Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 18

Heft

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

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

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

Download PDF: 31.08.2025

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

Nr./no 18
5. Mai/5 mai 1994

102. Jahrgang/102e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.50
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 370 42 22
Fax: 031 372 23 95

mit 188 Stellenangeboten

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

Thuner Tourismus 3
Der Verkehrsverein Thun feiert sein 100. Jahr des Bestehens mit dem neuen Namen «Thun Tourismus Organisation».

Freizeit- und Familienbahn 4
Zum Jahresthema präsentieren die SBB unter anderem spezielle Angebote für die Familie mit Kind und Kegel.

F & B·TECHNIK

Hotelzimmersafes 13
Die Ansprüche der Gäste betreffend Zimmersafes wachsen. Auch für die Mittelklasse-Hotels ist dies ein Thema.

Gate Gourmet 15
Die Swissair-Tochter Gate Gourmet will zehn Prozent vom Weltmarktanteil des Flug-Catering-Geschäfts.

TOURISTIK·REISEN

Swissairs Schlüsselfrage 19
Nicht die Frage, ob die Swissair Dividenden ausschütten kann zählt, sondern ob Swissair als Markennamen überlebt.

Hotelplan: grösster TO 19
Der HP-Gruppenumsatz wuchs 1992/3 um 7,6% auf 1,33 Mrd. Franken. Mit 611 Mio. in der Schweiz ist HP der grösste.

HOTEL·TOURISME

Réservation électronique 23
Les auberges de jeunesse sont en train de s'équiper d'un système de réservation électronique. Le point.

Ecoles en mutation 24
Une page se tourne pour l'Association suisse des écoles hôtelières (ASEH) et Bernard Gehri quitte la présidence.

SHV·SSH·SSA

Verbandsleitung SHV 27
L-GAV, Mehrwertsteuer, DV und Hotela waren nur ein paar von vielen Traktanden der Sitzung in Interlaken.

Nachwuchsmarketing 27
Die dritte Ausgabe von «Grips», dem Magazin des Schweizer Gastgewerbes für Junge, ist da.

«Ferien auf dem Bauernhof»

Zugpferd sind die Vierbeiner

Mindestens fünf Tierarten müssen einen Bauernhof bevölkern, bevor der Hof ein Gütesiegel beantragen kann. Damit soll ein echtes Bauernhoferlebnis garantiert werden. Die meisten Feriengäste, vor allem Familien, möchten, dass die Kinder Kontakt zu Tieren haben. Neuerdings wird auch die Vermarktung des Angebots professionell betrieben. Eine Buchungszentrale unterstützt den raschen Buchungsablauf. (*Foto: Verein Ferien auf dem Bauernhof*) **Seite 5**

Inlandmarkt: Logiernächte-Rückgang

Zu teuer bei nachlassender Qualität

Nur gerade jeder Dritte bringt den Übernachtungs-Rückgang von Schweizern im Inland in Verbindung mit der Rezession oder einer Normalisierung nach dem Jubiläumsjahr 1991. Fast 43 Prozent sehen tiefere Gründe: so zum Beispiel preisliche Vorteile des Auslands und nachlassende Qualität des Schweizer Angebotes.

THOMAS VASZARY

Herr und Frau Schweizer drehen den Franken mehr als auch schon um, wenn es um das Buchen von Ferien im eigenen Lande geht. Trotzdem sieht nur jede dritte Auskunftsperson die Gründe für den Rückgang der Übernachtungen im Sommer 1992 von Schweizern im Inland in der Rezession, beziehungsweise in einer Normalisierung nach dem Jubiläumsjahr 1991. Der Rückgang betrug im Sommerhalbjahr 1992 ganze –8,3 Prozent und 1993 nochmals –5,1 Prozent.

Weit tiefere Gründe werden in einer Studie des Instituts für Tourismus und Verkehrswirtschaft (ITV) an der Hochschule St. Gallen aufgeführt: 43 Prozent der Befragten führen insbesondere die preislichen Vorteile des Auslands, aber zum Teil auch die nachlassende Qualität des Schweizer Angebots an. Die im Zusammenhang mit der Repräsentivumfrage Reisemarkt Schweiz 1992/93 der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) lancierte Umfrage ergab als Gründe auch ein Aufholen des Auslandes gegenüber der Schweiz sowie das zu heisse oder zu regnerische Wetter im Sommer/Herbst 1992.

Marktforschung Inlandmarkt

Die Umfrage wurde bei 2000 Erwachsenen in allen 26 Kantonen durchgeführt. Die Analyse der Ergebnisse aufgrund sozio-demografischer und touristisch relevanter Bevölkerungssegmente kommentiert *Hanspeter Schmidhauser,* Direktor des ITV, wie folgt: «Es ist auffallend, dass sich überwiegend Auskunftspersonen aus besserverdienenden, höheren sozialen Schichten mit grosser Reiseerfahrung, kritisch zum Schweizer Angebot äussern. Und erstaunlicherweise wird dies auch zum Preis-/Leistungsverhältnis getan.» Dies könne damit zusammenhängen, dass diese Kreise eher gewöhnt seien, sich kritisch mit sich selber und der Umwelt auseinanderzusetzen. Anderseits könne auch ein latentes Missbehagen über gewisse Entwicklungstendenzen des Schweizer Tourismus geortet werden, sagt Schmidhauser. «Es gibt nicht nur Japaner und Amerikaner in der Schweiz. Mit über 50 Prozent einheimischer Gäste in Hotellerie und Parahotellerie darf die SVZ in der Marktforschung den Inlandmarkt nicht vernachlässigen», betont Schmidhauser.

Service und Freundlichkeit

Die nachlassende Qualität des Schweizer Angebotes glauben die Befragten in erster Linie im Bereich «Service, Bedienung, Freundlichkeit» feststellen zu können (–8,1 %). Dem Ausland, insbesondere Österreich, wurde im Vergleich neben dem Preis-/Leistungsverhältnis Qualitätsvorteile bescheinigt (+2,1 %). 9,2 Prozent der Befragten sind der Meinung, dass die Schweiz nicht schlechter geworden sei, das Ausland aber aufgeholt, ja sogar zugelegt habe». Wird die Schweizer Gastronomie mit –0,2 Prozent praktisch gleichbleibend bewertet, so gesteht man der Essensqualität im Ausland ein Plus von 0,6 Prozent zu.

Andere tieferliegende Gründe zum Übernachtungs-Rückgang von Schweizern im Inland sind die guten ausländischen Angebote, die Lust auf andere Länder, Strandurlaub sowie negative Erscheinungen in der Schweiz wie verbaute Landschaften, Kriminalität und überlaufene Gebiete.

Balair/CTA

Verluste bei der Swissair-Ferienlinie

Die zur Swissair-Ferienlinie Balair/CTA fusionierten ehemaligen Basler Balair und Genfer CTA weist für das Geschäftsjahr 1993 einen zweistelligen Millionenverlust aus. Zu den im Swissair-Geschäftsbericht angegebenen Gründen wie starker in- und ausländischer Konkurrenz, Preisdruck und Konkurs zweier Reiseveranstalter gesellen sich riesige hausgemachte Probleme rund um die unverdaute Fusion, den Standortwechsel nach Genf und den damit verbundenen «Brain Drain» grosser Teile der alten, routinierten Crew. Die Langstreckenproduktion erhöhte sich um 4 Prozent, aber das Kurz- und Mittelstreckengeschäft fiel stark zurück. So stark, dass die gesamte Flugstundenproduktion des Feriencarriers um 13 Prozent unter dem 1992er Wert liegt. **Seite 19**

Assemblée de l'ONST

Changement de cap et passage de témoin

La 54e assemblée générale de l'ONST a lieu cette semaine à Schaffhouse. Le président sortant, *Jean-Jacques Cevey*, préside pour la dernière fois les débats, avant de céder le flambeau à *Paul Reutlinger*. Au moment de quitter ses fonctions officielles, l'ancien conseiller national tire le bilan de ses «seize ans de passion touristique». Préoccupé par la situation actuelle de l'ONST, Jean-Jacques Cevey estime qu'il est un peu trop facile d'affirmer que le tourisme suisse s'est endormi sur ses lauriers. Il craint en outre que les mesures d'économie poussent l'ONST à l'anémie. Dans ce contexte, il est intéressant de constater que les responsables du tourisme helvétique sont assez critiques à l'égard du rapport Hayek. La proposition de transformer l'appellation «ONST» par «Tourisme suisse» ne semble pas faire l'unanimité, en Suisse alémanique notamment.

Pages 2 et 25

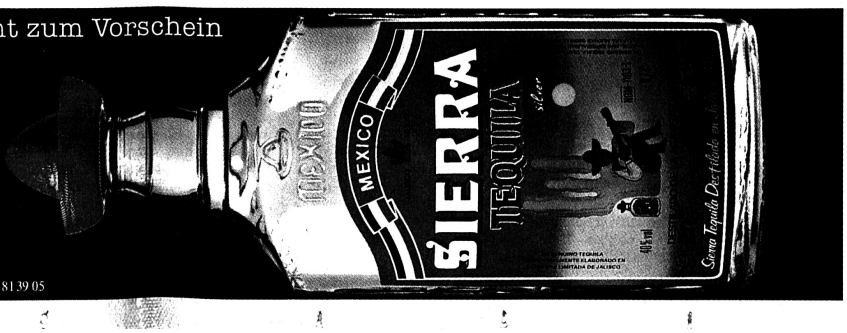
Neue Katag-Studie

Wirte beschreiben ihre Gäste

284 Vertreter aus dem Frontbereich des Gastgewerbes haben ihre Gäste aus eigener Sicht beschrieben. Klischees oder Realität? Die Frage bleibt offen. *Michael Hostman,* Vizedirektor der Katag, bietet mit seiner Studie, die im Sommer veröffentlicht wird, Zündstoff und regt an, den Gast genauer zu beobachten. Als «Appetizer» hat er für die *hotel + touristik revue* die «gebündelten Antworten» zum Thema «alleinstehende Frau» und «Arbeiter» als Gast in den Augen des Wirtes zusammengefasst. Die Arbeiter stuften die Befragten als «angenehm, herzlich und gemütlich» ein, während sich viele Wirte mit der alleinstehenden Frau offensichtlich schwer tun. **Seite 7**

Hut ab – und ein feuriger Tequila kommt zum Vorschein

SIERRA TEQUILA



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

Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ)

Vernehmlassung zur Neustruktur zeigt Wohlwollen auf

Die 54. Mitgliederversammlung der Schweizerischen Verkehrszentrale in Schaffhausen wird ganz im Zeichen der bevorstehenden Neustrukturierung stehen. Bereits abgeschlossen ist die Vernehmlassung zur Änderung des Bundesbeschlusses über die Schweizerische Verkehrszentrale. Noch sind die Resultate nicht bekannt, einige Stellungnahmen haben wir auszugsweise erfahren können.

