht und verlieren dabei den Geschmack. Oder sie kommen viel zu kalt auf den Grill, schwitzen dann, und der Darm wird zäh. Eine Wurst sollte man vorchambrieren. Und schliesslich sind meines Erachtens fast alle Würste viel zu gross. Jedem Normalbürger ist eine ganze Wurst zuviel, so dass er nichts anderes mehr mag. Kleinere Würste oder auch eine aufgeschnittene Wurst-Auswahl würden sicher begrüsst. Mit der Wurst allein ist es aber nicht getan. Es gehört eben auch der Senf dazu, und zwar nicht irgendeine Tube, sondern eine schöne, passende Auswahl; dasselbe gilt für das Brot. Bei uns ist die Wurstkultur verlorengegangen und muss wieder vermehrt gepflegt werden. Wenn man es richtig macht, wären viele Gäste gerne bereit, etwas zu sündigen.

Schweizer Wurstwochen

Ab April sind bei den rund 2000 Mitgliedern des Verbandes Schweizer Metzgermeister (VSM) in allen Landesteilen »Schweizer Wurstwochen« angesagt, die bis zur sommerlichen Grillsaison andauern sollen. Ziel der Aktion ist es, die Konsumenten wieder einmal auf die Vielfalt der einheimischen Wurstspezialitäten aufmerksam zu machen. Unter den Metzgern soll deshalb ein landesweiter Spezialitätenaustausch stattfinden, damit die Fachgeschäfte ein möglichst grosses, überregionales Wurst-Sortiment auf hohem Qualitätsniveau anbieten können.

Unter dem Patronat des VSM findet zudem vom 4. bis 9. Mai 1994 in der Züsäp Zürich die 12. Schweizerische Metzgerei-Fachausstellung statt. Rund 250 Aussteller aus dem In- und Ausland werden dabei ihre Maschinen, Geräte usw. zur Produktion von Fleischwaren vorstellen. Zu sehen sind an der alle drei Jahre stattfindenden «Mefa» auch über 1200 prämierte Fleischwaren, sowie Geschenk- und Dekorations-Ideen. **MLG**

Auskünfte zu den «Schweizer Wurstwochen» beim VSM, Postfach 284, 8028 Zürich, Tel. 01/252 77 66, Fax 01/262 28 74.



KLAR. RAR. WAHR.

Wer das Echte als ein Element seines persönlichen Stils betrachtet, der trinkt mit Vorliebe Passugger.

An element of style



Crossair

Mit kleinen Fliegern zum grossen Gewinn

Mit einem Gewinn von 24 Millionen Franken war das Geschäftsjahr 1993 für die Crossair das beste in ihrer 15jährigen Geschichte als Linien-Fluggesellschaft. Das Konzept der Nischenmärkte wird als einer der Hauptgründe für den Erfolg genannt.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Weil wir zu 80 Prozent in Nischenmärkten fliegen und zwar mit vielen kleinen Bienen, die emsig am Werk sind...» Und gerade in diesen Nischen herrschte eine ungebrochene Nachfrage bei einer zumeist gesunden Ertragsituation. Bei weltweit stetig sinkenden Flugtarifen stieg jedoch der Ertrag pro Passagier um ein Prozent auf 256 Franken an. Dies ein Beispiel, welches dieses These unterstreicht und Crossair-Chef Moritz Suter zur Bemerkung verleitet, glücklich zu sein, nicht etwa nach New York fliegen zu müssen. Suter konnte auch noch weitere Gründe aufzählen, die zum besten Jahresergebnis seit der Gründung des Regionalcarriers führten (die *htz* hat bereits am 14. April über die Hintergründe berichtet). 1993 flog die Swissair-Tochter bei einem Umsatz von 373,8 Millionen Franken einen Gewinn von 24,1 Millionen Franken ein. Beim Be-



Kein Crossair-Anlass ohne Gag: Die «Singing Waiters» auf dem Flügel des Saab 2000. Foto: Michael Hutschneker

trachten dieser erfreulichen Zahlen muss berücksichtigt werden, dass der Umsatzanteil an Crossair-Linienflügen 57,9 Prozent, derjenige an sogenannten «Wet-Lease» bereits deren 18,1 Prozent erreichte. Damit sind diejenigen Flüge bezeichnet, welche die Crossair seit Herbst 1992 im Auftrag der Swissair unter den Flugnummern SRLX durchführt. In diesem Bereich stieg der Umsatzanteil mit einer Zunahme gegenüber dem Vorjahr von 43 Prozent am stärksten an, währenddem bei den «LX-eigenen» Li-

nienflügen immerhin ein Plus von 12 Prozent zu registrieren war. Wenn Suter das Chartergeschäft als «Zucker auf dem Butterbrot» bezeichnete, so ist dieses im vergangenen Jahr zwar um eine Prise weniger süss (um minus acht Umsatzprozente von 20,2 auf 18,5 Millionen Franken), deswegen aber nicht unbedingt weniger schmackhaft ausgefallen.

Charter: Nicht um jeden Preis!
Als Hauptgrund wurden nämlich die wegen des starken Flugprogrammes fehlen-

den Kapazitäten für mehr Rotationen genannt. Gegenüber der *htz* führte Charter-Chef Hugo Wermelinger weitere Gründe ins Feld, etwa denjenigen der katastrophalen Preise im klassischen Ferienflug-Geschäft. «Wir operieren mit Linienmaschinen und bekannt hohem Komfort»,

bringt Wermelinger die Situation auf den Punkt, «und machen in diesen, Tarifkämpfen nicht um jeden Preis mit!» Jedenfalls bieste an den vor allem am Wochenende geflogenen Chartereinsätze willkommene Deckungsbeiträge.

Siehe auch Seite 12

Kommentar

Aprilscherz kontra Maischmerz

Nur ein Gag war es, als eine Crossair-Crew (alias the Singing Waiters) anfangs der Medienkonferenz Moritz Suter vom Mikrofon wegdrängte – nicht etwa eine Attacke der Swissair-Obersten... Selbst wenn ein bekannter Käfer in Anspielung an die Dominationsversuche der Swissair im Crossair Verwaltungsrat mit trauriger Mine meint: «Ich glaub', den Suter loepfts!», so (fliegt der Käfer, was viele hoffen, völlig daneben. Denn für Suter war der berichtigte Brief aus dem Balsberg nicht mehr als ein verspäteter Aprilscherz. Gerne hätten wir zu diesem und anderen Themen aus der zuständigen Swissair-Etage mehr gehört. Delegiert war jedoch Pressechef Pierre Freimüller, um auf die erwartete unangenehmen Fragen dann relativ nichtssagend zu antwor-

ten. Vielleicht auch gut so, die erfolgreiche Heinz-Peter Meier, Produkt Management & Verkauf Traviswiss, bestätigen konnte, wird Phase 2 ab Herbst 1994 in Betrieb sein. Dannzumal können Kreditkartenzahlungen für Leistungen von Hotelplan, Imholz oder Kuoni jeweils an den entsprechenden Leistungsträger übermitteln werden. Die drei TO's haben sich bereit erklärt, einen Teil (geplant sind 50%) der anfallenden Kreditkarten-Kommission zu übernehmen. So entstehen pro Kartenzahlung ab 1. August 1994 Kosten für das Reisebüro in der Höhe von 90 Rappen, davon werden allerdings wiederum 20 Rappen von der Kreditkartenfirma zurückvergütet. Als Start-Incentive erlässt Traviswiss diese Gebühren bis zum Nationalfeiertag. A propo Kosten: Diejenigen für die Entwicklung in der Höhe von gegen 330 000 Franken haben die beteiligten Kreditkartenfirmen übernommen.

Michael Hutschneker

RBS

GV mit Showtime



Im April 1983 wurde die Reisebürovereinigung, der Kanton Bern und Solothurn (RBS) gegründet. In diesem Jahr, am Freitag 6. Mai, steht somit die 10. Generalversammlung an und dieses Ereignis wird die Reisebürovereinigung RBS feiernd feiern – mit «Candlelight Diner & Cabaret Show», wie die Einladung verspricht.

Nach der statutarischen GV von 15.30 bis 17.30 Uhr steht eine Präsentation der Air Engiadina und ein Apéro von Corona Reisen, beide Sponsoren des Anlasses, auf dem Programm. Anschliessend wird zum Nachessen bei Kerzenlicht geladen und als Schlussbouquet setzen sich Edi & Butsch mit ihrer Kabarett-Nummer in Szene.

Ferner gibt es auch ein Ehegatten- und Partner-Programm: Für die Beschichtigung des Berner Wahrzeichens, den Zytloggeturm, stellt das Verkehrsbüro der Stadt Bern eine Führerin zur Verfügung. SJ

Traviswiss

Ein goldenes Kreditkarten-Loos(li)

Zwei erfreuliche Nachrichten von der Kreditkarten-Front: Nach zähen und langen Verhandlungen konnte mit den vier Firmen Amexco, Diners, Eurocard und Visa endlich ein Vertrag unterzeichnet werden. Praktisch gleichzeitig startet Traviswiss mit dem Kreditkartenablauf.

MICHAEL HUTSCHNEKER

René Loosli, Chef der Fach-Gruppe Wiederverkäufer im Schweizerischen Reisebüro-Verband (SRV) und Peter Kurzo, Chef der Fach-Gruppe Reiseveranstalter muss ein Stein, ja ein halbes Bergwerk vom Herzen, respektive Schreibtisch gefallen sein. Nach unzähligen und jahrelangen Verhandlungen schliesslich am vergangenen Freitag die Mitteilung: «Alle Verträge mit den Kreditkartenfirmen sind unterschrieben!» Um auch eine Begründung für die Schweregeburt des einheitlichen reduzierten (im Falle von Di-

ners allerdings um 0,5% erhöht!) Kommissionsatzes von 2,5 Prozent für Amexco, Diners, Eurocard und Visa abgeben zu können. Für Loosli wird nämlich in der Branche vor allem dann sehr

Europcar: Inside Link

Vor wenigen Tagen hat Europcar Interent ihre neue Tarif-Funktion via Inside Link auf dem Galileo CarMaster gestartet. Der Inside Link ermöglicht Reisebüros den weltweiten Zugriff zu einheitlichen Tarifen und Kategorien für eine Reservierung von Europcar Mietwagen, wie sie bis anhin nur in den firmeneigenen Reservierungszentren vorgenommen werden konnten. Mit dem via Inside Link erreichten neuen «Green Way-System» werden Reservierungen sofort bestätigt. Gleichzeitig erhält das Reisebüro die Tarif-Bestätigung und alle darin inbegriffenen Dienstleistungen. HU

viel geredet, wenn es sich um vertrauliche Themen handelt. Gerade in solchen Situationen sei es schwierig, in einer heterogenen Gruppe Vorschläge auszuarbeiten. Ob denn die Retailer mit der getroffenen Lösung (die 2,5 Prozent waren immer als Schmerzgrenze definiert worden) zufrieden sein können? Loosli: «Der Druck seitens der Kunden zur Zahlung von Reisen mit Kreditkarten wäre so oder so gekommen und schliesslich ist die gefundene Lösung besser als gar nichts...!»

Phase 1 ab kommenden Montag

Doch der erfreulichen Fakten nicht gegn. Dieser Tage erhalten nämlich die Agenten von Traviswiss Details zum Kreditkartenablauf. Ab Montag, 2. Mai 1994 steht allen Traviswiss Reisebüros, welche mit der Auftragsbearbeitung OPI/OPAL arbeiten, der Kreditkartenablauf ohne Einschränkungen zur Verfügung. Nach etwas mehr als drei Monaten Entwicklungszeit wurde am 11. April die Phase 1 in Betrieb genommen. Bis Ende dieser Woche haben sechs Reisebüros für eine Pilotphase Zugriff zu diesen neuen

Funktionen. Bereits in dieser ersten Phase nimmt der Kreditkartenablauf dem Reisebüro zahlreiche administrative Arbeiten ab (Kartenverifizierung, Kartenabrechnung, Erstellen einer Quittung). Wie Heinz-Peter Meier, Produkt Management & Verkauf Traviswiss, bestätigen konnte, wird Phase 2 ab Herbst 1994 in Betrieb sein. Dannzumal können Kreditkartenzahlungen für Leistungen von Hotelplan, Imholz oder Kuoni jeweils an den entsprechenden Leistungsträger übermitteln werden.

Die drei TO's haben sich bereit erklärt, einen Teil (geplant sind 50%) der anfallenden Kreditkarten-Kommission zu übernehmen. So entstehen pro Kartenzahlung ab 1. August 1994 Kosten für das Reisebüro in der Höhe von 90 Rappen, davon werden allerdings wiederum 20 Rappen von der Kreditkartenfirma zurückvergütet. Als Start-Incentive erlässt Traviswiss diese Gebühren bis zum Nationalfeiertag. A propo Kosten: Diejenigen für die Entwicklung in der Höhe von gegen 330 000 Franken haben die beteiligten Kreditkartenfirmen übernommen.

Elvia Reiseversicherungen

12 Prozent Prämienwachstum

Das Reisegeschäft beziehungsweise Versicherungen im Tourismus machen bei der Elvia-Gruppe, die etwas mehr als 2,5 Milliarden Franken umsetzt, rund einen Zehntel des Umsatzes aus. Elvia-Reiseversicherungen hat im vergangenen Geschäftsjahr 1993 trotz Rezession um 11,7% mehr Prämienvolumen erarbeitet, also 279,9 Millionen Franken. 1992 waren es noch 24,3% Wachstum gewesen. Die Zahl der Mitarbeiter stieg von 1992 rund 379 Personen auf 1993 427.

Der Auslandsanteil dieser 280 Millionen Franken stieg nochmals von 88 auf 91,5%, was besonders auf die Aktivitäten der spanischen Tochtergesellschaft Elviaseg S.A. zurückzuführen ist. Die Wirtschaftskrise spürte man auch bei der Elvia Reiseversicherungen: Die Nachfrage nach Pauschalreisen wurde gedämpft, und deren Durchschnittspreise lagen 1993 noch einmal unter jenen des Vorjahres. Für Versicherungsleistungen (Schadenfälle) wurden 119,2 Millionen Franken aufgewendet, 13,6 Prozent mehr als 1992. APK

Business-Flugreisen

Swissbird mit Allwetter-Heli

Am 1. Mai nimmt Swissbird den Betrieb auf. Spezialisiert auf Geschäftsreiserverkehr, will man der starken Konkurrenz mit dem ersten kommerziellen Allwetter-Heli der Schweiz begegnen. Swissbird ist eine Partnerschaft der Heli-Linth AG Mollis und der Walter Senn Communication Company Rifferswil. Massgebend war der Ankauf eines Ecureuil AS 355 N, der erste kommerziell betriebene Allwetter-Helikopter der Schweiz; daneben verfügt Heli-Linth über einen herkömmlichen Ecureuil, einen Piper Cheyenne II und eine Cessna Citation II, die einen Radius von 2000 Kilometern besitzt. Dank des nach Instrumentenflugregeln operierenden Helis kann auch nachts geflogen werden, was die Flexibilität für Kunden erhöht.

Wichtig für Swissbird ist auch der Bodenservice; Passagiere werden per Limousine zum und vom Flugplatz gebracht samt Kaffee, Gipfeli, Zeitungen und gratis Natel-Gespräche. Um den Slotproblemen von Grossflughäfen zu entgehen, operiert Swissbird auch von Mollis, Altenrhein, Birrfeld (nur Sichtflug), Grenchen und Bern aus; der Manager kann selbst ausrechnen, was für ihn am nächsten liegt. US

Spanien

Overbooking ist vorprogrammiert

Was sich in den vergangenen Wintermonaten ankündigt und auf der Berliner Tourismusmesse prohezeit wurde, wird jetzt zunehmend greifbarer: 1994 wird für den spanischen Tourismus ein Boomjahr, das alle vorherigen Rekorde bricht.

ULRIKE WIEBRECHT, BARCELONA

Bereits in der Karwoche konnten Spaniens Hotels und Pensionen, ob in Wintersportgebieten, an der Küste oder im Mittelgebirge, eine Auslastung um 90 Prozent verbuchen. Der Sommer soll diese Zahlen übertreffen. Denn dann kommen noch mehr ausländische Urlauber – insgesamt erwartet Spanien in diesem Jahr über 60 Millionen –, die sich zu den einheimischen Touristen gesellen. Schon im Mai werden auf den Balearen 90 Prozent der Betten belegt sein, der Flughafen von Palma de Mallorca stellt sich auf zwei Millionen Passagiere ein. Und gleich taucht auch ein anderes Gespenst am Horizont auf: Wie in der spanischen Tageszeitung «El Pais» am

20. April zu lesen war, sind 75 000 Hotelbetten auf Mallorca sogar doppelt oder dreifach gebucht – unvermeidlich wird sich in der Hochsaison Overbooking einstellen, auch wenn die Gefahr eines Chaos von amtlicher Seite heruntergespielt wird. Auch in der Region Valencia meldet man schon jetzt für die Monate Juli und August eine hundertprozentige Auslastung der Kapazitäten, an der Costa del Sol ist in derselben Zeit ebenfalls alles reserviert.

Balsam für die Branche

Offensichtlich wirken sich Wirtschaftskrise und politische Konflikte in anderen Ländern hier wie Balsam für die Branche aus, die noch vor einiger Zeit eine schwere Krise durchmachte. Die geringere Kaufkraft lässt viele Touristen, die zwischenzeitlich ferne Destinationen ansteuerten, nun reumütig nach Spanien zurückkehren, das nach der Pestenabwertung auch wieder ein gesundes Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten hat. Die Spanier selbst bleiben angesichts ihrer hohen Arbeitslosigkeit und der teuren Auslandsdevisen lieber im eigenen Land. Doch manch einer wird überrascht sein, wenn er am gewünschten Ort kein Hotel-

zimmer mehr bekommt – traditionell nehmen die Spanier ihre Reservierungen spontan in allerletzter Minute vor und werden das Nachsehen haben. Trösten müssen sie sich mit dem Gedanken, dass der Boom der Tourismusbranche, in der zwölf Prozent der Bevölkerung beschäftigt sind und die heuer rund drei Billionen Peseten (31 Milliarden Franken) einnehmen wird, immerhin der krisengeschüttelten Wirtschaft zugute kommt.

Weniger wäre mehr

So einhellig begeistert zeigt sich übrigens auch der spanische Tourismusminister Javier Gómez-Navarro nicht. Ihm wären weniger, aber zahlungskraftigere Touristen, lieber. Seiner Meinung nach leidet die Branche immer noch an mangelnder Rentabilität, wenn teilweise Betten unter dem Selbstkostenpreis vergeben werden. Deshalb antwortete er auch mit einem klaren Nein, als ihm deutsche Reiseveranstalter in Anbetracht der Buchungssituation bat, ältere, bereits geschlossene Hotels wieder für dies Sommersaison zu öffnen. «Mir ist es lieber, dass diese Leute gar nicht kommen, als dass sie hier schlecht bedient werden», erklärt Gómez-Navarro.

ANSCHLAGBRETT

Bar-Fachschule **Kaltenbach**

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

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

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

Italienisch in Italien

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

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

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprach-
schule in Perth, West-Australien
- Anfänger- bis Diplommkurse
(First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und
Sportangebot
- Familienunterkunft.
Unverbindliche Beratung und Aus-
kunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 30 13
Fax 041 94 43 28 61460/328405

Englisch-Kurs



So macht Englisch lernen Spass:
Durch instruktive Lehrhefte,
kombiniert mit hochwertigen
Sprachkassetten. Zu Hause,
wann und wo es Ihnen passt.
Auch für Französisch, Italienisch
oder Spanisch.

Verlangen Sie unsere Gratis-Unterlagen.

Institut Mössinger AG

Die Fernschule mit Erfahrung

Räfelfstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91

Bitte informieren Sie mich unverbindlich über
folgenden Sprachkurs im Fernunterricht:

- Englisch Französisch
 Italienisch Spanisch

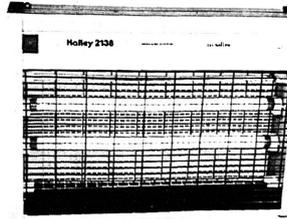
Name _____
Vorname _____ Alter _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____ 7702

**R Institut
Richelieu**
Ecole de français 1004 Lausanne
Vertrauen Sie der spezialisierten Schule.
FRANZÖSISCH
• Diplôme der Alliance Française
• Sommerferienkurse
• Eintritt jederzeit möglich
7, rue du Clos-de-Bulle, 1004 Lausanne
Telefon 021 323 27 18, Fax 021 311 05 19
M 60605/282006

HAUPTNER

Elektrischer Fliegenvernichter

kostengünstig - sparsam - umweltfreundlich



- Fliegen werden elektrisch getötet, ohne Gift und ohne Chemie
- Optimale Wirkung bei Tageslicht und künstlicher Beleuchtung

03530

- Korrosionsfrei - zum Aufhängen wie auch zum Aufstellen geeignet
- Einfach zu entleeren!
- Geringer Stromverbrauch!
- Von beiden Seiten offen

SEV-geprüft!

Fr. 328.-

Technische Daten:	Anschlusswert	220 V/50 Hz
	Masse	520 x 370 x 125 mm
	Gewicht	7 kg
	Lampe	2 x 15 W
	Wirkungsbereich	ca. 180 m²

Hauptner-Instrumente GmbH
8304 Wallisellen
Tel. 01 830 10 50

Inserate per Telefax



Telefon 031 372 23 95

ANSCHLAGBRETT

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
**Seriöse Vorbereitung auf die
Wirtfachprüfung**
 Werden Sie
Gerant/Gastwirt
 - ohne Ihre derzeitige Stellung aufzu-
geben, ohne Lohnausfall
 - durch unsere moderne Lehrmethode,
den programmierten Fernunterricht.
 Nach erfolgreichem Abschluss des Kur-
ses melden wir Sie zur entsprechenden
Prüfung bei der Behörde an.
 Ein Lokal unter Ihrer Führung -
werden Sie Ihr eigener Chef!
 Gegen Einsendung dieses Inserats und An-
gabe Ihrer Personalien erhalten Sie genaue
Informationen.
ALFARING AG
Hotel- und Wirtfachschule
 Badenerstrasse 678, 8048 Zürich
 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**WEITERBILDEN
MIT ENGLISCH**
 SÜDLICH VON LONDON DIREKT AM MEER
 * Spezielle Fachkurse für Hotellerie
 * Spezielle Sommerferienkurse mit Frei-
zeitprogramm 27. 6. bis 26. 8. 1994
 * Allgemeine Sprachkurse in kleinen
Klassen (Eintritt jeden Montag möglich)
 * Intensive Vorbereitungskurse für First
Certificate und Advanced Cambridge
Diplom
 Beginn 19.9. bis 15.12.1994
 Gratis-Broschüre und individuelle Beratung
 bei:
 I. Herzog,
 St. Karlstrasse 54, 6004 Luzern,
 Telefon 041 22 48 86
 morgens bis 10 Uhr / abends ab 18 Uhr
 P 65597/243404

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

Sind Sie bereit für Ihren Aufstieg?
 Wollen Sie Erfolg? Möchten Sie die Kar-
rierespielregeln kennenlernen? Suchen
Sie eine neue Herausforderung, bei wel-
cher grosse Verantwortungsbereitschaft
und Selbständigkeit gefragt sind, oder
möchten Sie wissen, wie Sie sich optimal
für solche Stellen bewerben und ver-
kaufen können? Schreiben Sie uns, und Sie
wissen, wie Sie durch uns profitieren kön-
nen. Gerne erwarte ich Ihre Bestätigung
für den Auftrag.
 Unter Chiffre 65672 an hotel + touristik re-
vue, Postfach, 3001 Bern. 65672/382108

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____



	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 120.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 38.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 159.-	<input type="checkbox"/> Fr. 95.-	<input type="checkbox"/> Fr. 52.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 218.-	<input type="checkbox"/> Fr. 130.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Der Schweizer Hotelier-Verein und seine Bildungs-Institutionen - die Partner für Ihre berufliche Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe

Weiterbildung SHV

- Bern 031 370 41 11
- Lausanne 021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV

- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 54 23 51
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona 092 25 17 92

Schulhotels SHV

- Deutsche Schweiz 031 370 41 11
- Suisse Romande 027 320 03 32
- Tessin 093 67 39 27

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

- 021 785 11 11
- Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
- 033 21 55 77

- SHA Hotel Management School
- «Les Roches» Bluche
- 027 41 12 23

Airtour Suisse

18 Prozent für Aktionäre

Nach dem Eigentümerwechsel stellte die Airtour Suisse ein neues Kommissionsmodell vor. Für Aktionärs-Reisebüros kommt nun nochmals ein Prozent Zusatzbonus auf der Umsatzsteigerung dazu. Diese können somit auf eine Kommission von bis zu 18 Prozent zählen.

Die Airtour Suisse SA unterstreicht gegenüber ihren Aktionären, dass das Unternehmen mit dem Eigentümerwechsel und der 65-Prozent-Beteiligung an der Club Intersport AG (CIS) auf eine solide Basis gestellt werden konnte und das Eigenkapital von fünf Millionen Franken vollständig intakt sei.

Das neue Kommissionsmodell von Airtour Suisse, gültig vom 1. März bis 31. Dezember 1994, sieht bei einem Umsatz bis zu 41 000 Franken Provisionen von 5 Prozent für die Kategorie D und 10 Prozent für die Kategorien A, B, C vor. Bei einem Umsatz ab 41 000 Franken winken dem Agenten 5 Prozent Kommission für die Kategorie D, 10 Prozent für Kategorie C, 12 Prozent für Kategorie B und 13 Prozent für Kategorie A. In die Kategorien A, B, C, D eingeteilt sind die Airtour-Angebote nach Reiseart, Einzel- und Zusatzleistungen. Für CIS-Angebote betragen die Kommissionsätze bis zu einem Umsatz von 16 000 Franken allgemein 10 Prozent, für die Kategorie C (Nur Flug, Transfers bei Baukasten, Zuschläge) 5 Prozent und ab 16 000 Franken Umsatz für die Kategorie A (Pauschalarrangements mit Flug oder Bus) 13 Prozent. Die Superkommission für den kumulierten Airtour- und CIS-Umsatz beträgt 1 bis 3 Prozent. Ein Superbonus von 0,5 bis 1,5 Prozent wird für die prozentuale Umsatzsteigerung ausgeschüttet.

Nun zieht Airtour Suisse nochmals nach und bietet seinen Aktionären mit Airtour-Agentencode ab sofort bis Ende Jahr noch einen Zusatzbonus von einem Prozent auf dem gegenüber dem Vorjahr gesteigerten Umsatz an. SJ

PARS / BEASY

Futuristisches Handling zum Jubiläum

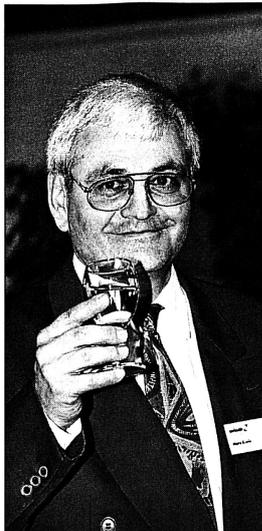
Zum 25-Jahr-Jubiläum macht sich das Reservationssystem PARS das schönste Geschenk gleich selbst: Mit dem Buchungsablauf «BEASY» wird allen Benutzern schon im Frühsommer ein gegenüber heute viel einfacheres System angeboten.

MICHAEL HUTSCHNEKER

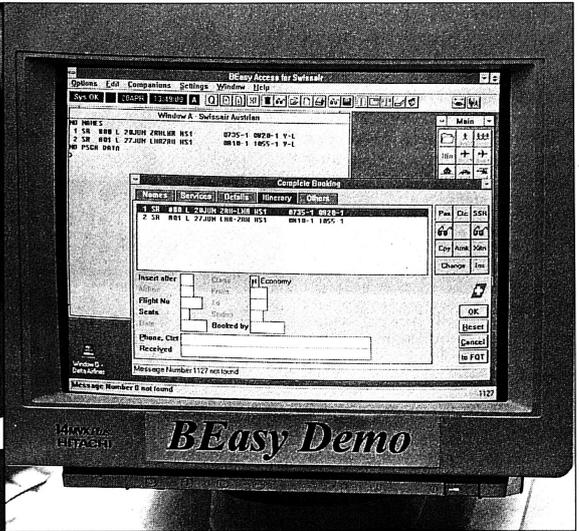
«BEASY» steht für «Booking Easy» und befindet sich noch in der Testphase. Vorerst sind in der Swissair-Reservationszentrale sechs Arbeitsstationen mit dem neuesten PARS-Buchungsablauf ausgerüstet und insbesondere am Balsberg, dem Sitz der Swissair Information Systems (SIS), wird BEASY derzeit auf Herz und Nieren getestet. Bei diesem Produkt handelt es sich um eines von zahlreichen laufenden Projekten der SIS, welches Hans Eisele, Leiter dieser Swissair Geschäftseinheit, rundum positiv kommentiert: «Unsere, auf Basis von Windows und Visualbasic geschaffenen Airline-Arbeitsstationen, die dem Benutzer moderne graphische, leicht anwendbare Benutzeroberflächen bringen, gehören zum Besten, was es gegenwärtig auf dem Airline-Markt gibt!»

Einfachere Buchungsabläufe

Ein Augenschein kann denn auch bestätigen, dass Buchungsabläufe mit all seinen Zusätzen, vor allem sämtlich anwendbaren Tarifen, Hotels, Mietwagen, Special-Food und weiteren Extras, gegenüber dem heutigen Ablauf, in der Anwendung um ein Vielfaches vereinfacht und mit ebensolcher Wirkung eine benutzerfreundlichere Oberfläche gestaltet werden konnte. Da die vor drei Monaten gestartete Testphase ohne grössere Probleme zu verlaufen scheint, soll BEASY schon im Frühsommer als PARS-Produkt zur Ergänzung der Dienstleistungen für alle Benutzer des Systems aufschaltbar sein. Nicht zuletzt auch deshalb, weil man sich bei SIS der Nachfrage für ein benutzerfreundlicheres Handling durch-



SIS-Chef Hans Eisele: «BEASY, der neue PARS-Buchungsablauf, gehört zum Besten, was es auf dem Airline-Markt gibt!»



Fotos: Michael Hutschneker

aus bewusst ist und das Projekt entsprechend unterstützt.

Grösstes Automationsprojekt

Nach Angaben von SIS verfügen heute etwa 18 000 Arbeitsplätze über einen direkten Zugriff auf das Reservationssystem PARS (Programmed Airlines Reservation Systems), welches, wie in der letzten Ausgabe ausführlich berichtet, sein 25jähriges Bestehen feiern konnte. Pro Jahr werden rund 15 Millionen Flugbuchungen getätigt und es dürften weltweit mehrere hunderttausend Reisebüros sein, welche via CRS (Computer Reservation Systems) die Dienste von PARS beanspruchen. Vor eben diesen 25 Jahren bedeutete für die damalige Swissair-

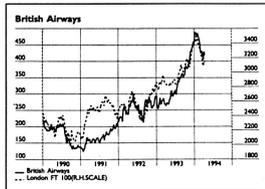
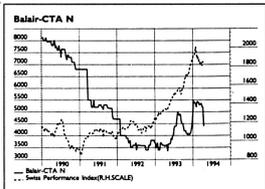
Führung ein Kredit in der Höhe von 16,5 Millionen Franken ein nicht alltägliches Vorhaben. So wurde denn auch in der Vorlage an den Verwaltungsrat unter anderem erwähnt: «Bei dieser Vorlage handelt es sich um das bisher grösste in der Schweiz und der Schweiz geplante Automationsprojekt mit entsprechenden Risiken!» Heute weiss man und oben erwähnte Zahlen beweisen es, dass der damalige mutige Entscheid nicht nur richtig, sondern auch wegwesend für die Zukunft war.

50 Prozent «Fremdumsätze»

Trotz den CRS-Systemen ist aber das Reservationssystem für die Swissair nach wie vor von grosser strategischer Bedeu-

tung. Laufend werden nämlich von der Front alle zusätzlichen Funktionen, welche über entsprechende Schnittstellen von den CRS angeboten werden, voll ausgeschöpft. So sieht denn auch SIS, nebst dem PARS, mit vielen weiteren Projekten verzweifelt in die Zukunft. Für das laufende Jahr ist ein Umsatz von zirka 210 Millionen Franken budgetiert, davon etwa 60 Millionen ausserhalb der Swissair. Als, wie es heisst, kühnes Ziel, hat sich SIS gesetzt, bis 1997 rund die Hälfte des Umsatzes ausserhalb der Swissair zu erzielen. Wobei Eisele im gleichem Atemzug anfügt: «...aber wir werden die Swissair nicht vergessen. Es bleibt wichtigstes Ziel, unseren National Carrier zu unterstützen!»

Börsenspiegel April



Keine rechte Frühlingssonne

Die Weltbörsen haben sich auch im April nicht von der nun seit Anfang Februar anhaltenden Verunsicherung erholt. Mit ganz wenigen Ausnahmen hat die Frühjahressonne kaum je ein Gastspiel gegeben; viel eher herrschte trübes und garstiges Wetter, das gerade auch die touristischen Werte erfasst hat.

WERNER LEIBACHER

Zu den wenigen Ausnahmen, die sich gegen den Wind behaupten konnten, gehören zwei Airlines; im Vorfeld des vorzüglichen Jahresabschlusses der Crossair, der nach drei dividendenlosen Jahren auch wieder die Ausschüttung einer bescheidenen Dividende erlaubt, hat sich der Crossair-Aktienkurs weiter verbessert. Auch Balaire/CTA machten einen guten Sprung, als die aktionärsfreundliche Übernahmeferte - 5 Balaire/CTA N plus 79 Franken Barzahlung gegen 1 Swissair N - bekannt wurde. Im übrigen Europa beeindruckten Lufthansa (besser als befürchtet ausgefallener Abschluss) und KLM (sehr positive Aufnahme einer grossen Kapitalerhöhung) die Anleger. Bei British Airways hingegen hat die Abgabeneigung angehalten; die zum Teil mörderischen Preiskämpfe auf einzelnen Sektoren tun auch der BA weh.

den schwer getroffenen Branchen gehören nicht zuletzt Papiere der Freizeitindustrie wie Airlines, Casinos, Hotels, Vergnügungsparks. Innert Monatsfrist haben sich Abschlüsse von fast 20 Prozent (Delta Air Lines) ergeben. Das ist insofern nicht ganz logisch, als von dem sich anbahnenden neuen Konsum-Vertrauen ja gerade der Freizeitbereich kräftigen Nutzen ziehen sollte. Bei den Kasino-Werten wurde die Abgabewelle noch durch einen den Kasinos in Missouri ungünstigen Gerichtsentcheid verstärkt. Kenner geben sich allerdings überzeugt, dass sich deswegen die starke Tendenz für einen freien Spielbetrieb in mehreren Bundesstaaten nicht bremsen, sondern höchstens verzögern lassen wird. Aus Grossbritannien wurde bekannt, dass die starke Nahrungsmittel- und Getränkegruppe Allied-Lyons über eine Milliarde Dollar aufwirft, um die spanische Pedro Domeq mehrheitlich zu übernehmen. Die Börse hat diese riesige Transaktion insgesamt positiv aufgenommen; bekannt ist auch, dass nach dem Vollzug dieses Schritts in die Sherry-Branche Allied-Lyons seinen Firmennamen in Allied-Domeq ändern wird.

Kurzfristig erwarten die Börsianer kein Ausbrechen der touristischen Werte aus der allgemeinen Verunsicherung. Erst wenn die Börsen insgesamt wieder erwachen, dürfen auch von den touristischen Werten wieder bessere Taten erwartet werden. Das sollte um so eher der Fall sein, als ja die Reisebranche für 1994 sehr hohe Erwartungen hegt.

PATA Conference

Öffnung einer «geschlossenen Gesellschaft»

Künftig wird die Teilnahme an der Annual Conference auch Nichtmitgliedern möglich sein. Abzuklären gilt es, ob der PATA Travel Mart nach 1997 zu fixen Daten immer am gleichen Ort durchgeführt und eventuell PATA-extern organisiert werden soll. Zum Thema der 43. Jahreskonferenz in Seoul, «Investing in the Future» nähmt auch George Bush, ex-Präsident der USA, Stellung.

SAM JUNKER

Wie die Woche zuvor der PATA Travel Mart, fand die 43. Jahreskonferenz der Pacific Asia Travel Association vom 17. bis 21. April auch in Korea Hauptstadt Seoul statt. Als Redner für die Eröffnungsfeier konnte der ehemalige Präsident der USA, George Bush, verpflichtet werden. Er unterstrich vor den gut 1300 Delegierten die wirtschaftliche Wichtigkeit des weltweiten Tourismus und plädierte natürlich für mehr Demokratie und mehr freie Marktwirtschaft als sicherste Investition in die Zukunft.

Öffnung der Konferenz

Die Generalversammlung der PATA, aus

Der neue Chairman

Der PATA Chairman wird jeweils für die Dauer eines Jahres während der Conference im Vorjahr gewählt. So ging diese Position vergangene Woche in Seoul von Rowland Cobbold, Cathay Pacific Hongkong, an Joop Ave, Minister für Tourismus, Post und Telekommunikation von Indonesien, über. Zum PATA Chairman für das Jahr 1995/96 wurde nun Michael Paulin von den Marc Hotels & Resorts, Hawaii, ernannt. SJ

deren Anlass die jährliche Konferenz stattfindet, schlug keine hohen Wellen. Sie hat beschlossen, die PATA Conference künftig auch Nichtmitgliedern zu öffnen, zu höheren Einschreibgebühren, versteht sich. Ferner haben die PATA-Mitglieder die Zustimmung zu einer Abklärung gegeben, ob der PATA Travel Mart ab 1997 zu festgelegten Daten und immer am gleichen Ort stattfinden soll. In Erwägung gezogen wird zudem, den Travel Mart durch ein unabhängiges Unternehmen organisieren zu lassen, statt wie bisher durch das PATA-Headquarter in San Francisco. Jerry Picolla, Senior Vice President-Marketing, glaubt nicht unbedingt an die Vorteile einer externen Organisation und lässt durchblicken, dass er die Travel-Mart-Organisation behalten möchte. Während der Konferenz hörte man aber offene Kritik an den komplizierten, kostspieligen Strukturen der Vereinigung.