URS MANZ

Über achtzig Stellen, Behörden, Verbände, touristische Leistungsträger und Interessenvertreter, begrüsste das Biga in seinem Vernehmlassungsverfahren zur Änderung des Bundesbeschlusses über die Schweizerische Verkehrszentrale. Die von uns ausgewählten Beantworter dieser Vernehmlassung, alle aus dem Schweizer Tourismus, äusserten sich bezüglich der Namensgebung der neustrukturierten SVZ, «Tourismus Schweiz», überwiegend kritisch. Sie bevorzugen zumindest die Umdrehung dieses Begriffs, da potentielle Gäste im Telefonbuch am ehesten unter «Schweiz Tourismus» suchten.

Mehr Gewicht für Kleine

Die Definition von Aufgaben wird positiv aufgenommen, obgleich da und dort eine Ausweitung des künftigen SVZ-Pflichtenheft gefordert wird oder eine Klausel für eine flexible Anpassung dieser Aufgaben verlangt wird. Auch bezüglich der Finanzierung der neuen SVZ können sich die Befragten zum Teil andere Modelle vorstellen. Was die Mitsprache in den Gremien und damit in der künftigen Politik der SVZ anbetrifft, wird vor allem für die Kleinhotellerie, dem Rückgrat des Schweizer Tourismus, mehr Gewicht und Mitspracherecht gefordert.

Nach dieser Vernehmlassung und dem Mitbericht des BIGA gelangt die Botschaft zur Änderung des Bundesbeschlusses über die Schweizerische Verkehrszentrale im Juni an den Bundesrat. Im Juli wird die Botschaft vor die Kommission des erstberatenden Rates im eidgenössischen Parlament kommen, wo sie dann in der Herbstsession beraten werden wird. *Mitarbeit: Susanne Richard, Thomas Vaszary*

Tourismusförderung in Schaffhausen

Nicht nur auf nationaler Ebene laufen die Bestrebungen, die Tourismusbranche schlagkräftiger zu machen und deren Finanzierung sicher zu stellen, auf Hochtouren. Auch auf regionaler und kantonaler Ebene bemüht man sich, diesen Anforderungen Rechnung zu tragen. So im Kanton Schaffhausen, dem Austragungsort der 54. Mitgliederversammlung der Schweizerischen Verkehrszentrale. Dort wollen Wirte und Hoteliers mit ihren Patenttaxen künftig nicht mehr alleine für die Tourismusförderung aufkommen. Zudem kamen im Kanton Schaffhausen bisher nur 25 Prozent der Patenttaxen der Tourismusförderung zugute. Wirte und Hoteliers haben sich nun mit dem Gewerbeverband und der Verkehrsvereinigung zusammengetan und ein Leitbild für die Tourismusförderung auf die Beine gestellt. Zentraler Punkt dieses Leitbildes ist die Einführung einer Tourismustaxe, welche die heutige Patenttaxe des Gastgewerbes ersetzen soll. Diese Tourismustaxe sollen neben Restaurants und Hotels auch Kioske, Strandbäder, Tankstellen, Einkaufszentren, Läden und Banken zu entrichten haben. Auch Handwerksbetriebe, öffentliche Verkehrsmittel und grafische Betriebe sollen sie bezahlen. *UM*

Fragen: / Institutionen:	Es ist vorgesehen, die Schweizerische Verkehrszentrale umzubenennen. Was halten Sie von der vorgeschlagenen Bezeichnung «Die Tourismus Schweiz»?	Im Bundesbeschluss wird für die SVZ ein klarer Aufgabenkatalog aufgelegt. Wie beurteilen Sie die Festlegung dieser Aufgaben?	Der Bund wird künftig eher weniger finanzielle Beiträge an die SVZ leisten als bisher. Wie stehen Sie zur geforderten vermehrten Finanzierung durch den Schweizer Tourismus?	Glauben Sie künftig Ihre Anliegen via Mitspracherecht in Direktion, Ausschuss und Mitgliederversammlung der SVZ genügend einbringen zu können?
Werner Friedrich, Vizedirektor, Schweizer Hotelier-Verein	Wir fragen uns, ob die namentliche Anlehnung von Tourismus Schweiz an den Schweizer Tourismus-Verband bei wesentlich anderen Aufgaben für Anbieter und Nachfrager unterscheidbar ist.	Mit absoluter Priorität zu versehen ist die Aufgabe der Nachfragebeschaffung. Für die Hotellerie stehen im Vordergrund: Informationen, PR, Werbung, Verkaufsförderung und Vertrieb.	Das trifft kleine Verkehrsvereine und damit die finanzschwache Klein- und mittelgrosse Hotellerie. Da damit die finanzielle Belastung zu hoch wird, werden sie auch nicht in Hotelkooperationen teilnehmen.	Der SHV begrüsst die vorgesehene Straffung der Führungsgremien. Er legt Wert darauf, seiner touristischen Bedeutung entsprechend in den neuen Gremien mitbestimmend vertreten zu sein.
Hans-Peter Rubi, Direktor, E&G Hotels und Restaurants	Wir schlagen die Benennung «Schweiz Ferien» vor, so dass man die Organisation unter Schweiz findet. Im Ausland sucht uns kein Mensch unter «Tourismus» im Telefonbuch.	Bezogen auf den Marktauftritt, wird von der SVZ nicht nur die Organisation, sondern auch die Koordination gefordert. Diese sollte sich zudem auch noch auf der Vermarktung im Inland widmen.	Diese Kosten sollten in Spezialfällen, bei speziellen Angeboten oder Starthilfen, erlassen werden können. Auch die regionalen und lokalen Verkehrsvereine sollten mehr einbezogen werden.	E&G rügen, dass die kleinen Hotels, Pensionen und Gasthöfe als Rückgrat der Branche allgemein anerkannt, aber politisch nicht integriert sind. Sie wurden für die Hayek-Studie nicht begrüsst.
Gottfried F. Künzi, Direktor, Schweizer Tourismus-Verband (STV)	Der Name wirkt statisch und kann kommunikativ kaum genutzt werden. Wir schlagen deshalb vor, zusammen mit Kommunikationsspezialisten nach einem neuen Namen zu suchen.	Einen abschliessenden Aufgabenkatalog in einen Bundesbeschluss zu integrieren, halten wir für falsch, weil damit ein starres und unflexibles Gebilde errichtet wird.	Ein Einfrieren der Bundesbeiträge reicht in keiner Weise aus. Mit einer vermehrten Eigenfinanzierung sind wir aber grundsätzlich einverstanden, damit kann auch ein Trittbrettfahren verhindert werden.	Um die notwendige Koordination zu sichern, wäre dem STV ein Sitz im Vorstand einzuräumen.
Kurt Diermeier, Präsident, Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD)	Der Name «Schweiz Tourismus» würde das Produkt mehr in den Vordergrund rücken; ähnlich wie dies bereits mit «Österreich Werbung» oder «France Tourisme» getan wird.	Öffentlichkeitsarbeit und Marktforschung sollte auch im eigenen Land betrieben werden. Das Anbieten von zusätzlichen Dienstleistungen gegen Entgelt unterstützen wir.	Der Bundesbeitrag ist angesichts der Wichtigkeit der exportorientierten Tourismusbranche bedeutend höher anzusetzen. Leistungen, die über dem Grundauftrag liegen, sind selber zu finanzieren.	Der Schweizer Tourismus wird künftig in drei Säulen aufgeteilt: Kommunikation- und Marketing unter Führung der SVZ, die politische Säule unter dem STV und die Säule der Wissenschaft.
Alberto Vonaesch, als Direktor des Tourismusverbandes Ostschweiz Mitglied der Regionaldirektoren-Konferenz.	Es ist richtig, dass die SVZ einen neuen Organisationsnamen bekommt. Ich schlage «Schweiz Tourismus» vor . Der Name des Produktes muss im Vordergrund stehen.	Das Bundesgesetz ist auf eine längere Zeitperiode angelegt und soll Entwicklungen des Marktes und des Marketings nicht einschränken.	Die touristischen Regionen und die lokalen Organisationen sind bereits jetzt an den Grenzen ihrer finanziellen Möglichkeiten und können nur mitbeteiligt werden, falls ein direkter Nutzen für sie entsteht.	Bei der Festlegung der Strategien sowie bei der Vorbereitung der operativen Tätigkeiten sind die Regionen und die organisierten Leistungsgruppen organisch zu integrieren.
Manfred Ritschard, Mitglied der Vereinigung der eidgenössisch diplomierten Tourismusexperten (Tourex)	«Schweiz Tourismus« wäre geeigneter.	Die Aufzählung der einzelnen Marketingaufgaben ist teilweise zu einschränkend und auch wieder zu vage. Zudem fehlt jegliche Innovation.	Zur Förderung von kooperativen Marketinginitiativen ist eine weitgehende Eigenfinanzierung auf Basis von gemischtwirtschaftlichen Strukturen sinnvoll und wünschenswert.	Topausgebildete Leute, mehr Vertrauen in die SVZ, mehr Handlungsspielraum für die andern. Wer mitreden will, muss bei Kooperationen mitmachen.
Romy Bohnenblust, Leiterin Promotion Alpine Region/VKI, Swissair	Wir schlagen aktivere Formulierungen vor, wie Schweiz-Promotion, -Marketing -Werbung oder -Incoming. Die Benennung müsste in diversen Märkten und Sprachen von Profis getestet werden.	Auf den Gebieten der elektronischen Angebote von touristischen Leistungen ist die Schweiz in ein gefährliches Hintertreffen geraten. Dort müsste schnellstens angesetzt werden.	Prinzipiell ist dies sinnvoll, dann müssen einfach die Leistungen so sein, dass die anderen bereit sind zu bezahlen, auch die Kleinen Anbieter.	Ja, jetzt mit dem Präsident *Reutlinger* sowieso.
Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstituts für Freizeit und Forschung an der Universität Bern	Sicher ist der Name nicht sehr glücklich, weil er wenig Ausstrahlung hat. Er müsste in allen drei Sprachen aussagekräftig sein, zum Beispiel «Schweiz Werbung».	Ich bin glücklich über die breite, marketingorientierte Aufzählung. Unglücklich, weil man wieder nicht den Mut hatte, die Märkte, welche die SVZ bearbeiten soll zu nennen.	Es wäre falsch, wenn der Bund mehr Mittel zur Verfügung stellen würde, dann käme die in der Tourismusbranche angestrebte Kostenreduktion nicht.	Wir benötigen eine sofortige Gesamtüberarbeitung des 15-jährigen Tourismuskonzeptes. Daraus sollte ein Tourismusförderungsgesetz für den Bund abgeleitet werden.
Hanspeter Schmidhauser, Direktor des Instituts für Tourismus und Verkehrswirtschaft (ITV) an der Hochschule St. Gallen.	Die Deutsche Version ist keine glückliche Lösung. Sie muss zudem auch im Französischen und Englischen wie bisher weiterhin leicht verständlich sein.	Damit Anpassungen ohne Änderung des Bundesbeschlusses möglich sind, braucht es einen flexiblen Aufgabenkatalog. Auch die Inland-Marktforschung darf man nicht vernachlässigen.	Die Forderung nach mehr Eigenfinanzierung unterstützen wir. Aber der Zweckformulierung des Bundes im Bereich der Landeswerbung müssen auch finanzielle Mittel folgen.	Die Frage ist, wer bei der geplanten Verkleinerung des Ausschusses über die Klinge springen muss. Wichtig ist, dass die Stimme der Wissenschaft bei relevanten Fragen angehört wird.

REKLAME

MIRUS Software GmbH

Neben über 100 anderen Betrieben in der Schweiz profitiert auch das:
Hotel Du Lac inLugano
von den tollen Leistungen der
MIRUS MITARBEITER MANAGEMENT SOFTWARE
und erledigen damit alle administrativen Arbeiten, wie: Vertragswesen, Bewilligungsverfahren, Frei-Ferien und Freitzeitkontrolle, Stundenkontrolle (elektronische Zeiterfassung), Lohnabrechnung, 13er Monatslohn, Lohnausweise, Zeugnisse sowie alle Abrechnungen ÅHV, ALV, BVG, Quellensteuer etc.) Informationen und detailierte Unterlagen bei:

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

SWISSORAMA

Zentralschweiz

Der **Verkehrsverband Zentralschweiz (VVZ)** bietet seinen Partnern eine neue Dienstleistung an: Das **Handbuch für Angebotsgestaltung** ist für touristische Direkt-Anbieter gedacht, deren Angebotspakete zielgruppenorientiert, leicht buchbar, verkaufs- und bedürfnisgerecht sind und eine klare Preispolitik aufweisen. Zudem ist beim VVZ ein **Handbuch für Gruppenveranstalter** wie Busunternehmer, Vereine, Firmen etc. im Entstehen, das die Buchungsorte aufzeigt und Informationen über Dauer, Preis, Wetterabhängigkeit, Zeitaufwand und Anreise beinhaltet. *VY*

Ostschweiz

Für rund 900 000 Franken bauen die **Sportbahnen Filzbach AG die längste Sommerschlittelbahn der Schweiz**, die am 1. Juli 1994 in Betrieb genommen werden soll. *Willy Kamm*, Präsident des Verwaltungsrats, verspricht sich damit nicht nur eine Belebung des Sommertourismus auf dem Kerenzerberg, sondern hofft auch auf eine Kompensation des Wintergeschäfts, das infolge der vergangenen schneearmen Winter deutliche Einbussen erlitten hat. Ausserdem habe die neue, ca. 1300 Meter lange Schlittelbahn einen Werbeeffekt, der dem ganzen Gebiet zuträglich sei, so dass «wir vielleicht in fernerer Zukunft sogar etwas verdienen können», erklärt Kamm. Vorerst aber soll kräftig investiert werden. Sektion 1 und Mittelstation der Sesselbahn müssen für 2,3 Millionen Franken saniert werden. Diese Summe wird durch eine Erhöhung des Aktienkapitals um 500 000 Franken und durch Bankkredite aufgebracht. *SS*

Basel

Jetzt liegen die genauen Zahlen des Basler Fremdenverkehrs für das Jahr 1993 vor. Wegen der Rezession und des jährlich wechselnden Messe- und Kongresskalenders wurde **1993 für Basel ein wenig erfreuliches Tourismusjahr**. Die 37 Hotels meldeten insgesamt 597 832 Übernachtungen (177 899 Inland- und 419 933 Auslandgäste). Die Abnahme gegenüber dem Vorjahr belief sich auf 5,8 Prozent. Letztmals wurde 1959 mit 577 521 Logiernächten ein derart schwaches Jahresresultat registriert. *IA*

Graubünden

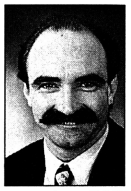
In einem Pilotprojekt, das unter der Federführung des Bündner Hoteliervereins und das Verkehrsvereins Graubünden steht, wird **im kommenden Winter Gästen, die in Bündner Hotels ihre Ferien verbringen, die Gratis-Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln offeriert**. Diesbezügliche Gespräche mit den SBB, der Rhätischen Bahn und der Reisepost haben bereits stattgefunden und zu einem befriedigenden Ergebnis geführt. Wer im nächsten Winter einen mehrtägigen Hotelaufenthalt in Graubünden bucht, kann von diesem umweltfreundlichen Angebot Gebrauch machen. Der Bündner Hotelierverein ist davon überzeugt, dass ein Grossteil seiner Mitglieder bei dieser Aktion mitmacht. Die Parahotellerie wird in diesen Pilotversuch nicht miteinbezogen. *FS*

Berner Oberland

Adelbodens Aufschwung setzt sich fort. An der Generalversammlung des Verkehrsvereins konnten Präsident *Kurt E. Gygax* und Direktor *Roland Lymann* abgesehen vom immer noch fehlenden Saalangebot nur Gutes berichten: Eine positive Betriebsrechnung, ein neues Marketingkonzept, ein frisches Logo, eine in Aussicht stehende EDV-Lösung mit Direktreservation und der Umbau des Verkehrsbüros nicht zuletzt. Nach Investitionen von rund 100 Mio Franken in die touristische Hardware Adelbodens, die sich in jeder Hinsicht positiv auswirkt, wird demnach auch für Software eine neue Epoche eingeläutet. *PG*

IN EIGENER SACHE

Frische Farbe im Verlag htr



Der Verlag der hotel + touristik revue (htr) steht unter neuer Leitung: Der 32jährige Verlagsmarketing- und Verkaufsspezialist Peter Schibler (Bild) hat die Nachfolge von Stefan Sarbach angetreten. Schibler arbeitete zuvor beim Verlag Meyer in Zürich, wo er den Wiederverkauf betreute. Unter seiner Regie standen der Kioskverkauf des Leaderproduktes «Meyers Modeblatt», der Vertrieb von Buchprodukten aus dem Verlag sowie Partnerschaftsprojekte und diverse Spezialaufgaben, beispielsweise die Testversuche zur Einführung der Publikumszeitschrift «Chuchi» im einheimischen und im deutschen Markt.

*

Peter Schiblers Werdegang hin zum Verlagsspezialisten ist verschlungen. Im Zürichbiet aufgewachsen, absolvierte er eine Malerlehre. Stets schon vom Verkauf angetan, erhielt er bald nach der Lehre Gelegenheit, seinen Wunschberuf aus nächster Nähe kennenzulernen: Zwei Jahre war Peter Schibler Aussendienstmitarbeiter im Abonnementenverkauf. Er sagt zu diesem Intermezzo: «Es war eine sehr harte aber auch sehr lehrreiche Zeit, quasi eine Lebensschule. Anstehende Probleme werden heute beim Gedanken daran plötzlich relativiert und Lösungsansätze ergeben sich fast wie von selbst». Als Aussendienstmitarbeiter im Einsatz stand Schibler in der Folge bei einer Farbenhersteller-Firma, ehe er zum Verlag Meyer wechselte. Er absolvierte eine Kaderschule und bildete sich zum Verkaufskoordinator und zum eidgenössisch diplomierten Verkaufsleiter aus.

Peter Schibler ist verheiratet und Vater von drei Kindern. Er wohnt mit seiner Familie im zürcherischen Rüti. Pendeln ist also angesagt, doch Schibler zieht einen Wohnortswechsel derzeit nicht in Betracht. Die Gründe liegen auf der Hand: Seine neue Arbeit ist mit einer regen Reisetätigkeit in der ganzen Schweiz verbunden, die Wohnsitznahme in Bern und Umgebung, also in der Nähe des SHV-Hauptsitzes, ist damit nicht unbedingt erforderlich. Der Kontakt zum sogenannten «Zürcher Kuchen» bezeichnet Schibler – er hat väterlicherseits auch eine sehr enge Verbindung zum Berner Oberland – eigentlich sogar als Vorteil für seinen neuen Job als Verlagsleiter bei der hotel + touristik revue.