Zuwendig für viel Geld

Ein Bangkok Hotelier brachte die Kritik bereits während des Travel Mart auf den Punkt: Die PATA sei von ihrem Ziel, die asiatisch/pazifischen Länder zu promoten, abgekommen. Durch die zahlreichen Anlässe, die sie organisiere, sei sie zu Money-making Unternehmen verkommen. Über den Zeitpunkt des PATA Travel Mart hörte man verschiedene Ansichten. Den einen Leistungsträgern ist der April willkommen, um an der ITB nicht bedendete Verhandlungen zu Ende zu führen. Andere finden ihn falsch, weil die Buyers nur einen Monat nach der ITB nicht zum PATA Travel Markt kämen. Von Seiten der Europäer war jedenfalls die Kritik über den Zeitpunkt des PATA Travel Mart 1995 nicht zu überhören. Dieser findet bereits vom 9. bis 11. Februar in Sydney, Australien, statt. Es gelte, so Picolla, den Travel Mart '95 so anzulegen, dass das «Finalizing» in Berlin erledigt werde, wie jetzt umgekehrt. Nun, wenn's keine Änderung gibt,

wollen die meisten Europäer in Sydney nicht teilnehmen, das haben sie klar gemacht.

1996 Thailand, 1997 China

Ohne Änderung wird der PATA Travel Mart 1995 im Februar in Sydney, der Chapters World Congress im April auf Fidschi und die PATA Conference mit dem Annual Meeting ebenfalls im April in Neuseeland stattfinden. Für 1996 ist bereits das Royal Cliff Beach Resort in Thailand für den Travel Mart und für die Conference Bangkok reserviert. Jetzt hat die PATA-GV Beijing, China, als Austragungsort für Travel Mart und Conference 1997 zugestimmt.

REKLAME

IST Internationale Schule für Touristik
 Tourismus - Deine Zukunft

Höhere Fachausbildung - Kaderlehrgang

Diplomabschluss als Tourismusfachmann / Tourismusfachfrau

Dauer: 3 Jahre, inkl. 1 Jahr Praktikum

Dank fachgerechter Ausbildung steht Ihnen die faszinierende Tourismusbranche offen.

Geeignet für Personen mit Mittel-/Handelschul-Abschluss oder 3-jähr. einschlägiger Berufslehre.

Beginn: Aug. '94, Jan. '95
 Fr. 7'500.- pro Halbjahr (4x)

Seestrasse 323 CH-8038 Zürich
 Tel 01 481 99 95 Fax 01 481 99 97

Hans-Jürg Wagner, Österreich-Repräsentant der Swissair

Austrian Airlines

Erfolgreiches Statthalter-Konzept

«So wie Swissair für die AUA in der Schweiz hat auch die AUA für Swissair in Österreich kommerzielle Aufgaben übernommen. Dieses Statthalter-Konzept funktioniert mit Österreich sehr gut», beurteilt Hans-Jürg Wagner, Swissair-Direktor für Österreich und Südost-Europa, Wien, über das seit rund einem Jahr praktizierte System.



Der Österreich-Repräsentant von Swissair, Hans-Jürg Wagner.

Foto: Heribert Purtscher

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Die Relation Wien – Zürich entwickelt sich gut, das Passagieraufkommen konnte im abgelaufenen schwierigen Jahr 1993 um 25 Prozent gesteigert werden. «Das hängt mit dem Statthalter-Konzept zusammen. Wir kommen durch unsere Partner besser in den Markt hinein», zeigt sich Hans-Jürg Wagner, seit Oktober 1992 Chef des Wiener Swissair-Büros, im Gespräch mit der *hotel + touristik revue* von den Vorteilen dieser Kooperation überzeugt. Als vor wenigen Monaten noch eine Kooperation der AUA mit der Lufthansa nicht auszuschliessen war, hatte sich die Flug- und Re-

branche bereits Gedanken über die Zukunft der guten Beziehungen zwischen Swissair und AUA zu machen begonnen. Ab den österreichischen Bundesländer-Flughäfen, wie Linz oder Salzburg, gibt es keine eigenen Swissair-Flüge (mehr). Doch bleiben diese Airports gut an das

Swissair-Netz angeschlossen, was sich in der Praxis sehr bewährt. Dank des Statthalter-Konzepts gelingt es ausserdem, den Personalstand in Österreich – 25 Personen, davon 20 in Wien – relativ bescheiden zu halten. Das System wird jetzt auch in Drittstaaten, zum Beispiel in Zagreb, Kroatien, und Thessaloniki, umgesetzt.

Nicht nur Kosten, auch Verkauf

«Das Ziel ist klar: Eine Vertiefung der Zusammenarbeit mit Austrian Airlines», umreist Wagner die hinter der Statthalter-Konzeption stehende Philosophie. Dabei wolle man nicht beim Erreichten stehenbleiben, sondern Synergien auch in anderen Bereichen, wie eben Verkehrssysteme und Verkaufsorganisation, ausnutzen. Ansatzpunkte für ein weitergehendes Zusammengehen von Austrian und Swissair mit Lufthansa sieht Wagner «derzeit nicht». So seien etwa die Streckennetze von Swissair und Lufthansa «in vielen Bereichen deckungsgleich». Die Vorteile einer Zusammenarbeit seien daher «eher begrenzt». Positiv sieht Wagner die Möglichkeiten von Austrian, in Abstimmung mit Swissair die Zusammenarbeit mit Delta und Singapore Airlines zu vertiefen.

Eines der Hauptprobleme ist nach Ansicht Wagners der Preisfall: Der Weg vom Tarif- zum Marktpreis ist endgültig beschränkt. Inzwischen sei man bei «echten Nettopreisen» angelangt. Der Flugverkehr in Europa werde zwar immer noch vom Flugplan bestimmt, und nicht so sehr vom Preis. «Trotzdem bleibt der angesprochene Tarifzerfall ein Kernproblem». Deshalb sei es wichtig, die Kosten zu senken, weshalb sich gerade im Nachbarschaftsverkehr die Statthalter-Idee sehr bewährt. Damit gelinge es, Verkehrsvolumen und Erträge bei tiefen Kosten hoch zu halten. Dies zeige, so Wagner, dass noch gewisse Freiräume bestehen, «speziell, wenn ein Partner da ist, mit dem man die Probleme gemeinsam angehen kann».

30 Jahre in Swissair-Diensten

Wagner, mit einer Österreicherin verheiratet, ist seit 1964 in verschiedenen Positionen für die Schweizerische Fluggesellschaft tätig. Als Direktor für Österreich und Südosteuropa ist er für folgende Märkte verantwortlich: Österreich, Türkei, Griechenland, Zypern, Tschechien, Slowakei, Ungarn, Bulgarien, Rumänien, Slowenien, Kroatien und Rest-Jugoslawien.

Immer noch Millionen-Verluste

Die Austrian Airlines (AUA) mussten im vergangenen Jahr trotz des rigorosen Sparkurses einen Verlust von mehr als 90 Millionen Franken hinnehmen. Im eigentlichen Flugbetrieb hat sich der Abgang mehr als verdoppelt. Nach der jüngsten Aufsichtsratssitzung hiess es, dass das Vorjahresergebnis durch die Krise der internationalen Luftfahrt, aber auch durch den Streik des AUA-Flugpersonals und höhere Flughafengebühren beeinträchtigt wurde.

Noch immer nicht weitergekommen ist die österreichische Fluggesellschaft in der Frage einer möglichen Kooperation. Während Lufthansa-Technik-Vorstand Klaus Nittinger erst kürzlich sagte, es gebe «nichts, worüber man reden könnte», wiederholt der AUA-Vorstand weiterhin seine Gesprächsbereitschaft. Im Press Release zum AUA-Geschäftsbericht fehlte jeglicher Hinweis auf die Lufthansa- oder entsprechende Kooperationsgespräche.

Die Lufthansa wirft der AUA vor, immer wieder neue Gründe vorzugeben, um keine Entscheidung treffen zu müssen. AUA ist kürzlich sowohl bei der Regional-Airline Tyrolean eingestiegen und hat mit dem Swissair-Partner Delta ein Kooperationsabkommen geschlossen.

HP, Wien

South African Airways

Dunkler wird nur die Hautfarbe

South African Airways macht momentan schwierige Zeiten durch. Doch längerfristig rät zumindest die Schweizer Finanzpresse zur Investition in Südafrika. Das wird auch der Airline Business-Class-Volumen bringen. Allerdings werden viel mehr schwarze Mitbürger in den Flugbetrieb integriert als heute.

«Der Schweizer Markt ist und bleibt für uns besonders attraktiv» – in seinem Büro in Johannesburg sagt dies Leon Els, Pressesprecher der «South African Airways» SAA/SAL. Seit Anfang April fliegt seine Gesellschaft zweimal wöchentlich von Zürich nach Südafrika, montags nach Johannesburg und samstags auch weiter bis Kapstadt. Veränderungen aufgrund der Wahlen und des daraus entstehenden «neuen Südafrika» wird es auch für SAA/SAL geben. Schwarze und Farbige werden verstärkt nicht nur ins Management, sondern auch in den Service der Airline drängen. Bisher sind nur 225 der insgesamt 1400 Beschäftigten nichtweisser Hautfarbe. «Seit Januar diesen Jahres gibt es sogar fünf schwarze Piloten bei SAA/SAL», verkündet Els voller Stolz. Erst auf Nachfrage relativiert er die Zahl: Immerhin dominieren (noch) 645 weisse Piloten das Bild der Fluggesellschaft. Dass es im Flugservice Schwierigkeiten mit schwarzen Mitarbeitern geben könnte, mag Els nur indirekt zugeben. Aber auch er weiss, dass Tempo und Präzision,

im Flugservice unabdingbar, schwarzen Mitarbeitern erst noch antrainiert werden müsse. Was bisher nicht geschehen ist. Dennoch will sich die SAA/SAL ausge-rechnet mit ihrem Service gegen die härter werdende Konkurrenz von Swissair, Lufthansa und anderen europäischen Carriern wehren. Dass die Südafrikaner gelegentlich flexibler operieren als ihr schweizerischer Counterpart, bewies eine Gruppe Schweizer, die zehn Minuten vor dem Swissair-Flug nach Zürich in Johannesburg die SAA-Maschine bestieg: «Wir waren in Namibia – nur die SAA hat uns ein preislich attraktives Angebot unterbreitet, bei der Swissair war man zu starr», sagte der Leiter der Gruppe. SAL steht übrigens für «Suid-Afrikaanse Lugdiens» in Afrikaans, eine Sprache, die SAA in Europa möglichst nicht verwendet und die auch dem neuen Südafrika vielleicht sogar zum Opfer fällt, da nunmehr neun schwarzafrikanische Sprachen ebenfalls offizielle Landessprachen in Südafrika sind. 33 SAA-Flüge aus Europa nach Südafrika bedeuten auch nach Meinung des SAA-Pressesprechers «eine Überkapazität» auf dem Markt. Mit dem Einsatz der neuen Boeing 767 wollen sich die Südafrikaner aber wieder einen Vorsprung ergattern. Den Slogan «Ihr Hinflug ist unser Heimflug» allerdings, den die Schweizer Niederlassung verwendet, mag man in Johannesburg nicht mehr als verbindlich ansehen. Einen neuen Slogan aber wird es erst geben, wenn das «neue Südafrika» auch bei der südafrikanischen Fluggesellschaft Einzug gehalten hat.

GU, Johannesburg

Kooperation Swissair/AUA

AUA fliegt jetzt auch mit Delta

Ab Juli 1994 fliegt Austrian Airlines gemeinsam mit der US-Fluggesellschaft Delta Air Lines über den Atlantik. Der Zusammenarbeitsvertrag sieht die Abstimmung der Flugpläne, die gemeinsame Nutzung von Terminals sowie die gemeinsame Passagierabfertigung vor.

Die weitreichende Marketing-Kooperation von Austrian Airlines (AUA) und Delta Air Lines konzentriert sich vorerst auf die Strecke Wien-New York-Verein. Eine Ausweitung auf weitere Städte in den USA ist möglich. Nach der im Februar 1994 erfolgten Beteiligung an Tyrolean Airways (42,85 Prozent) hat die AUA damit eine weitere wichtige Kooperationsentscheidung getroffen. «Delta erfüllt für uns in optimaler Weise die Voraussetzungen für eine Zusammenarbeit mit einem US-Carrier», zeigen sich die beiden AUA-Vorstandsdirektoren Herbert Bammer und Mario Rehulka erfreut.

Noch enger an Swissair

Delta, mit 560 Flugzeugen eine der grössten Airlines der Welt, hat Wien schon bisher regelmässig angefliegen und ist mit Swissair eng verbunden. Und gerade dies passt der Austrian Airlines gut ins Konzept. Denn nach dem Scheitern der grossen «Alcazar»-Lösung mit KLM, SAS und Swissair will die österreichische Gesellschaft verstärkt mit

dem Schweizer Partner Swissair zusammenarbeiten. Swissair kooperiert im Rahmen der «Global Excellence» mit Delta und Singapore Airlines. «Wir glauben, dass wir da gute Partner sein können», ist Rehulka überzeugt. Die Zukunft der AUA liege auf jeden Fall in solcher Kooperation, sowohl im technischen Bereich als auch bei gemeinsamen Flügen und im Marketing.

«Statthalterkonzept»

Das Prinzip der globalen Kooperation funktioniert schon derzeit auf der Fernost-Route mit dem AUA-Teilhaber All Nippon Airways und auf der Route nach Johannesburg mit SAA.

In Europa wollte die AUA das mit Swissair gut funktionierende «Statthalterkonzept» auch mit der SAS umsetzen. Die AUA habe jedenfalls, so Rehulka, ihren strategischen Schwerpunkt auf einen europäischen Verbund gelegt, der zusätzliche globale Verbindungen anbiete, und nicht umgekehrt. Dass es durch die Delta-Kooperation zu neuen Schwierigkeiten in der angestrebten Kooperation mit Lufthansa kommen werde, glaubt Rehulka nicht. Allerdings steht der neue AUA-Partner Delta am Nordatlantik in heftiger Konkurrenz zu United Airlines, mit denen die LH eng kooperiert.

Lauda an Lufthansa?

Die Kooperationsgespräche der AUA mit Lufthansa scheinen, trotz gegenteiliger Äusserungen aus der AUA-Zentrale, dementsprechend abgekühlt.

Während also die Gespräche AUA-LH in jüngster Zeit nur auf Sparflamme laufen, überlegt man, Zeitungsmeldungen zufolge, in der Lufthansa-Zentrale in Frankfurt bereits neue Lösungen, in deren Mittelpunkt die Lauda Air steht.

So denkt die deutsche Fluggesellschaft, die derzeit knapp 25 Prozent an Lauda hält, über eine Aufstockung dieses Anteils bis hin zu einer mehrheitlichen Übernahme nach. Im Falle einer, nach einem EU-Beitritt Österreichs, möglichen mehrheitlichen Übernahme könnte die Lufthansa der Lauda Air gewisse Langstreckenflüge, etwa nach Australien überlassen.

HP, Wien

Für Lufthansa fliegt Condor nach Australien

Da die Strecke von Deutschland nach Australien bei der Lufthansa überwiegend von Privatreisenden gebucht ist, wird künftig eine Maschine der Condor vom Typ Boeing 767-300 eingesetzt. Dieser Langstreckenjet ist mit 245 Economy- und 24 Business-Sitzen (keine First-Class) ausgerüstet und entspricht Lufthansa-Standards: Es wird LH-Bordservice geboten und beim Inflight-Entertainment wird LH-Soft- und Hardware eingesetzt. Verkehrstage von Frankfurt nach Australien sind Dienstag, Donnerstag und Samstag mit entsprechenden Anschlüssen von/nach Zürich, Genf und Basel.

HU

Kroatien

Ein Land kehrt zurück in die Kataloge

Ganze 24 Katalogseiten wird Deutschlands Veranstalter-Gigant TUI 1994 der kroatischen Küste widmen, wurde kürzlich bekannt. Schon 1993 haben 1,5 Millionen überwiegend ausländische Touristen Kroatien wieder besucht.

Wenn es nur um Natur und Umwelt ginge, müsste die kroatische Küste von Istrien bis nach Dubrovnik momentan ganz hoch oben in den Prioritäten der europäischen Touristen stehen: Von Überbauungen grösstenteils verschont, 1000 km Küste mit tiefe Inseln, viel ursprüngliche Kultur und Lebensart. Nach den Nulljahren 1990 und 1991 brachten es ausländische Touristen 1993 wieder auf knapp 10 Millionen Übernachtungen. Ausländer machten 65 Prozent aller Touristen aus. Sie blieben durchschnittlich 6,4 Tage. Allein auf Istrien entfielen 90 Prozent aller

Logiernächte, oder 7,6 Millionen. Zum Vergleich: Damit wurde etwa die Hälfte des letzten «Vorkriegsjahres», also 1990, wieder erreicht. Doch Dalmatien erreichte 1993 nur drei Prozent seines Vor-

Kroatische Infostelle in Zürich eröffnet

Kürzlich hat die Kroatische Zentrale für Tourismus in Zürich ein Informationsbüro, wohl als Vorstufe eines eigentlichen Verkehrsbüros, eröffnet. Die früher sehr beliebte, insgesamt 1000 Kilometer lange Küste von Istrien bis Dubrovnik soll langsam wieder als Destination ins Bewusstsein von Reisenden und Reiseindustrie treten. Von der Schweiz aus gibt es tägliche Verbindungen mit Swissair und Croatia Airlines. Prospekte und Informationen sind zu beziehen über Telefon 01/361 31 27.

US

kriegsvolumens. Gemäss Nationalbank erbrachte der Tourismus 1993 rund 770 Millionen Dollar Deviseneinnahmen.

Pläne für 1994

Falls sich die muslimisch-kroatische Koalition weiter entwickelt, könnte Kroatien schon 1994 wieder Dalmatien ins Tourismusangebot einzuliefern beginnen. Insgesamt werden rund 17 Millionen Logiernächte erwartet. Ein neues Logo, ein neuer Slogan («kleines Land für grossen Urlaub») und 20 Millionen Franken Werbebudget zeigen die Bemühungen Kroatiens fürs Comeback als Feriendestination an. Für diesen Sommer kreuzt erstmals auch ein privates Fährschiff, die «Friedenskönigin», mit Raum für 140 Fahrzeuge von Mai bis September, zwischen Triest und Makarska. Dubrovnik wird für die Saison wieder 15 Hotels für den Tourismus öffnen, auch die Festspiele finden statt. Croatia Airlines fliegt die Stadt von Deutschland aus zweimal wöchentlich direkt an.

APK



Der erste Nachkriegs-Veranstalterkatalog für Kroatien. Ein erstes zaghaftes Comeback für die Destination an der Adria. Foto: zvg

Märkte

Chinesische Karibik

Während sich Grossbritannien und China über die Zukunft der Kronkolonie Hongkong in den Haaren liegen, bemühen sich karibische Staaten, die wirtschaftlich interessanten Chinesen in ihre Region zu ziehen.

Ob Dominica, St. Kitts-Nevis, Antigua oder Jamaica – alles bekanntlich bedeutende Tourismusdestinationen, zahlreiche karibische Staaten bemühen sich gegenwärtig, Geschäftsleute aus Hongkong zu einem Standortwechsel zu bewegen. So zieht zum Beispiel Dominica die möglichen neuen Bürger mit folgendem Programm an: Der Interessent zahlt 25 000 US-Dollar in eine Stiftung, macht Investitionen für ein Minimum weitere 35 000 Dollar im Land.

Jamaica pokert höher und bietet (Hongkong)-Chinesen an, bei Investitionen von 100 000 Dollar präferenzierter besser behandelt zu werden, wenn sie das Niederlassungsrecht und später das jamaikanische Bürgerrecht erwerben möchten.

APK

(M)EINE MEINUNG

Deutsches Küstenland

Immer mehr Freizeit an Tourismusbörsen

Was haben Achterbahnen mit subtropischen Gärten, Automobilmuseen und Lyrik gemeinsam? Alle vier sind industrialisierte Produkte, deren Anbieter die Käufer und Vermittler ihrer Angebote genau dort suchen, wo sie eigentlich schon immer hingehört hätten: an touristische Fachmessen. Zumindest im angelsächsischen Raum scheinen die Zeiten endgültig vorbei, als ein Hotelier oder ein Anbieter anderer touristischer Dienstleistungen es sich leisten konnte, seine nullachtfünfzehn Hochglanzbroschüren halbkreisförmig aufzulegen und zu glauben, Präsenz markieren sei alles. Heute werden Messen segmentspezifische Börsenplätze, wo Destinationen untergeordnete Rollen spielen und Themen die Angebotspaletten sind, vergleichbar mit dem Lebensmittelgroßhandel oder der Unterhaltungselektronikindustrie. Die British Travel Trade Fair 1994, die Ende April in Birmingham Anbietern von britischen Produkten als Umschlagplatz zur Verfügung stand, war geradezu ein Exempel, wie sich der klassische Tourismus in einer Metamorphose befindet: Da wirbt Cornwall beispielsweise nicht mehr mit seinen Beaches, sondern mit einmaligen subtropischen Gärten und erreicht damit ohne wesentliche Streuverluste sein Zielpublikum. Ein Kaff in der mittelenglischen Provinz beispielsweise verkauft nicht die liebliche Landschaft, sondern die weltweit größte Kollektion von britischen Oldtimern, Notabene als Familiendestination.

Und weil Tourismus ja längst die industrielle Verarbeitung von Freizeit geworden ist, hat das English Tourist Board 1994 kurzerhand zum Jahr der Achterbahnen ausgerufen – die nationale Promotion der vom Privatsektor finanzierten Leisureparks sozusagen. Dass die Achterbahn The Pepsi Max Big One oder 7-Up Shockwave heissen, stört niemanden. Im Gegenteil: Ein Seminar über Tourismusmarketing vermittelte die entscheidenden Tipps für Joint Ventures mit anderen Industrien. Rund 1000 Freizeitprodukte wurden in Birmingham angeboten, ohne Shows und ohne Champagnerorgien. Die Zukunft gehört den Fachmessen, an denen Geschäfte getätigt und Trends, zum Beispiel zeitgemäßes Tourismusmarketing, bereits Realität geworden sind.

Stephan Wehrle, London

Die Exotik liegt im Norden

Je nördlicher, desto erlebnisreicher muss es sein: Das deutsche Küstenland ist ein (Nord-)Lichtblick in dieser Beziehung. Als eine der wenigen typischen Urlaubsdestinationen Deutschlands scheint es sich langsam einen Weg in die Kataloge der Veranstalter zu ebnet. Auch das deutsche Gästeminus 1993 spürte man hoch oben im Norden weniger.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Als echtes (Nord-)Licht im gegenwärtig trüben Dunkel der deutschen Tourismusstatistik scheint sich die Deutsche Küstenregion unter den deutschen Destinationen vorsichtig zu einem Urlaubsziel zu mausern: Zwischen dem bekannten Ostfriesland (!) im Westen bis zur Oder im Osten umfasst die Küstenregion eine attraktive Urlaubs- und Freizeitpalette an zig hundert Kilometern Sandstrand, Hansestädten, Seenplatten, Heiden, und – recht neu und exotisch – die Region Mecklenburg-Vorpommern mit ihrem bekannten Insel-Renner Rügen.

Stabile Aufenthaltsdauer

An einer Präsentation der Region in Bern unterstrichen die deutschen Gastgeber, dass die deutsche Küstenregion weit weniger unter dem Zehn-Prozent-Minus an Gästen leidet, das Deutschland insgesamt

Mecklenburg-Vorpommern als norddeutsche Dreingabe

Das Land zwischen Lübeck und Polen mit den unmöglich klingenden Namen beherbergt eine grosse Palette existierender und ausbaufähiger Ferien- und Freizeitangebote. Auch während der DDR-Zeiten im Urlaubsziel bekannt, gibt es in Mecklenburg-Vorpommern rund 150 000 gewerbliche und private Touristenbetriebe. Ausser der vielbeschriebenen Insel Rügen ist die Region durch ihre Backsteingotik, den kulturellen ex-DDR-Touch, dem grossen maritimen Angebot von Surf über Bootscharter bis Gross-Segelschiffe und der Seenplatte bekannt. So ist sogar von Berlin aus die Ostsee über Kanäle, Seen und Schleusen per Schiff erreichbar. APK



Urlaubende Landratten werden in Norddeutschland schnell einmal zu Seebären, wie bei dieser Kutter-Regatta. Die Küstenregion zwischen Ostfriesland und der Odermündung bieten ausser Hochgebirge wirklich fast alles. Foto: zvg

samt 1993 erlitt (auch die Schweiz und Österreich produzierten ein Minus!). Während Gesamtdeutschland aus Italien währungsbedingt ein Minus von 25 Prozent hinnehmen musste, war das Minus aus der Schweiz «nur» 7 Prozent. Wobei erfreulicherweise die Logiernächte-Statistik eine um 0,5 Prozent erhöhte Aufenthaltsdauer der Schweizer aufzeigte: 5,8 Millionen LN produzierten die Schweizer 1993 in Deutschland.

Viel Urlauber an der Küste

Beim landesweiten Geschäftsreise-Incoming schätzt die DZT den Rückgang sogar noch höher, ebenfalls bei den 4- und 5-Sternhäusern der deutschen Städte. «Rein touristisch», so DZT-Schweiz-Direktor Knud Jørgen in Bern, «beträgt das Minus schätzungsweise 7 Prozent, ist also kleiner als der Gesamtdurchschnitt». Dirk Barlage, Sprecher der Werbegemeinschaft Deutsches Küstenland, schätzt den auf sein Küstenland entfallenden Anteil aller Schweizer auf rund 10 bis 15 Prozent.

Interessant für die Veranstalter mag der Anteil der Pauschalreisenden sein, der ja im deutschen Durchschnitt nur magere 4 Prozent aller (Schweizer) Reisenden ausmacht. Gemäss Barlage «steigt der Anteil an Pauschalreisenden je höher, desto nördlicher die Reise geht». Das Deutsche Küstenland dürfte demnach einen Pauschalanteil von 8 bis 12 Prozent aller Reisenden halten. Bis vor zehn Jahren kamen Schweizer eigentlich nur als Kurzurlauber in die Hansestädte. Jetzt hat sich die Region schon zur Urlaubsregion weiterentwickelt, die Aufenthaltsdauer der Schweizer steigt ebenso wie die ihre Anzahl.

Bevorzugt auch als Bus-Ziel

Nicht verwunderlich, dass der Bus einen hohen Anteil an Touristen ans Küstenland bringt. «Im ersten Jahr gehen noch viele mit dem Bus, um dann als Wiederkehrer später mit dem eigenen Auto wiederzukommen», so Barlage. Da sich ohnehin bei Reisen nach Nordeuropa oft ein preislich hochwertigeres Gästese-

ment einfinde als bei den klassischen Bäderferien, heisst die Touristen-Zielgruppe, die man im Küstenland ansprechen möchte, mittlere Einkommensempfänger, Erlebnis-, Kultur- und Geschichtsinteressierte. Eine Fixierung auf Altersschichten kann Barlage nicht ausmachen: «Meistens Leute ab 35 Jahren, aber weder stark familien- noch single-gewichtig». Der typische Küsten-Urlauber sei jedoch kein stationärer. Rundreisen und ein Mix von Musicals, Städtebesuchen plus Inselurlaub herrsche vor.

«Ferien von den Bergen»

Für Schweizer Ohren recht börsartig klingt der Slogan der Küstenregion, «Ferien von den Bergen»: Wir können ausser Hoch- und Mittelgebirgen fast alles bieten», meint Barlage dazu. Die Küstenregion-Werber haben bei der Beliebtheitskala der Schweizer folgendes ausgemacht: Erstens naturnaher, gesundheitsfördernder Urlaub, zweitens maritime Inhalte und Erlebnisse, und drittens Kultur/Erlebnisse in Stadt und Land.

Deutschland-Frankreich

Center Park

«Zone allemande»

Mitte April fand in Zürich der dritte gemeinsame Workshop von Deutschland und Frankreich statt. Besonders das Interesse der neuen Bundesländer als Aussteller ist aufgefallen. Wie schon beim Skandinavien-Workshop kamen weniger Fachbesucher.

UELI STAUB

Wie es sich für gute Nachbarn gehört, wurde alles geteilt: die Kosten von rund 100 000 Franken, die etwa gleich grossen Einnahmen für die Standmiete, der Kongresssaal und die Kojen. In der «zone allemande» waren es 43, bei Frankreich 44. Auf die nach Möglichkeit persönlichen Einladungen hin hatten sich 150 Fachbesucher gemeldet, 40 weniger als im letzten Jahr. Man tröstete sich damit, dass Skandinavier Anfang Jahr trotz enormen Werbeaufwand nur 80 Interessenten hinter dem Ofen hervorlocken vermochte. Die DZT will 1995 in Lausanne dabei sein und hat bereits Anmeldungen seitens deutscher Leistungsträger. Allerdings stammen 91 Prozent der helvetischen Deutschland-Besucher aus der deutschen Schweiz. Während Roman die Compagnie Aérienne Corse-Méditerranée – sie fliegt ab Juni von Zürich nach Ajaccio – besonders hervorhob, freute sich sein deutscher Kollege Knud Jørgen über das relativ rege Interesse der neuen Bundesländer, von denen nur Brandenburg und Sachsen-Anhalt fehlten.

Synthetische Ferien in der Lüneburger Heide

Nach langem Tauziehen mit deutschen Umweltschützern entsteht nun doch in der Nähe von Bispingen in der Lüneburger Heide, rund 70 km von Hamburg entfernt, eine Drei-Milliarden-Franken Center-Park-Ferienanlage. Die Virtual-Reality-Spazebäder der holländischen Center Park NV sind nicht unumstritten.

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Bauherr des ersten deutschen «Center Parks» ist der britische Brauereikonzernt Scottish & Newcastle plc. Das Investir-

In Lüneburg hofft man auf Auslandsgäste

Es mag etwas seltsam erscheinen, dass die Lüneburger Heide als Naturerholungsgebiet, das zur Werbegemeinschaft des Deutschen Küstenlandes gehört, jetzt auch synthetischen Urlaub anbietet. Die in der Werbegemeinschaft zusammengeschlossenen Tourismussträger Schleswig-Holstein, Kiel, Lübeck, Hamburg, Bremen, Nordsee-Niedersachsen, Lüneburger Heide, Hannover sowie Mecklenburg-Vorpommern möchten ja vor allem als Urlaubsziele für Ferienmache aufzutreten, die eine längere Aufenthaltsdauer einlegen. Ein Center Park wie jener, der in der Lüne-

burg Heide entsteht, dürfte als kurzfristiges Kontrastprogramm die Palette trotz umweltpolitischen Bedenken erweitern. Die Betreiber hoffen denn auch auf viele ausländische Gäste, wobei nicht spezifiziert wird, ob es sich um Kurzurlauber aus Holland und Dänemark handeln soll, oder ob nach Art von EuroDisney aus dem Park eine eigentliche Destination (auch für Schweizer Bus-Operatoren) gemacht werden soll. Center Parks gibt es bisher in den Niederlanden (7), Belgien, Frankreich und England (je zwei).

APK

Erholungsgebiete als Staffage

Die neueste, jetzt erstmals in Deutschland zugestante Anlage entsteht in einem Waldgelände und wird aus 600 be-

sonders für Familien geeigneten Häuschen bestehen, aus einem kleinen Hotel sowie aus einem sogenannten Parc Plaza. Unter dessen Dach entstehen die Center-Park-typischen Schwimmanlagen, Restaurants, Läden und Sport-Center. Die Anlagen sind derart konzipiert, dass sie vor allem Menschen aus den zentral-europäischen überbevölkerten Industriegebieten für Kurzurlaube ansprechen. Angesichts der ohnehin degradierenden Sicherheitssituationen in vielen Destinationen und einem zunehmenden Trend vieler Konsumenten zum «TV-potato», also stuhnhockerischen Freizeitverhalten, drängt sich die synthetisch heile Welt gleich neben der Stubentür als neue Urlaubsform auf. Es versteht sich von selbst, dass derartige Freizeitparks themenbezogene Erlebniswelten anzubieten: Ein Alpendorf in der Südtürkei, eine Südeinsel im Ruhrgebiet, eine antike mediterrane Stadt auf einer Karibikinsel – nichts ist unmöglich. Im Gegensatz zu den klassischen Themenparks amerikanischen Zuschnitts wird dem Europäer mehr aktives Erleben angeboten: Statt nur passiv im Dampfblühen des Parks zu fahren, kann er aktiv entweder elektronisch zuschlagen als Lokführer, oder auch mit echten Materialien Weizen zu Mehl mahlen. Obgleich Skeptiker meinen, dass ein solcher Center Park in der Lüneburger Heide an deutschen Bedürfnissen vorbeizieht, verweist die Center Park-Führung auf den Umstand, dass bereits 400 000 Deutsche solche Anlagen besucht haben.

WWF-Safari in Vorpommern

Die Reiseangebote Schweizer Veranstalter ins Deutsche Küstenland sind hauptsächlich Themenangebote. Während sich die grossen TOs wie Kuoni, Danzas, Hotelplan, Imholz, Railtour und SSR auf den Städtetourismus, das heisst Hamburg und Musik/Opern sowie Geschäftsmessen konzentrieren, ist der Rest der Reise/Erlebnishematik von spezialisierten TOs belegt. Baumler bietet unter anderem die Insel Rügen, Ostfriesland oder die Lüneburger Heide zum Erwandern an. Von allen «ländlichen» Erlebnissen ist die Lüneburger Heide in den Schweizer Katalogen am besten vertreten. Klopffstein fährt die Rundreise Hamburg – Helgoland, Marti macht die Hansestädte, oder die Route Berlin – Insel Rügen. Das ehemalige vielzierte Sylt wird nur von Erich-Saner-Reisen, Winterhalder und Zeruben angeboten. Die Mecklenburgische Seeplatte, ein Erlebnis-Dorado par excellence, kann man als Landratte zum Beispiel bei Twerenbold buchen. Kuhne-Tours offerieren mit Bootsferien Mecklenburg-Vorpommern wohl dasselbe für Serateen. Ganz ausgefallen fährt Arcatours ein: Der Nischenoperator, oft mit dem exklusiven Wohlwollen des mächtigen WWF ausgestattet, bietet WWF-Safaris in Vorpommern an. APK

LIEGENSCHAFTENMARKT

Mieter-Ehepaar «Gastroprofis»

In neuer moderner, ***Hotel-Liegenschaft mit verschiedenen Restaurants, Nähe See und N/S-Verkehrsachse in aufstrebendem Ort, ist der modernst konzipierte Restaurationsbetrieb (245 Pl.), mit den schönen und romantischen Lokalitäten und einer regensicheren Terrasse, nach Übereinkunft ab 1995 in Miete zu übernehmen.

Alles mit neuwertiger und effizienter Einrichtung. Langjähriger Vertrag erwünscht!

Neuzeitliche, praktische CNS-Küche mit Kühl- und TK-Raum. Auf Wunsch Möglichkeit, auf einer Ebene eine SUPER PIZZERIA mit HOLZFÖHN zu realisieren!

Unsere neuen Geschäftsinhaber

Er: – versierter Koch/Unternehmer = GASTRONOM
Sie: – mit Fachwissen, Fronterfahrung/Personalführung
Beide: Erfahrung als Gastgeber und Wirte, adm. versiert und mit viel Freude, hart zu arbeiten!

Voraussetzung ist eine dem Objekt entsprechende finanzielle Garantie einer CH-Grossbank.

Interessenten mit Kapitalausweis melden sich unter Chiffre 65234 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65234/11487

In bekanntem, autofreiem Inner-schweizer Sommer- und Wintersportort, eröffnet sich für kapital-kraftige Interessenten die Möglich-keit, ein gesundes und sehr gut po-sitioniertes

Familien- und Kinder- paradieshotel-Restaurant

(117 Betten und 104 Betten in Mehrbettzimmern) zu übernehmen. Der Betrieb ist gut organisiert, leistungs- und aus- baufähig (Landreserven und Erweiterungs- rechte vorhanden).

Ernsthaften Interessenten steht un- ser Herr D. Montandon gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.



Liegenschaftsverwaltung, Ver- me-der, Bauverordn. Mängel-Verhandl. und Vermittlung von Immobilien, Verkaufserlösen, Baukostenberichtigung.

Schützenstrasse 4, 6430 Schwyz, Telefon 043 21 41 01

62335/339644

Zu verkaufen

per sofort oder nach Vereinbarung kleines Hotel-Restaurant, Kegel- bahnen, Wirtwohnung, Garage, grosser Parkplatz, Gemüsegarten, eigene Zufahrt. Alleinstehend, ru- hig, sehr sonnig gelegen. Betriebs- spesen jährlich zirka Fr. 15 000.- mit erreichbarem Umsatz von Fr. 300 000.-. Ein guter Koch, Ide- alist, der gerne an einer der schön- sten Lagen des Puschlavertals GR seine Existenz aufbauen will, kann hier König sein. Verhandlungspreis Fr. 770 000.-. Weitere Auskünfte erteilt Telefon 082 5 55 22.

61866/066323

Fiesch Eggishorn

LUFTSEILBAHNEN
CH-3984 FIESCH/WALLIS

ZU VERMIETEN BERGRESTAURANT KÜHBODEN FIESCHERALP

Auf den 1. Dezember 1994 vermieten wir auf der Fiescheralp (2214 m ü. M.) an bester Lage das Bergrestaurant Kühboden.

Gerantenbasis oder Versteigerung nicht ausgeschlossen.

Restaurant: – 285 Sitzplätze
Zimmer: – 12 Betten
Sonnterrasse: – 150 Sitzplätze
Lagerbetten mit Kochgelegenheit: – 65 Betten
Pächterwohnung: – 4 1/2 Zimmer

Schriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf (Referenzen) und Fähigkeitsausweis sind bis zum 11. Mai 1994 zu richten an:

Luftseilbahnen Fiesch-Eggishorn AG

zHv Herrn Peter Heinzer, Direktor, Postfach 57, 3984 Fiesch
Telefon 028 71 27 00, Fax 028 71 32 42

Die Stadt Biel vermietet das ehemalige Gästehaus

VILLA LINDENEgg

als

RESTAURANT

Das Haus liegt in einer grossen Parkanlage, im Stadtzentrum und trotzdem an einmaliger, ruhiger Lage.

Der künftige Pächter muss mit Initiative und Ideen ein zugkräftiges Betriebskonzept aufbauen.

Ein "herkömmliches" Restaurant dürfte kaum Chancen haben.

Die Stadt Biel wird die Lokalitäten gegen die Entrenchung einer Umsatzpacht abgeben. Ausbaumwünsche können noch berücksichtigt werden.