*

Bei der Familie, beim Joggen oder Waldlaufen wird sich Peter Schibler von der vielfältigen und anspruchsvollen Arbeit erholen. Als Verlagsleiter obliegt ihm die Verantwortung über den gesamten Abonnementen-Bereich der hotel + touristik revue sowie das Inserate- und das Lesermarketing. Hotellerie und Tourismus sind Gebiete, die Schibler eigentlich seit je her interessiert haben, um so spannender und reizvoller sei für ihn auch diese neue Tätigkeit, gibt er zu Protokoll. Allerdings nicht ohne darauf hinzuweisen, dass er sich wohl bewusst sei, auf einer guten Basis weiter aufbauen zu können.

*

Im Namen des Schweizer Hotelier-Vereins wünsche ich Peter Schibler für seine verantwortungsvolle Tätigkeit die gleiche Ausdauer, die beim Waldlauf und Jogging notwendig ist und heisse ihn in unserem Kreise herzlich willkommen.

Werner Friedrich
Gesamtleiter hotel + touristik revue

Verkehrsverein Thun

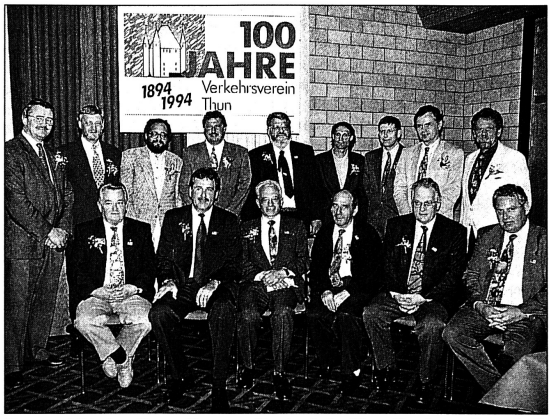
Beendet 100 Jahre mit neuem Namen

Nach dem Saanenland, nach Interlaken, Hasliberg und anderen Oberländer Destinationen tilgten auch die Thuner Touristiker den Begriff «Verkehr» aus ihrer Dachorganisation. Ins 100. Jahr ihres Bestehens geht sie als Thun Tourismus Organisation (TTO).

PETER MATHIAS GRUNDER

Als im Jahre 1894 der Kur- und Verkehrsverein Thun gegründet wurde, war von der Regierung der Stadt niemand zugegen, bedauerte *Hans-Ueli von Allmen*, derzeitiger Thuner Stadtpräsident, an der 99. Hauptversammlung des Vereins. Weil sie «etwas gut machen» wollten, kamen dafür 1994 gleich alle sieben. Die Tourismusprofis, so von Allmen in seiner Grussadresse, arbeiteten «zielgerichtet und gut an Zielen und Visionen, die deckungsgleich mit den Absichten der Behörde sind, diese Stadt und Region noch mehr, noch besser und noch intensiver als Tourismusort zu verkaufen».

Vereinspräsident *Jürg Läderach* wird sich gefreut haben, solches zu hören, finden doch zurzeit Gespräche mit der Behörde statt, die auf neue Finanzierungsgrundlagen für touristische Aufgaben zielen. «Der Vorstand und die Geschäftsleitung», so Läderach, «sind sich schon lange klar darüber, dass wir mehr Mittel brauchen, wenn wir unsere Arbeit fortführen wollen.» Der Verein, der sich unter Direktor *Marc Hubacher* als einer der ersten im Oberland erfolgreich aufs kommerzielle Geschäft einliess und demnächst mit Bytelink elektronisch aufrüstet, visiert nicht nur eine Erhöhung der Kurtaxen an, sondern eine Änderung des ganzen Kurtaxensystems.



Gruppenbild ohne Dame: Der neue Vorstand der Thun Tourismus Organisation (TTO), hier ohne die einzige Dame Lotti Bugmann, freut sich auf das zweite Jahrhundert seines Bestehens. *Foto: Wanzenried*

Diskette statt viel Papier

Wer etwa an Messen nach Thun fragt, bekommt inskünftig nicht mehr ein Bündel Papier, sondern eine Diskette. *Marc Hubacher*, Thuner Tourismusdirektor mit Touristikhintergrund, setzt damit einen weiteren Marketingpflock in der Entwicklung des aus allen Nähten platzenden Verkehrsbüros am Bahnhof, zum touristischen Dienstleistungszentrum par excellence. *PG*

Thun Tourismus Organisation

Obwohl man es laut Läderach bilanzmässig hätte vermeiden können, weise die Organisation in ihrem 99. Jahresbericht «absichtlich» einen kleinen Verlust aus, was aus den Reihen der zahlreich erschienen Vereinsmitglieder bedauert wurde.

Abgesehen von der Revisionsstelle, die den Verein aufforderte, «betriebsnotwendige Amortisationen» vorzunehmen und inskünftig abzuschreiben, gaben die statutarischen Traktanden kaum zu reden. Dies obwohl der Verein in seinem 100. Jahr wie viele andere den Namen ändert und inskünftig Thun Tourismus Organisation (TTO) heisst.

So pragamatisch und effizient wie die Versammlung über die Bühne ging, gestaltet sich auch das Rahmenprogramm des Jubilars. Man wolle zwar feiern, aber auch «bleibende Werte schaffen», sagte Hubacher.

So zeigt eine hochkarätige Ausstellung Werden und Wachsen des Tourismus, und in Thun werden die zahlreichen historischen Gebäude dezent und informativ beschildert.

Schweizer Skal-Clubs

Restaurateure nun auch dabei

Künftig sollen in den Schweizer Skal Clubs neben Hoteliers, Kurdirektoren und Vertretern von touristischen Unternehmen auch Restaurateure Aufnahme finden. Dies wurde an der GV der «Skal Clubs de Suisse» in Flims beschlossen.

Vertreter der siebzehn «Skal Clubs de Suisse» trafen sich in den Parkhotels Waldhaus in Flims zu ihrer 57. Generalversammlung. Neben der Behandlung einer umfangreichen Traktandenliste stand die Diskussion um neue Mitgliederkategorien im Mittelpunkt dieser nationalen Tagung von Tourismusfachleuten aus Incoming und Outgoing. So sollen in dieser Vereinigung von Hoteliers, Kurdirektoren und Vertretern von touristischen Unternehmen künftig auch Restaurateure Aufnahme finden. Es gibt heute mehr als 500 Skal-Clubs in 83 Ländern mit über 50 000 Mitgliedern. In den Schweizer Skal-Clubs wird ein reger Gedankenaustausch zwischen touristischen Führungskräften gepflegt. Im Graubünden, dem Gastgeberkanton der diesjährigen Skal-Club-Generalversammlung, gibt es gleich zwei Skal-Clubs: Den 1942 gegründeten Skal-Club «de Grisons», der unter der Leitung des Aroser Hoteliers *Oscar E. Rederer* steht und den Skal-Club «Engadine». Der Aufsplitterung in zwei Skal-Clubs lagen seinerzeit nicht etwa Differenzen unter den Bündner Mitgliedern zugrunde, sondern die einer intensiven Club-Tätigkeit hinderlichen grossen Distanzen im Kanton der 150 Täler. Die aus geographischen Gründen erfolgte Zweiteilung der Bündner Skal-Clubs-Bewegung hat sich voll bewährt. *FS*

LESERBRIEFE

Gastfreundschaft mit Füssen getreten

«htr» Nr. 14 vom 7. April 1994, «Unbequeme «Vordenker» auf dem «Tiroler Weg»

Ab dem 28. März verbrachten wir eine Ferienwoche in einem Vier-Stern-Hotel in Seefeld. Insgesamt waren wir zehn Personen und belegten 4 Doppel- und 4 Einzelzimmer. Wir freuten uns auf die vielgepriesene österreichische Gastfreundschaft und die gleichnamige Küche. Doch als am zweiten Abend immer noch nichts «Österreichisches» auf dem Teller war, wagte ich mich an die Rezeption, um nachzufragen. Die unglaubliche Antwort: «Wissen's, wir sind ein Vierstern-Hotel, da gibt's keine österreichische Küche!» Ich wollte dann noch wissen, wo wir ein Stück Kuchen bekämen. Auch dafür müssten wir eben ins Dorf gehen, meinte das nette Fräulein.

Punkto österreichische Küche kamen wir dann woanders noch auf unsere Kosten. Doch das Viergang-Menu im Hotel wurde uns voll verrechnet, obwohl wir uns zwei Tage zum voraus abgemeldet hatten. Das ist Tiroler Gastfreundschaft!

An einem Abend hatten wir Lust auf eine Cola. Die Hausbar war noch offen. Der Kellner winkte aber resolut ab. Der Computer habe schon abgerechnet, meinte er. Wir wollten ihm das Geld geben, mit der Erklärung, er könne es ja anderntags eintippen. Unmöglich, sagte er, dann stimme ja das Datum nicht mehr. Wir gaben auf.

Ein Bruder, der von uns für eine Nacht eingeladen war, wollte am Morgen auschecken. Auf seine Bemerkung, dass wir die Rechnung bezahlen würden, sagte man ihm, das sei nicht möglich. Computermässig gehe das nicht.

Bei meiner Anfrage an der Rezeption erhielt ich ein kategorisches «Nein», als ich fragte, ob am Ostersonntag für die Kinder im Hotel etwas vorbereitet worden sei. Meine Vermutung: Die Software konnte solche Details nicht berücksichtigen.