Weitere Auskünfte und Besichtigungen: Städt. Liegen- schaftsverwaltung, Neuengasse 28, 2501 Biel, Tel. 032 21 22 75

Zu verkaufen (infolge Todesfalls)

an der Rigi-Sonnenseite am Vierwaldstättersee in be- kanntem Ferien- und Touristenort, ältere, gut erhaltene, freistehende

Hotel-Liegenschaft

Lage: am Dorfplatz, 2 Minuten von Bus- und Schiffsstation. Nächster der Kirche.

Bestand: Restaurant, 70 Plätze; Sälli, 40 Plätze; separate Bar, 30 Plätze mit Ver.; 12 einfache Hotelzimmer (24 Betten) sowie die erforderlichen Nebenräume. Alles sofort einsatzbereit. Gutes Personal vorhanden.

Verkaufspreis: 1, 5 Mio. Franken inklusive gesamtes Geschäftsinventar exklusive Waren. Nötige Eigenmittel zirka Fr. 800 000.-.

Kontaktnahme unter Telefon 041 84 11 66, vom 29. April bis 6. Mai, von 10 bis 14 Uhr.

65593/25939

Zu verkaufen

Lugano-Süd

*** Hotel mit Seesicht.
160 Betten, 96 Zimmer.
Terrainoberfläche zirka
3400 m².

Für Auskünfte Postfach 2553,
6901 Lugano.

P 65568/44300

Kanton Zug

Zu verpachten per 1. Juni 1994 neu erstelltes

Business-Hotel

mit 27 Zimmern und italienischem Restaurant mit 80 Sitzplätzen und Terrasse am Dorfplatz.

Bevorzugt wird tüchtiges

Wirtepaar

mit Kapitalnachweis und Referen-zen.

Alle weiteren Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne nach Erhalt Ihrer Be- werbungsunterlagen.

M. Bruggmann Treuhand
Stöckenstrasse 6a
8903 Birmensdorf
Telefon 01 737 27 87

65547/046730

Mein Wunsch, mein Traum!

Ich suche per Frühjahr 1995 oder nach Vereinbarung Hotel-Restaurant, mind. 50 Betten, in Gérance oder zum Pachten. Inner-, Zentral- schweiz oder Tessin bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 65670, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65670/382095

Kleineres Hotel garni/Pension

zu kaufen gesucht von Deutsch- schweizer Ehepaar. Ruhige Lage im Umkreis einer touristisch attraktiven Region.

Offerten und Ideen bitte unter Chiffre F 005-118719 an Publicitas, Post- fach 7621, 3001 Bern.

P 65544/44300

Inserate per Telefax



Telefon 031 372 23 95

MARCHÉ IMMOBILIER



Riviera vaudoise: Sur les hauts de Vevey Hotel-Restaurant, 18 chambres, café de 120 places. Cadre de verdure et de tranquillité, vue magnifique, agencement et mobilier complets. Parcelle de 2333 m². Accessible en toute saison soit par la route, soit par le train. Frs. 870 000.-. Pour tous renseignements et visites:

Anita Dumuid

Rue du Conseil 5 - Case postale
1800 VEVEY 1
Tél. (021) 922 29 02 - Fax (021) 922 29 05

HOTEL • BRASSERIE • NIGHT-CLUB • DISCO • PUB • BAR • REST. CHINOIS • RESTAURANT • PIZZERIA • PINTE • RESTAURANT

Pour acheter ou vendre un établissement public

ZBINDEN & BÜHLER

Paudex (021) 791 65 11

RESTAURANT • PIZZERIA • PINTE • RESTAURANT



Sind Sie der oder die

motivierter, aufgestellter

Gastronom/in

für unser kleines Restaurant in Brittnau?
 Gaststube: 60 Sitzplätze
 Gartenwirtschaft: 20 Sitzplätze
 Kegelbahn: 20 Sitzplätze
 Wirtwohnung: 5 Zimmer

Mietzins nur Fr. 3000.-.

Unser «Betriebl» befindet sich an verkehrs- technisch guter Lage und verfügt über zwei grosse Parkplätze.

Interessiert? Rufen Sie uns unverbindlich an! Wir erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte und stehen für einen Besichtigungstermin zur Verfügung.

P 65492/44300

REALIT TREUHAND AG

Burghalde 19
5600 Lenzburg

Tel. 064/50 01 33, Int. 27

realit

Ihr Wunsch nach Selbstständigkeit wird wahr, wenn Sie dieses für Familienbetrieb geeignete, mittlere

Speiserestaurant

in dem 4700 Einwohner zählenden Städtchen Murten kaufen möch- ten, das jedes Jahr noch von zirka 100 000 Touristen besucht wird. Eine 6-Zimmer-Wirtwohnung so- wie ein kleines Studio gehören auch dazu.

Preis nach Absprache.

Telefon 037 71 31 61

P 65661/44300

Zu verpachten auf Frühjahr '95 in der Region Solothurn/Biel neu renoviertes

Restaurant mit Saalbetrieb

Restaurant 60 Pl.
Sälli 50 Pl.
Sitzungszimmer bis 20 Pl.
2 Seminarräume bis 120 Pl.
Bankettsaal bis 550 Pl.
Gartenwirtschaft
Parkplätze
5-Zimmer-Wohnung.

Anfragen unter Chiffre
V 145-715124 an Publicitas,
Postfach 928,
2540 Grenchen 1.

P 65667/44300

Bergün

Zu verkaufen (evtl. zu vermieten)

Hotel Piz Ela

– 7000 m² umbauter Raum
 – grosses Arvenrestaurant
 – gemütliche Pizzeria
 – gediegener Speisesaal
 – 30 Gästezimmer
 – grosse Direktionswohnung
 – 2300 m² Umschwung d.h.
 – grosse Parkanlage
 – Bauzone (nutzbar)

Unterlagen durch Besitzerin:
Heidi Casy-Bräm
Chesa Belvaiv, 7524 Zuoz
Telefon 082 7 16 13

O 65663/199176

DIVERS

Dunkelhaarige, schlanke Schönheit, 25/168, lebensfroh, mit Temperament, Eleganz und Schick, dabei Spitzenkraft in der schweiz. Gastronomie und gefragtes Modell für Ausstellungen und Messen, sport- und reiseinteressiert, kinderlieb, wünscht ernsthafte Bindung mit grosszügigem Gentleman durch:

Patrizier Alpenland GmbH
St. Pf. 1119
D-83421 Bad Reichenhall

Telefon 0049/7621/87298 oder
0049/8651/3693 – 43jährige
Berufserfahrung.

65590/379220

Fähigkeitsausweis

freier Fähigkeitsausweis, einzusetzen im Grossraum Zürich.

Chiffre 228-020625, ofa Orell
Füssli Werbe AG, Postfach 337,
9500 Wil.

O 65664/199176

Ideal für Gartenrestaurants

Eternittröge 80/100x45x45 cm

bepflanzt mit Buchs/Kirschlorbeer, wegen besonderer Umstände zu verkaufen.

Telefonbeantworter: 01 251 59 68

63459/380490

Zu verkaufen aus Gegengeschäft fabrikneue

Kaffeemaschine

Marke Schaerer

Amarit AG, Herr Hugi
Telefon 031 992 77 66.

O 65594/199176



Soforthilfe in Notlagen

Spitalgasse 32 - 3011 BERN

PKK 12-1808-1

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les campings toujours en progression

Les campings n'ont pas souffert de la récession. D'une manière générale, ils connaissent même une progression. Certes, l'an passé fut difficile dans certaines régions, plus à cause des caprices de la météo qu'en raison de la crise. En Valais et au Tessin, les nuitées estivales ont subi un recul de 8,5%, annonce l'Association suisse des campings (ASC). Mais globalement, les résultats de l'été 1993 sont jugés bons. L'année 1994 s'annonce favorable. Les réservations sont nombreuses et, d'une manière générale, la progression atteindrait environ 10%. Tant l'ASC (250 campings) que le Touring Club Suisse (80) mènent d'importants efforts en vue d'améliorer la qualité.

Page 4

Grande-Bretagne: la culture «pub» en crise

En Grande-Bretagne, l'industrie de la bière est en crise. De grossières erreurs de management ont eu pour conséquence de faire chuter les chiffres d'affaires de l'inocticiel cartel de la bière. Dans les pubs, la consommation est en recul et les prix ont pris l'ascenseur. Environ 10 000 pubs pourraient être contraints de fermer boutique au cours des prochaines années. Pour ne rien arranger, la plupart des pubs se retrouvent aujourd'hui dans l'incapacité de rénover leurs locaux. «Last but not least»: la clientèle habituelle des pubs anglais a vieilli et les importateurs de vins mènent une très sérieuse concurrence.

Page 7

Produits de nettoyage écologiques à l'hôtels

L'hôtellerie est une grande dévoreuse de produits de nettoyage. Afin de participer à l'effort de protection de l'environnement, certains fabricants proposent désormais à l'intention des hôteliers des solutions sur mesure, adaptées aux besoins particuliers de tel ou tel établissement. Plutôt que d'utiliser un seul produit pour différents usages, certains fabricants suggèrent aujourd'hui d'utiliser, à petites doses uniquement, les produits correspondant à certaines tâches. Pour l'hôtelier, ces solutions «à la carte» permettent de faire d'une pierre deux coups: réaliser des économies et participer à l'effort écologique. Autre variante: le recyclage.

Page 13

Espagne: l'été sera chaud, la surréservation menace

1994 sera probablement l'année de tous les records pour le tourisme espagnol. Durant la période de Pâques en effet, les hôtels et les pensions de la péninsule ibérique ont pratiquement fait le plein. Les taux d'occupation ont grimpé à plus de 90%, aussi bien dans les stations de sports d'hiver que dans les complexes touristiques du bord de mer. L'été s'annonce meilleur encore et plus de 60 millions de touristes étrangers sont attendus. Le tourisme espagnol devrait ainsi profiter du retour d'une clientèle qui n'a plus les moyens de s'offrir certaines destinations lointaines. Dans ces conditions, il est à craindre que les cas d'«overbooking» se multiplient.

Page 15

Pour son 25e anniversaire, PARS s'offre «Beasy»

A l'occasion de son 25e anniversaire, le système de réservation PARS s'est offert «Beasy», une nouvelle fonction qui simplifiera notamment la vie des utilisateurs dès cet été. La commande «Beasy», qui signifie en réalité «Book Easy», devra encore être testée par la centrale de réservation de Swissair. Cette nouvelle commande augmentera considérablement la convivialité des programmes utilisés ainsi que le nombre d'informations disponibles lors des réservations. A signaler que près de 18 000 postes de travail sont actuellement reliés au système PARS et que 15 millions de réservations sont effectuées chaque année par cet intermédiaire.

Page 17

Statistiques touristiques

La Suisse devra peut-être inventer une nouvelle manière de compter ses touristes

La Suisse avait bâti un appareil de statistiques touristiques conséquent. Avec la suppression de la statistique parahôtelière, cet appareil est sur le point d'être décapité. Ce coup dur porté au tourisme, qui se voit ainsi privé d'une précieuse source de renseignements, remet finalement en question la fiabilité et l'utilité de la statistique touristique en général.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Le tourisme helvétique a des soucis. La statistique parahôtelière, l'un de ses instruments de mesure les plus sophistiqués, vient d'être abandonnée. Confronté à de nouvelles demandes et des tâches toujours plus nombreuses (statistiques du chômage, de la criminalité, de la pauvreté, etc) et à la nécessité de faire des économies, l'Office fédéral de la statistique (OFS) n'avait pas le choix. Ce n'est donc pas de gaieté de cœur qu'il a finalement dû se résoudre à sacrifier une source d'informations qui rendait des services inestimables et dont une bonne partie du marketing touristique dépendait. C'est d'autant plus fâcheux que l'OFS était, semble-t-il, finalement parvenu à maîtriser des données parahôtelières dont la récolte, on le sait, est extrêmement fastidieuse, mais qui représentaient tout de même près de la moitié des nuitées touristiques totales dans notre pays.

Vers d'autres tâches

Depuis le début de l'année, la section «tourisme» de l'OFS est passée de 20 à 12 personnes, les autres étant affectées à des tâches jugées prioritaires. Selon Felix Herzig, directeur-adjoint à l'OFS, le démantèlement de la statistique parahôtelière représente une économie théorique d'environ un million de francs par an. Même si les départs semblent définitivement jetés, les responsables touristiques, qui reprochent au gouvernement de ne pas les avoir préalablement consultés, ne baissent toutefois pas les bras. Ils s'acharnent à défendre les données actuelles en espérant un retournement de situation. L'espoir, il faut bien en convenir, est plutôt mince. Le repose entièrement sur le postulat déposé en mars dernier par le conseiller national grison Dumeni Colombberg, demandant au Département fédéral l'intérieur de faire machine arrière. Une délégation composée de représentants du tourisme suisse a été reçue l'autre jour à l'Office fédéral de la statistique afin d'examiner la possibilité de mener cette statistique par d'autres moyens. Apparemment (et officiellement), la délégation a fait chou blanc. Les milieux concernés se réuniront prochainement pour faire le point de la situation.

Fiable, mais contestée

Ce n'est pas la première fois que la statistique touristique est mise à mal. En 1990 déjà, l'OFS s'était proposé de rem-



Le tourisme ne saurait se passer de données statistiques fiables.

Photo: Ex-Press/Montage htr

placer la méthode exhaustive actuelle, par un système de sondages, moins précis évidemment. La nouvelle avait fait l'effet d'une bombe et la riposte des professionnels du tourisme avait convaincu l'OFS de faire machine arrière. Aujourd'hui, la suppression soudaine de la statistique parahôtelière pose finalement le problème de la statistique touristique helvétique en général. Jusqu'ici, en effet, la Suisse a privilégié les statistiques purement physiques (nuitées hôtelières) et négligé les données économiques du tourisme. Une carence qu'on peut

d'ailleurs difficilement reprocher à l'OFS, dont la loi fixe de manière tout à fait précise le mandat.

Un baromètre uniquement

Sur le terrain, les professionnels sont unanimes: la valeur d'une statistique est proportionnelle au nombre de décisions efficaces qu'elle autorise et aux économies ou aux gains qui en découlent. Dans la pratique, hélas, ils sont nombreux à reconnaître que le pouvoir des chiffres se manifeste davantage lorsqu'il permet de proclamer de nouveaux records.

Dans l'Europe des statistiques

La statistique touristique suisse est, on l'a dit, régulièrement citée en exemple. Nos voisins et principaux concurrents européens, qui disposent pourtant d'appareils conséquents, sont généralement moins bien équipés en la matière. Comme l'explique Ruth Meier, responsable-adjointe de la section «tourisme» de l'OFS, seule l'Autriche, qui s'appuie sur un instrument relativement performant, dispose d'un instrument comparable au nôtre (avant la suppression de la statistique parahôtelière, évidemment...). En Allemagne, la statistique ne prend en considération que les établissements disposant d'un certain nombre de lits et néglige en partie le recensement de nuitées dans les chalets et appartements de vacances.

La France procède différemment. La pierre angulaire de son édifice de statistique touristique repose sur une enquête biannuelle aux frontières, un immense sondage qui mobilise plusieurs dizaines de personnes pendant un an. Une méthode assez autoritaire, utilisée par les Pays-Bas et la Grande-Bretagne également, qui consiste à arrêter les voyageurs sortant du pays et à leur pro-

poser de répondre sur-le-champs à un questionnaire. D'autres sondages ponctuels sont supposés éclairer davantage la nuitée touristique. Les spécialistes français utilisent en outre largement les données recueillies par l'ETM (European Travel Monitor), une société allemande qui interroge très régulièrement les voyageurs dans 24 pays européens. La méthode utilisée par nos voisins français fait régulièrement apparaître des divergences entre les compteurs du ministère du tourisme et les comptes de la profession. Ces enquêtes aux frontières, estime Ruth Meier, perdront évidemment leur raison d'être lorsque les frontières en Europe tomberont. Dans ce contexte européen, le démantèlement de la statistique parahôtelière helvétique tombe plutôt mal. Berne l'abandonne au moment même où la Suisse se voit exclue de la statistique européenne (Eurostat), un institut au sein duquel notre pays n'exerce qu'un rôle d'observateur. «L'OFS collabore néanmoins activement avec l'OMT et avec l'OCDE aux travaux statistiques permettant d'apprécier les retombées du tourisme sur l'économie», ajoute Ruth Meier.

JPF

Michel Beuret, directeur de la Fédération jurassienne du tourisme, est bien placé pour en parler. Depuis trois ans, dans le cadre d'un travail de fin d'étude à l'Institut des hautes études en administration à Lausanne, il tente d'élaborer un concept de tourisme interactif au niveau national. Un concept dans lequel les résultats statistiques touristiques tiendraient largement compte de l'incidence économique des nuitées. Les observations de Michel Beuret révèlent en effet une absence évidente d'unanimité en ce qui concerne les besoins statistiques réels dans notre pays. Selon lui, l'édifice statistique helvétique est globalement performant. Son utilisation, en revanche, est insuffisante, voire déficiente. «La statistique n'est qu'un indicateur. Un baromètre fiable, certes, mais qu'il convient de manier avec un certain recul. Ces données, passives pour la plupart, ne devraient pas être considérées comme le reflet du succès ou de l'échec d'une politique touristique», explique Michel Beuret.

Un observatoire national?

Selon Michel Beuret, le processus de démantèlement de la statistique parahôtelière confirme la nécessité d'un système statistique supracantonal, capable d'une part de prendre le relais lorsque la statistique officielle fait défaut et, d'autre part, de compléter les données purement chiffrées par des informations économiques. Ce n'est pas évident. Plusieurs cantons ont en effet déjà mis sur pied leurs propres statistiques. En outre, tous ne sont pas de la même manière et tous ne sont pas disposés (ou même en mesure) de suivre l'évolution de la parahôtellerie par exemple. Par ailleurs, la législation de divers cantons n'oblige pas encore à disposer de telles statistiques. Michel Beuret plaide pour un «observatoire national du tourisme», intégré dans un «Office fédéral du tourisme». Comment en effet imaginer 26 systèmes statistiques différents?

Une enquête de Crossair

L'avion marquerait des points en Europe

L'attractivité de l'avion serait-elle en hausse en Europe? C'est ce que permettent en tout cas de penser les résultats de l'enquête annuelle menée auprès de ses passagers par la compagnie aérienne régionale Crossair. Une enquête intéressante à plus d'un titre, puisqu'elle fournit d'autres informations sur le comportement des voyageurs.

MIROSLAW HALABA

L'enquête a été réalisée en octobre 1993. 5191 passagers y ont pris part, soit 7% des 70 000 passagers acheminés par la filiale de Swissair sur son réseau européen. Certes, il serait faux de tirer de grandes conclusions des résultats obtenus. Ce-

pendant ces derniers n'en fournissent pas moins des tendances qu'il est utile de connaître lorsqu'on est responsable touristique.

Ponctualité

Pour Crossair, le principal enseignement de cette enquête est le fait que l'attractivité de l'avion en tant que moyen de transport a de nouveau augmenté par rapport à la voiture et au chemin de fer. Par rapport aux résultats de l'enquête de 1991, les passagers ont été 2,5% plus nombreux à renoncer à la voiture en faveur de l'avion et il y en a même eu 4% de plus qui ont préféré l'avion au train. Est-ce le résultat d'une meilleure desserte des destinations ou celui d'une plus grande fluidité du trafic? Une partie de la réponse pourrait se trouver dans cette dernière hypothèse, puisque le nombre des passagers qui se sont déclarés très

satisfaits de la ponctualité a augmenté de 5% pour atteindre 55,8%. 27,6% des personnes interrogées qualifient la ponctualité de Crossair de «bonne».

Réactions des fumeurs

La fumée à bord des avions tend à incommoder toujours plus de passagers. Ainsi, 85,3% des voyageurs interrogés ont été en faveur de la décision de la direction de Crossair de ne plus tolérer la fumée à bord des Cityliners et des Fokker 50. D'autre part, le nombre des passagers qui saluent, voire exigent, l'extension de l'interdiction de fumer à tous les vols a augmenté de 8% pour s'inscrire à 73,5%. La compagnie ne cache cependant pas que les fumeurs, qui se sentent de plus en plus discriminés, commencent à se manifester. Elle constate dans les commentaires recueillis qu'un passager sur cinq

s'érige contre ce qu'il nomme «une atteinte à la liberté individuelle du fumeur». Et, Crossair d'écrire: «Dans ce contexte, la compagnie est donc appelée à trouver des solutions créatives à l'avenir, dans la mesure où personne ne peut satisfaire tout le monde et son frère». Un vrai challenge.

Bonne restauration

Il apparaît enfin qu'une bonne restauration, dans tous les sens du terme, est appréciée des passagers. 85,1% des personnes interrogées se sont en effet déclarées satisfaites du concept de restauration introduit l'an passé et qui se caractérise par «une option claire» en faveur d'une alimentation saine, judicieuse, savoureuse et variée. Seuls 12% d'entre elles ont une conception différente de l'alimentation à bord, écrit la compagnie.

Voir également en page 15

«Explora 94»

Deux mille visiteurs par jour à Vevey?

L'affaire est annoncée comme «extrêmement importante» et ses initiateurs manifestent un enthousiasme intarissable: «Explora 94» devrait attirer la grande foule en juillet prochain sur la Riviera, tout en apportant une contribution concrète à l'Année internationale de la famille, sur le thème des sciences et de l'environnement.

Au bord du lac Léman, en plein air et sous chapiteaux, huit expositions interactives seront présentées, dont la thématique sera orientée autour des quatre éléments fondamentaux: la terre, l'air, l'eau et le feu. Ces expositions, qui viendront de France, du Québec ou de diverses régions de Suisse, ont été sélectionnées par les organisateurs d'«Explora 94» pour leur attractivité et leur adéquation au thème des quatre éléments. Elles seront adaptées à la philosophie générale du parc, qui sera de proposer en permanence aux visiteurs un accueil et une animation particulière, assurée par des animateurs et des acteurs professionnels compétents. L'événement, rendu public cette semaine à Vevey, aurait lieu du 9 au 24 juillet. Selon le bureau de l'Association Pro Explora, ce ne sont pas moins de 2000 visiteurs par jour qui devraient ainsi venir à Vevey durant la période considérée et cela en collaboration avec les CFF. Affaire à suivre. JCK

Vacances actives

Du nouveau pour les enfants de 8 à 14 ans

Originale et intelligente, la démarche lancée en Gruyère à l'intention des enfants de 8 à 14 ans par un groupe de quatre adultes, réunis à l'enseigne de «Latitude Montagne» (case postale 261, 1630 Bulle), qui leur propose un concept de vacances actives pour stimuler la créativité, le sens de l'observation et le goût de l'effort. Un camp de vacances, installé dans un chalet d'Ablandschen (BE), mais à une encablure du village grüerien de Jaun, permettra à ces enfants de passer deux semaines dans des activités telles que l'initiation à l'escalade, le VTT, les randonnées alpines avec bivouac, la découverte de la nature et de l'artisanat populaire, le développement de la créativité (arts plastiques, réalisation d'un journal, etc.), et l'apprentissage de l'allemand, du français et de l'orthographe. L'encadrement est assuré par des professionnels, puisqu'il s'agit de Charles Niquille, poète-bûcheron, sculpteur-mécanicien, Martine Niquille, professeur, Françoise Charrière, infirmière-assistante et diplômée des Beaux-Arts, et Nicole Niquille, première femme suisse guide de montagne. JS

Vieillesse de la population

Des touristes plus «mûrs» à séduire

Le vieillissement de la population prévu pour ces prochaines années influencera de façon décisive l'évolution du tourisme, rappelle un article publié par le Bureau international du tourisme social. Le confort, la sécurité et des activités variées seront les éléments impératifs d'une offre à succès. La Suisse possède les atouts nécessaires en main, à elle de bien les jouer.

PHILIPPE MASPOLI

«Le vieillissement de la population renforcera la tendance vers un tourisme plus mûr et plus conscient, concentré sur une évaluation attentive du rapport qualité-prix des services offerts», affirme Vittorio Ugga, conseiller du ministre italien du travail, dans un article publié récemment par Bits Information, organe du Bureau international du tourisme social. Par rapport aux années 70, la rupture est déjà bien visible. Le tourisme culturel et actif, lié au sport et aux hobbies, connaît une expansion notable. Il y a vingt ans, la majeure partie des touristes se composait de jeunes et de familles avec des enfants. Cette clientèle appréciait les endroits en plein air, accessibles en train, en voiture ou à moto.

Besoin de confort

Ce tableau est en train de se modifier en profondeur. Le touriste des années 90 et du début du prochain millénaire retrouve le plaisir de l'hôtel, ce qui ne l'empêche pas de se tourner vers des structures semi-résidentielles (bungalows). Il se déplace de préférence en avion ou en autocar de luxe et fait tout pour avoir le maximum de temps à sa disposition, affirme Vittorio Ugga. En outre, cette clientèle d'un nouveau type échappe à la contrainte des vacances scolaires et utilise ainsi les structures d'accueil en dehors des périodes de haute saison habituelles. Cela n'a rien d'étonnant si l'on considère l'évolution démographique actuelle. D'un côté, les jeunes couples attendent plus longtemps avant d'avoir des enfants. Ils sont plus libres de leurs mouvements et disposent fréquemment de deux sources de revenus. D'autre part, les «seniors», seuls ou en couple, voyagent de plus en plus. Ce dernier segment de la clientèle touristique est promis à un avenir florissant, si l'on se fie aux prévisions, par exemple pour l'Union européenne. La tranche des 45-64 ans passera de 23% de la population en 1995 à 27,5% en 2010, celle des 65 ans et au-delà grimpera de 15,5% à 17,5% dans le même laps de temps.



Le vieillissement de la population: un défi pour les prestataires touristiques.

Photo: Jean-Paul Fährndrich

Le revers de la médaille de l'émergence de cette catégorie de touristes plus «mûrs» sera certainement le besoin de sécurité accru. L'aventure dans des régions peu connues, pauvres ou troubles sur le plan politique et social, de tels vacanciers n'en voudront pas. «Ce segment de marché est plus sensible aux problèmes de sécurité et du bien-être, c'est pourquoi la propension à voyager tend à varier rapidement en fonction de la situation économique et de la résonnance donnée par des mass-média à des événements politiques et sociaux particuliers», écrit Vittorio Ugga.

*

La Suisse, avec son infrastructure hôtelière de qualité et sa tradition de calme et de sécurité, possède donc à priori

toutes les qualités indispensables pour séduire ce groupe d'hôtes en pleine expansion. Le succès toujours confirmé de l'offre helvétique sur le marché allemand, dont l'évolution semble confirmer les prévisions sociales et démographiques exposées par Vittorio Ugga, le démontre.

Mais les échos en provenance d'Allemagne mettent aussi en évidence les lacunes touristiques de notre pays. En arrivant dans son hôtel, le touriste d'aujourd'hui et de demain attend plus qu'une chambre confortable et davantage que des repas de haut niveau gastronomique. Il veut des activités, de la découverte originale, un brin d'aventure organisée. Les hôteliers qui se groupent afin de proposer de tels produits se trouvent donc assurément sur la bonne voie. PM

OT de Villeneuve

Clin d'oeil aux retraités

Rattachée au district d'Aigle mais tournée vers la Riviera par sa situation géographique, la cité de Villeneuve, là où commence le Léman, n'a pas la tâche facile pour se forger une identité touristique propre. Son atout principal réside toutefois dans le dynamisme de son Office du tourisme, économiquement peu favorisé, mais bourré d'idées!

JEAN-CHARLES KOLLROS

Preuve en est la récente 40e assemblée générale de ce qui est en fait la «Société de développement et du tourisme de Villeneuve et environs». Face à la forte diminution des nuitées hôtelières enregistrées au cours de l'exercice écoulé (-16%), le président André Fatebert a mis en évidence la nécessité pour les dirigeants de la SDTVE d'agir le plus professionnellement... même avec un statut d'amateurs.

Le fait est là: malgré l'appui apporté par la Municipalité de Villeneuve, pas question de se lancer dans de coûteuses campagnes. Pas question non plus de vouloir rivaliser avec Montreux ou de se laisser englober par la puissante voisine. Collaboration oui, mais avec discernement... et prudence.

D'entente avec les hôteliers

C'est ainsi que la SDTVE a choisi de cibler avant tout les retraités suisses allemands, à la faveur d'un forfait de quatre jours «lac et montagne», comprenant un attractif programme d'excursions, de visites de musées, de dégustations, etc. Fer de lance de cette opération, lui-même retraité d'Outre-Sarrie, Max Boegli a pris son bâton de pèlerin et son appareil photo personnel pour réaliser un dia-show amateur qu'il s'en va montrer là où niche la clientèle visée, le tout assorti d'un concept de promotion-vente établi d'entente avec les hôteliers concernés. C'est simple, très peu coûteux et cela fonctionne!

Réactiver les campings

Parallèlement à cette action, des efforts sont entrepris pour tenter de prolonger le séjour des hôtes, Villeneuve étant avant tout considérée comme «lieu de passage réputé pour ses filets de perches et son vin blanc».

Tenue en présence du président-fondateur André Bertholet, la 40e assemblée de la SDTVE a par ailleurs permis de prendre connaissance de la réactivation des campings de la localité dont l'un pourrait même être ouvert toute l'année. JCK

pour le professionnel



alustar
disponible chez votre grossiste

Société Suisse de Crédit Hôtelier SCH

8039 Zurich, Case postale, Gartenstrasse 25

Convocation à la 27^e assemblée générale ordinaire

Lundi, 16 mai 1994, 11h15, à l'Hôtel Savoy Baur en Ville, Paradeplatz, Zurich.

Ordre du jour:

1. Allocution du Président
2. Rapport de gestion pour 1993
3. Comptes annuels 1993
4. Rapport de l'organe de contrôle
5. Décisions relatives à
 - 5.1 l'approbation du compte de profits et pertes 1993 et du bilan au 31 décembre 1993
 - 5.2 la répartition du bénéfice 1993
 - 5.3 la décharge aux administrateurs
6. Elections
 - 6.1 d'un membre de l'Administration
L'Administration propose d'élire Monsieur Jean-Daniel Papilloud, St-Séverin, Directeur général de la Banque Cantonale du Valais, Sion, en tant que nouveau membre de l'Administration.
 - 6.2 Election de l'organe de contrôle
L'Administration propose l'élection de ATAG Ernst & Young AG, Zurich comme organe de contrôle pour la période d'une année.
7. Divers.

À l'issue des délibérations statutaires, Monsieur Christian Hanser, Beratungen Hanser & Partner AG, Zurich, présentera les résultats de l'enquête sur l'encouragement de l'hôtellerie par la Confédération et les Cantons, partie intégrante du programme 27 du Fonds National de la Recherche sur le thème «Efficacité des mesures étatiques».

Le bilan, le compte de profits et pertes, le rapport de l'organe de contrôle ainsi que le rapport de gestion pour l'année 1993 sont déposés au siège de la société, où ils peuvent être consultés.

Zurich, 28 avril 1994

Au nom de l'Administration de la SCH
Le Président: Christian Schmid
Le Directeur: H.-P. Stücheli

65656/81558

Montreux

Santé de fer pour le Palace

Alors même que l'ensemble des nuitées suisses baissaient de 3% durant la même période, le Montreux-Palace a affiché une santé de fer en 1993: le fleuron hôtelier de la Riviera que dirige Alfred J. Frei vient de rendre publics des résultats anti-sinistres pour le moins impressionnants.

Les nuitées Montreux-Palace de 1993 laissent en effet apparaître une progression de près de 12% (11,95% exactement) par rapport à l'année précédente: de 58 884 unités à 66 878. Une analyse détaillée démontre que les hôtes américains et canadiens ont représenté plus du tiers de la clientèle (35,88% contre 31,2 en 1992). L'efficacité du bureau de vente que le Montreux-Palace possède à Chicago se trouve ainsi confirmée. Les Suisses ont représenté près d'un cinquième (18%) de la fréquentation totale tandis que les Anglais ont aussi été bien présents (13%).

Cette forte occupation générale s'est également accompagnée d'une forte progression du chiffre d'affaires: de 27,3 millions de francs en 1992, il a atteint 33,6 millions l'année passée soit 13 millions de plus qu'il y a dix ans. Cela autorisera le versement d'un dividende de 9%.

Nouvel atout

Ce «bulletin de santé» serait incomplet sans rappeler la très efficace politique d'investissements mis en place depuis 1975 pour maintenir le Montreux-Palace au top-niveau de la qualité et du luxe: ce sont plus de 110 millions de francs qui ont été consacrés à l'amélioration de l'outil de travail durant cette période et la société ne cesse d'ajouter de nouvelles cordes à son arc. Dernier atout en date, la transformation intégrale du célèbre «Pavillon de Montreux» pour en faire le véritable centre de grande restauration et de congrès du Montreux-Palace. Les travaux, commencés en février, devraient être terminés avant la fin de l'année, vraisemblablement en novembre. JCK

Hôtel Chavannes-de-Bogis

Une cure de jouvence

Une semaine de manifestations thématiques, des plats du jour à cinq francs et une rénovation de grande envergure: tel est le cocktail du dixième anniversaire de l'Hôtel Chavannes-de-Bogis, sis dans la localité vaudoise du même nom, près de Nyon.

Les 54 collaborateurs de l'établissement en fête du 20 au 27 avril ont troqué leur tenue traditionnelle contre un t-shirt aux couleurs de l'hôtel, une casquette Coca-Cola, des jeans et des baskets. «Je crois plus en une animation thématique comme force d'attraction qu'en la publicité traditionnelle», explique Didier Cuenet, directeur de l'Hôtel Chavannes-de-Bogis depuis le 1er février 1993. Cet établissement a mis sur pied une soirée western pour les agents de voyages et les tour-opérateurs. C'est un clin d'oeil à sa centrale de réservation Best Western. Le week-end, les animations pour enfants se sont multipliées. Et pour les adultes, des émotions avec un baptême de l'air en hélicoptère au départ de l'héliport de l'hôtel et un vol en montgolfière. Tous les matins, l'hôtel a offert le café et les croissants maison et a proposé un plat du jour à cinq francs. Il en a quotidiennement servi plus de 300 à partir du deuxième jour. L'Hôtel Chavannes-de-Bogis s'est lancé dans une cure de jouvence d'envergure: ses 180 chambres et 15 suites sont progressivement rénovées et équipées d'un mobilier dessiné par son équipe de direction. Elles sont dotées de tables de nuit coulissantes pour rapprocher ou espacer les lits, selon la demande. Cet établissement nyonnais, qui dispose de 700 m² de salles de séminaires (convertibles pour les banquets), a installé le système informatique Fidello et des caisses enregistreuseuses Mac Cross. Ces deux millions d'investissement visent à améliorer des résultats déjà en progression: un taux de remplissage de 58% et un prix moyen en augmentation de 13 francs entre 1992 et 1993. VT

JW Marriott de Los Angeles

Un nouvel hôtel pour les stars

A Los Angeles, la ville mythique du cinéma américain où se trouvent les légendaires collines de Hollywood, le JW Marriott, situé dans le quartier de Century City, avec 375 chambres (dont 190 suites), est en passe de devenir le nouvel hôtel des stars. Son chef est originaire de Berne, et projeté d'ouvrir son propre restaurant outre-Atlantique.

JEAN-PIERRE GROBART,
A LOS ANGELES

Le JW Marriott de Los Angeles est l'un des plus luxueux établissements du groupe, qui en compte désormais 800 dans le monde. Il fait en effet partie des seulement six hôtels du groupe, dont le nom est précédé des initiales de son fondateur, J. Willard Marriott. Mais ce qui fait la particularité de cet établissement, c'est surtout qu'il s'annonce comme le nouvel hôtel des stars à Los Angeles, en Californie. Son adresse affiche d'entrée la

couleur: 2151 Avenue des Stars! En outre, l'hôtel jouxte les studios de la célèbre maison de production, la fameuse 20th Century Fox.

Lieu de tournage

En réalité, l'hôtel, qui a ouvert en 1988, a été construit sur des terrains qui appartenaient à la 20th Century Fox et sur lesquels se trouvaient d'anciens studios où ont été tournés jadis quelques films couverts d'Oscars, comme «Les Raisins de la Colère» ou encore «Mash». Depuis cinq ans, une partie de ces studios a cédé la place au JW Marriott. Néanmoins, le cinéma et les caméras continuent à assurer la notoriété de ces lieux. En effet, côté ouest, l'hôtel surplombe les studios de la Fox. Côté est, on aperçoit les collines d'Hollywood. Face à l'hôtel se dresse la tour où fut tourné «Piège de Cristab», avec Bruce Willis. A signaler aussi que plusieurs séquences de grands films ont été tournées dans le JW Marriott: «Lethal Weapon 2», «Pacific Heights», «Point of no Return», «Die Hard», ou encore «Robocop 2». Dans «L'arme Fatale 2», Mel Gibson se livre à une bagarre

mouvementée dans la suite présidentielle au 17e et dernier étage. Dans «Point of no Return», Bridget Fonda dépose une bombe dans une suite, sort de l'hôtel, et se retourne pour assister à l'explosion. Dans «Pacific Heights», Melanie Griffith et Michael Keaton ont également tourné dans l'hôtel.

Des scènes de nombreuses séries télévisées ont également été tournées au JW Marriott de Century City, sans compter les publicités ainsi que les réceptions organisées lors du lancement de certains films. Divers aspects de l'hôtel attirent les réalisateurs: son architecture très particulière, ses piscines, ses suites... Une agence spécialisée est d'ailleurs chargée par l'hôtel de convaincre les réalisateurs de venir tourner des scènes de leurs futurs films au JW Marriott.

Des stars qui se cachent

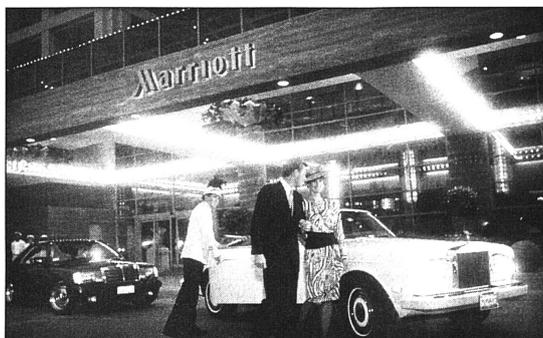
L'hôtel est aussi de plus en plus fréquen-

té par les stars du cinéma (Brigitte Nielsen, Eddie Murphy, Mel Gibson, Michael Keaton, Bridget Fonda, etc.), de la musique (Stevie Wonder, Janet Jackson, Jerry Lewis, etc.) et de la politique (Richard Nixon, Gerald Ford, Jimmy Carter, Barbara Bush, Ronald Reagan, Don Quayle, etc.). Très importante en terme d'image, cette clientèle est courtisée par les employés de l'hôtel: «Il faut tout faire pour leur rendre la vie facile, et leurs désirs doivent être des réalités» explique Christian Helot, du département marketing-ventes. Le temps des stars capricieuses ou lubes insolites est néanmoins révolu. La concurrence est plus rude et le vedettariat plus éphémère. Alors les stars se montrent moins exubérantes. Leur principale requête concerne leur quiétude: avant tout soucieuses de leur tranquillité et souhaitant éviter d'être assaillies par les fans ou la presse, les stars réclament un parfait anonymat.

Un chef suisse au JW Marriott

Philippe Striffeler, originaire de la région de Berne, a fait ses études culinaires à l'EPSIC à Lausanne. Après des emplois en Suisse et en Grande-Bretagne, il joint le groupe Marriott en 1983 en Arabie Saoudite. Il parcourt pour Marriott le Moyen-Orient, Londres et San Diego. En 1988, il effectue un tour de France des plus grands chefs. Il revient chez Marriott en 1989 en tant que chef à Hambourg. A 29 ans, il est alors l'un des plus jeunes chefs du groupe. Il arrive enfin au JW Marriott de Los Angeles en 1991. Sa fonction comporte quatre aspects. Sa nationalité suisse assure une image de marque au restaurant. Il supervise la cuisine. Il assure le «cost-control» et la gestion, postes pour lesquels les européens sont selon lui mieux formés. Il a enfin une fonction majeure de formateur. Il a d'ailleurs conçu son propre programme de formation, qu'il a «mêlé» à celui

du groupe: «En Suisse, après trois ans d'apprentissage, les gens croient tout savoir. Ici c'est plus facile. Je prends des gens sans formation, et je peux faire ce que je veux», explique-t-il. Philippe Striffeler a également créé avec les chefs des autres grands hôtels de Los Angeles (Ritz-Carlton, Four Seasons, Marriott, etc.) une association chargée de promouvoir les restaurants d'hôtels et de leur donner une image plus noble. Les résultats sont probants: depuis son arrivée, la fréquentation du restaurant est passée de 30 à 100 personnes le soir, pour une capacité de 170 places. Il a également demandé au JW Marriott de se voir confier la direction supplémentaire du room-service et du service en salle. Son objectif est de continuer à accumuler les connaissances. En effet, il envisage d'ouvrir d'ici 4 ou 5 ans son propre restaurant aux Etats-Unis! JPG



L'hôtel JW Marriott de Los Angeles doit protéger l'anonymat des stars qu'il accueille. Photo: Marriott

Hôtel Chavannes-de-Bogis

Un concours de l'hôtel revue

Quel sera l'«Eco-Hôtel de l'année»?

Quel sera l'«Eco-Hôtel de l'année 1994»? La réponse à cette question sera apportée à l'issue d'un concours, organisé par l'hôtel revue. Ce concours permettra en effet de désigner l'établissement hôtelier qui a le mieux mis en pratique les principes de protection de l'environnement.

MIROSLAW HALABA

Grande consommatrice de ressources naturelles et carte de visite de la Suisse, l'hôtellerie suisse peut jouer un rôle d'exemple dans l'adaptation aux techniques de protection de l'environnement et de l'économie des ressources. Quoi de plus normal donc que de mettre en évidence et de récompenser les établissements qui ont intégré l'écologie dans leur philosophie d'entreprise? Outre la reconnaissance des mérites, le concours pour-

ra inciter d'autres hôtels à emboîter le pas aux lauréats.

La sélection

La sélection des candidats au titre de «Eco-Hôtel de l'année 1994» se fera sur la base des réponses à un questionnaire qui peut être obtenu au moyen du bulle-



tin ci-dessous. Divisé en huit rubriques, ce questionnaire est lui-même basé sur les principes formulés dans le manuel écologique «Du succès naturel», édité l'an passé par la SSH. Les hôtels retenus par le jury feront alors l'objet d'une inspection. Sept personnes composent ce jury, à savoir: Heiner Mack, hôtelier allemand, lauréat du concours «Umwelt-Hotel» de l'année 1991; Hans-Ruedi Müller, responsable de l'Institut de recherches sur les loisirs et le tourisme de l'Université de Berne; Urs Renggli, ingénieur, membre du groupe ERFA «cuisine et électricité»; Hans Spreng, responsable du service de la protection de l'environnement chez Coop Suisse; Martin Volkart, coauteur du manuel écologique «Du succès naturel»; Elisabeth Zbinden, responsable à la SSH du service conseils en matière d'économies d'énergie et respect de l'environnement pour l'hôtellerie et la restauration; Andreas Netzler, rédacteur en chef de l'hôtel revue.

Optique qualitative

A noter que le jury n'examinera pas les réponses d'un point de vue quantitatif, mais d'un point de vue qualitatif, évaluant celles-ci sur la base des expériences

et des compétences du candidat. D'autre part, les mesures écologiques adoptées par les hôtels seront examinées selon trois critères: étendue et conséquence, efficacité et innovation, attitude de base et harmonie.

Le vainqueur toute catégorie se verra décerner la distinction «Eco-Hôtel de l'année 1994» ainsi qu'une plaque attestant cette remise. Il aura le droit de mentionner celle-ci dans le guide suisse des hôtels de la SSH. Des prix spéciaux seront attribués aux meilleurs des catégories «hôtels de vacances et saisonniers», «hôtels urbains», «hôtels garnis et relais de campagne», à l'exception de la catégorie qui représente le vainqueur toute catégorie. A cela s'ajoutera un prix de l'innovation qui sera décerné à l'étab-

lissement présentant l'innovation écologique la meilleure ou la plus originale.

Marche à suivre

Le concours est ouvert à tout établissement sis en Suisse, membre ou non de la SSH et qui répond à la définition d'«hôtels», «hôtels garnis», «relais de campagne» ou d'«appartements», au sens du guide suisse des hôtels de la SSH. Les questionnaires doivent être adressés jusqu'au 19 août 1994. Les hôtels retenus seront inspectés durant les mois de septembre et d'octobre. Quant à l'attribution des prix, elle aura lieu le 1er décembre à Landquart (GR) lors de la 3e Journée de l'environnement et du tourisme organisée par l'Association régionale du tourisme des Grisons et la SSH.



Demandez le questionnaire!

Veillez me faire parvenir un questionnaire et la documentation relative au concours «Eco-Hôtel de l'année»
 français / allemand

Hôtel: _____

A l'att. de: _____

Adresse: _____

CP/lieu: _____

Le talon est à envoyer à:

hôtel revue + revue touristique,
«Eco-Hôtel de l'année»
Case postale, 3001 Berne

Union valaisanne du tourisme

A la rencontre des médias

Cette année, le thème annuel de l'ONST s'intitule «Les chemins vers la Suisse». L'Union valaisanne du tourisme (UVT) et quelques stations valaisannes ont épousé cette idée et sont allées à la rencontre des médias à l'étranger, afin de leur parler du canton et de ses chemins.

Statistiquement, la Stratégie marketing du tourisme (SMT), élaborée avec les offices de tourisme régionaux, désigne les marchés prioritaires à traiter. Une des premières priorités vise l'Europe, dont la Suisse, l'Allemagne, le Benelux, la France et l'Italie, soit les marchés qui privilégient essentiellement l'hôte individuel. Viennent ensuite les pays nordiques et l'Espagne, ainsi que l'Europe orientale et les pays d'outre-mer, ces derniers étant

traités, de préférence, en collaboration avec les agences de voyages. Ainsi, au début du mois d'avril, une rencontre a été organisée à Luxembourg, à Bruxelles et à Amsterdam. La délégation valaisanne était composée de la direction de l'UVT et des représentants des offices de tourisme de Crans, Montana, Grächen, Martigny, Portes-du-Soleil, Sion, Verbier, Zermatt et la région de Conches-Lötschental-Riederalp-Bettmeralp-Naters-Blatten-Belalp-Brigue, accompagnés d'un représentant de ProVins Valais. Pour une raison d'organisation, l'Allemagne a été scindée en deux groupes distincts. A fin mars, plusieurs rencontres de presse se sont déroulées à Munich, Stuttgart, Francfort, Berlin, Hambourg et Düsseldorf. C'est durant les mois d'avril et mai que l'UVT entreprendra encore d'autres démarches promotionnelles en France, en Italie et en Espagne. AB

Promotion

Campagne de printemps européenne aux Etats-Unis

Un dollar fort, des tarifs aériens modérés, des événements exceptionnels, ces arguments fleurissent dans la campagne menée dans les grandes zones de départ des Etats-Unis par la Commission européenne du tourisme (CET). Comme chacun des 25 pays membres, la Suisse se retrouve en bonne place dans le guide publié à cette occasion.

ANDRÉ PATER, BRUXELLES

La CET se compose des offices de tourisme de 25 pays d'Europe intéressés par une promotion commune sur les grands marchés américain, canadien, latino-américain, australien et japonais. La Suisse fait partie de cette organisation qui fonctionne comme un catalyseur du tourisme européen.

La CET a lancé sa campagne promotionnelle 1994 aux Etats-Unis par une pleine page de publicité quatre couleurs dans 16 magazines nationaux haut de gamme touchant 45 millions de lecteurs ciblés. Publiée dans les éditions de février et de mars de ces magazines, cette publicité développe le thème de «Europe: be part of it», que l'on pourrait traduire très librement par «L'Europe est là pour vous». Une manière d'inciter les Américains à faire l'expérience de l'Europe telle qu'elle est vécue par les Européens et en particulier d'apprécier leur sens de l'art de vivre. Sans oublier le fait que le dollar fort rend notre continent encore plus abordable. Soutenue par American Express, Rail Europe et British Airways, la campagne dispose d'un budget de plus d'un million de dollars.

Planning de voyage

Par souci d'efficacité et de manière à susciter un feedback rapide, les lecteurs de la pub se voient offrir une brochure-guide qu'ils peuvent obtenir sur simple appel téléphonique. Intitulée «Planning your Trip to Europe», cette brochure illustrée de 60 pages est une mine d'informations. On y trouve une carte, un agenda culturel ainsi que des renseignements généraux sur les passeports, le climat, les fuseaux horaires, le système métrique, les monnaies, les codes téléphoniques, bref tout ce qu'il est utile de savoir pour voyager sans encombre. Dans les pages suivantes, chaque pays membre de la CET est présenté de façon claire et concise sous ses principaux aspects: villes et régions touristiques, hébergement, gastronomie, shopping, attrac-

tions, spectacles, transports, événements exceptionnels et guides.

Un pays qui éblouit

En introduction au chapitre consacré à la Suisse, on peut lire: «Vraiment, il y a de l'avantage en Suisse que du chocolat, du fromage et les Alpes. Bien sûr, les Alpes sont splendides, le fromage merveilleux et le chocolat divin. Et la Suisse produit des montres. Mais la Suisse offre aussi des cités vibrantes, de la culture et des traditions». Suit un tableau des beautés naturelles, de l'environnement protégé, des transports publics, de la cuisine imaginative et des bons vins d'un pays qui éblouit les voyageurs à tous les tournants.

Attraites culturelles

Une deuxième phase de la campagne s'est déroulée le dimanche 2 mars avec l'édition du magazine «Votre Invitation en Europe». Ce supplément a été encarté dans les grands quotidiens du dimanche dont la circulation est estimée à plus de deux millions: «New York Times», «Chicago Tribune» et «San Francisco Examiner & Chronicle». La brochure contient des articles sur les attraits culturels, historiques et touristiques de l'Europe et des conseils pratiques concernant la monnaie, la météo et les transports. Les vacances pour les jeunes et les voyageurs à petit budget y sont également mentionnées.

Troisième et dernière étape de l'opération de séduction des Américains: un nouveau salon professionnel organisé à New York par la CET et Travel Trade Productions. Plus de 500 agents de voyage concernés y ont participé à des tables rondes et à des bourses professionnelles, lieux de rencontres privilégiées avec des représentants des pays membres de la CET ainsi que des transporteurs et de grossistes européens.

Suisse et Europe

A noter que l'appartenance de la Suisse à la CET est tout à fait indépendante de l'attitude de la Confédération vis à vis des institutions politiques et économiques de l'Union européenne et de l'EEE, attitude qui la tient actuellement à l'écart des actions menées par la Direction générale XXIII de la Commission européenne. Précisons bien que, malgré une certaine ressemblance dans l'appellation qui pourrait prêter à confusion, la CET ne dépend pas de la Commission européenne, même si elle coopère parfois avec elle. On notera d'ailleurs que la CET compte en son sein des pays tels que Malte, Monaco, l'Islande, la Slovaquie et la Turquie.

Haut-Tessin

Promenades «intelligentes»

Le tourisme culturel prend toujours plus d'ampleur. Preuve en est notamment la publication d'un guide de onze randonnées pédestres illustrées et commentées dans le Haut-Tessin. L'offre de vacances, dites «intelligentes», se développe sans cesse, car elle répond à

«une véritable demande» de la part des touristes suisses et étrangers, indique l'OT de Bellinzona. Ces randonnées permettent de découvrir l'histoire et la culture locale de la région de Bellinzona, de la Riviera et des vallées de la Laventine et de Blenio. MH

Tourisme neuchâtelois



Au volant des trolleybus de Suisse, Catherine Krebs saura certainement apporter le message du Pays de Neuchâtel. Une idée particulièrement originale qui est née d'un rêve. Photo: René Jelmi

Conductrice de bus ambassadrice

Une jeune conductrice de bus neuchâteloise va piloter des «trolleybus» dans 14 villes suisses. Cette promotion touristique originale tombe à pic, au moment où le canton de Neuchâtel lance son projet d'Exposition nationale sur les trois lacs, avec pour thème le «Temps, ou la Suisse en mouvement».

RENÉ JELMI

Cette année, la Compagnie des transports en commun de Neuchâtel et environs fête le 100^e anniversaire de sa fondation. Le rêve d'une jeune fille, Catherine Krebs, va du même coup se réaliser. «J'ai choisi le métier de conductrice de trolleybus parce qu'il offre de perpétuels contacts avec la clientèle», dit-elle. Des kilomètres certes, des sourires, mais aussi parfois des problèmes. Or son rêve va épauler une vaste promotion en faveur du tourisme neuchâtelois.

Office du tourisme présent

Catherine a en effet exprimé le souhait de conduire des trolleybus ailleurs que dans la région neuchâteloise. L'oreille tendue, le directeur des TN, Peter-H. Gaze, a fait part de l'idée à Pascal Sandoz, respon-

sable de l'Office du tourisme. Quelques lettres, puis le tour sera joué en mai et juin prochains dans 14 villes de Suisse. La réalité d'une promotion touristique a aussitôt germé. Des conférences de presse seront organisées à la veille de chaque voyage. Puis, après un bref apprentissage pour les connaissances techniques, la neuchâteloise Catherine Krebs se mettra au volant des bus de Bâle, de Berne, de Fribourg, de Genève, de Zurich et même de Lugano.

Manifestations

Durant les différentes courses, l'Office du tourisme sera présent pour offrir une documentation aux voyageurs. Il s'agira de prospectus, puis d'informations

orales sur les actions offertes durant l'année dans la région neuchâteloise», relève Pascal Sandoz.

Dans le même temps, plusieurs manifestations seront organisées sur le Littoral, avec en point de mire le centenaire de la Compagnie des transports en commun, mais aussi avec la collaboration active des milieux touristiques et des hôteliers. D'anciens véhicules seront remis en circulation. Une journée spéciale est prévue le 27 août, avec plusieurs programmes de divertissements. De quoi certainement réjouir tous les amateurs des transports en commun, mais aussi les touristes qui auront l'occasion de découvrir une région forte et qui s'apprête à montrer ses nombreuses possibilités.

Gros effort des hôteliers

Une fois de plus, les hôteliers neuchâtelois ont décidé de jouer le jeu durant la période des festivités du centenaire des TN. Ils offriront, pour la plupart, des arrangements du style trois personnes pour le prix de deux. Des tarifs privilégiés sont proposés. Un welcome drink, le petit-déjeuner, ironent de concert avec trois jours d'utilisation gratuite des transports publics, une réduction de 50% sur les bateaux de

la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat. Des rabais sont également prévus pour Papillorama.

Le tourisme neuchâtelois se révèle décidément de plus en plus. La carte du centenaire de TN constitue un atout vaut d'être bien joué.

L'affaire semble désormais en très bonne voie pour cette année. Les idées sont véritablement en passe de se concrétiser. RJ

Positif Accueil

Une formule originale de communication pour le tourisme

Positif Accueil propose aux hôteliers comme aux restaurateurs des contrats de commercialisation, visant à les faire connaître au moyen notamment d'une lettre d'information donnant tous les renseignements à leur sujet.

Cette agence de communication implantée à Gaillard, près d'Annemasse, en Haute-Savoie démarche directement auprès des entreprises et des agences de communication implantées dans l'Hexagone, notamment à Lyon et Paris, pour les inciter à organiser des repas d'affaires ou des cocktails dans un cadre agréable, ou à mettre sur pied des séminaires ou des incentives dans ses établissements partenaires situés pour la plupart dans la région lémanique.

Lettre d'information

Pour convaincre les entreprises de son potentiel, Positif Accueil vient de lancer une lettre d'information dans laquelle elle présente une vingtaine d'établissements hôteliers ainsi que la Compagnie des guides de Chamoni, le New Silver

Fitness Club et le Master de la Clusaz ou encore le futur Dinecitta de Sévrier, près d'Annecy. Point commun: ils ont tous signé un contrat de partenariat. «Les hôtels et les restaurants sont des trois ou quatre étoiles (aux normes françaises), éventuellement des deux étoiles de qualité, sélectionnés pour leur savoir-faire, leur accueil ou leur professionnalisme et avec lesquels nous pouvons travailler en toute confiance», explique Hélène Lecoin, la fondatrice de Positif Accueil.

Renseignements pratiques

La confiance est telle que cette publication communique tous les renseignements pratiques sur les établissements. Les clients intéressés peuvent ensuite prendre contact directement avec eux, ce qui leur donne l'impression qu'il n'y a pas eu d'intermédiaire, donc pas de frais supplémentaires. Pour les hôteliers et les restaurateurs, cette promotion originale coûte 1200 francs pour deux ans, plus une commission s'échelonnant entre 5 et 9% sur chaque vente. 177

Positif Accueil, 18 rue René Cassin, F-74 240 Gaillard. Tel: 023 (ou) 00.33.50.39.83.38. Fax: 023 (ou) 00.33.50.39.79.41.

Neuchâtel

Tourisme vert au Creux-du-Van

Faire du tourisme «vert»? C'est possible dans le canton de Neuchâtel grâce notamment aux balades de deux jours «Découverte de la nature régionale au Creux-du-Van», proposées par l'Office du tourisme de Neuchâtel et environs (OTN) en collaboration avec le Centre romand d'éducation de l'environnement (CREE).

En fait, une demi-douzaine d'escapades sont organisées entre le Creux-du-Van, la Ferme Robert, les Gorges de l'Arcuse et, cette année, la réserve du Fanel.

«La formule a su plaire l'an dernier. sondages à l'appui», relève Pascal Sandoz, directeur de l'OTN. De plus, la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat (LNM) joue le jeu en étendant son exploitation pour une demi-journée au sud du lac. «Une promenade qui s'inspire du même esprit «vert» que celle du Creux-du-Van», relève Claude-A. Rochat, directeur de la LNM.

Le tourisme dit «doux» a trouvé un terrain privilégié en terre neuchâteloise. Cette offre s'ajoute ainsi à celle présentée début mars par Jurassic Trek. Mise sur pied par deux Neuchâteloises, cette société propose des randonnées pédestres avec transport des bagages sur les crêtes qui entourent le Val-de-Ruz. RJ

Höhere Gastronomie-Fachschule SHV Thun

Der Aufschwung muss im Kopf beginnen

Bereits zum neunten Mal konnten Absolventen der Höheren Gastronomie-Fachschule SHV in Thun (HGF) das Diplom als eidgenössisch diplomierter Restaurateur-Hotellier HF entgegennehmen. 37 von 41 Abgängerinnen und Abgängern wurden an der Feier von HGF-Präsident Jakob Häberli und Direktor Rudolf Bolliger nach zweieinhalb Jahren Ausbildungszeit ausgezeichnet. Der Notendurchschnitt lag mit 4,7 etwas tiefer als in den vergangenen Jahren.

STEFAN ZÜGER

«In den letzten zwei Jahren übten Sie mit immer grösser werdenden Schwüngen abwechslungsreiche Theorie in der Schule und die Praxis in den Praktikumsbetrieben. Mit jedem Semester wurde Ihr Schwung zügiger, eleganter und selbstsicherer», stellte Jakob Häberli, Präsident der Höheren Gastronomie-Fachschule SHV (HGF) in seiner Diplomrede fest. Somit sei das Zitat «Der Aufschwung beginnt im Kopf» für die Diplomierten keine Floskel, denn nach dieser Ausbildung und mit erfolgreich abgelegter Prüfung verwandle sich dieser Schwung in Aufschwung. Es gelte nun, die freigesetzte Energie mit einem Aufschwung in die Zukunft zu nutzen. «Unsere Branche und auch unser angeschlagenes gesellschaftliches System brauchen auf allen Stufen und Ebenen Ihre fortschrittliche, offene Gesinnung. Betrachten Sie den resultierenden Erfolg als Return of Investment», forderte Häberli die erfolgreichen Studenten auf.

Gäste-Bedürfnisse im Zentrum

Ein Grusswort des abwesenden Präsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), Alberto Anstutz, der den Diplomierten beim (Wieder-)Eintritt ins Berufsleben viel Erfolg wünschte, wurde anschliessend durch den HGF-Präsidenten verlesen.

Rudolf Bolliger, Direktor der HGF, stellte in seiner Ansprache die Frage, ob man die eben Ausgezeichneten mit Spitzensportlern vergleichen könne. «Nein», lautete die Antwort, «denn der Athlet



Strahlende Gesichter bei den Besten dieses «Jahrgangs»: Regula Hügli (Oberdorf) 2. Rang; Simon Ingold (Langenthal), 1. Rang; René Müller (Reichenbach), 3. Rang.

Foto: zvg

denkt nur an sich selbst. Zwei Unterschiede machen es aus: keine Coaches, Therapeuten, Psychologen oder Trainer werden Sie bei Ihrer Arbeit betreuen. Die optimalen Bedingungen für den Erfolg schaffen Sie sich selbst. Und: nicht Sie stehen im Zentrum, nicht Ihre Bedürfnisse sind von Bedeutung, sondern diejenigen Ihrer Mitarbeiter und Gäste», führte Bolliger aus.

Was ist Glück?

Als Gastreferent konnte für diese Feier Franz Dietrich, alt Nationalrat und ehemaliger langjähriger Direktor des SHV, gewonnen werden. Er erläuterte in seiner Festrede den Begriff «Glück» näher. «Zum Leben aller Menschen gehören Freiheit und das Streben nach Glück», so stehe es in der Verfassung der Vereinigten Staaten von Amerika geschrieben, meinte Dietrich. Er betonte, dass eben

dieses Glück weder gekauft, gemietet oder geplant werden könne. Es komme darauf an, was jeder aus seinem Leben selber mache. Jeder müsse seinen Weg zum Glück selber suchen. Die drei besten Studentinnen und Studenten konnten auch dieses Mal wieder die begehrten Preise in Empfang nehmen. Keinen Preis gab es jedoch für eine beste Diplomarbeit, da laut Rudolf Bolliger die Kriterien der Jury nicht erfüllt wurden, obwohl es sehr gute Arbeiten darunter gehabt habe.

Das Diplom in der Tasche

Diplomiert wurden folgende Studentinnen und Studenten (in alphabetischer Reihenfolge): Affranti Carmelo (Bern), Ammann Micheline (Obersteckholz), Boffa Nicola (Bodio), Berger André (Uebeschi), Donner Thorsten (D-Eichberg), Durrer Daniel (Buochs), Echer Markus

(Erstfeld), Egli Beat (Bern), Frey Regina (Seftigen), Giovannini Franco (Losone), Glamsch Michael (Bern), Gugelmann Arlette (Thalwil), Herde Urs (Windisch), Hügli Regula (Oberdorf), Hüppin Claudia (Nuolen), Ingold Simon (Langenthal), Jörg Regula (Lotzwil), Künzli Beat (Hünibach), Lechner Michael (Münsingen), Lütolf Franziska (Bern), Müller René (Reichenbach), Musch Renato (Aldorf), Nyfeler René (Biel), Riva André (Rapperswil), Ruff Edith (Twann), Salvisberg Elisabeth (Golaten), Schellmann Dirk (D-Peine), Schellina Olivier (Biel), Schmid Mathias (Postensau), Schmidli René (Luzern), Schneeberger Samuel Peter (Niederbipp), Schumacher Patrik (Zweissimmen), Selner Marco (Thun), Sommer René (Hendeschiken), Speck Daniel (St.Gallen), Wenger Daniela (Turbenthal), White John (Muri b. Bern).

Hotel job SHV

Sind Sommerjobs zu vergeben?

Hotel job SHV, die Personalberatung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), verfügt über zahlreiche Bewerbungen von Studentinnen und Studenten im Alter von 18 bis 25 Jahren. Sie stammen aus der Schweiz, aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Irland, Grossbritannien, den Niederlanden, Finnland, Norwegen und Schweden und sprechen gut deutsch.

Die Studenten sind auf der Suche nach einer drei bis vier Monate (Juni bis September 1994) dauernden Tätigkeit im Schweizer Gastgewerbe. Sind Sie interessiert? Weitere Informationen und Vermittlung erhalten Sie bei Hotel job SHV, Gisela Steinmann, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33.

pd

HOTELA-INFO

Keine Änderung

Das eidgenössische Versicherungsgericht hat mit Entscheid von anfangs März dieses Jahres der Solidarität zwischen Kollektivversicherten und Einzelversicherten ein Ende gesetzt. Dieser Entscheid verwirft eine frühere Verordnung über minimale Kollektivversicherungstarife als «ungesetzlich».

Es muss in diesem Zusammenhang aber erwähnt werden, dass durch den mit dringlichem Bundesbeschluss angeordneten Risikoausgleich 1993 und 1994 eine viel grössere Solidarität durchgesetzt wurde.

Bei den Kollektivversicherungsprämien unserer Krankenkasse für 1994 ist keine Änderung vorgesehen. Der Entscheid des eidgenössischen Versicherungsgerichts betrifft nicht die individuelle Versicherung.

Hotela

GRATULATION

Alberto Willi-Jobin

Am kommenden Montag, 2. Mai, feiert Alberto Willi in Sierre seinen 70. Geburtstag. Der Jubilar führte bis 1989 das Hotel Schweizerhof in Zermatt. Er war von 1966 bis 1972 Mitglied des Zentralvorstandes SHV. An der Delegiertenversammlung 1989 wurde Alberto Willi zum Veteranenmitglied des Verbandes ernannt. Wir entsenden die besten Gratulationswünsche nach Sierre.

shv

Ecole hôtelière SSH Lausanne / Hotelfachschule SHV Lausanne

Une Vaudoise à la présidence

Lors de sa séance du 27 avril 1994, le Comité exécutif de la Société suisse des hôteliers (SSH) a élu à la présidence de l'Ecole hôtelière SSH Lausanne, Marion Gétaz qui prend ainsi la succession de Maître Christian Seiler, devant, après neuf années, se démettre de ses fonctions en raison de la durée limitée du mandat. Actuellement, Marion Gétaz assume entre autres les responsabilités de présidente de l'Institut supérieur du management (ISMA) à Lausanne, de membre du Conseil de fondation et du Comité de direction du Centre romand de promotion du management (CRPM) à Lausanne et de directrice du Cours suisse de direction d'entreprise. L'Ecole hôtelière SSH Lausanne voit, en la personne de Marion Gétaz, accéder à sa fête une fine connaissance. En 1991, cette dernière avait en effet participé dans une large mesure à l'élaboration du concept de formation «EHL 2000». Depuis longtemps déjà, elle travaille pour la Société suisse des hôteliers, plus précisément pour l'Ecole hôtelière SSH Lausanne: de 1976 à 1986, elle était chargée de la création en langue française et de la direction du séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration.

En 1989 enfin, elle occupait le poste de consultante auprès de l'Ecole des Hautes Etudes Commerciales (HEC) à Lausanne, pour la création d'une chaire de tourisme.

Après avoir suivi la scolarité obligatoire à Vevey, passé une année comme étudiante, à titre d'échange, à la «Senior High School Quincy» en Californie et avoir été reçue à l'examen de maturité, Marion Gétaz a achevé ses études à

l'Université de Lausanne par une licence en sciences sociales et politiques. Elle a enfin obtenu le certificat en gestion d'entreprise de l'Ecole des Hautes Etudes Commerciales à Lausanne. En 1986, Marion Gétaz a créé le groupe de travail «Institut féminin du management (IFMA)» qui a été sélectionné par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (Ofiamt) comme «le projet le plus novateur et porteur d'avenir» pour la promotion de la formation des femmes dans le domaine du management.

Marion Gétaz est mariée et mère de quatre enfants maintenant adultes. Elle entrera en fonction le 9 juillet de cette année, date à laquelle son prédécesseur, Maître Christian Seiler se démettra de ses fonctions de président. Un entretien plus détaillé avec Marion Gétaz ainsi qu'avec Maître Christian Seiler sera publié ultérieurement à cette page.

shh

Présidente choisie

An ihrer Sitzung vom 27. April hat die Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) Marion Gétaz als neue Präsidentin der Hotelfachschule SHV Lausanne gewählt. Sie übernimmt die Nachfolge des nach neun Jahren wegen Amtszeitbegrenzung ausscheidenden Maître Christian Seiler. Marion Gétaz ist heute unter anderem Präsidentin des «Institut supérieur du management (ISMA)» in Lausanne, Mitglied des Stiftungsrates und der Geschäftsleitung des «Centre romand de promotion du management (CRPM)» in Lausanne und Direktorin des «Cours suisse de direction d'entreprise». Mit Marion Gétaz kommt eine Kennerin

der Hotelfachschule SHV Lausanne an die Spitze der Ausbildungsstätte in Châtel-de-Gobet. Die neue Präsidentin war im Jahre 1991 massgeblich an der Ausarbeitung des Ausbildungskonzeptes «EHL 2000» beteiligt. Doch schon längere Zeit war sie für den Schweizer Hotelier-Verein, respektive für die Hotelfachschule SHV Lausanne aktiv: 1976 bis 1986 war sie verantwortlich für die Adaptation und Leitung des Seminars SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration in französischer Sprache. 1989 schliesslich amtierte Marion Gétaz als Beraterin der Ecole des Hautes Etudes Commerciales (HEC) in Lausanne in Zusammenhang mit der Schaffung eines Lehrstuhls für Tourismus.

Nach der obligatorischen Schulzeit in Vevey, einem Jahr als Austauschstudentin an der Senior High School Quincy in Kalifornien und einer anschliessenden Matur, schloss Marion Gétaz ihre Studien an der Universität Lausanne mit dem Lizentiat in Sozialwissenschaften und Politik ab. Schliesslich machte sie ein Diplom in Unternehmensführung an der Ecole des Hautes Etudes Commerciales in Lausanne. 1986 gründete Frau Gétaz die Arbeitsgruppe «Institut féminin du management (IFMA)», die vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) als «zukunftsweisendes Projekt für die Förderung und Ausbildung der Frauen im Bereiche des Management» ausgezeichnet wurde.

Marion Gétaz ist verheiratet und Mutter von vier erwachsenen Kindern. Sie übernimmt ihr neues Amt am 9. Juli dieses Jahres. Zu diesem Zeitpunkt wird auch ihr Vorgänger, Maître Christian Seiler, verabschiedet. Ein ausführliches Gespräch sowohl mit Marion Gétaz als auch mit Christian Seiler wird auf dieser Seite zu einem späteren Zeitpunkt publiziert.

shv

Kommission Hotel job SHV

Effizienz dank Zusammenarbeit

Unter der Leitung von Kommissionspräsident Bruno Bachmann (Hotel Krone, Sarnen), fand am Hauptsitz des SHV in Bern vor kurzem die erste Sitzung der Kommission Hotel job SHV dieses Jahres statt. Die zehn Mitglieder befassten sich mit den Tätigkeiten des Stellenvermittlungsdienstes des SHV. Diskutiert wurde jedoch vor allem über die problematische Situation auf dem Arbeitsmarkt, insbesondere über den übersättigten Kadermarkt.

Generell wurde festgestellt, dass zwar wiederum vermehrt einheimisches Fachpersonal für Küche und Service gefunden wird, aber nach wie vor ein Mangel vorhanden ist. Anders zeigt sich die Situation im Bereich des mittleren und höheren Kadern. So wussten Kommissions-Mitglieder zu berichten, dass sie laufend Angebote von Hotelfachschülerinnen und -schülern erhalten; von angehenden Kaderleuten also, die auf der Suche nach einer Praktikumsstelle sind. Der Tenor im Rahmen der Diskussion zu diesem Themenbereich war deutlich: Die Zahl der sich auf dem Schweizer Markt konkurrierenden Hotelfachschulen ist zu gross, zumal immer mehr private Ausbildungsstellen ungehindert auch immer mehr Leute für das Kadersegment «produzieren» würden.

In diesem Zusammenhang stellte man sich in der Kommission denn auch die Frage, ob und wie sich die etablierten

Hotelfachschulen des SHV gegen den «Wildwuchs» zur Wehr setzen könnten. Beschlossen wurde, eine Aktion unter dem Titel «Dank Zusammenarbeit mehr Effizienz» zu starten. Die Hoteliers werden aufgerufen, überzählige Bewerberinnen und Bewerber (nur Fachkräfte) auf die Stellenvermittlung Hotel job SHV aufmerksam zu machen. Für jede erfolgreiche Weitervermittlung erhält der Zusteller (Arbeitgeber) ein Honorar.

Transparenz schaffen

Nach der Statistik des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) sind derzeit ungefähr 15 000 Arbeitslose in gastgewerblichen Berufen registriert. Walter Rohner, Abteilungsleiter Hotel job SHV, konnte zu diesen Zahlen einige Anmerkungen machen, da er gleichzeitig Leiter des Pilotprojektes «Öffentliche Vermittlung von Arbeitslosen in gastgewerblichen Berufen» ist. Dieses Projekt wird in Zusammenarbeit mit dem BIGA, dem Kantonalen Arbeitsamt Luzern und der Union Helvetia durchgeführt. Ziel des Projektes ist es, anhand von detaillierten Untersuchungen in den Arbeitslosenstatistiken Transparenz schaffen zu können und letztlich die Öffentlichkeit über die wahren Fakten, respektive die Gründe der grossen Zahl gemeldeter Arbeitslosen aus dem Bereich der Hotel- und Gastgewerbes, aufzuklären.

Kommissionspräsident Bruno Bachmann dankte allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von Hotel job SHV für das gute Rechnungsergebnis. Dass die Zielsetzungen in dieser nicht ganz einfachen Wirtschaftslage erreicht werden, sei nicht so selbstverständlich.

Walter Rohner

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Nach zwei Jahren als Vizedirektor des renommierten Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz, übernimmt **Jean Claude Z'Graggen** per 1. Mai 1994 die Direktion im 5-Stern Golf Hotel Les Hauts de Gstaad in Saanenmöser. Das Berner Oberland ist eine weitere Etappe auf dem Karriereweg, der den 39-jährigen Z'Graggen neben dem Bündnerland als Vizedirektor ins Hotel Bellevue Palace in Bern und als Direktor Food and Beverage ins Four Seasons Hotel nach Montreal führte.

*



Hans Rudolf Gygax hat die Geschäftsführung der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Qualitätsförderung SAQ mit Sitz in Olten übernommen. Der neue Geschäftsführer war zuvor während über 20 Jahren in der Schweiz und im Ausland als Profit-Center-Leiter und Geschäftsleiter in Handels- und Industriefirmen der Investitionsgüterbranche tätig. Der SAQ gehören über 1600 Industriebetriebe und Dienstleistungsunternehmen des privaten und öffentlichen Sektors an.

*

Nach vierjähriger Tätigkeit als Geschäftsführer des Kur- und Verkehrsvereins Tarasp-Vulpera hat sich **Daniel Schmucki** zu einer Neuorientierung entschlossen. Er wird Ende Juli das Engadin verlassen und Anfang September zu einer Weltreise aufbrechen. «Ich werde dabei auch versuchen, mich journalistisch zu betätigen», meint Daniel Schmucki, der auch schon weitere Pläne geschmiedet hat. So plant er für das kommende Jahr eine Exkursion ins Himalaja-Gebiet. «Aber ich werde dem Tourismus treu bleiben, wenn ich wieder in die Schweiz zurückkehre», versichert der 26-jährige Tourismusfachmann. Um den öffentlich ausgeschriebenen Posten eines Geschäftsführers des Verkehrsvereins Tarasp-Vulpera haben sich zahlreiche Interessenten beworben. Die Entscheidung über die Nachfolge von Daniel Schmucki ist aber bis Redaktionsschluss noch nicht gefallen.

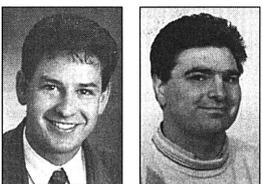
*

Mit Bedauern hat man im Hotel Metropole zur Kenntnis nehmen müssen, dass **Hans Hürlimann** aus gesundheitlichen

Gründen Anfang März als Direktor demissionierte. Als neue Direktion konnten die Besitzer des Hauses, **Charles und Ursula Zimmermann, Rainer und Ursula Friedl-Oehrl** gewinnen, die sieben Jahre Pächter des Alpin Sherpa Hotels in Meiringen waren. **Rainer M. Friedl**, ehemals auch Verkehrsdirektor Meiringen-Hasli, Geschäftsführer des Landesfremdenverkehrsverbandes der Steiermark, führte vordem während mehreren Jahren zusammen mit seiner Frau Hotels in Österreich und der Schweiz, wie zum Beispiel das Sporthotel Victoria in Gstaad, das Palace in Bad Hofgastein und das Hotel Norica in Salzburger Land.

Mit ausschlaggebend für diese Wahl waren die guten Betriebs- und Nächtigungszahlen, sowie die langjährige Erfahrung im Tourismus, die dieses Direktionspaar mitbringt.

Food and Beverage



Neu übernimmt **Karl-Heinz Matthias** (links) die Leitung des Restaurants Frascati Mövenpick in Zürich. Er hat bereits das Zürcher Inlokal Mère Catherine zwei Jahre erfolgreich geführt. Gleichzeitig ist **Giovanni Lacatena** (rechts) zum neuen Küchenchef des Frascati ernannt worden. Lacatena hat es nach einiger Zeit in der Südschweiz wieder in seine Heimatstadt Zürich gezogen.