Mein Fazit: Was nützt das teuerste und schönste Hotel, wenn die Bedürfnisse und Wünsche der Gäste – gewollt oder ungewollt – durch eine EDV, die der Hotelcrew keinen Spielraum lässt, nicht mehr berücksichtigt werden können?

Anton Baur,
Eschenbac

Olympia 2002 in Sitten/Wallis

Tourismus zögert vor Medaillenkurs

Der Tourismus gehört zu den grössten Nutzniessern der «Olympischen Winterspiele 2002» im Wallis. Dies ist die Hauptaussage einer entsprechenden Tagung im Rahmen der Visper Wirtschaftstage. Dennoch ist von einer eigentlichen Olympia-Euphorie wenig zu spüren.

GERMAN ESCHER

Bernhard Anthamatten, Direktor der Luftseilbahn Saas-Grund-Trift AG, brachte in seinem Referat die Erwartungen auf den Punkt: «Die tourismusspezifische Publizität ist der Hauptgrund für eine Durchführung der Olympischen Spiele.» Bereits heute habe die Kandidatur in den internationalen und nationalen Medien ein enormes Echo ausgelöst, erklärt *Viktor Borter*, Vizedirektor des Walliser Verkehrsverbandes gegenüber der *hotel + touristik revue*: «Olympia ist eine einmalige Chance, sich der Weltöffentlichkeit zu präsentieren.» Beinhaltet die Aufmerksamkeit aber nicht auch Gefahren? Ist es für eine Wintersportregion förderlich, wenn die Eröffnungsfeier aus dem «Stade de Tourbillon» in Sitten in alle Welt übertragen wird, wo im Februar aber selten bis nie Schnee liegt? Wichtig seien die Wettkampfstätten, entgegnet Borter auf solche Fragen. «Und diese sind schneesicher.»

Bettenbelegung steigt um 10%

Die meisten Touristiker erhoffen sich von Olympia einen «zusätzlichen Nachfrageeffekt». Und das nicht zu Unrecht. *Jean-Daniel Mudry*, Direktor des Walliser Olympia-Komitees, geht aufgrund der Erfahrungen in Albertville davon aus, dass die Übernachtungszahlen um 10 bis 15 Prozent ansteigen werden. Für das Wallis wird eine Erhöhung der durchschnittlichen Bettenbelegung von 50 auf 60 Prozent erwartet, was wiederum 750 neue Stellen im Tourismus schaffen würde.

Probleme bereitet allerdings der Zeitpunkt der Spiele. Im Januar sind die grossen, klassischen Skir[illegible] sagt: im März ist die Schneesicherheit in Frage gestellt. Also müssten die Spiele im Februar ausgetragen werden, wenn die meisten Kurorte ihre Betten ohnehin am besten belegt haben. Allein die rund 25 000 Offiziellen, Funktionäre, Athleten und Journalisten werden an die 10 Prozent der gesamten Walliser Bettenkapazität beanspruchen. Jean-Daniel Mudry rechnet mit rund einer Million Olympiabesucher: «Das Olympiajahr selber wird sicher eine enorme Belastung», gesteht die Fieschер Hotelierin *Odile Schuler*. Vor und nach den Spielen werde das ganze aber grosse Vorteile bringen. Für sie wie für weite Bevölkerungsteile ist wichtig, dass Olympia möglichst umweltgerecht durchgeführt wird. «Bei einem Neubau einer Bobbahn hätte ich ins Lager der Gegner gewechselt.» Für Bob und Rodeln weicht man nach St. Moritz aus.

Infrastruktur wird verbessert

In der heiklen Frage der Sprungschanze hat sich das Komitee für Täsch entschieden, wo 1985 die Junioren um WM-Ehren sprangen. Ein Schanzenneubau wäre im Goms, das die Langläufer beherbergen würde, nicht durchzusetzen gewesen. Die Gommer stehen den Spielen ohnehin sehr skeptisch gegenüber. Bekanntlich haben sie im letzten Jahr die Durchführung der Weltmeisterschaft 1999 abgelehnt. Wenn das Goms nicht mitmachen würde – so die Einschätzung Mudrys – sei die Walliser Kandidatur nur halb soviel wert.

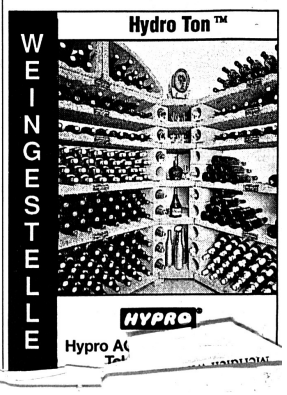
In der Festlegung der Wettkampfstätten hat das Walliser Olympiakomitee praktisch alle Regionen berücksichtigt. Die meisten Anlagen sind vorhanden. Einzig das Eisstadium in Sitten muss neu gebaut werden. Insgesamt will das Olympiakomitee nur 75 Millionen Franken investieren. «Mit den Olympischen Spielen können wir die Infrastruktur in unserem Kanton auf den neuesten Stand bringen», ist Viktor Borter überzeugt. «Das wäre aufgrund der gegenwärtigen Finanzlage kaum möglich.»

Dass auch jene, welche keine Wettkämpfe austragen, von den Spielen profitieren – davon ist beispielsweise auch der Lötschentaler Kurdirektor *Marce* überzeugt: «Man muss hier den ganzen Kanton sehen. Wer weiss denn heute noch, wo genau der Slalom von Lillehammer ausgetragen wurde.»

*

Bisher hielt sich das Interesse für die «Olympia-Kandidatur 2002» in Grenzen. Weite Bevölkerungsteile begegnen der Grossveranstaltung mit Skepsis und Zurückhaltung. Die Touristiker sind hier keine Ausnahme. In der Fachtagung waren Kurdirektoren und Hoteliers an einer Hand abzuzählen. Stellt sich die Frage: Wie soll das Walliser Volk für die Olympischen Spiele begeistert werden, wenn sich die direkten Nutzniesser, nämlich die Tourismusbranche selber, kaum interessiert und schon gar nicht engagiert? Eines ist klar: Wenn am Urnengang vom 12. Juni nicht mindestens zwei Drittel der Walliser der Kandidatur zustimmen, darf man sich keine ernsthaften Chancen ausrechnen. Wer von Olympia profitieren will, muss rechtzeitig mit dem Training beginnen. Das gilt für Athleten und Touristiker gleichermassen. Oder wollen die Tourismuskreise von Olympia letztlich gar nichts wissen? ***German Escher***

REKLAME



Monteforno im Tessin

Stahlwerk wird Erlebnispark

Das Ende Jahr schliessende Von-Roll-Stahlwerk Monteforno in Bodio TI soll in einen riesigen Freizeit-Erlebnispark umgewandelt werden. Die Investitionen würden sich ohne Bodenkosten auf 80 Millionen Franken belaufen, schreibt der Blick.

Eine Wild-West-Stadt mit Bahnhof, ein riesiger Luna-Park und im Zentrum die grösste Modelleisenbahn der Welt, ein China-Restaurant inmitten eines Sees, eine Konzerthalle für 3000 Personen, Camping Plätze, ein Tessiner Dorf und verschiedenste Freizeitmöglichkeiten sollen auf dem Areal des Von-Roll-Stahlwerks Monteforno im Tessin entstehen, schreibt der Blick weiter und verweist dabei auf Schweizer Initianten. Interessant ist, dass die hinter dem Projekt stehende «Interessengemeinschaft zur Realisierung von Rail World» das Freizeit-Projekt zusammen mit der Produktionsgesellschaft Ropro planen, die unter anderem auch einen Managementvertrag mit dem Österreichischen Nationalzirkus besitzt.
Alle 330 Monteforno-Beschäftigten sollen umgeschult werden und innerhalb des Erlebnisparks eine neue Anstellung erhalten. Weiter schreibt der Blick, dass die Von-Roll-Generaldirektion grosses Interesse zeige, zumal die Projektinitianten neben den geplanten 80 Millionen Franken Investitionen offenbar auch das Werk kaufen möchten.
Im Finanz- und Wirtschaftsdepartement des Kantons Tessin wird hingegen das Projekt wie alle anderen geprüft, so unter anderen auch ein Übernahmeangebot einer italienischen Stahlfirma. *VY/FL*

HOT-TELL

Thun/Interlaken: Gläubiger warten. Gemäss eines Berichtes in der Berner Zeitung müssen sich die Gläubiger mit Pfandrechten auf dem Hotel Beau Rivage in Thun und dem «Löwen» in Interlaken vorerst noch gedulden. Im Gegensatz zu den beiden anderen Liegenschaften der in Konkurs geratenen ReInvest AG in Nidau und Zürich sind beim Beau Rivage bisher keine Begehren für eine Liquidation gestellt worden. Wann die ReInvest-Liegenschaften versteigert werden, ist noch ungewiss. Immer noch möglich ist, dass die Gläubiger selbst einen Käufer finden und damit eine risikoreichere Versteigerung umgehen.

*

Kein Käufer fürs «Languard» Pontresina. Der von der Gemeinde Pontresina geforderten Versteigerung des seit fünf Jahren geschlossenen Hotels Languard war kein Erfolg beschieden. Zwar hatten sich 25 Personen zur betreibungsamtlichen Grundstückversteigerung eingefunden, aber die 2,9 Millionen Franken, die als Mindestangebot gefordert wurden, schreckten offenbar alle Interessenten ab. Zur ergebnislos verlaufenen Versteigerung dürfte auch der Umstand beigetragen haben, dass das Hotel Languard über keinerlei Umschwung verfügt, so dass die Parkplatzfrage nur mit Einsatz weiterer beträchtlicher Mittel befriedigend gelöst werden könnte. Die gute Lage des Hauses vermochte dieses Manko offenbar nicht wettzumachen.