Touristik und Reisen

Knud Jürgens, Direktor der Schweizer DZT in Zürich, soll Ende Jahr wieder nach Wien zurückkehren, wo er schon einmal war. Er wird zusätzlich zur Schweiz auch nach Österreich übernehmen, und von Wien aus Mittel- und Osteuropa als Nachfragermärkte bearbeiten. Sein Nachfolger in Zürich heisst **Manfred Leber**, der vorher Deutschlandwerbung in Brüssel betrieb. Die Rochade hat, wie man das von den Landes-Revirements innerhalb der Nieder-

lassungen der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) her kennt, mit der Umstrukturierung der DZT zu tun. Sowohl SVZ als auch DZT haben ähnliche innere Übel zu bekämpfen, da sie als öffentliche Institutionen oft politischen statt wirtschaftlichen Zwängen gehorchen müssen. Effizienz ist jetzt nicht nur in Zürich, sondern auch in Frankfurt bei der DZT angesagt. Gesprochen wird in diesem Zusammenhang auch von möglichen aufgehobenen Stellen bei der DZT in Zürich.

*



bis 1990 als Groundhostess am Flughafen Zürich-Kloten und seither als Agentenbetreuerin.

*

Marco Wipfli leitet ad interim die neue Helvetic Tours Filiale, die am 2. Mai an der Löwenstrasse in Zürich eröffnet wird. Das Reisebüro war bis anhin eine Kuoni-Filiale. **Nicole Bino** steht Wipfli als Reiseberaterin zur Seite.

*

Michael Hills ist der neue Verkaufs- und Marketing-Direktor für Zentraleuropa im Marriott Worldwide Sales Office und betreut von Frankfurt aus die Marriott-Märkte Deutschland, Schweiz, Österreich und Italien. Der 42-jährige Engländer trat die Nachfolge von **George Aitken** an, der in Florida ein eigenes Hotel eröffnet hat. Von 1983 bis 1991 war Hills in den Verkaufs- und Marketingabteilungen der Marriott-Häuser in London und Frankfurt tätig. Nachdem er weitere drei Jahre Erfahrungen im Dienste anderer Hotelunternehmen in Russland, Georgien und Deutschland gesammelt hatte, kehrte er nun zu Marriott zurück.

Hôtellerie et tourisme

Une ancienne élève du Centre international de Glion a été nommée à la direction de Holiday Inn Worlwide pour la région Europe-Moyen-Orient-Afrique. Il s'agit de **Sylvia Hugenholz** (33 ans).

Harrods, London

Eklat um Schweizer Direktor

Eklat beim Londoner Luxuswarenhaus Harrods: Nach zwei Jahren ist der Schweizer Generalmanager Peter Bolliger mit sofortiger Wirkung aus dem Unternehmen ausgeschieden. Harrods spricht von Entlassung, der Schweizer von Rücktritt.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Die Meldung über den Weggang des Schweizer Harrods-Managers **Peter Bolliger** löste in den vergangenen Tagen in der Londoner City heftige Kontroversen aus. Während der ägyptische Besitzer **Mohammed al-Fayed** vom Rücktritt offenbar total überrascht war, bezeichnet Bolliger seinen Entscheid als Konsequenz nach heftigen Differenzen mit dem Mehrheitsaktionär. Gegenüber der Zeitung «Financial Times» bestätigte der Schweizer Meinungsverschiedenheiten im Führungsstil. So hätte sich al-Fayed in beinahe sämtliche Angelegenheiten des Luxuskaufhauses persönlich «eingemisch

mischt, was unter den 5000 Angestellten zu Unsicherheiten geführt hätte. Nachdem die offizielle Version über Bolligers Abgang vorerst mit «aus persönlichen Gründen» definiert wurde, revidierte Harrods am Montag dies, nachdem Bolliger gegenüber Londoner Tageszeitungen aussapakte. Laut dem neusten Communiqué aus dem Hause Harrods wurde der Schweizer demnach entlassen, nachdem ihm Anfang April eine Warnung zugestellt wurde. Ihm werden Führungsschwäche und ungenügende Resultate der Harrods-Tochter «Kurt Geiger-Schuhe» vorgeworfen. Peter Bolliger wurde vor knapp zwei Jahren vom Besitzer des Londoner Luxus-Warenhauses, Mohammed al-Fayed, als Wunsch Kandidat präsentiert. Harrods gilt mittlerweile als eine der wichtigsten und prestigeträchtigsten Tourismusattraktionen der britischen Metropole. Über die Pläne des Schweizer, der am vergangenen Wochenende seinen Arbeitsplatz räumte, ist lediglich bekannt, dass er entweder in seine Heimat zurückkehrt oder eine neue Herausforderung in Südafrika sucht.

Interot Airways

Papierindustrie fliegt mit

Je kleiner die Airline, umso grösser muss das Ideen-Potential sein, das für Werbung und Kommunikation eingesetzt wird. Ein gutes Beispiel dafür liefert derzeit die Augsburgener Fluggesellschaft «Interot Airways». Das 1920 als «Internationale Rotationsdruckpapier-Spedition» gegründete Unternehmen operiert seit Dezember 1989 als Linienfluggesellschaft.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Jetzt hat die auch in Deutschland weitgehend unbekannt Fluggesellschaft für Wirbel gesorgt. In Berlin engagieren sie drei Studenten des Fachbereiches Gesellschafts- und Wirtschaftskommunikation für ein umfassendes Kommunikationsprojekt. 200 Seiten Intensiv-Studie waren das Ergebnis. Und die erste Reaktion der Luftlinie — sie startete ein aggressives Inserate-Motiv im Hamburger Magazin «Der Spiegel». Unter Anspielung darauf, dass Augsburg (wenn auch etwas weiter westlich) nur unwesentlich weiter von München entfernt ist als der neue Flughafen München II in Erding, titelten die Interot-Airliner: «München hat zwei Flughäfen: Augsburg und Erding.» Immerhin befördert die zum Haindl-Papierkonzern gehörende «Interot» 1993

mit 145 Mitarbeitern rund 106 000 Passagiere und hat nach eigenem Bekunden einen Auslastungsfaktor von 44,56 Prozent. Ausser Dresden, Leipzig, Berlin, Hamburg, Düsseldorf und Köln wird ab Pfingsten auch Florenz von Augsburg aus angefliegen.

Dabei, so haben die Studenten in ihrer Studie bewiesen, ist der Name der Airline eher hinderlich. Vor allem in Ostdeutschland schaffern er Assoziationen zur ehemaligen «Interflug» und anderen Ex-DDR-Staatsfirmen. Aber am Namen wollen die «Interot»-Manager unbedingt festhalten. Die bei den Nutzern besonders hervorgehobenen Pluspunkte sind Pünktlichkeit, Zeitvorteil beim Einchecken und Flugplanangebot von Augsburg aus, sollen dafür ausgebaut werden. München mag die Augsburgener Konkurrenz gar nicht. Als die Airline schon früher einmal (damals noch gegen den alten Münchner Airport) mit dem Slogan werben wollte: «München steht, Augsburg fliegt», wurde dies flugs gerichtlich untersunden.

Vorläufig will «Interot» sich auf den innerdeutschen Verkehr beschränken, in Augsburg aber beobachtet man sehr genau auch die Flugentwicklungen in der Schweiz, um jede sich bietende Gelegenheit zu nutzen, mit Ideen und günstigen Verbindungen auch Eidgenossen zu umwerben. Im Chartergeschäft ex Friedrichshafen haben auch Schweizer Veranstalter bereits gute Erfahrungen mit «Interot» gemacht.

Holiday-Inn Express

Auch die Schweiz ist im Visier

Mit einem neuen Marktsegment geht die zur britischen Bass-Gruppe gehörende Hotelkette «Holiday Inn» in den Billigmarkt: «Holiday Inn Express» heisst die neue Marke, die unter den «Garden Court»-Hotels angesiedelt wird und sich eindeutig gegen Ibis, Campanile und Travel Inn richtet. Im ostdeutschen Cottbus wird derzeit das erste «Holiday Inn Express» gebaut, das dann Modellcharakter für weitere Häuser haben wird. So wird die Zahl der Zimmer zwischen 50 und 100 liegen, die Grösse zwischen 18 und 20 Quadratmeter, der Preis soll sich allerdings «nach dem Wettbewerb im lokalen Markt» richten.

Auch die Schweiz ist für das neue Konzept anvisiert, «der Markt ist einfach da», sagt ein Sprecher der Gruppe. Eine Herabstufung bestehender «Garden Court»-Häuser auf das neue «Express»-Niveau wird konsequent ausgeschlossen. Anders als in Amerika werden in Europa zum «Express»-Konzept auch kleine Restaurants und kleine Konferenzräume gehören. «Das Fastfood-Konzept aus den USA läuft hier nicht», heisst es zur Erklärung. Ein signifikantes Logo für die «Express»-Marke ist bereits entworfen, die Farbe ist noch nicht bekannt. Auch werden Standorte für die Schweiz noch nicht genannt. GU

Europa-Park

Rust baut Erlebnishotel

Der ehemalige deutsche Goli **Sepp Maier** hat, als Don Quijote verkleidet, kürzlich in Rust den Grundstein für das Europa-Park-Erlebnishotel «El Andaluz» gelegt. Die Eröffnung ist für den April 1995 geplant. Dieses Hotel wird das erste Hotel in einem deutschen Freizeitpark sein. Es wird Teil eines neuen spanischen Themenbereichs. «El Andaluz» hat 500 Betten. Die neue diesjährige Saison beginnt der Europa-Park mit einer Fahrt in das Königreich der Dinosaurier. APK

Holiday Inn

Kinder können wählen

Dass Kinder bis zu 12 Jahren kostenfrei im Zimmer der Eltern übernachten, haben wohl fast alle Hotels im Angebot. Neu ist, was die europäischen Häuser von «Holiday Inn» sich haben einfallen lassen: «Kids eat free». In diesen 122 «Holiday Inn»-Hotels gibt es für die Kinder unter anderem auch ein kostenloses Frühstück. GU

Attraction touristique

Le ballon captif reprend vie

Succès mondial jusqu'au début du siècle, le ballon captif reprend vie à Chantilly, près de Paris. A bord du plus grand ballon du monde, l'Aérophile, monté à 150 mètres d'altitude et relié au sol par un câble en acier, une trentaine de passagers pourront admirer le site et sa région. Le ballon, en service depuis Pâques, suscite l'intérêt. Trente sites dans le monde, dont un en Suisse, sont candidats pour être équipés.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Très en vogue à la fin du dix-neuvième siècle et au début du vingtième, le ballon captif, créé par le Français Henri Giffard, équipait alors de nombreux sites à travers le monde. Le principe en est simple: un ballon relié au sol par un câble, qui monte et qui descend au-dessus d'un site prestigieux, avec quelques dizaines de passagers à son bord. Lors de l'Exposition Universelle de 1878 par exemple, un ballon captif permit à 35 000 personnes de s'élever à près de 500 mètres d'altitude au-dessus des jardins des Tuileries et de Paris.

La technologie en plus

En 1994, le ballon captif reprend vie sur le site du célèbre château de Chantilly,

près de la capitale française. Dès avril prochain, le plus grand ballon du monde, de la taille d'un immeuble de dix étages (5 500 mètres cubes, soit 30 mètres de haut et 22 mètres de diamètre) stationnera à 150 mètres au-dessus du château. De là, la trentaine de passagers embarqués à bord de la nacelle possèdera un point de vue portant jusqu'à Paris, situé à 40 kilomètres. La technique utilisée est simple. L'Aérophile, c'est son nom, est gonflé à l'hélium (gaz totalement inerte), comme au début du siècle. En revanche, le système d'atterrissage et de décollage, plus fiable, actionné par un treuil électrique déroulant un câble en acier, a été créé et breveté par les fondateurs d'Aérophile SA, **Jérôme Giacomoni** et **Mathieu Gobbi**, deux jeunes polytechniciens de 26 ans seulement, passionnés depuis toujours d'aérostat. Le ballon captif est parfaitement écologique: les passagers découvrent le site à l'air libre, sans choc ni accélération violente, sans bruit ni pollution, et l'alimentation en électricité est enterrée. La toile, jaune, sera décorée à l'ancienne.

Etudes de marché prometteuses

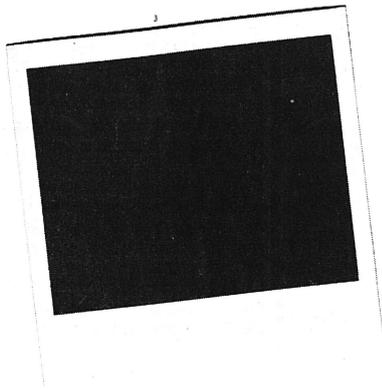
Les études de marché réalisées sont particulièrement encourageantes: 91% des personnes interrogées souhaitent voler dans l'Aérophile, et plus de 85% sont prêtes à payer pour cela plus de 40 francs français. Aérophile SA attend donc dès cette année entre 50 000 et 70 000 passagers entre Pâques et la Toussaint. Le bal-

lon captif Aérophile sera commercialisé par le réseau des agences de voyages, par les offices de tourisme de la région, et par certains hôtels proches du site. Le prix public du forfait incluant la visite du château et de son domaine et un vol en ballon de 15 minutes, est de 80 francs français pour les adultes, 30 francs pour les enfants et 70 francs pour les groupes. D'ores et déjà, plus de 2 500 places ont été prévendues.

Et en Suisse?

Aérophile attend également beaucoup de clientèles incertaines, groupes, et affaires: cocktails, diners et autres animations pourront en effet être organisés à bord. L'ouverture du site de Chantilly, qui constitue une première mondiale, a coûté, clé en main, quatre millions de francs français. Le vol inaugural se déroulera en avril prochain, mais Aérophile SA s'apprête déjà à équiper plusieurs autres sites en France et à l'étranger. En effet, plus d'une trentaine de responsables de sites à travers le monde ont déjà pris contact avec la société Aérophile SA pour étudier la possibilité d'acquiescer un ballon captif. Parmi ces dossiers, six sont déjà très avancés. Et Aérophile SA a récemment reçu une demande émanant d'un site en Suisse, dont le nom n'a pas été révélé. Aérophile SA propose deux alternatives à ses clients: l'achat clé en main de l'équipement (environ quatre millions de francs français), ou la concession du site.

Sie gibt es gar nicht.*



Sie sind der ideale Gastgeber für die unbekannte Schweiz, die wir ab Herbst '94 in Szene setzen wollen. Eine Schweiz, die sich dem Gast in Architektur und Gastronomie unerwartet jung präsentiert. Sie sind der Unternehmer, der seinen Geist subtil auf das Profit-Center "Szenario" einwirken lässt. Und es mit einem wachen Blick auf die Zahlen souverän leitet. Sie sind aber auch der Gentil Organisateur, der seine Crew zu täglichen Höhenflügen motiviert. Und der Begleiter der Gäste, die durch diese Schweiz eine kulinarische Entdeckungsreise machen wollen. Der Diplomat, der kulturelle Gegensätze bei Gästen und Personal geschickt überbrückt. Das Sprachgenie, das weltgewandt Sprachbarrieren überspringt. Der Feinschmecker und Kellermeister, dem man nichts "verzapfen" kann. Der Tüftler, dem kein Zacken aus der Krone bricht, wenn er einmal Hand anlegen muss. Der Ideensprüher für Diners, Feste, Anlässe und Sonderwünsche von Gästen.

Sie sind ein Tausendsassa mit tausend Augen, Armen und Beinen. Sie gibt es gar nicht. Nichts desto Trotz ist es für Sie ein besonderer Reiz, geradezu ein Must, diese Herausforderung anzunehmen. Und das zu werden, was Sie schon immer sein wollten: Ein perfekter Gastgeber. Margarida Hoffmann freut sich auf Ihre eindrucksvollen Unterlagen.

*Oder etwa doch?

SZENARIO

Culinarium Helveticum.

swissôtel Zürich Hotel International
Am Marktplatz Oerlikon
CH-8050 Zürich / Switzerland
Telefon: 01 - 311 43 41

65705/40495

Unser Auftraggeber ist eine führende Unternehmung, die sich auf die Entwicklung, Produktion und den Verkauf von Geschir- und Spezialwaschautomaten für Gastronomiebetriebe konzentriert hat. Im Rahmen der zukunftsorientierten Unternehmensstrategie suchen wir einen kontaktkraftreichen, erfolgsorientierten

Verkaufsleiter Gastro-Maschinen

Aufgabe

Ihre Hauptaufgabe besteht in der personellen, fachlichen sowie organisatorischen Leitung der Verkaufsabteilung. Dies beinhaltet die Budgetierung, die Realisierung der Ziele resp. die Sicherstellung des Verkaufes von Kleinmaschinen und Spezialautomaten und das Controlling. Die Führung und Rekrutierung der Aussendienstmitarbeiter, die Umsetzung der Marketingaktivitäten mit entsprechender Erfolgskontrolle, die Gewinnung und Betreuung von Grosskunden sowie die Auswertung von internen und externen Marktdaten.

Anforderungen

Sie sind eine dynamische, ambitionierte, leistungsorientierte, positiv denkende Persönlichkeit (ca. 35-45 Jahre) mit mehrjähriger Führungs- und Frontenerfahrung. Idealerweise haben Sie die Hotelfachschule abgeschlossen und sich zum Verkaufsleiter weitergebildet oder verfügen über einschlägige Verkaufserfahrung in der Gastrozone. Als engagierter Macher besitzen Sie die Fähigkeit, Zielabweichungen frühzeitig zu erkennen, Korrekturmaßnahmen zu definieren und durchzusetzen und Ihr Team zu Höchstleistungen zu motivieren. Sie sprechen Deutsch und Französisch.

Angebot

Es wird Ihnen eine interessante Kaderposition mit entsprechender Verantwortung in einem Industrieunternehmen angeboten, wo Sie Gelegenheit haben, Ihr Verkaufstalent unter Beweis zu stellen. Der Geschäftssitz liegt in der Region Winterthur. Eine leistungsstarke Infrastruktur sowie attraktive Anstellungsbedingungen runden diese Offerte ab. Sind Sie an einer erfolgversprechenden Zukunft interessiert? Dann richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unseren Herrn U. Gerber. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Excellent Consulting

Bäckerstrasse 9 beim Stauffacher, 8004 Zürich, Telefon 01/241 50 50

Pacojet

Chance für ausgekochte Küchenprofis, die uns an der Verkaufsfond unterstützen wollen!
Unsere Schweizer Verkaufsgesellschaft bietet erfolgshungrigen Frontprofis oder mutigen Küchenchefs, die an der Verkaufsfond wollen, eine einmalige Chance, am Vertriebsausbau einer einzigartigen Erfindung - dem Pacojet - mitzuwirken. Wir suchen:

Verkaufsberater/in Aussendienst für die deutsche und französische Schweiz

Sie verstehen es, unsere anspruchsvolle Gastronomie-Kundschaft dank Ihrer Koch- und Branchenerfahrung zu überzeugen und mit Ihrer ausgeprägten Verhandlungstechnik sowie Ihrer einfühlsamen, vertrauenswürdigem Persönlichkeit für unser Produkt zu begeistern. Daneben verstehen Sie es, die Verkaufsstäts unserer Händler mit dem neuartigen Produkt vertraut zu machen und diese beim Vertrieb zu unterstützen.

Wir bieten:

- intensive, interne Ausbildung für die Aufgabenstellung
- rasch und stark ansteigende Erfolgsergebnisse dank Qualität und Exklusivität des Produktes
- der Verantwortung und dem Resultat entsprechend ein grosszügiges Salär sowie fortschrittliche Sozialleistungen.

Wenn Sie sich für diese langfristige, herausfordernde Aufgabe interessieren, ein hohes Mass an Einsatzbereitschaft und Lebensfreude mitbringen, sind Sie in unserem dynamischen Team willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und geben Ihnen in einem persönlichen Gespräch gerne detailliertere Auskünfte.

Pacojet AG, z. H. von Herrn B. Schmidt, Neuhoferstrasse 12, CH-6340 Baar, Telefon 042 32 60 30, Fax 042 31 78 06.

65645/364584

FRANZISKANER

HOTEL BAR RESTAURANT

Nähe Limmatquai und Rosenhof, wo das junge Zürich ausgeht und sich trifft, gibt es per sofort eine Stelle für einen tüchtigen Chef de partie, der den Schritt zum

Sous-chef

machen will.

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 Gehnähe.

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

63172/40304



Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang

Die Hochgebirgsklinik ist eine moderne Fachklinik für Asthma- und allergische Erkrankungen mit rund 330 Betten. Zur Führung unseres Service- und Office-Teams suchen wir zum baldmöglichsten Eintritt eine/einen

Service-Verantwortliche/n

In dieser Schlüsselposition sind Sie für den gesamten Serviceablauf und die einwandfreie Verbindung zwischen Küche und Saal verantwortlich. Als Führungskraft mit rund 20 Service-Mitarbeitern/-innen prägen Sie durch Ihr Vorbild und durch Ihren gewinnbringenden und angenehmen Auftritt.

Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach/Gastgewerbe und Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion. Arbeitszeitplanung, Mitorganisation von Anlässen und Banketten, Überwachung des Geschirrkreislaufes u.a. gehören zu dieser anspruchsvollen und breiten Aufgabenstellung wie auch die Bereitschaft zu Samstags- und sporadischen Sonntageinsätzen sowie aktiver Mitarbeit im Service.

Gerne erteilt Ihnen Herr U. Tobler weitere Auskünfte und freut sich auf Ihre Unterlagen, die Sie bitte an den Personaldienst richten.

Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang, 7265 Davos Wolfgang,
Telefon 081 417 44 44.

D 65664/170526

Hotel Post, CH-7075 Churwalden

Mitte Mai 1994 übernehmen wir das traditionsreiche Dreisternhaus Hotel Post in Churwalden und suchen noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/Mitgastgeber:

Küchenchef Servicefachangestellte

Wenn Sie folgende Leitgedanken ansprechen, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf:

- Freude am Beruf
- Kooperativer Führungsstil, dass heisst: Partner sein bei der Lösung von gemeinsamen Aufgaben
- Kreativität, neue Ideen, nicht stehenbleiben.

Von uns dürfen Sie fortschrittliche Anstellungsbedingungen erwarten.

Susanne und Johan Zegg
CH-7074 Malix
Telefon 081 22 82 09 oder 081 35 11 09
Fax 081 22 82 10

65702/351482

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-14
Internationaler Stellenmarkt	16
Stellengesuche	16

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	15
Marché international de l'emploi	16
Demandes d'emploi	16

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie
ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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

GASTA

SCHWEIZERISCHE STIFTUNG FÜR ALKOHOLFREIE GASTLICHKEIT

Wir sind eine Dachorganisation alkoholfrei geführter Betriebe und bieten ein umfassendes Dienstleistungsangebot an.

Für die neu gegründete Genossenschaft «Clean & Crazy '94», die sich zum Ziel gesetzt hat, im Restaurant Clarahof in Basel einen alkohol- und drogenfreien Freizeit- und Kulturtreffpunkt zu schaffen, suchen wir per 1. August 1994 eine/n qualifizierte/n

Betriebsleiter/in

mit folgendem Anforderungsprofil:

- solide Grundausbildung im Gastgewerbe, Kochlehre
- Patent B
- Erfahrung in der Führung eines Betriebs
- Führungsqualitäten, Teamfähigkeit, Toleranz
- Verständnis für soziale und kulturelle Anliegen.

Reizt es Sie, mit einem idealistischen jungen Team etwas Neues aufzubauen und dabei Ihr wirtschaftliches Denken voll einzubringen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien zuhanden von Frau B. Erb

AEMTLERSTRASSE 17
POSTFACH, 8036 ZÜRICH
TELEFON 01 451 38 00, TELEFAX 01 462 76 54



BAD ZURZACH
HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE
THERMALKURORT DER THERMALQUELLE AG BAD ZURZACH
KURHOTEL**** und TURMHOTEL**** mit TURMPAVILLON****

Wir haben aus- und umgebaut, alles, was wir jetzt noch benötigen sind Sie!

Chef de partie

sattelfest in der französischen Küche

Servicefachangestellte/Kellner

mit Charme, Humor und Fachkenntnis

In unseren erstklassig eingerichteten Hotels und Restaurants erwartet Sie eine internationale Kundschaft. Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, sind Sie bei uns richtig. Den Himmel auf Erden können wir Ihnen nicht versprechen, aber einen Arbeitsplatz in 60 m Höhe.

Wir Bieten Ihnen:

einen tollen Teamgeist, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, Verpflegung im Haus, Zimmer auf Wunsch, freie Benützung des Thermalbades.

Wir erwarten von Ihnen:

Fachkenntnisse, den Willen unserem Gast zu dienen und viel Freude am Beruf.

Sind Sie interessiert? Senden Sie uns Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen an Turmhotel, z.H. Herrn M. Jordan-Kunz, Postfach, 8437 Zurzach. Wir sind auch telefonisch erreichbar, Telefon 056 492440. Unsere Direktionssekretärin, Frau Leu, wird mit Ihnen einen Vorstellungstermin vereinbaren.

P 65721/41507



ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

Check-in: Grüezi schön, dass Sie bei uns sind!
Check-out: Wir freuen uns, Sie nächste Woche wieder bei uns zu sehen!

1994 haben wir es uns zum Ziel gesetzt, dass dieser Text beim Empfangen und Verabschieden unserer internationalen Geschäftskundschaft zum geliebten Repertoire in Deutsch, Englisch und Französisch gehört.

Die Kulisse dieser erfolgreichen Stadthotel-Inszenierung sind unsere auf die Bedürfnisse der Geschäftswelt ausgerichteten 345 neu renovierten Zimmer.

Als der von uns gesuchte talentierte

Réceptionist (♀/♂)

gewinnen Sie im 1. Akt, durch Ihren spontanen, von einem Lächeln und gastgeberischer Haltung begleiteten Willkommensgruss, die Sympathie unserer Gäste. Untermäuer wird dieser erste positive Eindruck durch ein verkaufsförderndes CHECK-IN im passenden Zimmertyp auf FIDELIO.

Nach einem von unseren Gästen im erholsamen Schlaf verbrachten 2. Akt, wecken Sie bei Ihnen den Wunsch einer Zugabe im 3. Akt. Dies mit dem unverzüglichen Präsentieren einer einwandfreien Rechnung beim CHECK-OUT.

Als Requisiten bieten wir: Gehalt x 13, interne Schulung, ein motiviertes, mitdenkendes Artisten-Team, und Transfermöglichkeiten innerhalb der Swissôtel-Gruppe nach 1 1/2 Jahren.

Können Sie einen bis 345mal am Tag wiederholten Applaus mit Begeisterung leben? Dann erwartet Margarida Hoffmann (Telefon 01 317 31 50) Ihr komplettes Künstler-CV mit Spannung bei uns, Am Marktplatz, 8050 Zürich.

Ganz unter uns: Diese Inszenierung ist nicht gespielt, sondern gelebt!

65695/40495

UNSER MITTLERES UNTERNEHMEN IST IN DEN BEREICHEN UNTERHALTUNGSGASTRONOMIE UND IMMOBILIEN TÄTIG. FÜR DIE ADMINISTRATIVE BETREUUNG UNSERER BETRIEBE IN ZÜRICH, GLATTBRUGG, WINTERTHUR UND HINWIL SUCHEN WIR PER 1. MAI ODER NACH VEREINBARUNG EINE CA. 26 BIS 32 JÄHRIGE, ERFAHRENE UND INITIATIVE PERSÖNLICHKEIT FÜR DIE VERTRAUENSPOSITION ALS

ADMINISTRATIONSLEITER / IN

IHRE AUFGABEN:

SIE SIND VERANTWORTLICH FÜR DIE GESAMTE VERWALTUNG DER BETRIEBE, DIE LOHNABRECHNUNGEN FÜR CA. 30 MITARBEITER, KONTROLLE DER ERTRAGS UND AUFWANDBUDGETS, DIE ZUSAMMENARBEIT MIT UNSERER TREUHANDSTELLE, DIE ALLGEMEINE KORRESPONDENZ SOWIE DAS BETREUEN UNSERER EDV ANLAGE.

UNSERE ANFORDERUNGEN:

SIE HABEN EINE HOTELFACHSCHULE ODER EINE ÄHNLICHE AUSBILDUNG ABGESCHLOSSEN. DURCH IHRE UNKOMPLIZIERTE ART UND SCHNELLE AUFFASSUNGSGABE SIND SIE IN DER LAGE DIESE ANSPRUCHSVOLLE AUFGABE ZU BEWÄLTIGEN. IHRE EDV-ERFAHRUNG UND IHRE FÄHIGKEIT EIGENVERANTWORTLICHE AUFGABEN ZU LÖSEN SIND WEITERE VORAUSSETZUNGEN.

WIR BIETEN IHNEN:

EINE ANSPRUCHSVOLLE UND VIELSEITIGE TÄTIGKEIT IN EINEM JUNGEN UNTERNEHMEN, FORTSCHRITTLICHE ARBEITSBEDINGUNGEN UND DIE MÖGLICHKEIT DEN AUFBAU EINES INNOVATIVEN UNTERNEHMENS MITZUGESTALTEN.

FALLS SIE SICH ANGESPROCHEN FÜHLEN, RICHTEN SIE IHRE HANDSCHRIFTLICHE BEWERBUNG MIT FOTO UND DEN ÜBLICHEN UNTERLAGEN AN:

RALPH SCHLUP

Management&Verwaltung von Restaurants&Immobilien
ÜBERLANDSTR. 295, 8051 ZÜRICH
O 65456/199176 TEL.&FAX 01/3214152 - NATEL 077/657948



SUNSTAR-HOTELS

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten sind für die kommende Wintersaison, Beginn zirka 15. Dezember 1994, noch folgende Positionen zu besetzen:

- Empfang: **Réceptionistin**
- Speisesaal: **1. Oberkellner/in**
2. Oberkellner/in
- Küche: **Chef de partie**
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

63152/9744



Wengen



NOVA ALPIN HOTELS AG
Saas Fee
**** HOTEL
Schweizerhof
SAASER HOF

Wir sind zwei führende ****Hotels mit viel Atmosphäre im autofreien Saas Fee.

Für die kommende Sommersaison suchen wir (Eintritt ab Anfang Juli oder Übereinkunft)

- Küche: **Commis de cuisine**
- Réception: **Réceptionist/in (D, F, E)**

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

65665/345962



ART FURRER HOTELS
RIEDERALP

Gesucht für die Sommersaison (zirka 15. 6.) ins sonnige, autofreie Aletschgebiet:

Betriebsassistent (CH) für Hotel Alpenrose Kaderstelle, ideal für Hotelfachschüler (z.B. BWK-Praktikum)

Réceptionistin (CH) mit Erfahrung, sprachgewandt

Servicefachangestellte und Kellner, (CH, D, A) umsatzentlohnt, sehr gute Verdienstmöglichkeiten

Weiterbeschäftigung für die Wintersaison möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theiler gerne zur Verfügung (Telefon 028 27 12 41).

Art Furrer Hotels****
z. H. Herrn Theiler
3987 Riederalp

Als Betriebsassistentin

übernehmen Sie die Führung unserer Filiale «Baumensa», eines modernen Betriebes mit 400 Plätzen.

Sie sind verantwortlich für einen reibungslosen Betriebsablauf der Bereiche Selbstbedienungsbuffet, Cafeteria, Abwaschküche sowie für den Kiosk. Sie organisieren Anlässe für 100 bis 300 Personen und helfen bei deren Durchführung aktiv mit. Ein gut eingespieltes Mitarbeiterteam von 15 Personen unterstützt Sie tatkräftig in Ihrer Aufgabe.

Wir stellen uns vor, dass Sie eine gastgewerbliche Ausbildung abgeschlossen haben und bereits über einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung verfügen. Da Sie zirka 20 % Ihres Arbeitspensums für administrative Aufgaben einsetzen, sind EDV- Benutzerkenntnisse sowie Sinn für Zahlen erforderlich.

Es erwarten Sie eine sorgfältige Einführung, regelmässige Arbeitszeiten, freie Wochenenden, gute Sozialleistungen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? - Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an

Herrn W. Schori,
Betriebsleiter,

Physikrestaurant ETH,
Hönggerberg
8093 Zürich,
Telefon 01 633 72 20.



GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

P 65715/178098



Hotel-Restaurant City, Täsch in der Schweiz, im Herzen des Wallis, vor dem weltberühmten Kurort Zermatt.

Für unseren vielseitigen und lebhaften ***Hotelbetrieb suchen wir für die Sommersaison zur Ergänzung unseres Teams Mitarbeiter für folgende Bereiche:

- kreativen und einsatzfreudigen Küchenchef
- Sous-chef
- Chef de partie
- Commis de cuisine

sowie für unser A-la-carte-Restaurant

- erfahrene Servicefachangestellte

Wollen Sie aktiv an der Zukunft unseres Betriebes mitgestalten, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel-Restaurant City
Fam. Franz Imboden
CH-3929 Täsch

65243/92223

Gesucht per 1. Mai 1994 oder nach Vereinbarung in Spezialitäten-, A-la-carte-Restaurant in Zurzach AG

Küchenchef/in

Gefällt es Ihnen, Ihr Können in einem jungen, dynamischen Team anzuwenden, und sind Sie für neue Ideen bereit, so wenden Sie sich an die untenstehende Adresse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und grüssen Sie freundlichst.

Gastro Ochsen AG

Bewerbungen an:
Herr Arthur Rösli
Günikon, 6276 Hohenrain
Tel. 041 88 11 43, Natel 077 88 74 07

65732/382114

Magic America

Wanted:

Küchenchef

Sind Sie von NASA, New Orleans cotton club, Hawaii, Las Vegas und American-Food begeistert, dann sind Sie unser Mann.

Das Topereignis in Zürich auf der Sechseläuterie findet von Juli bis Oktober 1994 statt.

Kontaktaufnahme: Peter Keller, Ch. Kramer Restaurants-Betriebe Föhrlibeckstrasse 181, 8005 Zürich, Telefon 01 273 45 00.

65714/376787

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementgebühr 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								
1613	Küchenchef	31	D	B	Juni 94	D/E/F		
1614	Pâtissière	24	CH	n. Ver.	D		St. Gallen, Umgebung	
1615	Küchenchef	31	CH	Juli 94	D		Deutsch-CH/zus. mit 2783	
1616	Koch	23	CH	sofort	D/E/F		Basel und Umgebung	
1617	Köchin	20	D	A	n. Ver.	D	Deutsch-CH	
1618	Küchenchef	36	I	B	n. Ver.	D/F/I	St. Gallen	
1619	Alleinkoch	39	CH	n. Ver.	D		BE/AG/LU/VS	
1620	Köchin	19	CH	Sept. 94	D/F		West-CH/TI	
Service/service								
2772	Kellner/Barman	21	A	A	Juni 94	D/E/F		
2773	Oberkellner	48	GB	C	sofort	D/E/I	4*-Hotel, LU	
2774	Bardame	28	CH	sofort	D/E		BL/BS	
2775	Sefa	19	CH	Juli 94	D/E/F		West-CH	
2776	Chef de rang/w.	21	CH	Aug. 94	D/E/E		4*-Hotel, VS	
2777	Bar/Service/w.	52	CH	sofort	D/I/E		TI	
2778	Barman/Kellner	27	CH	Mai 94	D/I/E		TI	
2779	Barman/Kellner	42	CH	n. Ver.	D/E		Kleinbetrieb, Berggebiet	
2780	Bardame	35	A	A	Mai 94	D/E/F		
2781	Sefa	32	D	A	Juni 94	D/E	ZH	
2782	Barman	20	JU	B	Mai 94	F	Pub/Disco, VD	
2783	Sefa*	26	A	B	Juli 94	D/E	Deutsch-CH/zus. mit 1615	
2784	Barman/Kellner	25	CH	Juni 94	D/E/F		LU	
2785	Chef de service	46	CH	sofort	I/F/D		BE/FR/VD	
2786	Sefa	24	A	A	Mai 94	D/E/F	ZH	
2787	Sefa	20	TI	A	Mai 94	E/D	ZH	
2788	Barman	27	CH	n. Ver.	D/F		Bar/Dancing, West-CH/Deutsch-CH	
2789	Chef de service	46	A	B	Juli 94	D/E	Deutsch-CH	
2790	Sefa	23	CH	Juni 94	D/E		Sa./So. frei, AG/ZH	
2791	Kellner	28	P	A	Juni 94	D/I/E	ZH/LU/BL/AG	
2792	Chef de service	44	CH	sofort	F/I/D		NE/VD/FR/VS/TI	

Administration/administration

3715	Réceptionistin	27	A	A	Mai 94	D/E	BE-Oberland
3716	Réceptionistin	21	CH	sofort	D/E/F		
3717	Réceptionsprakt./w.	20	CH	Sept. 94	D/E/F		LU/Vierwaldstättersee
3718	Réceptionistin	23	CH	sofort	D/E/F		3*-4*-Hotel, Bern Umgeb.
3719	F&B/Bankett	27	SA	B	Juli 94	E/D	Stadthotel, ZH/BE/BS/LU
3720	Réceptionist	27	D	A	Mai 94	D/E	3*-4*-Hotel, GR
3721	Réceptionistin	21	CH	Aug. 94	D/E/F		4*-5*-Hotel, West-CH/ZH/BE
3722	Direktionsass.	34	CH	sofort	F/E		4*-5*-Hotel, West-CH
3723	Front-Office-Ass.	25	CH	Juli 94	D/E/F		4*-5*-Hotel
3724	Anfangsrecept./w.	20	A	A	Aug. 94	D/E/F	
3725	Gérant	43	CH	n. Ver.	D/F/E		
3726	Réceptionistin	28	CH	sofort	D/F/E		LU/TI
3727	Hotelprakt./w.	20	CH	Mai 94	D/E/F		West-CH
3728	Nachconciierge	51	I	C	n. Ver.	D/I/E	LU/ZH/ZG/BE/BS
3729	Réceptionsprakt./w.	22	CH	Juli 94	D/E/F		BE/SO/VD
3730	Hilfsgouvernante	21	CH	Sept. 94	D/F/E		West-CH
3731	Direktionsass./w.	31	CH	n. Ver.	D/F/E		3*-5*-Hotel, Biel/BE Umgeb./FR
3732	Geschäftsführer	31	I	A	Juni 94	V/D/E	
3733	Night-auditor	60	CH	sofort	D/E/F		West-CH
3734	Réceptionsprakt./w.	24	CH	Juli 94			3*-4*-Hotel
3735	Anfangsrecept./w.	18	CH	Juli 94	D/E/F		SG/GR/ZH
3736	Geschäftsführer	24	CH	sofort	D/F/E		West-CH
3737	Réceptionistin	32	CH	Juli 94	D/E/F		West-CH
3738	Gérantin	40	CH	sofort	D		Bar/Disco, Zürich
3739	Réceptionistin	24	CH	Juni 94	D/E/I		TI
3740	Anfangsrecept./w.	20	CH	n. Ver.	D/E		
3741	Réceptionist	26	CH	Juni 94	D/F/E		3*-5*-Hotel, TI

Hauswirtschaft/ménage

4849	Hilfsgouvernante	19	CH	sofort	D/E/I		4*-5*-Hotel, Luzern und Umgebung
4850	Kinderbetreuerin	23	CH	Juli 94	D/F/E		GR/TI/West-CH
4851	Hausangestellte	23	P	A	sofort	P/I	TI/GE/Lausanne
4852	Küche/Bufet	24	Dom.B	sofort	E/D		Zürich/Uster

4853	Küchenhilfe	17	JU	C	sofort	D	LU
4854	Gouvernante	26	D	B	sofort	D/E	4*-5*-Hotel, Luzern Umgebung
4855	Portier/Bufet	38	MA	B	sofort	D/F/E	Thun/Bern
4856	Gouvernante	40	CH	n. Ver.	Juli 94	D/F/I	Zürich Umgebung
4857	Gouvernante	46	CH	n. Ver.	D/E/F		VD
4858	Nachportier	58	CH	sofort	D/F/I		

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder 500.- pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen fallen. 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)

Foto	Ich suche Stelle als:		Eintrittsdatum:	
	Name:		Vorname:	
	Strasse:		PLZ/Ort:	
	Geboren:		Nationalität:	
	Telefon Privat:		Telefon Geschäft:	
	Muttersprache:		Art der Bewilligung:	
	Art des Betriebes:		Region:	
	Bemerkungen:			
	Sprachkenntnisse:			
	Deutsch:		Französisch:	
Italienisch:		Englisch:		
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)				
Meine letzten drei Arbeitgeber waren:				
Betrieb:		Ort:		
Funktionsbereich:		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!)

65287/84735

UNA STORIA

RISTORANTE
 della vita
 CANTINA DEI VINI

Das Ristorante «una storia» in Sempach sucht für seine Vinothek

**Wain-Freak/
 Verkaufsmitarbeiter/in**

der/die mit Leib und Seele dem guten Tropfen verfallen ist...

Sie sind der Fachprofi, lieben die italienische Kultur, schätzen es, mit mallo Ambiente zu arbeiten und wollen Ihr kompetentes Wissen mit Begeisterung an unsere Kundenschaft vermitteln, dann bewerben Sie sich!
 Silvia Huber kann Ihnen noch toll erzählen.

65738/102024

STADTSTRASSE 42 6204 SEMPACH STADT
 TEL. 041 99 44 74 FAX 041 99 45 74



Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir ab sofort für die kommende Sommer-, eventuell auch Wintersaison, noch folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiterin Chef de partie tournant

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und freuen uns, Sie zu einem persönlichen Gespräch in Davos begrüßen zu dürfen.

Hotel Europe
 Regula Bertschinger
 Promenade 63
 7270 Davos Platz
 Telefon 081 43 59 21 (Bürozeiten)

DAVOS

D 65556/9334

Wir suchen für unser ★★-Hotel-Restaurant mit Bankettservice noch eine Fachkraft, die

- mithilft, unseren Standard zu halten
- ihr Fachwissen im A-la-carte- und Bankettservice anzuwenden weiss
- gerne in einer mittleren Brigade arbeitet
- auch noch dazulernen möchte
- in einem Team arbeiten möchte, wo es wirklich Spass macht
- gerne an einem Ort arbeitet, der an Schönheit kaum zu über-treffen ist.

Wenn Sie das anspricht, dann sind Sie unser neuer

Sous-chef (Chef de partie)

Rufen Sie uns an, Herr J. Ruckli gibt gerne nähere Auskunft, oder senden Sie einfach Ihre Bewerbung.

Hotel Restaurant Löwen am See
 Fam. J. Ruckli
 Landsgemeindeplatz 7, 6300 Zug
 Telefon 042 21 77 22

65681/41610



Couronne Hotel Arone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum Murten suchen wir per 15. Mai noch folgende Mitarbeiter:

Sekretärin/Réceptionistin

Unsere zukünftige Mitarbeiterin sollte Freude an selbstständigem Arbeiten haben und kontaktfreudig sein.
 Sprachen: D, F, E.

Réceptionspraktikant/in

Dauer des Praktikums zirka Mai bis September.
 Sprachen: D, F.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
 Familie Nyffeler, Hotel Krone, 3280 Murten
 Telefon 037 71 52 52.

65502/8190

Wasch ist wichtig?

Wichtig ist, wasch das Leben spannend macht. Aber wir wollen nichts weisswaschen: Auf Sie wartet ganz viel Arbeit und eine spannende Herausforderung als

Geschäftsführerin in Samedan

ab Sommer 94 oder nach Vereinbarung.

Sie bauen unsere neue Filiale im Engadin auf. Sie denken und handeln unternehmerisch und selbständig. Sie sind teamorientiert und führungserfahren. Sie freuen sich auf den Kundenkontakt und verkaufen. Sie kommunizieren auf allen Ebenen. Sie haben technisches Verständnis. Sie haben Background. Und sind nicht jünger als 30 Jahre. Vielleicht kommen Sie aus der Hotellerie. Vielleicht sind Sie ein Mann.

STOPPPPP! Wasch sagen Sie dazu? – Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.
Ihr Gustav Lorenz
Telefon Privat 052 42 16 31

T 6571/082105



WÄSCHERIA

Textil Service AG
7130 Ilanz, Telefon 081 925 26 13, Telefax 081 925 45 15

Gastfreundschaft in natürlicher, lebendiger Atmosphäre mit Sonne, Erde, Luft und Wasser steht im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Sind Sie unsere fröhliche, kontaktfreudige, dynamische, qualifizierte **Gastgeberin,**

die unsere Gäste begeistert und 5–8 Mitarbeiter selbständig und verantwortungsbewusst führt?

Ich biete Ihnen 13x einen leistungsorientierten Lohn, Beteiligung am Restaurantergebnis, ein junges Team, einen jungen Chef und kompetenten Gesprächspartner und ... Ihre grosse Herausforderung.

Sind Sie dabei?

Ich freue mich über Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

CAESAR HUBER, HOTEL RESTAURANT SCHIFF
CH 8808 PFAFFIKON SZ, TEL. 055 48 49 50



hotel restaurant bar

VIKTORIA

HOTEL GARNI CH-8353
SPEISERESTAURANT
AM VIERWALDSTÄTTERSEE

FAMILIE M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041 93 11 23



Hotel- und Speiserestaurant Viktoria, im Zentrum von Weggis, sucht auf sofort oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte

(sofort oder nach Übereinkunft)

Chef de partie

(April)

Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

M. und H. Camenzind-Fischer
Hotel Viktoria, 6353 Weggis
Telefon 041 93 11 28

62505/37486

HOTEL ★★★ NATIONAL DAVOS

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

Réceptionistin

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste herzlich willkommen zu heissen? Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeiten mitverantwortlich zu sein und die Chefin de réception bei deren Abwesenheit zu vertreten?

Fidelio, EDV-Reservations- und Buchungssystem.

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

62665/45730

Unternehmensberatung

Verwirklichen Sie sich!

Für einen Bijou-Restaurations- und Hotelbetrieb in gehobenerem Rahmen im Raume Zürich suchen wir

die charmante Fachfrau als Gastgeberin.

Ihre Stärke liegt in der Gästebetreuung und -akquisition.
Sie führen diesen neuzeitlichen Betrieb als

Geschäftsführerin

mit rund 10 bis 12 Mitarbeiterinnen und sind direkt dem Eigentümer gegenüber verantwortlich.

Ihre Kapazitäten können Sie voll dem Betrieblichen widmen, da Ihnen die zeitraubende Administration wie Buchhaltung usw. abgenommen wird.

Es steht Ihnen eine attraktive Wohnung im Hause zur Verfügung.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Wenn ja, dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Treuhand SWV
Abt. Unternehmensberatung,
z.H. Kurt O. Winkler, Blumenfeldstrasse 20,
8046 Zürich.

Treuhand SWV

für Gastgewerbe + Hotellerie



65411/240117

ROMANTIK HOTEL RESTAURANT TICINO

LUGANO

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu
Sind Sie **Jungkoch** und ein Streber?

Bereits **Chef de partie**
mit Ambitionen?

oder **Sous-chef** mit Verantwortungsbewusstsein und Freude am kreativen Arbeiten?

Mit uns, in einem kleinen Team in einem schönen Ambiente, kommen Sie vielleicht Ihren Zielen näher.

Wir führen eine ausgezeichnete «Cuisine du marché».
Nützen Sie die Gelegenheit, unter professioneller Führung, mit Einbezug Ihrer eigenen Kreativität.

Wir würden uns freuen, mit Ihrer Unterstützung den guten Ruf des «Ticino» weiter ausbauen zu dürfen.

Auf Ihre vollständige Bewerbung warten wir mit grossem Interesse.

Samuel und Claire Buchmann
Piazza Cioccaro 1
6901 Lugano

65535/22462



Restaurant **Schloss Wartburg-Säli, Olten**
Panorama Terrasse
Rittersaal Telefon 062 35 46 35

Für unseren kleinen, bekannten, gepflegten und historischen **Restaurant- und Bankettbetrieb** suchen wir einen **qualifizierten und bestausgewiesenen**

Küchenchef Chef de partie m/w

Suchen Sie eine neue Herausforderung, und möchten Sie Ihre starken und innovativen Fähigkeiten auch als Koch einsetzen, dann wartet ein kleines, aufgestelltes Team auf Sie ...

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Schloss Wartburg-Säli
Postfach, 4600 Olten

P 65639/44300

Wir suchen einen erfahrenen und qualifizierten

Küchenchef

Unsere Erwartungen an Sie:
– Flexibilität
– Organisationstalent.

Angebote unter Chiffre 65658 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65658/10197

RESTAURANT
SCHLOSS
Wülflingen
Chef de rang
Sie (m/w) sind routiniert, gut ausgebildet und qualifiziert.
Sie sind jung und motiviert, um in exklusiver Umgebung, in einem Team von Fachleuten mitzuwirken.
Kennen Sie sich mit Weinen aus? Wenn nicht, bieten wir Ihnen Weiterbildungsmöglichkeiten an.
Wir erwarten Sie im Mai/Juni bei uns!
Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie einfach Herrn Aberli an.
Ausländische Bewerber/innen nur mit Bewilligung möglich.

Restaurant
Schloss Wülflingen
Wülflingerstrasse 214
8408 Winterthur

Schlossherrschaft
R. & C. Aberli-Gertsch
Telefon 052/222 18 67
Mo./Di. geschlossen

H 65392/5038

Arbeiten im Unispital

Unser Wohndienst sucht

Leiterin Personalhaus 50 %

Sie sind mit 10 Mitarbeitern für den Unterhalt (Reinigung, Reparaturen, Einrichtungen) von Personalhäusern verantwortlich. Ferner pflegen Sie den Kontakt zu unseren Mietern. Ihre Arbeitszeit ist von Montag - Freitag von 7.00 bis 11.30 Uhr.

Als ideale Mitarbeiterin stellen wir uns eine Hofeassistantin oder eine Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin FA mit mehrjähriger Erfahrung in Personalführung vor.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau C. Stoll, Leiterin Haus- und Wohndienst, Telefon 01 255 27 90, zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Universitätsspital
Personalfürer 4
8091 Zürich



UNIVERSITÄTSSPITAL
ZÜRICH

O 65630/186247

CH-3775 Lenk
Telefon 030 3 13 87
Telefax 030 3 13 40



Wir setzen nicht alles auf eine Karte!

Sie sind ein ***-Hotel mit 140 Betten im Ortskern von Lenk (Bern Oberland). Im Laufe des Jahres wird der Umbau unserer drei Restaurants beendet sein, und dann möchten wir unsere Gäste mit einem neuen Gastronomiekonzept verwöhnen.

Zur Erarbeitung und Ausführung dieses Konzeptes suchen wir – ab sofort oder nach Vereinbarung – einen kreativen

Küchenchef

Ihre Aufgaben:
– Entwicklung eines neuen Angebots
– Aufbau neuer Menükarten
– Einkauf und Kalkulation
– Personalführung (sieben Mitarbeiter).

Was Sie mitbringen:
– qualifizierte Ausbildung und Berufserfahrung
– Freude am selbständigen, kreativen Arbeiten.

Was wir bieten:
– interessanten, abwechslungsreichen Aufgabenbereich
– neue, topmoderne Küchenausstattung
– kollegiales, sympathisches Arbeitsklima
– gute Entlohnung
– viele Sommer- und Winterfreizeitmöglichkeiten.

Möchten Sie eine neue Herausforderung annehmen und eine treibende Kraft in unserem Team werden? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit dem Vermerk «Persönlich» an:

Herrn P. Ischi, Hotel Kreuz, 3775 Lenk.

65156/146277

1100 P.O. M. SCHWEIZ, BASEL STADT, SCHWEIZ
Lenk
berner oberland



Wir haben eine gewaltige Aufgabe

**Sind Sie dynamisch und pffiffig?
Möchten Sie Verantwortung tragen und
Kompetenzen haben?
Suchen Sie gerade jetzt eine berufliche
Veränderung?**

Dann sind Sie unser neuer

Küchenchef

Denn unser bewährter Küchenchef verlässt uns nach 13 Jahren aus gesundheitlichen Gründen. Wir suchen Sie als seinen Nachfolger.

Wir sind die «Schlossgeister» eines renommierten Landgasthofs mit herrlichen Lokaltäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können.

Sind Sie zielstrebig und kreativ, geht Ihnen der Humor auch bei viel Arbeit nicht verloren? Können Sie organisieren und delegieren und haben grosse Freude an Ihrem Beruf?

Ja? Dann zögern Sie nicht mehr lange!

Wir erwarten:

- Erfahrung in der A-la-carte-, Bankett- und Party-Service-Küche
- Freude an neuzeitlichen Gerichten
- Sicherheit in Menüplanung, Kalkulation und Wareneinkauf
- Führungspersönlichkeit
- Alter zwischen 28 und 45 Jahren
- Bereitschaft zu laufender Weiterbildung.

Wir bieten:

- Ganzjahresstelle
- moderne Küche mit gut eingearbeitetem Team
- gute Entlohnung
- Fortbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, damit Sie möglichst bald zu den «Schlossgeistern» gehören können, schreiben Sie uns noch heute.

Landgasthof Schloss Böttstein
Familie E. und M. Rüetschli SHW/VDH
Schlossweg 20
5315 Böttstein
Telefon 056 45 71 81
Telefax 056 45 21 51

65603/5312



PARK HOTEL KURHAUS

Um die Sommersaison wieder anzufangen, fehlen uns noch ein paar motivierte Mitarbeiter für folgende Positionen:

**Küche: Chef tournant
Commis de cuisine**
Réception: Chef de réception m/w

Sind Sie interessiert? Dann erwartet Herr D. Krügl, Personalchef, gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Parkhotel Kurhaus, 7500 St. Moritz
Telefon 082 2 21 11, Fax 082 3 88 61

0 65466/33820

HOTEL ALPIN

Für die kommende Sommer- und Winter-
saison suchen wir für unser ***Hotel
mit italienischem Restaurant (40 Plätze)
qualifizierten

jungen Küchenchef

sowie freundliche

Serviceangestellte

Sie finden in unserem neuen Betrieb
selbständiges Arbeiten in kleinem Team.
Auf Wunsch Kost und Logis im Haus.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Alpin
Fam. Robert Bumann
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 15 77, Fax 028 57 34 19

65585/29866

**Ein leerer Arbeitsplatz, Telefon-
hörer, PC-Tasten und natürlich un-
sere Gäste warten auf**

EINE/N AUFGESTELLTE/N RÉCEPTIONIST/IN

Sie besitzen unter anderem:

- eine Portion Belastbarkeit
- sprechen D/E/F
- Teamfähigkeit
- EDV-Erfahrung

dann rufen Sie uns an oder senden Ihre Be-
werbungsunterlagen.
Frau Schnell oder Frau Wartmann freuen sich
schon jetzt: Ihnen Ihren neuen Arbeitsplatz
vorzustellen.



ZURZACHERHOF
HOTEL, KUR- UND AKTIVZENTRUM
8437 BAD ZURZACH, TELEFON 056 49 01 21



ILGENHALDE

Sonderschulheim für behinderte Kinder, Russikerstrasse
8320 Fehraltorf

Wir suchen ab Anfang Juni 1994 oder
nach Vereinbarung eine fröhliche, selbst-
ändige

Leiterin der Hauswirtschaft

(60-90-Anstellung)

Es erwartet Sie ein vielseitiges Arbeits-
gebiet. Sie führen die Bereiche
Reinigung, Wäscherei und Unterkünfte.

Bringen Sie praktische Erfahrung
in diesen Bereichen mit, haben Freude an
der Zusammenarbeit mit verschiedenen
Berufsgruppen, können gut organisieren
und Ihre 3 Mitarbeiter/innen führen?
Sie scheuen Verantwortung nicht und
schätzen selbständiges
Arbeiten?

Wir bieten Ihnen gute Anstellungsbedin-
gungen nach kantonalen Richtlinien (42-
Stunden-Woche, kein Sonntagsdienst!),
und viel Freiraum für Ihre eigene Kreati-
vität beim Schmücken unserer Räume
und uns an kleinen Festen und Anlässen
zu verwöhnen.

Wir freuen uns auch auf Wiedereinsteige-
rinnen oder auf Bewerberinnen aus ver-
wandten Berufen. Es besteht auch die
Möglichkeit, einen einführenden Berufs-
kurs zu besuchen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen
A. Eberle, Sekretariat,
Telefon 01 954 15 46.

65490/205359



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

International bekannte Privatklinik für Innere Medizin, spezialisiert auf
Herz-, Kreislauf- und rheumatische Krankheiten.

Für unseren Hotelbetrieb suchen wir per sofort oder nach Verein-
barung eine junge

Hotelfachassistentin

Sie haben eine Hofa-Ausbildung, Fremdsprachenkenntnisse und die
Fähigkeit, Mitarbeiter/innen zu motivieren. Sie scheuen sich ausser-
dem nicht, aktiv mitzuhalten. Wenn Sie zudem das Arbeiten in einer
der führenden Privatkliniken mit einer internationalen Kundschaft in
gediegener Umgebung schätzen, dann sollten wir uns kennenlernen.
Interessiert? Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Grosszügige An-
stellungsbedingungen, gepflegte Personalzimmer oder Wohnungen
direkt am Bodensee, Möglichkeit zur Weiterbildung sind für uns selbst-
verständlich.

Frau Christel Hasert freut sich auf Ihren Anruf. Die schriftliche
Bewerbung senden Sie bitte an die Klinik Schloss Mammern,
8265 Mammern, **Telefonnummer 054 42 11 11**

65609/23728

JUNGFRAUBAHNEN

Aussergewöhnliche Unternehmungen brauchen

aussergewöhnliche Mitarbeiter/innen

Sie können bei uns (Abteilung Marketing/Verkauf)
schon morgen als Verkaufsrepräsentant (Sales
Representative) einsteigen, wenn Sie

- Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch und
Spanisch sprechen
- über fundierte kaufmännische und
tourismuserorientierte Kenntnisse verfügen
- kreativ, beweglich, selbständig und auch samstag/
-sonntageinsatzfreudig sind.

Ihre Aufgaben?

Verkaufsaquisition und allgemeine, verkaufs-
fördernde Massnahmen, mehrheitlicher
Pressekontakt, Betreuung von Studienreisen und
Presseleuten, Messebeteiligungen.

Interessiert? Unsere Adresse: JungfrauBahnen, Mar-
keting/Verkauf, z. H. Hrn. Reto Gasser, Postfach,
3800 Interlaken.

0 65457/118532

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG FÜR ALLE BERUFE
IM GASTGEWERBE
Schweizer Wirtverband
TEL. 01/377 51 11



Restaurant St. Cassian

CH-7083 Lanisch/Lenz (Lenzerheide)

**Gesucht per 15. Mai
in junges, aufgestelltes
Team**

Servicefachangestellte

-Service - Aushilfe

Auf Ihre Bewerbung freuen sich

Riccarda u. Frank Wegener-Tosio
Bifang 1, CH-8876 Filzbach
058 / 32 15 06 077 / 82 13 93

Um unser junges Team zu vervöl-
ständigen, suchen wir per 1. Juni
(oder Mitte August)
1 Koch (Jungkoch)

haben Sie Lust an einer kreativen
Marktlücke, so melden Sie sich
bitte bei Arno Sigler und Susanne
Linder, Telefon 062 23 30 50.

65667/337196



DAVOS

Hotel/Restaurant Strela***

90 Betten
100 Restaurantplätze

Für die Sommersaison 1994 (Juni bis Oktober 1994)
suchen wir einen

Küchenchef

Wir legen Wert auf eine gepflegte, gutbürgerliche
Küche und schätzen es, wenn Gästewünsche, u.a.
Diätwünsche, bereitwillig erfüllt werden.

Sollten Sie an einer selbständigen Tätigkeit interessiert
sein, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen
oder Ihren Anruf.

Hotel Strela, Direktion
Obere Strasse 39, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 44, Fax 081 43 10 27

0 65629/161110



Hotel Sofitel

ZÜRICH
Ein

Verkaufsprofi

findet chancenreiche Herausforderung in unserem
engagierten Team.

Sie träumen Ihre Visionen.

Wir teilen sie mit Ihnen.

Sie gehen unkonventionelle Wege, um sie zu realisieren.
Wir geben Ihnen unsere Unterstützung und Freiraum.

Sie finden diejenige Tür, die Sie zu einem Menschen führt,
der vernünftig genug ist, um Ihre Argumente anzuhören
und zu akzeptieren.

Wir helfen bei jedem Schritt über die Klippen.

Sie kennen Ihre Grenzen und sind bereit, bis dahin zu
gehen.

Wir fordern Ihren Willen weiterzukommen.

Sie glauben an sich und an das, was Sie tun.

Wir trauen Ihnen viel zu.

Sie wissen, dass hinter Ihnen ein zuverlässiges Team
steht, welches Ihre Begeisterung teilt.

Sie sind derjenige, den wir brauchen.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungs-
unterlagen mit Foto an Frau D. Ravelli.

Hotel Sofitel Zürich
Stampfenbachstrasse 80
8035 Zürich
Telefon 01 363 33 63
Herr Ladislav Jirucha, Direktor

65638/40118

Für die Sommersaison 1994, Eintritt ab Mitte
Mai, fehlen Sie in unserem jungen Team als:

Servicefachangestellte
(nur mit deutscher Muttersprache)

Chef de partie

Sind Sie interessiert, in unserem Ferien- und Se-
minarhotel Ihren schönen Beruf auszuüben, dann
bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen
an:

Max Iten, Direktor

63396/67199



CH-8897 Flumserberg
Telefon 081 733 31 31
Fax 081 733 31 21

63396/67199



CASTELLO DEL SOLE

Chef Unterhalt

Das Castello del Sole wird am 1. Juli 1994 nach zehnmönatigen Umbau- und Restrukturierungsarbeiten neu eröffnet werden.

Für die Überwachung und den Unterhalt sämtlicher technischer Anlagen suchen wir einen Mitarbeiter, der sich für diese Aufgabe interessiert.

Wir stellen uns vor, dass der ideale Bewerber über eine abgeschlossene Berufsausbildung auf technischem Gebiet, z. B. Elektriker (Elektronikkurs), Heizungs- oder Lüftungstechniker, verfügt. Erfahrung in einem Hotelbetrieb wäre von Vorteil.

Eintrittsdatum: 1. Juni 1994 oder nach Vereinbarung.

Gute italienische Sprachkenntnisse Bedingung, Mindestalter 35 Jahre.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:
B. Kilchenmann, Direktor

65648/2259

ASCONA



Tel. 093 35 02 02
Telex 846 138



Wir suchen

Wir sind ein grosser Restaurationsbetrieb an zentraler Lage in der Stadt Basel mit rund 240 Mitarbeitern und suchen auf Anfang Juli 1994 eine/n

Personalassistenten/-in

von zirka 25 bis 30 Jahren. Diese äusserst vielseitige Tätigkeit mit Freiraum für Eigeninitiative eignet sich für Persönlichkeiten, die einerseits Flair für Zahlen und andererseits gute Sprachkenntnisse in D/F/E besitzen sowie gerne selbstständig und teamorientiert arbeiten möchten.

Von unserem/unserer Kandidaten/-in erwarten wir einen Hotelfachschulabschluss oder eine fundierte kaufmännische Ausbildung sowie mehrere Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie.

Wenn Sie Ihre Karriere in einem zukunftsorientierten und erfolgreichen Unternehmen fortsetzen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bahnhof Buffet Basel
Cathrin Welz
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel

P 65535/2941



ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque
und Thai Garden Greenlife-Bar. 240 Betten

Zur Verstärkung suchen wir für unser stadtbekanntes Hotel folgende Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine

Eintritt nach Vereinbarung.

Ein abwechslungsreicher und interessanter Betrieb freut sich auf Ihr Schreiben
z.H. Herrn F. Sieber oder Ihren Anruf.

65509/22667

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66

Flughafen
Restaurants
Zürich



Die Flughafen-Restaurants Zürich gehören mit über 20 Restaurants und Bars zu den grössten Gastronomie-Betrieben der Schweiz.
Für unsere Betriebe suchen wir folgende neue Mitarbeiter **per sofort/nach Vereinbarung**:

Kassierin

Servicefachangestellte/n

mit Lehrabschluss oder mehrjähriger Berufserfahrung (Teilzeit und/oder Festangestellte)

Barkellner/in 60% (Sa, So, Mo) für Tagesbar Commis de cuisine

Neben einem zentral gelegenen und modernen Arbeitsplatz bieten wir Ihnen gute Weiterbildungs- sowie interessante Aufstiegsmöglichkeiten.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugniskopien:

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herr J. Grohe
Postfach 1523
8056 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

65528/40290



SPORT ZENTRUM

Haben Sie Lust, in einem abwechslungsreichen, sportlichen Betrieb zu arbeiten?

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine erfahrene

Hotélréceptionistin

Ihre Aufgaben:

- Bedienen der Réception
- Planung und Organisation von Gruppenarrangements
- Gästebetreuung
- Gästekorrespondenz.

Unsere Wünsche an Sie:

- Réceptionserfahrung
- selbstständiges, zuverlässiges Arbeiten
- PC-Kenntnisse erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Seminar- und Sportzentrum, Herr A. Baumgartner,
Lettenstrasse, 9122 Moggelsberg, Telefon 071 55 21 21.

CH-9122 Moggelsberg
Tel. 071/55 21 21
Fax 071/55 12 02
60166/20647



Quartierrestaurant/ «lebhaftes Beiz»

Für dieses aussergewöhnliche Objekt, unmittelbar City-Nähe (verkehrstechnisch gut gelegen, Parkplätze), suchen wir eine erfahrene Person als

Pächter oder Pächterin.

Das Restaurant sowie die ganze Infrastruktur (Küche, Keller, WC) werden vergrössert und erneuert; der Umbau ist im Gange.

Der sicherlich nicht tiefe Mietzins und die vom Pächter (oder der Pächterin) zu tragenden Investitionen verlangen deshalb nach einer erfahrenen, solventen «Frontperson», die es versteht, diese «lebhaftes Beiz» zu betreiben.

Schriftliche Bewerbungen mit üblichen Unterlagen und Kapitalnachweis senden Sie bitte an den Beauftragten:
Postfach 501, 3000 Bern 7



Unser Chef braucht Hilfe! Zu seiner Unterstützung suchen wir für das Restaurant mit spezieller Schweizer Küche eine/n erfahrene/n

Küchenhilfe/Hilfskoch

für die kommende Sommersaison. Bei Eignung ist auch eine Anstellung in der Wintersaison möglich. Bitte nehmen Sie Kontakt auf mit

Familie Aeberhard
Restaurant Stüva Marena, 7050 Arosa
Telefon G 081 31 50 15
Telefon p 081 31 13 26

65542/36547

Wir bieten initiativem, verantwortungsbewusstem, qualifiziertem Koch mit Erfahrung in der gepflegten Küche anspruchsvolle Stellung als

Sous-chef

Eintritt nach Vereinbarung.

Interessenten melden sich bitte unter
Telefon 052 41 15 12
Landgasthof Löwen, Andelfingen
Roland Häusermann

0 65458/60011



Wir suchen für die kommende

Sommersaison 1994 Mai bis September/Okttober

für unsere sieben, auf westlichen Standard umgebauten Flussschiffe, mit je 250 Passagieren, in Russland und der Ukraine jüngere und initiative

Küchen-chefs

(Führung von 10-15 russischen Mitarbeiter/innen)

Sous-chefs

(Gute Teamfähigkeit)

Suchen Sie eine nicht ganz alltägliche Aufgabe? Dann würden wir uns freuen, wenn Sie bei diesen interessanten Projekten mitmachen möchten. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, zusammen mit einem Foto neueren Datums, an:

I.C.H. Management S.A.
Villa Stadtpark,
z.H. Kurt Baumgartner
Neue Jonastrasse 91, Postfach 1476
8640 Rapperswil
Telefon 0041/55 27 27 55

65686/139688



Wir suchen per 1. Mai oder nach Übereinkunft für Apéro-Bar, Grill-Room, Fischrestaurant, Bankettsaal, grosse Seeterrasse in sehr lebhaften Betrieb mit jungem Team

Küchenchef

Aide du patron (als Serviceverantwortliche)

Service-mitarbeiter/innen

nur CH, A, D

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Peter + Rolf Baumer, Telefon 033 54 40 44.

65427/32123

Wir suchen für unser gepflegtes Unternehmen der gehobenen Mittelklasse aufgestellte, gewissenhafte, problemlose Mitarbeiter/innen, welche Wert auf eine Dauerstelle legen, als

Koch/Köchin Servicefachangestellte/r Chef-Stellvertreter/in

(mit abgeschlossener Koch- oder Servicelehre)

Wenn Sie in unserem kameradschaftlichen Team mitarbeiten möchten, erwarten wir Ihren Anruf!

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl AG
5707 Seengen am Hallwilersee
Nähe Wasserschloss
Telefon 064 54 11 14

65179/182958

STEINMATTLI adelboden

Haben Sie Spass an Sonne und Bergen?

In unser modernes ★★★★★ Hotel Steinmattli suchen wir

ab Mitte Mai 1994

eine/n aufgestellte/n, erfahrene/n

Réceptionisten/-in

der/die selbständiges Arbeiten gewohnt ist und das Fidelity-Reservationsystem schon kennt oder schon lange lernen wollte und

ab Anfang Juni 1994

einen einsatzfreudigen, initiativen und erfahrenen

Chef de partie

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich:

Hotel Steinmattli
Direktion
3715 Adelboden
Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

65358/30240

SWV-Job-Service

Schweizer Wirtverband

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

Wir suchen für einen unserer Kunden im Raum Graubünden ein

Leiter-Ehepaar

zur Führung eines kleineren Betriebs. Er eignet sich besonders gut als Seminarhotel für einfachere Ansprüche – ideal für ein Paar, das eine interessante Aufgabe in gemeinsamer Arbeit und weitgehend selbständig wahrnehmen will.

So sieht unser Kunde das ideale Paar: Sie bringen gründliche gastgewerbliche Erfahrung mit – ER in der Küche, SIE in den übrigen Bereichen. Ihre Jungendlichkeit muss sich nicht in Jahren ausdrücken, wohl aber in nach wie vor vorhandenem Anpassungsfähigkeit und Kreativität. Vor allem wichtig: Sinn für Ausbildungsbelange und die Freude, für unterschiedliche Gästegruppen aktive Gastgeber zu sein.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Eintritt: Herbst 1994 oder nach Vereinbarung.

65730/361879

STEINMATTLI adelboden

In unser junges, freundliches ****Hotel Steinmattli mit 56 eleganten Doppelzimmern, Sauna und Sprudelbad, Bistro mit Bar und Terrasse suchen wir für die Sommersaison 1994 in Jahresstelle eine/n motivierte/n

Chef/in de réception

Unser Hotel ist mit einer zweiten Hotelanlage und diversen Nebengebäuden verbunden; mit modernsten EDV-Techniken installiert und benötigt noch viel Engagement, um sich in seiner Aufbauphase weiterhin positiv zu entwickeln.

Wir erwarten von Ihnen:

- Gute Kenntnisse des Front-Office-Programmes **Fidello**
- Mehrjährige Réceptionserfahrung
- Selbstständigkeit und Teamgeist
- Freundliches Auftreten und Freude an der Gästebetreuung.

Wagen Sie bei uns den Sprung in eine Kaderposition – so freuen sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

R. und A. Hauri
Direktion Hotel
Hotel Steinmattli
3715 Adelboden

Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

65511/302040



HUBLI'S LANDHAUS

DIE GOURMET-OASE BEI DAVOS

Für unseren anspruchsvollen Hotel- und Restaurationsbetrieb 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.

Hotel-Restaurant Hubli's Landhaus
CH-7265 Davos-Laret
Telefon (081) 46 21 21

6522/18171

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnstrasse 41 8001 Zürich

Traditionsreiches ****Hotel mit 73 Zimmern und 3 individuellen Restaurationen. Die Bankettabteilung bietet Platz bis zu 200 Personen für die unterschiedlichsten Anlässe

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir per Juni 1994 oder nach Vereinbarung

2 Commis de cuisine

mit gesunder Einstellung zum Kochberuf. Wir bieten unseren Gästen eine frische, marktorientierte Küche an, die sie sehr zu schätzen wissen. Entgegen allen Behauptungen kann Arbeit auch Spass machen.

Wenn Sie auch dieser Meinung sind, rufen Sie unsere Personalchefin, Frau F. Lorant, an, sie erteilt Ihnen gerne weitere Informationen.

Carlton Elite Hotel, Bahnstrasse 41,
8023 Zürich, Telefon 01 211 65 60

P 65223/40061

Telefon 01-211 65 60



HOTEL BRISTOL Leukerbad

Das freundliche Hotel in Leukerbad mit einer Spur Luxus und viel Gemütlichkeit

Damit sich unsere Gäste weiterhin so wohl fühlen braucht es kompetente und freundliche MitarbeiterInnen vor und hinter den Kulissen.

Für die Sommersaison 1994 wünschen wir uns zur Ergänzung unseres Teams:

In die KÜCHE zwei **Commis de partie** (ab 1. 7. 94)
In den SERVICE einen **Chef Tournant** (ab 1.5.94)
und einen **Chef de rang** (ab 1.6.94)



Für einmal übernehmen die Bristol-Gäste das Zepter in der Küche und im Service.

Unsere Mitgliedschaft bei den Alpine Classics erlaubt den Bristol-MitarbeiterInnen die Teilnahme am umfangreichen Schulungsprogramm.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

Manfred Loretan
Hotel Bristol, CH - 3954 Leukerbad
Tel: 027 / 61 18 33, Fax: 027 / 61 34 21



Wenn Sie ein/e erfolgreiche/r Dirigent/in sind und es verstehen, ein grosses Orchester zu motivieren und effizient zu führen, so haben wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Positionen zu vergeben:

Kapellmeister/in – Küchenchef/in und Stv. Dirigent – Direktionsassistent/in

Wir erwarten von Ihnen kostenbewusstes Denken und zielorientiertes Handeln.

Unser 4-Stern-Hotel mit grosser und vielseitiger Restauration bietet Ihnen einen echten Challenge.

Ein junges Team, das gerne mitmüht, erwartet Sie genauso wie ein attraktives Anstellungsverhältnis.

Sollten Sie interessiert sein, dann nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Chefdirigenten auf.

Clarion Hotel Silberhorn
Herr Daniel G. Fuchs
Managing Director
CH-3823 Wengen
Telefon 036 56 51 31, Fax 036 55 22 44

65605/37800

JUNGFRAUJOCH

GLETSCHER RESTAURANT TOP OF EUROPE

Wir suchen auf den 1. Juni 1994

oder nach Vereinbarung:

Kellnerin oder Kellner

Wir bieten: - geregelte Arbeitszeit
- gute Entlohnung
- abends frei

Sie verfügen: - über Englischkenntnisse
- über Serviceerfahrung
...und sind freundlich und selbständig

...dann sind Sie bei uns richtig!

Schriftliche Bewerbung an:
GLETSCHER RESTAURANTS
JUNGFRAUJOCH
Urs Zumbühl, Dir.
3601 Eggenriedstr.
Tel. 0361 52 22 91



65644/0489

GSTADERHOF HOTEL ***



120-Betten-Hotel, Speiserestaurant «Zur Müli», Spezialitätenrestaurant «Saagi-Stübeli», «Barni-Bar», Räumlichkeiten für Bankette und Seminare.

Für die kommende Sommersaison 1994 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Küche:
Chef garde-manger
selbständig in der kalten Küche, Freude an der Mitarbeit Pâtisserie

Réception:
**Réceptionistin/
Sekretärin**
(CH), D, F, E, mit Hotelerfahrung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder Ihren Anruf.

Hotel Gstaaderhof Gstaad
Personalbüro
CH-3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 44

65309/67202

Stadt nah und doch im Grünen –
10 Min. von Bern entfernt!

Gesucht in gepflegten Restaurationsbetrieb ab 1. Mai oder nach Vereinbarung

Servicearbeiter/in

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung. Interessenten melden sich bei Herrn von Oetinger, Telefon 031 931 40 38.

Gasthof Ziegelhüsi,
3066 Deisswil bei Bern.

P 65417/131899



Wir sind ein mittelgrosses Fünfsternhotel mit einer internationalen, anspruchsvollen Kundschaft. Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Küchenbrigade je einen qualifizierten

Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch ein Zimmer in unserem Personalhaus. Möchten Sie mehr über diese Stelle wissen, dann rufen Sie uns unverbindlich an oder, schicken Sie uns Ihre Bewerbung.

Hotel Eden au Lac
Personalbüro
Utoquai 45
8023 Zürich, Telefon 01 261 94 04

65633/40185

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Erstklasshotel in Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen tüchtigen, qualifizierten

Saucier/Sous-chef

zur Entlastung unseres Küchenchefs und als Stütze der Brigade.

Offerten mit Gehaltsangaben sind erbeten unter Chiffre 65649 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65649/40185

DG

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof!