*

Hotel-Restaurant Bahnhof in Zollikofen wieder offen. Nach einer sanften Renovation ist das Hotel-Restaurant Bahnhof in Zollikofen seit Anfang April wieder offen. Geleitet wird das Lokal von *Yves Caminada,* der den Betrieb zusammen mit seinen Mitarbeitern über das ganze Jahr geöffnet hat. Neuer Besitzer der Gaststätte ist *Rolf von Allmen.*

*

Meridien an Forte oder Accor? Die britische Hotel- und Cateringkette Forte will die im Besitze von Air France stehende Hotelgruppe Meridien übernehmen. Vor wenigen Tagen haben die Briten ein entsprechendes Übernahmeangebot unterbreitet, welches die Offerte des Konkurrenten Accor um rund 15 Prozent übersteigt. Forte hat für die zu 57 Prozent von der hochverschuldeten Air France kontrollierte Kette rund 460 Millionen Franken geboten. Die französische Accor-Gruppe bietet 400 Millionen, betrachtet sich jedoch als logischerer Partner von Air France. Als aussichtsloser Kandidat im Übernahmekampf um Meridien wird Kempinski bezeichnet.

6

Schweizerische Bundesbahnen

Unterwegs mit Freizeit- und Familienbahn

Auf den Fahrplanwechsel am 29. Mai treten bei den Schweizerischen Bundesbahnen zahlreiche Neuerungen in Kraft. Im Jahr der Familie präsentierten die SBB spezielle Angebote für Familien. Auch die Angebote für ausländische Gäste wurden ausgebaut.

STEFAN RENGGLI

Die Schweizerischen Bundesbahnen haben auf den Fahrplanwechsel am 29. Mai zahlreiche neue Angebote kreiert. *Foto: Express*

Im Jahr der Familie präsentieren die SBB einige besonders familienfreundliche Angebote: Die Familienkarte mit der Formel «Kinder bis 16 fahren gratis mit» bietet eine Vergünstigung, die auch im internationalen Vergleich einzigartig ist. Besonders attraktiv sind 1994 die Gratis-Übernachtungen für ein bis zwei, maximal zwölfjährige Kinder in Begleitung ihrer Eltern: Im Juli und August 94/95 logieren sie in verschiedenen Hotels der Städte Basel, Bern, Genf, Lausanne, St. Gallen und Zürich gratis. Die Eltern und weitere Kinder zahlen stark reduzierte Preise. Die Buchung erfolgt über die Verkehrsbüros der beteiligten «Schweizer Sechs».

10 Jahre Hertz am Bahnhof

Seit 10 Jahren gibt es das Angebot «Bahn & Auto», das es ermöglicht, an allen besetzten Bahnhöfen der SBB und einiger Privatbahnen einen Mietwagen zu reservieren und zu beziehen. Nach einem Rückgang in den letzten Jahren hat Hertz das Angebot im Jubiläumsjahr massiv aufgefrischt: Mit einer Zusatzkarte für 15 Franken (ab 1995: 30 Franken) zum Halbtax- oder Generalabonnement können am Bahnhof Autos zum halben Preis gemietet werden. Vollzahler müssen hingegen für den Mietwagen tiefer in die Tasche greifen als bisher. Hertz schätzt, dass gegenwärtig jeder zweite Kunde des Angebots «Bahn & Auto» ein Freizeitkunde ist.

Auch bei den SBB machen Freizeit und Tourismus rund die Hälfte des Personenverkehrs aus. Die andere Hälfte entfällt auf den Geschäfts- und Berufsverkehr. Das Segment der Geschäftsreisen soll in Zukunft attraktiver gestaltet werden. Nach Auskunft von *Paul Blumenthal*, Direktor Personenverkehr bei den SBB, wird geprüft, ob für Business-Reisende an den Bahnhöfen separate Lounges eingerichtet werden sollen, analog den Flughäfen, zur Steigerung der Attraktivität für das anspruchsvolle Kundensegment der vielreisenden Businessleute.

Swiss Travel System boomt

Wachsender Beliebtheit erfreuen sich auch die Angebote für Personen mit Wohnsitz im Ausland. Swiss Pass (Generalabo für Touristen), Swiss Card (Halbtax-Abo mit zwei Bahntransfers ab Grenze/Flughafen zum Ferienort) und Swiss Transfer (nur Transfers ohne Halbtax-Abo) verbuchten 1993 einen Umsatz von 27 Millionen Franken. Das sind zwei Millionen mehr als im Vorjahr und fünf Millionen mehr als 1991. Hauptsächliche Märkte sind Nordamerika, Grossbritannien und Deutschland. Wachsende Anteile verbucht der Ferne Osten.

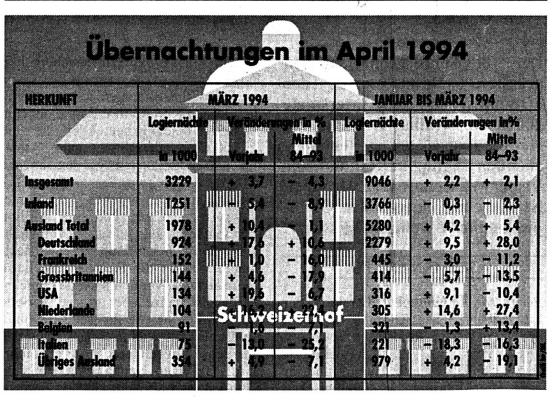
Neues Outfit für Fahrplan

Ab dem 14. Mai gelangt das neu vierbändige Kursbuch in den Verkauf. Der vierte Band «Einfach bahnfahren» umfasst alles Wissenswerte rund ums Bahnfahren. Dieser Zusatzband wird gratis auch am Bahnhof abgegeben und erscheint in Deutsch, Französisch und Italienisch, leider aber nicht in Englisch. Für PC-Benützer (DOS und Windows; ab 386er mit 2 MB RAM und 15 MB freier Harddisk) erscheint wiederum für 35 Franken eine auch für Hotels geeignete Kursbuch-Diskettenversion, die neu auch alle Postauto- und Busverbindungen und die wichtigsten Auslandverbindungen enthält.

MwSt verteuert Bahnfahren

Ab 1. Januar 1995 werden die Basistarife der Bahn um 3,6 Prozent angehoben; ausgenommen von der Erhöhung sind das Halbtax-Abonnement und die Familienkarte. *Hans Peter Faganini*, Generaldirektor der SBB, rechtfertigte die Tarifanpassung: «Die SBB haben bei der Mehrwertsteuer keinen Sondersatz gefordert – im Gegensatz zum Tourismus. Ich weiss nicht, ob das, was im Tourismus gemacht wurde, für die Branche gut ist.»

Hotelübernachtungsstatistik März



Die Nachfrage aus dem In- und Ausland ist gegenläufig

Nach den positiven Resultaten der Monate Januar und Februar zeigen auch die ersten provisorischen Daten für den März 1994 eine erfreuliche Entwicklung der Hotellogiernächte in der Schweiz. Wie das Bundesamt für Statistik (BFS) mitteilt, stieg die Zahl der Übernachtungen in der Schweizer Hotellerie im Vorjahresvergleich um 3,7 Prozent auf 3,23 Millionen an (+ 114 800). Dabei verlief die Nachfrage aus dem In- und Ausland gegenläufig. Während die ausländischen Buchungen um 10,4 Prozent auf 1,98 Millionen Logiernächte (+ 186 200) zunahmen, sanken diejenigen der inländischen Gäste um 71 400 oder 5,4 Prozent auf 1,25 Millionen.
Der Rückgang des Binnentourismus dürfte durch das schlechte Wetter am Ende des Monats zu erklären sein, welches dazu führte, dass die Osterferien entweder nicht angetreten wurden oder dass sie ins Ausland führten. Die Zunahme der ausländischen Buchungen wurde hauptsächlich bestimmt durch die positive Entwicklung der Nachfrage aus Deutschland. Die Besucher aus unserem nördlichen Nachbarn steigerten ihre Übernachtu[illegible]

Prozent. Ein Grund dafür dürfte sein, dass aufgrund des frühen Ostertermins in verschiedenen Bundesländern die Frühlingsferien bereits im März begannen (im Vorjahr im April).
In den Niederlanden (+14 400 Logiernächte/+16,2%) hingegen dauerten die Winterferien bis in den März hinein. Ebenfalls positiv war die Nachfrage aus den USA (+ 22 000/+ 19,6%). Bei den wichtigen Herkunftsländern war lediglich bei den Gästen aus Italien eine nennenswerte Einbusse zu verzeichnen (– 11 300/– 13,0%).
Vom Januar bis März 1994 registrierten die Schweizer Hotelbetriebe eine Zunahme der Logiernächte um 2,2 Prozent (+ 198 200) auf 9,05 Millionen. Nachdem sich die Buchungen der Schweizer im Januar und im Februar positiv entwickelt hatten, führte die starke Abnahme im März dazu, dass die Binnennachfrage im ersten Quartal 1994 um insgesamt 13 000 Logiernächte (– 0,3%) auf 3,77 Millionen sank. Der positive Trend bei den ausländischen Buchungen steigerte die Zahl der Logiernächte vom Januar bis März um 211 200 (+ 4,2%) auf 5,28 Millionen. *BFS*

Buspartner Schweiz

Optimistisches Busgewerbe

An der Generalversammlung der Werbe- und Marketinggemeinschaft Buspartner Schweiz auf der Schwägalp herrschte Optimismus, trotz stagnierender Umsätze in der Branche. Claude Kaspar, Professor am Institut für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen, prognostizierte eine Trendwende in absehbarer Zukunft.

SIGI SCHERRER

Die Generalversammlung selbst stand im Zeichen von Statutenänderungen, Ersatzwahlen für die beiden zurückgetretenen Vorstandsmitglieder *Luzi Tischhauser* und *Urs Kessl* sowie der Aufnahme von elf neuen Mitgliedern. Sämtliche Traktandenpunkte (siehe dazu *htr* Nr. 15 vom 14. April) und Anträge des Präsidiums wurden von der GV gutgeheissen, ausser dem Beitritt der «Transports Publics du Chablais», deren Vertreter nicht anwesend waren und deshalb laut Statuten nicht aufgenommen werden konnten.
Ebenfalls abgelehnt wurde der Erlass des Mitgliederbeitrages von Brig, das aufgrund der Hochwasserkatastrophe ein entsprechendes Gesuch eingereicht hatte. *Helge Unruh*, der unter anderem eine einmalige Erhöhung des Jahresbeitrages um 200 Franken zur Sanierung der Vereinsfinanzen durchgebracht hatte, befürchtete, dass mit Brig ein Präzedenzfall geschaffen werden könnte, der in der Folge sehr rasch Schule machen würde.

Innovationen gefragt

Im Anschluss an die Generalversammlung analysierte *Claude Kaspar* die «Chancen des Busgewerbes im Tourismus von morgen». Aufgrund der Umfrage «Reisemarkt Schweiz, so reisten die Schweizer» verwies er auf den seit 1976 stetig zu[illegible]nden Anteil der Busreisen, wobei vor allem Kurzreisen ins Ausland, ältere Passagiere sowie Rundreisen für steigende Nachfrage sorgen. Parallel dazu entwickelte sich auch der Buskomfort markant, während sich beim Image eher negative Trends abzeichneten. Lediglich Geselligkeit, Abwechslungsreichtum und Erholungswert liessen positive Entwicklungen erkennen, schlecht benotet würden weiter Bequemlichkeit, Staurisiken, Anstrengung, Sicherheit, Stress und Abhängigkeit, was auf mehr oder weniger festgefahrene Vorurteile aus den Pionierzeiten des Bustourismus zurückzuführen sein dürfte.

Wichtige Rahmenprogramme

Mit Blick auf das Jahr 2000 rechnet die Welttourismusorganisation mit einem weiteren Aufschwung, zumal sich einerseits die Einkommensverhältnisse verbessern, andererseits die Arbeitszeiten weiterhin reduzieren werden. Dies hat nicht nur eine stimulierende Wirkung auf die touristische Nachfrage, sondern auch auf eine zukünftigeb Verschiebung zu qualitativ höherwertigen Reiseformen. Diese Qualität, so gab Kaspar zu bedenken, beziehe sich nicht nur auf die Busfahrt selbst, auch das Rahmenprogramm (Reiseleitung, Betreuung, Unterkunft, Verpflegung etc.) werde kritisch beurteilt.

Qualitätsbusreisen gefragt

In Deutschland sei eindeutig ein Trend zur Qualitätsbusreise festzustellen; in unserem Nachbarland Österreich hingegen werde auf Innovation gesetzt. Mit «Busreisen plus» werden zielgruppenorientierte Angebote wie Festspiele, Sport, Radtouren, Schiffahrten und ähnliches mit zunehmendem Erfolg als Packages lanciert. Claude Kaspar ist überzeugt, dass die Zukunftschancen des Bustourismus intakt sind und bleiben, sofern die Schweizer Unternehmen nicht nur ein wachsames Auge und ein spitzes Ohr für den Markt haben, sondern mit unkonventionellen Angeboten auch laufend neue Marktsegmente erschliessen können.

«Ferien auf dem Bauernhof»

Aschenbrödel zeigt touristische Ambitionen

Kaum ein anderes Angebot im Tourismus hat derart lang ein Aschenbrödel-Dasein gefristet wie die «Ferien auf dem Bauernhof». Doch jetzt wird aufgeholt: Die Lancierung eines Gütesiegels und eine aktive Buchungszentrale bringen das Angebot endlich ins Rampenlicht.

SUSANNE RICHARD

Die Gäste der neunziger Jahre suchen naturnahe Angebote, den Kontakt mit der Bevölkerung des Feriengebiets und bleibende Erlebnisse. Vieles davon können «Ferien auf dem Bauernhof» bieten. Zur steigenden Nachfrage gesellt sich das steigende Angebot. Der aufwendige Nebenverdienst der Bäuerin gewinnt Anerkennung als vielversprechendes zusätzliches und ökonomisch notwendiges Standbein der Landwirtschaft. Wer ein Unterkunftsangebot hat und bereit ist, sich zu engagieren, allenfalls Essen anzubieten oder auch einzelne Kinder aufzunehmen, kann heute durchaus eine Auslastung von 180 Tagen und mehr erreichen und damit wesentlich mehr als nur einen Zustupf zum landwirtschaftlichen Einkommen erwirtschaften.

Gütesiegel: Tiere garantiert

Um eine angemessene Entschädigung für die zeitaufwendige Vermietung zu erzielen, muss die Qualität des Angebots überzeugen. Deshalb hat der Verein «Ferien auf dem Bauernhof» in diesem Winter ein nationales Gütesiegel lanciert. 58 der 150 Mitglieds-Bauernhöfe sind seit Februar damit ausgezeichnet. Das Gütesiegel soll ein echtes «Bauernhoferlebnis» mit einem lebendigen Hof und mit Tiervielfalt garantieren. Noch weiter als die Schweizer gehen die Anbieter in Österreich: Die Bauernhöfe – allein im Tirol rund 400 organisierte – sollen ab nächstem Jahr je nach Komfort und Erlebnisangebot mit zwei bis vier Blumen klassiert werden. Ist Ähnliches auch in der Schweiz geplant? *Rita Barth*, Präsidentin des Schweizer Vereins winkt ab: «Die Qualität des Angebots ist uns wichtig, aber wir wollen nicht mit einer Klassifikation den Konkurrenzkampf anspornen. Jeder Hof ist etwas Besonderes und entscheidend sind bei unserem Produkt ja die Gastgeberfamilien.»

Frischer Wind bei Vermarktung

Hauptzielgruppe der Bauernhof-Ferien sind Familien mit Kindern und auch einzelne Kinder. In der Zwischensaison möchte man vermehrt Senioren ansprechen. Der Anteil der Schweizer Gäste liegt bei 60 Prozent. Lediglich 10 Prozent sind Deutsche, ganz anders als in Österreich, wo 80 Prozent der Gäste aus dem nördlichen Nachbarland stammen. Im diesjährigen Prospekt – erstmals auf Umweltpapier – spürt man den neuen Wind, der beim Marketing weht. Professionell gemacht, gespickt mit Artikeln, die Lust auf Bauernhof machen, wird die Auflage von 50 000 Exemplaren schon bald knapp werden. Mit dem Wechsel der Vermarktungsorganisation vom Bauernverband zum Tourismusprofi Reka hat man eine glückliche Hand bewiesen: Die neuen Partner ergänzen sich bestens und profitieren beide. Rita Barth ist vom Resultat begeistert: «Wir sind seit sechs Monaten bei der Reka und haben Ende April bereits den Umsatz des Vorjahres von 760 000 Franken erreicht!» Das Budget 1994 von 850 000 Franken kann damit bestimmt eingehalten werden. Die Schweizerische Reisekasse Reka in Bern wirbt bei ihren eigenen Werbeaktivitäten für die «Ferien auf dem Bauernhof» gemäss Abmachung unbürokratisch gleich mit und die «Ferien auf dem Bauernhof» werben in ihrem Prospekt ebenfalls für die Reka.

Administrativ entlastet

Die Bäuerinnen und Bauern bezahlen einen bescheidenen Mitgliederbeitrag von 50 Franken jährlich. Dank der Buchungszentrale, die 12 Prozent Kommission auf dem vermittelten Betrag beansprucht (2 Prozent davon gehen an den Verein «Ferien auf dem Bauernhof»), sind die Bäuerinnen und Bauern weitgehend von den zeitintensiven und häufig ungeliebten administrativen Arbeiten entlastet. Die Buchungszentrale vermittelt Gäste, stellt auch gleich Rechnung und – für die zeitlich stark belasteten Bauernfamilien eine zusätzliche Entlastung – fordert im Falle von No-Shows 50 Prozent des geschuldeten Betrags ein.

Nicht nur problemlos

Ferien auf dem Bauernhof: Das ideale Produkt ohne «Wenn und Aber», die ideale Verbindung von Tourismus und Landwirtschaft? «Im Prinzip Ja», meint Rita Barth. «Ganz problemlos ist der Umgang mit den Gästen im eigenen Haus dennoch nicht: Die ganze Familie muss hinter dem Wunsch stehen, Gäste aufzunehmen. Und natürlich muss genügend Rückzugsraum für die eigene Familie da sein. Oder überspitzt ausgedrückt: die Kinderzimmer darf man nicht vermieten. Man muss auch lernen, sich abzugrenzen, sonst kann das Familienleben tatsächlich unter der Vermietung leiden.»

Heuhotels: «Schlaf im Stroh!»

Vom 1. Mai bis 31. Oktober sind im ganzen Jura, im Freiburgerland, im Pays d'Enhaut und im Schwarzenburgerland in 98 Landwirtschaftsbetrieben «Schlaf im Stroh!»-Angebote buchbar.

Das Mindestangebot der Landwirte umfasst das Nachtlager im Stroh, den Zugang zu Toiletten und fliessendem Wasser und das Frühstück. Die Übernachtungen und allfällige Mahlzeiten müssen im voraus reserviert werden. Die Übernachtung im Stroh (oder Zelt) plus Frühstück kostet für Erwachsene 15 Franken, für Kinder bis 10 Jahre 9 Franken und ab 10 Jahren 13 Franken. Ein Abendessen kostet zusätzlich 16 Franken und ein Picknick 8 Franken, für Kinder die Hälfte. Zusätzlich bieten einzelne Bauernfamilien Gästezimmer (Preis pro Person 32 Franken), Zeltplätze, Gepäcktransporte, Pferdeboxen oder Mietfahrräder an. Um die Sicherheit zu gewährleisten, wurde jeder Betrieb bezüglich Unfall- und Brandverhütung kontrolliert. Entstanden ist die Idee 1993 in jurassischen Landwirtschafts-Beratungsgruppen. Heute wird mit den Verkehrsvereinen zusammengearbeitet, diese besorgen die Werbung und kümmern sich in gewissen Regionen um die Buchungen. *SR*

Kommentar

Kontakt statt Komfort

Die traditionsreiche Landwirtschaft und der Tourismus als moderne Dienstleistungsbranche sind trotz gewisser gemeinsamer Interessen immer noch recht fremde Partner. Ein Berührungspunkt sind die «Ferien auf dem Bauernhof», wo der bäuerliche Lebensraum zum touristischen Angebot wird.