Unsere Kunden in den Kantonen

AG LU ZG TI GR

suchen dringend in Jahres- und/oder Saisonstelle folgende versierte Berufsleute:

**Entremetier
Alleinkoch
Sous-chef
Servicefachangestellte
Réceptionist/in
Chef de service
Jungkoch**

Sind Sie jung, flexibel, einsetzbar?
Wollen Sie für Ihre Leistung gutes Geld? Dann rufen Sie uns sofort an!!!
Unser Herr Etsch hat immer einen geeigneten Arbeitsplatz für Sie!!!

Telefon 064 31 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 65697/252930



Schloß Schadau Thun

Ganzjährig geöffnet

sucht...

Planen Sie Ihre Karriere?

Wenn ja und Sie möchten noch erfolgreich sein, sich profilieren können und weiterkommen, dann bieten wir Ihnen mit dem anerkannt hochstehenden Niveau unserer Küche eine interessante Stelle als

Anfangschef de partie

oder

Jungkoch

per 1. Mai oder nach Übereinkunft in diesem Märchenschloss am Thunersee an.

Optimale und attraktive Arbeitsbedingungen sind bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Ihre Bewerbung erreicht uns an:

W. H. Zimmermann
Schloss Schadau
3600 Thun
Telefon 033 222 500,
Fax 033 22 15 97

65447/65593

Best Western International, führende freiwillige Hotel-Kooperation mit 3400 Hotels weltweit, sucht in kleines Team zur Unterstützung:

WANTED: KAUFMÄNNISCHE MITARBEITERIN

für Verkauf und Verwaltung des North American Guest-cheques (Hoteltickets-Programm), Unterstützung und Support der vier Best-Western-International-Sales-Leute in Europa.

- Anforderungen: - KV oder gleichwertiger Abschluss - Flair für Zahlen - sehr gute Englischkenntnisse (m + s) - gute PC-Kenntnisse (Excell, Winword) - an sehr selbständiges Arbeiten gewöhnt - Interesse an Tourismus

Eintritt: - nach Vereinbarung.

WANTED: VERKAUFS- UND FACHMESSEN-KOORDINATOR/IN

für die Koordination des Verkaufsinendienstes innerhalb Europas und der Organisation sowie Betreuung der bekanntesten Tourismusfachmessen in Europa.

- Anforderungen: - KV oder gleichwertiger Abschluss - Organisationstalent, Kommunikator - sehr gute Englischkenntnisse (m + s) - gute PC-Kenntnisse (Excell, Winword) - an sehr selbständiges Arbeiten gewöhnt - Erfahrung im Tourismus von Vorteil - teamfähig - Bereitschaft zu Reisen

Eintritt: - 1. Juni 1994.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

BEST WESTERN INTERNATIONAL European Operations Corinne Wirth, Reiterstrasse 5A, 3013 Bern

65642/336114



Wir sind nicht reich genug, uns mittelmässige Mitarbeiter zu leisten. An einzigartiger Lage am oberen Zürichsee befindet sich das Gasthaus zum Rathaus. Unser gastronomisches Konzept verpflichtet uns zu anspruchsvoller und kreativer Gastro-Kultur. Wir sind ein nicht alltäglicher Betrieb.

Schon bald brauchen wir Dich als

Betriebsassistenten m/w

Du hast die Würde eines Erzbischofs, das Lächeln eines Filmstars und die Haut eines Elefanten. Wenn es darauf ankommt, springst Du für uns ins kalte Wasser. Du sorgst für kreative Umruhe, und wir werden Deine geistigen Höhenflüge hin und wieder bremsen müssen. Du bewahrst die himmlische Ruhe, auch wenn der Teufel los ist. So, genug geredet. Jetzt ruft Du Antje Müller an, Sie erzählt Dir mehr über das Blau über unseren Terrassen. Telefon 055 48 71 33.

Bis bald! Gasthaus zum Rathaus Unterdorf am See, 8808 Pfäffikon SZ, Fax 055 48 71 40 65643/136352



Parkhotel Brenscino in Brissago

Wo? In der italienischen Schweiz, am Lago Maggiore (Langensee). Als Optimisten freuen wir uns auf eine gute Saison, welche bis Anfang November dauert. Mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch einen motivierten, engagierten und aufgestellten Mitarbeiter als:

Commis de cuisine (Jungkoch oder Jungköchin)

Richten Sie Ihre Bewerbungen direkt an unseren eidg. dipl. Küchenchef, Herrn M. Schönmann.

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

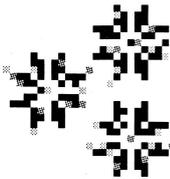
Und natürlich wünschen wir uns Mitarbeiter, die Ihren Beruf aus Überzeugung ausüben. Wir finden es toll, wenn sich Menschen begeistern können, bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und sich in einem Team wohl fühlen.

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

Bern Klinik Beau-Site

Eine Klinik der Hirslanden-Gruppe



- Die Hirslanden-Gruppe Clinique Cecil Lausanne Klinik Beau-Site Bern Klinik Hirslanden Zürich Klinik im Park Zürich Klinik im Schachen Aarau

Möchten Sie sich unserer Küchenbrigade anschliessen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juli 1994 oder nach Vereinbarung eine/n Koch/Köchin

welche/r unsere Patienten nach den neusten Erkenntnissen der Kochkunst verwöhnt.

Wir bieten Ihnen einen modernen und bestens eingerichteten Arbeitsplatz, fortschrittliche Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeit, 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, gute Sozialleistungen und vieles mehr.

Führen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die Personalabteilung der Klinik Beau-Site, Schänzlihalde 11, 3000 Bern 25 oder setzen Sie sich für weitere Auskünfte mit unserem Küchenchef, Herrn S. Böhm, in Verbindung (Telefon 031 335 34 0).

0 628321/19841

Advertisement for Hotel-Restaurant HIRSCHEN Wildhaus 9658 Wildhaus Tel. 074/522 52. Includes an image of the hotel building and text: 'Gesucht per 1. Juni oder nach Übereinkunft in gepflegtes ***Hotel mit gut frequentierter Restauration Jungkoch Falls Sie gerne unter einem jungen, innovativen Küchenchef in einer mittleren Brigade mitarbeiten möchten, bitten wir Sie, uns eine kurze Bewerbung zu senden. Hotel Hirschen z. H. Herrn A. Walt 9658 Wildhaus Telefon 074 5 22 52 65446/38237'

HOTEL RESTAURANT

Bellerive

Unser Küchenchef, Herr A. Loretan (16 Punkte im Gault Millau, 1 Michelin-Stern), sucht nach Übereinkunft für unser neu renoviertes Hotel-Restaurant qualifizierte

Chef saucier Commis de cuisine

- Sie bringen mit: - Ihre Selbstständigkeit - Ihre rasche Auffassungsgabe - Ihre Zuverlässigkeit - Ihren Sinn für Zusammenarbeit.

Natürlich haben wir Ihnen auch etwas zu bieten: - den Anforderungen entsprechendes Gehalt - interessante Arbeitszeit - angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team - fortschrittliche Sozialleistungen.

Interessiert? Zögern Sie nicht, wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto, zu richten an Herrn Bergmann oder Herrn Wurzer, Hotel Bellerive, Interlakenstrasse 79, 3705 Faulensee, Telefon 033 54 37 74. 61254/10855

HOTEL FREIENHOF

THUN Direktion C. und S. Platzler Telefon 033 2155 11

In gepflegtes ****Seminar-, Ferien- und Geschäftshotel, inmitten der malerischen Altstadt von Thun, suchen wir in Saison- oder Jahresstelle

per 1. Juni 1994 oder nach Vereinbarung Chef tournant m/w

Chef garde-manger m/w

Hilfskoch m/w (für die Schiffsrestauration) per sofort

Nachtportier (in Jahresstelle, mit Berufserfahrung) Aufgestellten Berufsleuten können wir einen interessanten Job in unserem lebhaften Betrieb anbieten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an unser Personalabteilung Direktion C. und S. Platzler 65583/34649

BEST WESTERN SWISS HOTELS



PARKHOTEL BELLEVUE 3715 ADELBODEN

Ferienhotel, 95 Betten, sucht für kommende Sommersaison (Juni bis Oktober):

Chef de partie Commis de cuisine Sekretärin/ Réceptionistin Büro-Praktikantin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie Richard Parkhotel Bellevue 3715 Adelsboden Telefon 033 73 16 21. 65679/205

LUGANO FASSBIND HOTELS

Gesucht für lange Sommersaison Servicemitarbeiterin (auch Anfängerin)

Bartochter (auch Anfängerin)

Hausmädchen (Zimmer und Lingerie)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Continental 6903 Lugano Telefon 091 56 11 16 61523/94200



ROMANTIK HOTEL RESTAURANT TICINO LUGANO

Wir suchen in Saison- oder Jahresstellung

Chef de rang à la carte

Verfügen Sie über eine gute Basisausbildung, gute Umgangsformen und sehr gute Sprachkenntnisse, so würden wir uns freuen, mit Ihnen, als motivierten Mitarbeiter, unsere anspruchsvollen Gäste in einem einmaligen Ambiente im Herzen von Lugano verwöhnen zu dürfen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: Claire und Samuel Buchmann Romantik-Hotel und Restaurant Piazza Gioccaro 1 6901 Lugano 65709/22452

Zermatt VS

Arbeiten, wo andere Ferien machen! Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft eine

Serviceangestellte

(wenn möglich asiatisches Aussehen) Gerne erwarten wir Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Restaurant China Garden, Urban Gemmet 3920 Zermatt Telefon 028 67 53 23 oder 028 67 26 92 P. 65719/331031



Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir

Chef de partie m/w

per 1. Juni 1994 oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte (Aushilfe/w)

per sofort

(Schweizerin oder Bewerberin mit Niederlassung.) Für 2 bis 4 Tage pro Woche.

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an: Restaurant Zunft Haus zur Waag Frau U. Probst, Münsterhof 8 8001 Zürich, Telefon 01 211 07 30 65588/41548



Der Landgasthof mit zukunftsorientierter Philosophie. Wo Gastfreundschaft wieder Freude macht.

Nach grossem Umbau eröffnen wir den neukonzipierten «Löwen» in Gossau ZH Anfang Juni '94: mit Saal und Theaterbühne, Gourmetküche, Restaurant und Bistro sowie einem exklusiven Gartenpavillon.

Für den erfolgreichen Start im Juni '94 suchen wir noch junge und junggebliebene Kollegen und Kolleginnen:

Koch/Köchin Kellner/Servicefachangestellte (Profis und Anfänger/innen)

In unserem aufgestellten und motivierten Team.

Wollen Sie dabei sein und diese Herausforderung annehmen? Rufen Sie an oder schreiben Sie an:

Thomas Gmür, Wermatswilerstrasse 9, 8320 Fehraltorf Telefon 01 954 32 83 P. 65617/44300

Advertisement for Domino Gastro featuring a logo with 'DG' and text: 'Unser Kunde, ein tolles Restaurant in der Nähe von Bern, sucht junge, motivierte Serviceangestellte (w) die mit Flair und Einsatzfreude seine Gäste betreut. Rufen Sie Frau Brigitte Wüthrich an. Telefon 031 382 33 88 Efingerstrasse 55, 3008 Bern P. 65698/250287'

☆☆☆☆ **GLÄRNISCHHOF**
ZÜRICH

Das Stadthotel im Mittelpunkt
Alle unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen **umweltbewussten Ort der Begegnung zu schaffen, in welchem unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen, Vertrauen geniessen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen.**

Wenn Sie sich von unserer Firmenphilosophie angesprochen fühlen und eine gepflegte und kontaktfreudige Erscheinung sind, über Flair für das Schöne und Anspruchsvolle sowie für die Pflege der Details verfügen, wie auch Erfahrung aus der 4/5-Stern-Stadthotellerie mitbringen, dann sind Sie ab Juli 1994 unsere neue

Generalgouvernante

Gerne erwarte ich Ihre dementsprechende Bewerbung.

Urs Mathys, Direktor
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich 2
Telefon 01 202 47 47

65728/40339

BEST WESTERN



SWISS HOTELS



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison 1994 in Morcote, Tessin

(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes **☆☆☆-Hotel** inmitten des romantischen Morcote, direkt am Luganersee, suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Empfangssekretärin

(verantwortlich für den Frühstückservice; Sprachkenntnisse in D, I, E und F)

Servicemitarbeiter/in Commis de cuisine

oder

Demi-chef de partie

Haus- und Officeburschen

Wir können nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

HOTEL-RESTAURANT CARINA CARLTON

Fam. R. Tschannen-Ulrichs · CH-6922 Morcote
Telefon 091 69 11 31 · Fax 091 69 19 29

65292/25666

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 Chaine 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



ZÜRICH

RENAISSANCE HOTEL

Das Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 600 Personen, sucht jüngere, dynamische Fachkräfte als

– Hofa/Etagen-Gouvernante (D/E)

– Chef de service (D/E)

– Service-Fachkräfte (D/E) für Bar und Restaurants

– Chef pâtissier

(für 3–4 Monate/Mitte Mai bis Ende Aug. 1994)

– Demi-chef oder Commis pâtissier

– Commis de cuisine

Wenn Sie eine entsprechende Berufslehre, die nötige praktische Erfahrung sowie Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz mitbringen, würden wir uns freuen, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

Es erwarten Sie echte Aufstiegsmöglichkeiten – auf Wunsch verbunden mit weltweiten Transfers – kontinuierliche intensive Schulung sowie eine leistungsbezogene Entlohnung.

Zürich Renaissance Hotel
Talackerstrasse 1, 8152 Zürich Glattbrugg

65312/30745



Eders Restaurant Eichmühle

8820 Wädenswil

Wir suchen per 1. Juli

Hoch/Chef de partie oder

Commis de cuisine

sowie per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte

Ausländer nur mit Bewilligung E.

Wir freuen uns über kostengünstige Bewerberinnen und Bewerber, die sich direkt bei Herrn Jürgen Eder, Tel. 01 780 34 44, melden oder Ihre Unterlagen zustellen.

Telefon 01 780 34 44

Telefax 01 780 48 64

Jürgen und Doris Eder-Edli

Routenweg, Sonntag ab 16 Uhr

und Montag ganzer Tag

Sonntag mittig geöffnet

P 65224/37028

Wir suchen nach Vereinbarung in junges Team

Servicefach- angestellte/n

mit guten Umgangsformen für abwechslungsreichen ländlichen Hotelbetrieb mit Café/Restaurant und Pizzeria.

Haben Sie Interesse, so melden Sie sich bitte bei uns:

Hotel Bahnhof
Pizzeria Toscana
Familie Marti
3550 Langnau i. E.
Telefon 035 2 14 95

(Ausländer nur mit Bewilligung)

65573/94188



Servicefachangestellte

Kiosk:

Kioskverkäuferin

welche unsere Kundschaft in den Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch und evtl. Italienisch mit Freude beraten und bedienen kann.

Küche:

Jungkoch

mit kreativer Ambition.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Drehrestaurant Mittelallalin

Herr René Schwery
CH-3906 Saas Fee; Telefon 028 57 17 71

M 65400/183830

CHARTREUSE HÜNIBACH



THUNERSEE

für unseren gepflegten Restaurantsbetrieb an schönster Lage suchen wir auf 1. Mai/15. Mai motivierte, fachkundige

Servicefachangestellte

Wir bieten:

– geregelte Frei- und Arbeitszeiten
– Herbst- und Frühjahrsferien
– Weiterbildungsmöglichkeiten
– 1-Zimmer-Wohnung auf Wunsch.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, geben wir Ihnen bei einem Gespräch gerne weitere Informationen.

Bitte wenden Sie sich an Frau Marliese Mani, eidg. dipl. Maître d'hôtel (morgens zwischen 9 und 11 Uhr)

Hotel Restaurant Chartreuse
Telefon 033 43 33 82
3626 Hünibach/Thun, Thunersee

63605/15946

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

RESTAURANTLEITER

Ob Snowboarder, Streetballer, Skateboarder oder ganz einfach Windsurfer: Begeistert Sie das Neue, Unkonventionelle, wo zudem Ihr ganzes Können und Fachwissen gefordert wird, und wo Sie täglich brenzlige Situationen meistern und Entscheidungen mittreffen müssen? Für ein völlig neues Restaurantkonzept, das einen wegweisenden Trend in Zürich anführen wird, suchen wir den 27 bis 33-jährigen, frontbegeisterten Restaurantleiter mit Führungserfahrung, der 35 Mitarbeitern kompetent vorstehen kann. Sie haben die Nase in der Gastronomie vorne, spüren Trends auf und setzen Ihre Ideen im Team um. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Julen

STV. SERVICELEITERIN

Für ein traditionelles und gemütliches Restaurant mit Gourmetstübeli und Bankettsaal in der Nähe von Luzern, suchen wir die frontorientierte Servicemitarbeiterin mit Führungsqualitäten, die während zwei Tagen in der Woche die Geschäftsführerin kompetent vertritt. Bringen Sie Banketterfahrung mit, und suchen Sie Ihre erste Stelle in einer Führungsposition? Dann rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Caduff

CHEF DE RANG

Für ein exklusives, im Oberhinterland gelegenes Speiserestaurant (14 Gault/Millau-Punkte) suchen wir nach Vereinbarung einen versierten, fachkundigen und selbständigen Mitarbeiter. Sie verwöhnen Ihre anspruchsvollen Gäste in einem gehobenen Ambiente. Auch Grenzgänger sind herzlich willkommen. Wohnmöglichkeit vorhanden.

St. Gallen, Herr Kläger

1. RECEPTIONISTIN

Für ein gepflegtes Hotel in Leukerbad/VS suchen wir in längerfristiger Anstellung die 23 bis 27-jährige belastbare Persönlichkeit mit sehr guten Deutsch- und Französischkenntnissen und Fideleerfahrung. Wenn Sie schon eine Führungsposition an der Réception inne gehabt haben, dann rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Caduff

HOTELSEKRETÄRIN

Im zur Zeit noch frühlingshafte Oberengadin suchen wir auf Anfang Sommersaison für ein lebhaftes Dreistern-Ferienhotel die belastbare, frontfähige Persönlichkeit, die über sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse verfügt, zudem Italienisch und Englisch spricht, gerne selbständig arbeitet und die anspruchsvollen Stammgäste verwöhnt. Eine Stelle in den Bergen – erhöhen Sie Ihre Lebensqualität, verwirklichen Sie Ihren Traum, und rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Caduff

CHEF DE PARTIE

Für ein sport- und gesundheitsorientiertes Vierstern-Hotel in der Region Berner Seeland suchen wir den kreativen und teamfähigen Chef de partie. Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung und haben Freude an der gesunden und feinen Küche. Diese Position bietet Aufstiegsmöglichkeiten und den Einstieg in ein schweizerisches Grossunternehmen für Hotellerie und Gastronomie. Neben leistungsgerechter Entlohnung erhalten Sie vorteilhafte Sozialleistungen.

Bern, Herr Fahrni

JUNGKOCHE w/m

Sind Sie der junge, begeisterte Fachmann, der eine Stelle mit viel Freiraum für seine Ideen sucht? Sie haben Grosses vor in der Küche und möchten Ihre Erfahrungen im Anschluss an die Lehre in einem qualifizierten Betrieb vertiefen. Mit uns verbrennen Sie sich die Finger bei der Stellensuche nicht. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Bachmann

KARRIERESCHRITT

Wir suchen in der ganzen Schweiz vom Bodensee über das Bündnerland bis zum Genfersee fröhliche Réceptionistinnen mit Sprachenflair, belastbare Gouvernanten mit Organisationstalent, junge Chefs de service mit Ambitionen und fachkundige Souschefs mit Freude am Kochen. Wir bieten Ihnen auf Frühling/Sommer 1994 kostenlos Ihren Karriereschritt an. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Julen

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



Hotel Belvédère

C. + N Graf CH-3823 Wengen Tel. 036 55 24 12 Tele. 923 292

Echtes Jugendstilhotel von 1912 mit dem Komfort von heute. Erlebnissen in eleganter Ambiente. 120 Betten, Apéro-Bar, Spezialitätenrestaurant «La Marjolaine», Night Club «Paradise», Bar-Billard-Saloon, grosse Aufenthaltsräume und Terrassen, gepflegter Garten.

Wir suchen in unser junges Team:

Réceptionist/in

mit Erfahrung und dem besonderen Flair für alles an der Front.
Ab sofort oder nach Vereinbarung.
Jahresstelle möglich.

Réceptionspraktikantin

Ab 20. Mai oder nach Vereinbarung.

Service Mitarbeiter/innen Servicepraktikantin

In unseren gepflegten Speisesaal. Ab 20. Mai.

Wir stellen uns junge, aufgestellte Mitarbeiter vor, die sich gerne von der schönen Ambiente anstecken lassen und die wahre Gastfreundschaft pflegen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit mit vielen Möglichkeiten zum Sporttreiben. Der Verantwortung entsprechende Entlohnung. Schöne Zimmer im Personalhaus mit Kabel-TV-Anschluss.

Bitte bewerben Sie sich mit Ihren Unterlagen und Foto an Familie Graf. Wir freuen uns darauf.

65694/37630

BERNER OBERLAND SCHWEIZ
Wengen
1300-3464 m
Jungfrau

Per 1. Juli oder nach Übereinkunft suchen wir eine flexible, verantwortungsbewusste, deutschsprachige, 30- bis 40jährige

Personalassistentin

wenn möglich mit Italienisch-, Französisch- und Spanischkenntnissen.

Zu Ihren Aufgaben gehören unter anderem teamorientiertes Führen von Personal, Erstellen von Stellenbeschreibungen und Einsatzplänen sowie praktische Mitarbeit im Betrieb.

Sind Sie belastbar und verfügen über grosse Erfahrung in oben genannten Bereichen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

SV-Service, Personalrestaurant Sandoz 501,
Hünigerstrasse 121
4002 Basel

Betriebsleitung:
Ruth Keller
Telefon 061 324 40 91

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

P 65699/378038



Wir sind ein mittelgrosses Fünfsterhotel mit einer internationalen, anspruchsvollen Kundschaft. Wir suchen für die Monate Juni, Juli und August (evtl. länger)

Réceptionist/in

mit Erfahrung am Empfang in gepflegten Hotels. Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch ein Zimmer in unserem Personalhaus. Möchten Sie mehr über diese Stelle wissen, dann rufen Sie unverbindlich Frau Schmid an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung.

Hotel Eden au Lac
Personalbüro
Utoquai 45
8023 Zürich, Telefon 01 261 94 04

65691/40185

Member of The Leading Hotels of Switzerland

naturlich
Hero

TELEFON + EMPFANG

Für die Betreuung unserer Telefonzentrale und des Empfangs suchen wir eine aufgeschlossene, aufgestellte Mitarbeiterin, die zusammen mit einer Arbeitskollegin selbständig

- Besuche, Kunden und Lieferanten empfängt und an die entsprechenden Stellen weiterleitet
- die Telefonzentrale bedient
- firmeneigene PW's disponiert sowie
- administrative Arbeiten mittels PC erledigt.

Für dieses vielseitige Aufgabengebiet bringen Sie gute mündliche Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch mit sowie eine abgeschlossene Berufslehre. Sie schätzen den laufenden Kontakt mit andern Menschen und sind sich an selbständiges und zuverlässiges Arbeiten gewohnt.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Frau A. Scheuber, Tel. 064/50 51 11.

HERO SCHWEIZ AG

Personalabteilung
5600 Lenzburg · Tel. 064/50 51 11

Hero

O 65628/43575

FÜRIGEN



Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Für unser renommiertes und bestbekanntes Seminar- und Kongresshotel suchen wir per Ende Mai eine qualifizierte

Reservations-Sachbearbeiterin

Wir erwarten von Ihnen:
- kaufmännische Ausbildung
- Erfahrung im Gastgewerbe, v. a. Administration/Réception, mit Vorteil auch andere Bereiche
- Verkaufstalent
- Freude am Umgang mit Kunden
- gute Umgangsformen
- gute Sprachkenntnisse (E/F) in Wort und Schrift.

Wir bieten Ihnen:
- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- selbständiges Arbeiten
- geregelte Arbeitszeiten
- angemessene Entlohnung
- reger Kontakt zu unseren Kunden, am Telefon und auch persönlich.

Wir würden uns sehr freuen, Sie bald in unser junges, fröhliches Team aufnehmen zu dürfen und erwarten gerne Ihre komplette, schriftliche Bewerbung an:

Hotel Fürigen, Direktion, 6363 Fürigen

CH-6362 Fürigen/Stansstad

am Bürgenstock

Telefon 041-63 22 22

Telefax 041-61 27 24

Telex 866257



Saas-Fee

Hotel-Restaurant
Burgener★★★

In unser rustikales Spezialitäten-Restaurant mit grosser Sonnenterrasse suchen wir für die Sommersaison

2 fachkundige Serviertöchter
Freie Kost und Logis im Haus.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Telefonanruf.

Familie Graziu-Burgener
Telefon 028 57 15 22

65687/29610

Kloster Albeina

Rustikal, gemütliches
**** Ferienhotel

120 Betten, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, 2 Tennisplätze und grosse Gartenterrasse.

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen auf Mitte Juni/Anfang Juli 1994 noch einsatzbereite und fröhliche

Serviertochter Jungkoch m/w

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, Tel. 081 69 61 69

65610/87971

Top-Stellen!

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaurants- und Hotelbetrieben der Schweiz und Liechtenstein. (Saison- und Jahresstellen)

**Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissier
Chef/in de service
Servicefachleute
Barmaid (für Hotelbar/Pub)**

Interessiert?

Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26,
Landstrasse 83, 5430 Wettingen.

O 63707/326224

Hotel Alte Post**
Restaurant und Hotel
Berglitzstr. 4, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 54 03
Fax 081 43 62 39

In unser gutbürgerliches, kleines, feines Restaurant suchen wir einen

erfahrenen Koch

für Fischspezialitäten. Frischfisch und Meeresfrüchte.

Haben Sie Lust, in einem jungen, aufgestellten Küchenteam zu arbeiten, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an obgenannte Adresse.

65626/113476

Anfangs April feierten wir die Wiedereröffnung unserer neu umgebauten Seerosen-Bar am Zürichsee.



Gastfreundschaft in natürlicher, lebendiger Atmosphäre mit Sonne, Erde, Luft und Wasser steht im Mittelpunkt unserer Denks und Handelns.

Sind Sie die natürliche, spontane, selbstbewusste

Barmitarbeiterin,

die unsere Gäste verwöhnt und begeistert und selbständiges Arbeiten liebt?

Ein junges Team und eine aussergewöhnliche Atmosphäre erwarten Sie.

Ich freue mich über Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

CAESAR HUBER, SEEROSEN-BAR
UND HOTEL RESTAURANT SCHIFF
CH 8808 PFAFFIKON SZ, TEL. 055 48 49 50

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suche ich für unser Erstklasshotel eine freundliche und erfahrene

Réceptionist/in

Komfortable Hotelzimmer und Suiten, eine internationale Kundschaft, grosse Selbständigkeit und Fidelio umschreiben das Spielfeld, für das Sie mit meinem supermotivierten Réceptionsteam verantwortlich sind.

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf zuhause von Frau Susanne Schmid, Chef/in Réception.

65640/22683

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/5118 51 FAX 041/5164 51

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Für unsere Filial-Restaurants an verschiedenen Standorten und in diversen Regionen der deutschsprachigen und Schweiz suchen wir zur Ergänzung und Verstärkung der bestehenden Teams jüngere, aufgestellte und Neuem gegenüber aufgeschlossene

Köche

(Damen oder Herren)
chefs de partie oder Commis de cuisine
sowie

Konditoren oder Konditorinnen

Wir bieten ein den Anforderungen und Leistungen entsprechendes Salär, 42-Stunden-Woche (die Arbeitszeit richtet sich nach den Ladeneöffnungszeiten), 5 Wochen Ferien sowie Einkaufsvergünstigungen.

Sind Sie interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

NEUE WARENHAUS AG
Personalabteilung
Bederstrasse 49, Postfach
8027 Zürich
Telefon 01 287 14 41

P 65723/225991

lueg zerscht i der



Wir haben anfangs März unser neu umgebautes Fischspezialitäten-Restaurant wieder eröffnet.

Gastfreundschaft in natürlicher, lebendiger Atmosphäre mit Sonne, Erde, Luft und Wasser steht im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns.

In unser junges Team suchen wir noch eine spontane, begeisterungsfähige, selbstbewusste

Servicemitarbeiterin,

die sich bei uns wohlfühlt, gerne sich einbringt und Gäste verwöhnt?

Eine aussergewöhnliche Atmosphäre erwartet Sie.

Ich freue mich über Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

CAESAR HUBER, HOTEL RESTAURANT SCHIFF
CH 8808 PFÄFFIKON SZ, TEL. 055 48 49 50



hotel restaurant bar

85785/74760

★★★★ AMBASSADOR

Zürich
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon 01 261 76 00
Fax 01 251 23 94
Telex 816 508

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

Etagengouvernante

Wenn Sie eine Lehre als Hofa abgeschlossen und noch etwas Erfahrung gesammelt haben, in einem 4-Stern-Hotel vermehrt Verantwortung übernehmen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Hotel Ambassador
z.H. von Herrn E. Lang, Vizedirektor
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich, Telefon 01 261 76 00
65693/39810

DAVOS

Savoie-famous

Hotel Rinaldi

Promenade 115
7270 Davos Platz
Telefon 081 464 55

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung für die kommende Sommersaison, bzw. in Jahresstelle, noch fachkundige/n

Kellner oder Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

65580/9466

Hotel Restaurant Christina

3812 Wilderswil bei Interlaken

sucht für Sommersaison

Servicefachangestellte (CH, D, A) Saaltochter

(Englischkenntnisse erforderlich)

Eintritt: zirka Mitte Mai.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Fam. E. Müller.

65428/38032

Grindelwald



Hotel Restaurant KIRCHBÜHL



Wir sind ein Familienbetrieb im Chaletstil an schönster Lage, 90 Betten und 15 Appartements, bekanntes Restaurant, Hotelbar, Seminarräume, Whirlpool, Sauna, Dampfbad, Solarium.

Für die kommende Sommersaison und mit der Möglichkeit zur Verlängerung für die Wintersonnen suchen wir auf Anfang Juni eine erfahrene und qualifizierte

Réceptionistin

Für diese Position erwarten wir folgendes:

- Sehr gute Fremdsprachen- und EDV-Kenntnisse
- Organisationsstalent und Flexibilität
- Freundlicher, natürlicher Umgang.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, und sehen Sie als zukünftigen Arbeitsort Grindelwald mit seinem breitgefächerten, sportlichen Freizeitangebot? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

Fam. Christian Brawand-Imboden
Hotel-Restaurant Kirchbühl
3818 Grindelwald
Telefon 036 53 35 53



65589/14540



Strandhotel

3807 Iseltwald am Brienzensee

Für unser 3-Stern-Hotel mit 35 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automaten von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter, Eintritt nach Übereinkunft.

Küche:

Pâtissier/Pâtissière

Service/Réception:

Praktikantinnen

und im August 1994 wird in unserem Betrieb eine

Hotelfachassistentin- Lehrstelle

frei. Bewerberinnen haben die Möglichkeit, einige Tage bei uns zu schnuppern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Familie H. Hornberger
Strandhotel, 3807 Iseltwald
Telefon 036 45 13 13

65578/57657

KURHAUS SONNMATT

6006 Luzern

Suchen Sie eine Stelle an einer Réception, deren Aufgabenbereich sehr vielseitig ist?

Ländlich ruhig und doch stadtnah gelegen, bietet das Kurhaus Sonnmatt mit seinen 163 Betten Genesenden, Erholungssuchenden und Senioren ideale Voraussetzungen zum Gesundwerden und Gesundbleiben.

Per Juli/August 1994 suchen wir eine/n

Réceptionisten/-in

Wenn Sie eine entsprechende Ausbildung, eine kaufmännische Lehre oder eine Handelsschule absolviert haben, belastbar, geduldig und zuverlässig sind, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Kurhaus Sonnmatt
Manuel de Francisco-Kocher
Direktor
6006 Luzern
Telefon 041 39 22 22

65578/23337

Gesucht in Ascona für den 15. Mai 1994

Serviertochter

Wenden Sie sich an Frau Kristener,
Restaurant La Lanca, 6612 Ascona
Telefon 093 36 28 28.

0 65627/199176

Wir suchen
per sofort oder nach
Übereinkunft

64576/38350

Koch

mit abgeschlossener Berufslehre zur Verstärkung unseres jungen Teams. Selbstverständlich darf es auch gerne eine Frau sein.

Herr G. Meier gibt weitere Auskunft.

In der Römertube pflegen, im Saal Hof sich verwöhnen halten, konferieren lassen, in Brasserie und Tagen, im Hotel und Café gemütlich ausspannen - und plaudern, beim das sieben Tage Kegeln die -n- jede Woche Freundschaft in Römertor.

HOTEL-RESTAURANT RÖMERTOR

Guggenbühlstrasse 6, Winterthur
Telefon 052-242 69 21

Paradies

RESTAURANT
RORSCHACHERBERG



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für unser Spezialitätenrestaurant

Serviceangestellte Buffetochter

(mit evtl. Anlehre im Service)

Möchten Sie in einem abwechslungsreichen Betrieb mit toller Stammkundschaft arbeiten, dann melden Sie sich. Wir werden Sie gerne über Einzelheiten informieren.

Familie Beer, Telefon 071 42 13 33

65642/173312



HOTEL
CRUSCH ALVA
7524 ZUOZ

Sie sind Koch und suchen per 1. Juli 1994 eine neue Herausforderung als

Saucier oder Commis garde-manger/pâtissier

Wir verwöhnen in unserem über 400jährigen Engadinerhaus unsere Gäste mit einer frischen Marktküche, spontan zusammengestellt aus besten Produkten.

Sie + Wir Zusammen bieten wir unserer internationalen Kundschaft gemütliche Stunden bei einem ausgezeichneten Essen, edlen Weinen und einem gepflegten, aufmerksamen Service.

Wir sind Mitglied vom «Kulinarium 5» und vom Gault Millau ausgezeichnet mit zwei Mützen und 16 Punkten.

Ein aufgestelltes Team erwartet Sie. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Familie S.+P. Jörimann-Fuhrer, Hotel Crusch Alva
7524 Zuoz, Telefon 082 7 13 19.

65606/41718



M Ü R E N

★★★★

Für alle, die Berge, die Natur und die Ruhe eines autofreien Luftkurortes lieben!

Unser Team braucht noch Verstärkung!

Wir suchen für die kommende Sommersaison, und bei Übereinstimmung für die Wintersaison 1994/95 noch

Servicefachangestellte Kellner

Sie sollten etwas Erfahrung im A-la-carte-Service mitbringen und nebst Deutsch und Englisch auch Französisch beherrschen.

Aufstiegsmöglichkeiten zum stellvertretenden Chef de service/Chef de service vorhanden.

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich

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

65688/26034



CH-3818 GRINDELWALD Tel. 036 53 21 21
Prop. Fam. B. Heller-Märkle Fax 036 53 21 01

Unser gemütliches 4-Stern-Hotel befindet sich mitten im Herzen des Gletscherdorfes Grindelwald, dem beliebten Winter- und Sommerkurort im Berner Oberland.

Zur Unterstützung unseres aufgestellten Küchen-Teams suchen wir ab sofort

1 Commis de cuisine

Falls Sie eine interessante, lehrreiche und vielseitige Tätigkeit suchen, rufen Sie uns sofort an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn D. Heller, Hotel Eiger, 3818 Grindelwald, Telefon 036 53 21 21.

65582/14435

Hotel SCHWEIZERHOF Lucerne - Luzern

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadtrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie diese Stelle, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

63313/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 50 22 11

CARRIERE '94

Saas-Fee

Wir suchen ab 15. Juni oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison:

Serviceangestellte (Saal/Rest.) Hofa für Büro und Service

Sind Sie aufgestellt und einsatzfreudig? Wir sind ein familiär geführtes ***-Hotel gehobener Mittelklasse mit angenehmem Betriebsklima.

Mit lebhaftem Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

E. und J. Bumann-Fux
Hotel-Restaurant Mischabel, 3906 Saas Fee
Telefon 028 57 21 18
Fax 028 57 24 61

65200/29823

BEST WESTERN  SWISS HOTELS

Willkommen

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Commis pâtissier und Commis de cuisine

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

Bitte rufen Sie unseren Küchenchef, Herrn E. Bolli, an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

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

★★★★  ALPINE CLASSICS
SWISS INTERNATIONAL HOTELS

65412/4693



SCHINZENHOF HORGEN

Begegnungs- und Kongressort am Zürichsee
Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir auf sofort oder nach Übereinkunft

Saucier Entremetier

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer modern ausgestatteten Küche schätzen, kreativ sind und kostenbewusstes Arbeiten lieben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne
Herr Wurmbrand
Telefon 01 725 27 05

65423/129267

★★★★★

PARK HOTEL DELTA ASCONA

Ihr neuer Arbeitsplatz im sonnigen Tessin - ohne Schattenseiten

(Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft)

Kommen Sie zu uns nach Ascona und erleben Sie die Welt eines modernen und gepflegten Hotels mit seinem dynamischen Team.

Wir möchten Sie gewinnen für eine der folgenden Positionen:

Chef de partie Commis de cuisine

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Parkhotel Delta
6612 Ascona
M. Colombo, Dir.

61580/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH-6612 ASCONA
TEL. 093 23 11 05 - FAX 093 23 67 24

HOTEL HORNBERG

CH-3777 Saanenmöser, Telefon 030 4 44 40

Im Creative Hotel Hornberg, Saanenmöser, arbeiten, wo andere Urlaub machen:

Attraktives Ferienhotel mit 70 Betten, Hallen- sowie geheiztem Freibad, grossem Park, sucht für die kommende Sommersaison 1994 (per sofort) noch folgende Mitarbeiter:

Sekretärin

(mit Erfahrung, in Jahresstelle)

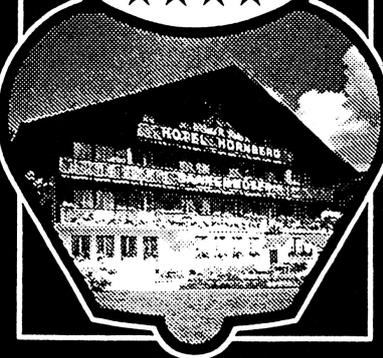
Servicefachangestellte Kellner Entremetier/Garde-manger

Behagliche Unterkunft im neuen Personalhaus, Studios und Einzelzimmer (alle mit Dusche, WC und Balkon sowie Telefon- und Fernsehanschluss).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Familie Peter von Siebenthal
Hotel Hornberg
CH-3777 Saanenmöser, Gstaad
Telefon 030 4 44 40.

65683/29416




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 1. Mai 1994

gelernte Servicefachkräfte Réceptionist/in Jungkoch/-köchin

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

65579/10197



ROMANTIK HOTEL RESTAURANT TICINO LUGANO

Wir suchen baldmöglichst tüchtige **Sekretärin/Aide du patron** in einem Ambiente, wo Kultur gelebt wird und das Menschliche im Vordergrund steht.

Wo die Ansprüche unsererseits sich decken mit der Wertschätzung für Sie und Ihren Einsatz als Stütze unseres Betriebskonzeptes.

Sie verfügen über sehr gute Sprachkenntnisse, Kreativität und Freude, eine vielseitige Aufgabe zu übernehmen in einem der schönsten kleinen Hotels im Herzen von Lugano.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Claire und Samuel Buchmann
Romantik-Hotel und Restaurant
Piazza Cioccaro 1
6901 Lugano

65707/722462

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.	Service: Chef-de-Service Kellner Barman/Barmaid Serviceangestellte etc.	Hausdienst: Hoteldirektorinante Zimmermädchen/Portier Lingenermeister/belster/in etc.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

65047/10570

★★★★HOTEL ACKER WILDHAUS

Kongress- und Ferienhotel • 100 Zimmer
150 Betten • Hallenbad • Sauna • Fitness

In Jahresstelle haben wir folgende Positionen zu besetzen:

RÉCEPTIONS-SEKRETÄRIN

Fremdsprachenkenntnisse / Hotelerfahrung

CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

SERVIERTOCHTER RESTAURANT-KELLNER

Falls Sie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit suchen, senden Sie Ihre Bewerbung an: Hotel Acker, Lischgäuss, 9658 Wildhaus, ☎ 074 591 11

Ausländer nur mit Bewilligung B/C

HOTEL ACKER WILDHAUS

6079/20077



rondo oensingen

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch/Commis

mit abgeschlossener Berufslehre.

Wir sind ein lebhaftes Speiserestaurant mit A-la-carte-Service und junger Equipe.

Guter Lohn, 5-Tage-Woche und ein kameradschaftliches Arbeitsklima sind bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Bitte melden Sie sich so rasch wie möglich bei Frau oder Herrn Walker, Hotel Rondo, 4702 Oensingen, Telefon 062 76 21 76, Autobahnfahrt N1.

65480/27162



CASTELLO DEL SOLE

Das Castello del Sole wird am 1. Juli 1994 nach zehnmönatigen Neu- und Umbauarbeiten wieder eröffnet. Die Saison dauert vom 15. Juni bis 5. November.

Zur Komplettierung unserer Küchenbrigade suchen wir noch einen bestens ausgewiesenen

Chef pâtissier

(CH oder B-Bewilligung)

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an die Direktion.

CH-6612 ASCONA

Tel. 093 35 02 02 Fax 093 36 11 18

65260/2259



KULM HOTEL ST. MORITZ

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Küche: **Chef rôtisseur**

Bar: **Commis de bar** (sprachkundig)

Etage: **Hausdamen-Assistentin Zimmermädchen** (mit Erfahrung)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

62758/03812

Member of  The Swiss Leading Hotels

Für unser kleines Speiselokal (16 Gault-Millau-Punkte und ein *) suchen wir für den Oktober 1994 oder nach Übereinkunft

eine/n Servicefachangestellte/n einen Jungkoch eine Küchenhilfe

Wir sind ein junges und dynamisches Team, welches sich auf Leute mit Spass am Beruf freut.

Das Restaurant ist Sonntag und Montag geschlossen, wir bieten geregelte Arbeitszeit und angemessene Entlohnung.

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See
Telefon 01 920 63 60

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Frau Hussong verlangen.

65677/294128



Hotel Bären Twann das führende Haus am Bielersee

Für die kommende Sommersaison (Mai bis November) suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams

Serviceangestellte/rin

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

65338/34959

Hotel Haldi & Waldhaus 3715 Adelboden

Familien K. P. Gygax und 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.

Hotelréception:

Réceptionssekretär/in (Schweizer/in)
mit Hotelenerfahrung

Wenn Sie Freude am Gästekontakt haben und Interesse an der Mithilfe während der Rush-hour beim Abend-service unserer internationalen Gästecharakter 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 mit zuarbeitenden? Wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über präzise Einzelheiten. Ihre entsprechende Bewerbung mit Foto erreicht uns an obiger Adresse.

65146/248

Wirt schaft alter Tobelhof

Wir kochen für unsere Gäste von Grund auf mit viel Liebe, Kreativität und Einsatz. Wenn es Ihnen auch Freude macht, so zu kochen, ist für Sie in unserem Team eine Stelle als

Sous-chef Koch/Köchin

frei.

Guten Berufskollegen gebe ich gerne weitere Auskunft oder freue mich auf Ihre Bewerbung!

Rolf Schönenberger
Wirtschaft Alter Tobelhof
Tobelhofstrasse 236
8044 Zürich 7
Telefon 01 251 11 93
Telefax 01 251 11 81

65154/29356

Wir suchen in Jahresstellung per Anfang Mai oder nach Übereinkunft einen jungen talentierten

KOCH

Der geeignete Bewerber wird feststellen, dass wir uns gegenseitig einiges zu bieten haben!

Es erwarten Sie 9 Kollegen in einer geräumigen Küche mit Tageslicht. Interessenten melden sich bitte bei



GARTEN HOTEL WINTERTHUR

★★★★

Herrn Schaffner oder Cosandier
Tel 052/ 212 19 19 / Fax 213 68 70
Stadthausstrasse 4,
8402 Winterthur

65045/45829



*Dort arbeiten, wo andere Urlaub machen:
IM SCHATTEN DES MATTERHORNS,
IM INTERNATIONALEN FLAIR
ZERMATTS.*

*Auf Anfang Juni '94 suchen wir
noch eine*

HOTELSEKRETÄRIN

(mit Erfahrung, in Jahresstelle)

die mit ELAN UND TATKRAFT
unser Team ergänzt.
Als familiär geführtes HOTEL*** mit 50
Betten, können wir Ihnen ein angenehmes
und freundschaftliches Betriebsklima
garantieren.

Wenn Sie genügend
EINSATZREUE UND
VERANTWORTUNG
mitbringen, würden wir uns freuen, Sie in
unserem eingesetzten Team begrüßen zu
dürfen.
Wir erwarten Ihre Bewerbung.

HOTEL EUROPE
3920 ZERMATT
TEL. 028 67 10 66
FAX. 028 67 55 48

65742/39039

Wer hier fehlt ist wichtig!

Wir sind sehr stolz auf unser gut besuchtes und gemütliches Restaurant in Lyss, in der Nähe von Biel.

Damit dies so bleibt, suchen wir zur Verstärkung unseres Küchenteams einen jungen

Koch

Wenn Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind, ein fröhliches Gemüt haben und schnell arbeiten können, dann sind Sie genau die Person, die wir suchen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und freuen uns, Sie zu einem persönlichen Gespräch in Lyss begrüßen zu dürfen.

Restaurant-Bar
Post
Familie H. und H. Strasser
Bahnhofstrasse 17, 3250 Lyss

Telefon 032 84 13 91

P 65717/17867

Wir suchen für unser kleines Team in **Leukerbad**, ab Juni für vier oder neun Monate oder in Jahresstelle eine/n Mitarbeiter/in für unsere

Bar mit Terrasse

Selbständigkeit und Zuverlässigkeit sind unbedingte Voraussetzungen für diese abwechslungsreiche Arbeit.

Kontaktfreudigkeit und Sprachkenntnisse wären von Vorteil.
Bewerbungen mit Foto an:
Herrn Opperskalki
Bistro-Bar Billard
3954 Leukerbad
Telefon 027 61 36 15 (vormittags)

65620/230766

HOTEL CRYSTAL

Bar / Restaurant

Für unser gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurant suchen wir auf kommende Sommersaison ab 14. Juni 1994

Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Crystal, Herr Franz Wallner
Eisbahnstrasse 2, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 57 57 oder
081 43 41 93.

D 65710/113646

In unserem

Hotel Belvedere★★★★

7500 St. Moritz

sind noch folgende Saisonstellen, ab zirka 15. 6. '94 zu besetzen:

– Réception/Büro – Saalservice

Schriftliche Offerten sind an die Direktion zu richten.

65577/33570



Thunersee Hotel Kreuz Leissigen

Restaurant «Fischerstube» –
Holzkohlg grill

Wir suchen ab Juni oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine m/w Hilfskoch m/w Servicefachangestellte m/w

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit.
Auf Wunsch Logis im Hause.

Ausserdem ist für August 1994 noch eine Lehrstelle für

Servicefachangestellte (2 Jahre) frei.

Für jegliche Auskünfte sind wir gerne bereit.
Tel. 036 47 12 31, oder schicken Sie Ihre

Offerte an:

Frau Rosmarie Gestell-Lüscher,
Hotel Kreuz, 3706 Leissigen.

65613/19216

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Für unser Spezialitätenrestaurant mit kleiner Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung, einsatzfreudige/n

Koch oder Köchin

welche/r auch die Stellvertretung des Chefs übernehmen könnte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie B. Hunziker-Hauser

65623/211052

Walida

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

HOTEL EDE GARNI

ZERMATT ***

Fam. P. Julien-Schnyder Telefon (028) 67 37 83
Telefon (028) 67 31 74

COUNTRY BAR

mit Billard Tel. 028/67 15 80

Für die kommende Sommersaison, ab 20. Juni '94, suchen wir zur Ergänzung noch folgende Mitarbeiterinnen:

Réception:

1 Hotelsekretärin

D, F, E mit Erfahrung

Frühstücksservice:

1 Hofa oder Tochter D, F, E

Country-Bar:

1 Barserviertochter

D, F, E mit Erfahrung

1 Anfangs-Barserviertochter

Wir erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder Ihr Telefon und würden uns freuen, Sie schon bald kennenzulernen.

Dir. M. und M. Grand-Julien
Telefon 028 67 31 74

65318/39020

VERENAHOF HOTELS

B A D E N

Die Verena-Hof-Hotels **** mit ihren drei Betrieben sowie dem öffentlichen Thermo-Schwimmbad suchen

kreativen Pâtissier Commis tournant

mit dem Flair für die gesunde Naturküche

Réceptionistin/Réceptionisten

mit Charme für den Empfang in unseren Badehotels

Eintritt nach Vereinbarung.

Frau Pia Nussbaumer
gibt Ihnen gerne weitere Auskunft
Telefon 056 30 95 95

Verena-Hof-Hotels, Kurplatz 1, 5400 Baden

65713/2593



Lenzerheide Valbella

a Smile for Europe

Für die Sommersaison 1994 suchen wir:

Buffet-/Barbedienung

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Ideal für Leute, die sich für das Gastgewerbe interessieren und gerne von einem anderen Beruf «umsatteln» möchten.

Also nicht zögern, bewerben Sie sich schriftlich, oder orientieren Sie sich telefonisch.

Grotto Pizzeria Da Elio, 7078 Lenzlerheide
Telefon 081 34 33 36 oder 077 81 77 84
Marcel Caluori

Anrufe oder Zuschriften anderer Zeitungen unerwünscht!

P 65720/164186

Restaurant Guggach

am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Unser aufgestelltes Küchenteam sucht einen Entremetier (20-30J.), initiativ und qualitätsbewusst als

Dr. A, B1, B2, C, Natron, Kalk, und Vitaminexperten.

(auch für weibliche Köche geeignet.)

Angenehmer Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeit, Samstag/Sonntag, sowie alle Feiertage frei. Gratsparkplatz.
Hr. P. Zumbühl freut sich auch ohne einen Dr. Titel auf Ihren Anruf (14.00-20.00Uhr.) oder Ihre Unterlagen.

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

051/4/40000



«Liebe Restaurantleiter, wenn Sie heute hier inserieren, haben Sie morgen wieder ein komplettes Team!»



Hotel Bahnhof
TRATTORIA DA PEDRO
3427 Utzenstorf

Für unsere Gaststätte im Raume Burgdorf-Solothurn mit ital. Spezialitäten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine

Servicefachangestellte
Vorgängige Berufserfahrung oder Praxis erwünscht.

Wir bieten:

- Einsatz in jungem Team
- hohe Verdienstmöglichkeiten
- keine Sonntagsarbeit
- auf Wunsch Unterkunft im Haus.

Telefonieren Sie uns, Herr Hanselmann gibt Ihnen weitere Auskünfte.

Telefon 065 45 38 38
(Sonntag geschlossen)

61468/97314



Job am See
- was wosch meh?

Best Western Worldwide Hotels

Wir sind ein ****Betrieb mit familiärer Atmosphäre, liegen direkt am Thunersee und haben eine einmalige Aussicht auf See und Berge.

Unser neues modernes Personalhaus vermittelt Ihnen in der Freizeit behagliche Familienatmosphäre. Das sportliche Angebot umfasst Surfing, Tennis, Wandern, Schwimmen und vieles andere mehr.
Saison: Mai - Oktober.

✳

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Service:
Servicefachangestellte w/m
Serviceangestellte w/m

✳

Es würde uns freuen, wenn wir uns bald kennenlernen könnten.
Herr A. Ropers, Direktor, informiert Sie gerne über alle Details.

✳

Dänk dra - lüt a!

Restaurant Hotel
Hirschen am See
3654 Gunten
Tel. 033/ 51 22 44
FAX 033/ 51 38 84
65003/15237

Lenzerheide Valbella
a Smile for Europe

Wir suchen auf den 1. Juni 1994 oder nach Vereinbarung

Sekretär/in
Réceptionist/in

Sie sind

- eine aufgestellte Persönlichkeit
- kontaktfreudig
- sprachgewandt
- initiativ und selbständig.

Sie haben

- eine abgeschlossene Kaufmännische Lehre oder eine gleichwertige Ausbildung
- gute PC Kenntnisse (z.B. Excel, Microsoft Word 2.0)
- Erfahrung im Dienstleistungsbereich/Tourismus
- Spass an einer abwechslungsreichen Tätigkeit
- Freude am Tourismus und Skisport.

Wir bieten

- eine Ganzjahresstelle
- ein gut eingespieltes Team
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Voa principala 47
7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 18 00

DANIS
SPORWÄNDER DANIS AG
LENZERHEIDE
P. 65637/19500

Gesucht in Familienbetrieb (Freizeitbetrieb in Frauenfeld TG)

Person um die 35

als Allrounder/in am Empfang und für allgemeine Arbeiten.

Haben Sie eine gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen, dann schicken Sie bitte Ihren Lebenslauf mit Foto an: Chiffre C 229-15624, ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 682, 8501 Frauenfeld.

0 6574/199176

Hotel Restaurant Bar Chruog

GESUCHT

Serviceangestellte/r
Fühlen Sie sich angesprochen?

Ja,
dann zögern Sie nicht länger und rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

P. Müggli
Seestrasse 2
2563 Ipsach
Telefon 032/51'50'11 Fax 032/51'50'69

P. 65534/7309

UNA STORIA
RISTORANTE
della vita
CANTINA DEI VINI

La Dolce Vita - Das Leben ist zärtlich
Für Federico Fellinis Bühne fehlen uns noch die Stars

Köche, Hilfsköche, Teamleiter-Service

Sie lieben die italienische Kultur, schätzen es, mit molto Ambiente zu arbeiten und verwöhnen jeden Gast nach seinem «Gusto». Avanti! Silvia Huber kann Ihnen noch tanti erzählen.

65737/102024

STADTSTRASSE 42 6204 SEMPACH STADT
TEL. 041 99 44 74 FAX 041 99 45 74

Sind Sie die/der freundliche, aufgestellte

Serviertochter oder Kellner

die/der für den Sommer noch keinen Job hat?

Wir suchen für die Zeit vom 1. Juni bis 30. September eine/n Serviceangestellte/n, die/der auch sonst kräftig mit-hilft (Küche, Hausdienst, Lingerie).

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann rufen Sie an:
Restaurant Waldrand, 3822 Isenfluh
P. Rubi, Tel. 036 55 12 27 oder
B. Christ, Tel. 036 23 28 82

65625/298735

Hotel Himmelrich
6010 Kriens-Luzern

Sommer-Job in himmlischer Umgebung?

Wir suchen in unser aufgestelltes Team noch folgende Mitarbeiter:

- KOCH/KÖCHIN
- HILFSKOCH
- SERVICEMITARBEITER/INNEN
- HAUSBURSCHEIN

Unser lebhafter Betrieb liegt auf einem Plateau hoch über Luzern und dem Vierwaldstättersee, mit himmlischer Aussicht über die Stadt, den See und die umliegenden Berge. Unsere grosse Terrasse erfreut sich bei der Bevölkerung grosser Beliebtheit.

Wir freuen uns, Sie bald in unser Team aufnehmen zu dürfen.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder noch einfacher, rufen Sie uns einfach an.

Panorama Restaurants und Terrasse
hoch über Luzern
Jürg Aenishänslin, Direktor
Telefon 041 41 62 62
Fax 041 41 30 97

65447/26480

Hotel Europe
Europäischer Hof
Engelberg

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir auf 1. Juni '94 oder nach Vereinbarung

Réceptionspraktikanten
mit Night-audit-Ablösung

sowie

Servicemitarbeiter/in

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Fragen auch gerne telefonisch zur Verfügung.

Hotel Europe, 6390 Engelberg
Herr P. Basler
Telefon 041 94 00 94

65731/10278

Neueröffnung

Rest. Alpenrose
Limmatstrasse, Zürich
Edles aus der Schweiz

Köchin/Koch, Serviceangestellte

In kleines Team, für marktgerechte, zeitgemässe Schweizer Küche.

Telefon 01 271 39 19

65328/382047

Landgasthof Pürehuus

Kehrltorferstrasse, 8615 Wermatswil

In unserem lebhaften, abwechslungsreichen Betrieb im Zürcher Oberland sind per sofort oder nach Übereinkunft folgende Stellen frei:

Jungkoch/-köchin
Servicefachangestellte/r
Servicelehrtöchter/-lehrling

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

LANDGASTHOF PÜREHUUS
8615 Wermatswil-Uster
Telefon 01 941 66 33
Frau B. Egli oder Herrn W. Egli verlangen.

65727/293113

Hotel Schützen

Talstrasse 15, 7270 Davos Platz
Tel. 081 43 53 52
Fax 081 43 42 84

Wir suchen zum baldmöglichsten Zeitpunkt in unserem aufgestellten, dynamische, jungen Team eine/n verantwortungsbewusste/n

Réceptionisten/-in

Sind Sie freundlich, flexibel und belastbar, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an obgenannte Adresse.

65611/113476

Hotel Central am Sempachersee

sucht auf Mai für Sommersaison oder in Jahresstelle junge, freundliche, fachlich gut ausgebildete

Servicefachangestellte

auf Wunsch schönes Zimmer im Hause.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Fam. Caccavo-Schwöllnbach
Telefon 045 21 10 37

P. 65712/32247

Wir suchen für Sommersaison

Serviceangestellte

in Restaurant nach Murten.

Tellerservice, Zimmer im Hause.

Offerten an Fam. Laubscher
Restaurant Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Tel. 037 71 22 20 (Montag geschlossen)

65743/54577

Wir bieten, in wunderschönem Umfeld, kreativem/kreativer

Alleinkoch/-köchin

eine besondere Aufgabe. Die vorwiegend veg. Küche können Sie für unsere lieben Pensionsgäste selbständig gestalten. Eintritt möglichst sofort oder nach Vereinbarung. Interessiert Sie Näheres?

Rufen Sie uns an:
Albergo Sass da Grüm
«Ort der Kraft», 6575 San Nazzaro
Telefon 093 63 28 50.

65733/359238

hotel+touristik revue

stellen revue
marché de l'emploi

Die Stellenrevue - Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le marché de l'emploi - le plus grand de la branche

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir

Commis de cuisine
Chef de partie
Sous-chef
Servicefachangestellte
(auch Anfängerinnen)

Hofa
Barmaid
Köchin

ganze Schweiz (Saison- und Jahresstellen).

Telefon 033 43 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler

65726/271829

Für die Sommersaison ab 10. Juni suchen wir junge/n, kreative/n

Koch oder Köchin

Zimmer im Haus, gute Entlohnung. Möchten Sie im autofreien Kurort arbeiten? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an

Hôtel du Soleil
3906 Saas Fee
Telefon 028 957 12 33

65420/29882

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

Hôteliers - Restaurateurs

Vous qui êtes à la recherche de personnel qualifié, nous avons dans nos dossiers:

- Chefs de cuisine (Suisse et Français)
- Chefs de service (Suisse et Etrangers)
- Chefs de partie (Suisse et Français)
- Chefs de rang (Suisse et Etrangers)
- Commis de cuisine (Suisse et Français)
- Serveurs/ses (Suisse et Etrangers)
- Réceptionnistes Suisses
- Assistantes d'hôtel et Gouvernantes

Tout ce personnel est à la recherche d'un nouvel emploi pour une saison ou une place à l'année.

Alors n'hésitez pas à nous contacter, nous vous transmettrons les dossiers avec grand plaisir et sans engagement.

À bientôt...

HÔTEL JOB SSH

Elisabeth Sermier Chahidi

Isabelle Sgariglia-Saudan

Rue des Terreaux 10, case postale, 1000 Lausanne 9, Téléphone 021 320 28 76/77

65708/84735



MUSEE OLYMPIQUE LAUSANNE

Pour renforcer notre équipe de la

caféteria

du Musée olympique

nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

serveurs(euses) cuisiniers(ères)

Nous offrons un salaire selon les qualifications, une place à l'année ou saisonnière et les avantages d'une entreprise moderne. Intéressé(e)? Alors adressez au plus vite vos offres (curriculum vitae, copie des certificats et photo)

à **Mme Marie-Laure Stauffacher, directrice du personnel, Hôtel Beau-Rivage Palace, place du Port 17-19, 1006 Lausanne-Ouchy.**

P. 65704/19406



Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire

cameriere

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione. Per informazioni telefono 036 22 25 33.

65612/72214

Da fine maggio a fine settembre cerchiamo un moniteur-pilota di sci nautico con patente nautica CH valida.

Il nostro futuro moniteur dev'essere una persona indipendente ed un appassionato dello sport. Oltre al traino ed istruzioni, sono previsti anche piccoli lavori di pulizia.

Richieste sono da inoltrare a:
Club Sci Nautico Ceresio
all'att. di Regula
C.P. 197
6902 Paradiso

65168/21920



HÔTEL
CARLTON
GENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un(e)

réceptionniste

sachant le français, l'allemand et l'anglais, si possible ayant de l'expérience pour l'informatique, Suisse ou avec permis de travail valable, ayant quelques années d'expérience dans la branche.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Veillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à
HÔTEL CARLTON, case postale 228, 1211 Genève 21.

63055/12149

Hôtel-Restaurant des Mélèzes
3963 Crans Montana

engage pour saison d'été

1 serveur(se) qualifié(e) 1 commis de cuisine

Entrée à convenir.

Faire offre par écrit en joignant certificats et photo à la Direction.
Téléphone 027 43 18 12

65601/6630

Auberge de la Tonnelle

CH-1604 Puidoux

cherche

jeune serveuse

pour saison d'été.

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre complète manuscrite avec photo à Thierry Meyer, Auberge de la Tonnelle, 1604 Puidoux.

65607/33456



Hôtel de tout premier rang cherche pour début mai 1994 ou à convenir:

commis de cuisine

Avec expérience et motivé.

Nous offrons:

- Poste stable dans un établissement ouvert à l'année.
- Ambiance jeune et dynamique.
- Logement et nourriture à disposition.

Faire offres par écrit avec curriculum vitae à:

M. Patrick Béro
Directeur
Hôtel Crans-Ambassador
3962 Crans-Montana

65581/24767

Vaud - Genève

Gérant(e) d'un restaurant

Votre carrière chez McDonald's!



Dans le cadre de notre développement, nous recherchons de futurs gérant(e)s à qui nous offrons, après une solide formation dans nos restaurants et selon leurs compétences, l'opportunité de mettre en évidence leur esprit d'entreprise. Vous avez entre 25 et 30 ans, une formation professionnelle et/ou un diplôme d'école hôtelière ainsi que l'expérience de la conduite et de l'animation d'une équipe de collaborateurs. Vous possédez de bonnes connaissances d'allemand, avez un sens aigu des contacts et savez transmettre votre motivation. Vous êtes flexible et voulez vous engager dans l'atteinte d'objectifs ambitieux.

Vous reconnaissez-vous dans ce profil? Alors faites parvenir votre dossier de candidature à Henri Doman, Centre McDonald's, 1023 Crissier, 021 631 11 11.



Au Parc Hotel

Fribourg

140 lits/restaurant français/brasserie/terrasse/bar d'hôtel/piano-bar/conférences - séminaires - banquets.

Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir:

un responsable du centre de conférence

Le candidat devrait:

- être une personne jeune et dynamique, avec le sens des responsabilités et d'une excellente présentation
- avoir un bon sens des relations humaines et de la vente
- avoir une expérience de base et de rigueur dans les domaines conférence, restauration, cuisine
- parler le français, l'allemand, l'anglais si possible
- être de nationalité suisse ou avec permis valable.

Chef de service

- min. 25 ans
- EH/Suisse
- Permis B ou C valable
- Bilingue français/allemand
- Connaissance d'anglais.

Si vous êtes motivé par le développement d'une jeune entreprise, envoyez-nous vos offres avec lettre manuscrite, comprenant curriculum vitae et photo!

À l'att. de la direction
Au Parc Hôtel
Rte de Villars 37
1700 Fribourg

65622/243841

L'institut Le Rosey à Rolle cherche

un chef de salle à manger

Cet emploi à plein temps consiste pour les 3 repas en:

- la mise en place des tables
- le nettoyage tables et salle
- le placement des serviettes des élèves
- la responsabilité du service
- le bon déroulement du repas, avec la cuisine.

Profil: homme mûr, parlant français et anglais, aimant les enfants, capable de travailler indépendamment et avec autorité.

Horaire chargé mais longues vacances. Salaire selon expérience; repas et logement offerts.

Faire offre avec CV et certificats à la direction du Rosey, 1180 Rolle ou par fax: 021 825 20 56

P. 65619/29017

Cherchons:

jeune serveuse

pour la saison d'été

Entrée mi-mai.

Faire offre à: Restaurant des Lacustres - 1470 Estavayer-le-Lac M. ou M^{me} Guy Traeger
téléphone 037 63 10 44

P. 65716/253634

GRAND HÔTEL EN SUISSE ROMANDE

recherche sa/son

FOOD AND BEVERAGE MANAGER

La personne que nous cherchons devra être diplômée d'une école hôtelière supérieure, bénéficier de plusieurs années d'expérience en tant que cadre en restauration, avoir le sens de l'organisation ainsi que des responsabilités, posséder le goût de l'accueil, la qualité du service, et l'enthousiasme du métier, maîtriser les langues française, anglaise et allemande.

Votre dossier complet est à adresser, sous chiffre 65651, hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Beine.

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Tenuta di Ricavo



Für die Sommersaison suchen wir noch einen gut ausgebildeten und initiativen

Jungkoch

Vollständige Bewerbungen bitte an:
Romantik Hotel «Tenuta di Ricavo»
Ristorante «La Pecora nera»
 I-53011 Castellina in Chianti
 Fax 577 74 10 14, Telefon (0039) 577 74 02 21



ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

65690/110728

We are a newly opened 4-star-property with 600 rooms and extensive banqueting facilities in

Beijing China

and we are looking for industry professionals to join our team as

Executive Assistant Manager (Resident Manager)

He/She should:

- have strong rooms division background
- have previously occupied a leading management position
- be marketing oriented.

Food & Beverage Manager

He/She should:

- have previous experience in a similar position

Please fax/mail your cv in full confidentiality to

Rudolph Staudinger
 General Manager
China Resources Hotel
 35 Jian Guo Road, Chao yang district
 Beijing 100025, P. R. C.
 Phone 501 22 33, Fax 501 23 32

65740/382099



CHALLENGE FOR THE FUTURE

International well-known hotel company is looking for a suitable candidate for the newly created position of

FOOD & BEVERAGE PROJECT MGR.

In a small team led by the F&B Vice-President, you will be responsible for the development and implementation of new, unconventional, even revolutionary concepts and work procedures in hotels located all over the world. You will be located in Europe but extensive travel is requested. We imagine that you are a dynamic, fully fledged f&b professional with extensive international experience. However, your particular strengths are your creativity, analytical mind and imagination.

Hotel-school in **AFRICA**, is looking for an

EXECUTIVE CHEF/SENIOR TEACHER

The ideal position for a qualified head-chef, preferably hotel-school graduate, who wishes to practice his profession as well as to prove his ability to teach students. Fluent English is a must.

For 300 rooms *****hotel in the **MIDDLE EAST**

EXECUTIVE HOUSEKEEPER

with international experience, British nationality very welcome.

EXECUTIVE CHEFS

b) **GERMANY**
 German «Küchendirektor» candidate, with experience in very large operation requested for *****hotel with large convention facilities.

c) **SWITZERLAND**
 in *****hotel, located in a charming «big» city, creative head-chef to run a small brigade.

d) **POLAND**
 *****hotel, for a restaurant head-chef with experience in restaurant classified in Michelin or Gault-Millau guides.

PASTRY CHEFS

with international experience, requested for hotels in **TURKEY, SAUDI ARABIA, JAPAN, POLAND**

Contact us to know the details on these positions or send directly your cv to:

WIPS, Eggluhstrasse 17, CH-4054 Basel
 Telephone 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56.

65700/304913

Hotel Don Leon
 Colonia Sant Jordi/Mallorca

Suchen Sie die herausfordernde Aufgabe, in einem der besten 4-Stern-Hotels auf Mallorca zu arbeiten?

Wir bieten motivierten, berufserfahrenen Mitarbeitern/-innen für die Sommersaison (Mai bis Oktober 1994) folgende Stellen an:

- Chef de réception
 D/F sowie Grundkenntnisse Spanisch

- 2 Chefs de partie
 evtl. Sous-chef

Bewerber aus EG-Ländern erwünscht.

Unsere Frau Marianne Peter freut sich auf Ihre Bewerbung oder erwartet gerne Ihren Anruf.

Adresse: **Hotel Don Leon**, 07638 Colonia Sant Jordi, Mallorca
 Telefon: Direktwahl ab der Schweiz: 0034 71 65 55 61
 Telefax: Direktwahl ab der Schweiz: 0034 71 65 55 66

65419/202215

A large Banqueting Operation in Kuwait is looking for a Swiss

Executive Chef

Candidate should be:

- * Fluent in English
- * Minimum 10 years experience in similar position
- * Previous experience in the Middle East will be considered an advantage

Please apply in English with complete CV and a recent passport size photograph:

Under box-number 65604 to hotel + touristik revue, post-office box, 3001 Berne.

65604/73822

Hotel Tres Playas Colonia de Sant Jordi/Mallorca

Für unser attraktives Sommerhotel suchen wir umständehalber per sofort eine/n fachlich und charakterlich bestausgewiesene/n Mitarbeiter/in

Réception/Front-office

Das Hotel mit 240 Betten liegt direkt am Meer, anschliessend an den schönsten Strand Mallorcas. Unsere Gäste stammen grösstenteils aus der Schweiz und aus Deutschland.

Wir erwarten von Ihnen:

- professionelle Kenntnisse und Berufserfahrung
- perfekte Sprachkenntnisse in Deutsch
- Freude und Interesse am Beruf
- sowie EDV-Kenntnisse.

EU-Pass ist Voraussetzung für die Arbeitsbewilligung. Ihre Bewerbung senden Sie bitte per Fax an:

Hotel Tres Playas Colonia de Sant Jordi/Mallorca
 Direktion M. -A. Peter, Hotelier SHV/VDH,
 Fax 971 65 56 44.

65680/356760



Hotel Europa Tyrol*****
 A-6020 Innsbruck
 sucht zum ehesten Eintritt

Sous-chef
Chef de partie
Jungkoch

in Jahresstelle, Dienstwohnung vorhanden.

Bewerbungen richten Sie bitte an obige Adresse.

Auskünfte unter
 Telefon 0043 512/59400-638,
 Herr Vorauer, Küchenchef.

P 65641/219487

Schweizer Koch

gesucht evtl. als Geschäftspartner zur Übernahme eines Schweizer Restaurants in **Australien**.

Anfragen unter Chiffre 65692 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65692/382111

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Eidg. dipl. Küchenchef mit Erfahrung im Bereich à la carte, Bankett, Catering, Gross- und Kleinbetriebe sucht auf Herbst/Frühling eine neue berufliche Herausforderung.

Organisation und Flexibilität sind meine Stärken. Darum wende ich mich an Sie, im Bereich Industrie, Spital usw. (Tagesbetrieb, Raum Innerschweiz bevorzugt), Wirtseprüfung vorhanden.

Danke sagen möchte ich Ihnen schon heute für Ihr Interesse.

Angebote unter Chiffre 65666 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65666/382103

24jährige Schweizerin sucht Stelle als

Sekretärin-Réception

Dipl. Hotelfachschule für Sekretärin, mit Erfahrung.

Kenntnisse D/I/E, Muttersprache F.

Sommersaison oder Jahresstelle. Arbeitsort: ganze Deutschschweiz.

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Frl. Valérie Séchaud,
 1041 Bretigny VD
 Téléphone 021 731 12 71

P 65507/44300

Ich liebe meinen Beruf!

Wird in absehbarer Zeit eine Position für einen

Eidg. dipl. Küchenchef

34j., in Ihrem Betrieb/Firma vakant?

Dann würde es mich freuen, Ihnen mehr über mich in einem persönlichen Vorstellungsgespräch zu sagen.

Ich verfüge über Berufserfahrung, international, in Grossbetrieben sowie in gehobener A-la-carte-Gastronomie.

Legen Sie Wert auf Qualität, Kreativität, Kalkulation, Organisation, Sauberkeit, Loyalität, dann wenden Sie sich bitte für einen ersten Kontakt an Chiffre 65520, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65520/380806

Eidg. dipl. Küchenchef, 37j. Schweizer

sucht adäquate Position in 4- oder 5-Stern-Hotel

hat Erfahrung in Erstklasshäusern der zwei-Saison-Ferien- und Seminarhotellerie

ist kreativ und phantasievoll in der Angebotsgestaltung der schweiz., ital. und franz. Küche und der cuisine naturelle in A-la-carte- und Bankettmenüs

führt selbständig und loyal.

Es würde mich freuen, mehr über meine Person preisgeben zu können.

Kontaktaufnahme bitte unter Chiffre 65701, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65701/381213

Durchsetzungsfähiger, loyaler Teamleader, CH, 38jährig, ist Ihr

Eidg. dipl. Küchenchef

Er bringt Erfahrung in Grossbetrieben mit, ist kostenbewusst und kalkulationssicher, gestaltet das neuzeitliche und kreative Angebot Ihrer Restaurants und setzt eine Mannschaft gezielt ein.

Ist Ihr Interesse geweckt? Gerne erzähle ich in einem Vorstellungsgespräch mehr über mich. Wenden Sie sich bitte an mich unter Chiffre 65700, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65700/381213

Gelernte Sefa, D, 20jährig, Sprachen D-, E-, I- und F-Kenntnisse, sucht per 1. Juli neue Herausforderung in 4- bis 5-Stern-Hotel im Raum Zürich/Luzern.

Angebote unter Chiffre 65550 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65550/382076

Küchenchef

Mitte 40, verh., wohnhaft in Zürich, sucht nach Übereinkunft neue Position in Hotel-/oder Restaurantsbetrieb und (evtl. a.m.).

Meine Erfahrungen liegen in sämtlichen Sparten der kalten und warmen Küche; im A-la-carte- und Spezialitätenbereich sowie im Bankettwesen.

Alle erforderlichen Anforderungen als versierter Chef kann ich Ihnen gemäss Referenzaussagen bestens erfüllen! - Gerne unterbreite ich Ihnen mein komplettes Bewerbungsdossier.

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 65619, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65619/211990

Kommunikativer, unabhängiger, hochmotivierter und konzeptionell denkender

Lic. oec. HSG (26)
 (Betriebswirtschaftler)

Vertiefungsrichtung Tourismus-Management und Verkehrswirtschaft; D/E/F/I/Sp; freut sich auf herausfordernde Aufgabe in Tourismusbranche; Verkehrsverein, Reiseveranstalter, Gastronomie, Hotellerie.

Angebote unter Chiffre 65634 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65634/382102

Direktion/Geschäftsführung

Soeben von unserer Impressionsreise aus dem Ausland zurückgekehrt, suchen wir per sofort die interessante, selbständige und verantwortungsvolle Tätigkeit.

Wir (Sie 36, Er 38) sind im Hotel- und Gastgewerbe (Hotelfachschulabschluss) versiert und mit der Führung derselben bestens vertraut.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Telefon 055 38 10 20.

65652/277339

Suche neue Herausforderung als

Aide du patron

in der Stadt Bern oder Umgebung. Biete Hotelfachschuldiplom, Handelsdiplom, sehr gute Sprachkenntnisse (mit Sprachaufenthalten und -diplomen) sowie gute Serviceerfahrung.

Gesucht wird interessante, selbständige Tätigkeit mit Verantwortung.

Falls Ihnen für eine solche Stelle die richtige Frau fehlt, melden Sie sich unter Chiffre 65635 bei hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65635/382100

Portu ☆ Berna

Information

Gesucht !!

ARBEITGEBER

für Portugiesen!

Saison-Jahres- und Kurzaufenthalter !!

Vermittlung kostenlos !!

Tel: (031) 311 25 10

Fax: (031) 311 26 85

Gesucht von 35jähriger Frau (CH) auf August 1994

Lehrstelle als Hotelfachassistentin

Verfüge über Haushalts- und Kochlehre (3jährig) sowie mehrjährige Erfahrung in Privathaushalten.

Anfragen bitte unter Chiffre 65476 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65476/364690

Österreichische Studenten

für die Sommersaison (max. 3 Monate) zu vermitteln.

Austria Staff, Postfach 101
 CH-9469 Haag
 Telefon 0043 5522 76 124
 Fax 0043 5522 36 421

65484/291293

Jeune dame

cherche heures de ménage et gros nettoyes: villas, bureaux, appartements, moquettes, vitres et autres.

Je fais aussi de la blanchisserie, repassage et recommandages.

Tél. 021 828 35 09, dès 19 heures.

63200/379964

In welchem gepflegten Betrieb würde man einer unabhängigen, motivierten CH-Frau mittleren Alters die Möglichkeit geben, sich einzuarbeiten (nur Früh- und Mittelschicht möglich). Würde noch Gastgewerbeschule absolvieren.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 65631 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65631/382101