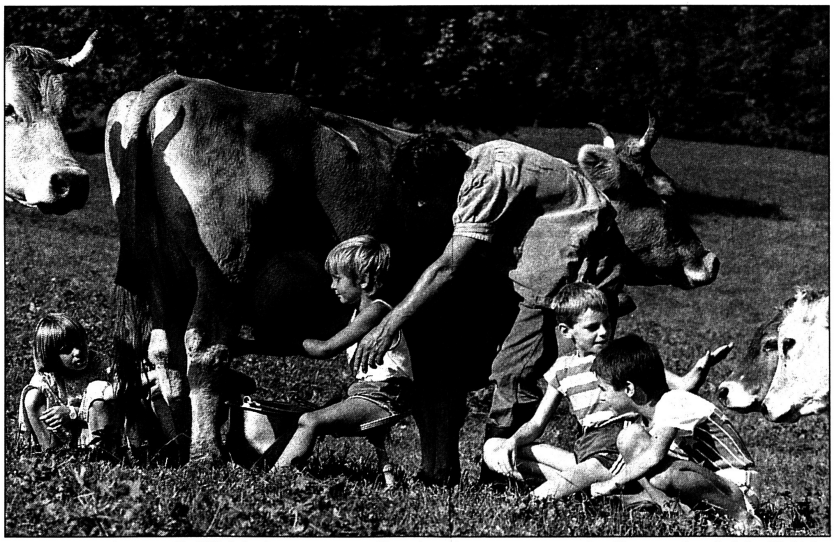
In der Schweiz stecken die Bauernhof-Ferien zwar noch ziemlich in den Kinderschuhen – im Gegensatz zu einigen Nachbarländern wie Österreich und auch Frankreich – aber der Aufwärtstrend ist bemerkenswert. Aus dem Erfolg der «Ferien auf dem Bauernhof» kann der übrige Tourismus und insbesondere die Hotellerie bereits Schlüsse für das eigene Angebot ziehen: Das naturnahe Erlebnis ist das wohl wichtigste Argument für «Ferien auf dem Bauernhof». Das steigende Bedürfnis nach Kontakt mit der ortsansässigen Bevölkerung und das Interesse an deren Lebensweise und Kultur überwiegt bei zahlreichen Feriengästen bereits das Verlangen nach immer mehr Komfort und Infrastruktur im Hotelbetrieb.

Ein anregendes Gespräch bei einer herzlich offerierten Flasche Wein in der Bauernstube des Gastgebers vermag Gäste aus den Hotels zu locken, die lieber auf den neusten Whirlpool verzichten, als auf Kontakt mit dem Gastgeber. Herzlichkeit und persönliches Interesse an den Gästen stehen erfolgreich im Wettbewerb zum häufig allzu geschäftig-kühlen Managertum gewisser Hoteliers.

Verhindert zuviel Professionalität schon mal das Ferienerlebnis für die Gäste, so vermag die Kehrseite – zuwenig Professionalität – allerdings den finanziellen Erfolg zu verhindern. Die Hemmung, einen alle Kosten deckenden und sogar auch gewinnbringenden Preis vom Bauernhofgast zu fordern und die Gefahr, das Privatleben völlig den Gästen zu opfern, sind zwei mögliche Fallen, die sich den Bauernfamilien stellen.

Ein Mix von herzlicher Gastfreundschaft und fachlich-ökonomischer Professionalität ist heute unbedingt erforderlich.

Zwischen diesen Polen die Balance zu finden – ohne Selbstaufgabe und ohne ökonomische Einbussen –, ist eine der Herausforderungen der Zukunft – auf dem Bauernhof genauso wie im Hotel. Und dieser Mix definiert gleichzeitig auch die Qualität, die den Tourismus der Zukunft auszeichnen soll. ***SR***



Den Kindern zeigen, wo die Milch herkommt und der Kontakt zu Tieren gehören zu den Hauptmotiven bei der Wahl des Bauernhofs als Ferienort. *Foto: Werbegemeinschaft Obertoggenburg*

«Urlaub auf dem Bauernhof» in Deutschland

Es boomt, mit oder ohne Gütesiegel

Schätzungsweise 20 000 Bauernhöfe in Deutschland bieten in irgendeiner Art «Urlaub auf dem Bauernhof» an. Bundesweit existiert weder ein einheitliches Gütesiegel noch eine zentrale Marketingorganisation für dieser Betriebe.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

«Wer Werbung macht, hat den besseren Hof», wagt *Gisa Diehl* zu behaupten. Damit meint die Projektleiterin für «Urlaub auf dem Bauernhof» bei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) in Frankfurt nicht etwa simple Anzeigenwerbung, sondern die Auszeichnung durch ein Qualitätssiegel. Die DLG vergibt ihr Gütezeichen seit 20 Jahren, mittlerweile an 1640 Betriebe in ganz Deutschland.

Gütesiegel ist nicht alles

Maria Fassbender, Geschäftsführerin der 1991 gegründeten «Bundesarbeitsgemeinschaft für Urlaub auf dem Bauernhof» in Bonn, warnt dagegen grundsätzlich davor, Bauernhöfe abzuqualifizieren, die kein Gütesiegel tragen. Zu unterschiedlich seien schliesslich die Beweggründe eines einzelnen Betriebes, sich für oder gegen eine derartige Auszeichnung zu entscheiden.

Übersicht schaffen

Die Bundesarbeitsgemeinschaft ist ein erstes Instrumentarium, um das Angebot langfristig flächendeckend in den Griff zu kriegen; im Bunde der Landesarbeitsgemeinschaften fehlt derzeit nur noch Sachsen-Anhalt. Mit einem Faltblatt verweist man die Urlauber weiter an Landesarbeitsgemeinschaften und andere weiterhelfende Institutionen (DLG, Sparkassen- und Giroverband, Landschriften-Verlag, örtliche Fremdenverkehrsämter).

Logiernächtezahlen geschätzt

Übernachtungsstatistiken existieren in der Regel nicht, weil die meisten Bauernhöfe den bürokratischen Aufwand dafür scheuen. Statistiken, die 1993 von 15 Millionen Übernachtungen auf dem Lande sprechen, gelten als nicht beweisbar.

Nur einzelne Ziffern tauchen auf: Die niedersächsische AG Urlaub und Freizeit auf dem Lande meldet zum Beispiel 500 000 Übernachtungen pro Jahr. Nicht alle Nachschlagewerke konzentrieren sich nur auf klassische Bauernhöfe: Der hessische Fremdenverkehrsverband bündelt die Bauernhöfe mit Pensionen und komfortableren Hotel-Pensionen unter dem Titel «Urlaub mit Herz», der rheinland-pfälzische akzeptiert Winzer- und Bauernhöfe.

Die niedersächsische AG Urlaub und Freizeit auf dem Lande dagegen splittet ihre Bauernhöfe nochmals und bewirbt separat eine Gruppe von «Heu-Hotels».

Kriterien werden strenger

1993 hat die DLG zwar nicht ihre Preise, dafür aber ihre Qualitätskriterien angehoben. Nachdem mit 20 000 Ferien-Bauernhöfen in Westdeutschland die Sättigungsgrenze erreicht sei, sollten diese Betriebe nicht mehr Betten, sondern bessere Quartiere bieten.

Wer Zimmer ohne Dusche und Bad offeriert, bekommt das DLG-Gütezeichen künftig nicht mehr. Neu hinzugekommen ist jetzt der Bewertungsteil «Umwelt». Angelehnt an den Kriterienkatalog des Hotel- und Gaststättenverbandes werfen sie einen Blick auf Frühstücksmüll, Wasserspartasten und Komposthaufen.

Österreich

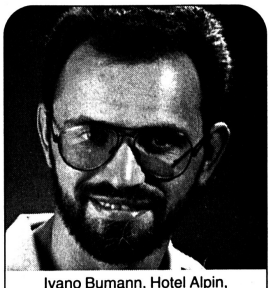
Ferien auf dem Lande im Trend

Mit der Aktion «Sommerfrische» setzt Österreich auf Sommerferien auf dem Lande. Dazu gehört auch der Urlaub am Bauernhof, der in Österreich eine wesentlich längere Tradition hat, als in der Schweiz. Allein im Tirol rechnet man mit insgesamt 6000 Bauernhöfen, die Zimmer oder Ferienwohnungen vermieten. 350 davon sind Mitglied bei der Organisation «Urlaub am Bauernhof», die auch von der Tirol Werbung unterstützt wird.

Anita Schöpf, Vertreterin von «Urlaub am Bauernhof», ist überzeugt, dass erst die Anerkennung und Unterstützung des Angebots auch durch die Tourismusvertreter den heutigen Erfolg möglich machten.

Jetzt sieht sie eine ihrer wichtigsten Aufgaben darin, die Bäuerinnen davon zu überzeugen, für ein attraktives Angebot auch angemessene Preise zu verlangen und nicht zu kaum kostendeckenden Tiefstpreisen zu vermieten. Eine wichtige Funktion wird hier auch die Blumenklassifikation haben, denn so kann eine Bäuerin – und dies ist nach Anita Schöpf ein wesentlicher Punkt – ihren höheren Preis auch gegenüber der ebenfalls vermietenen Nachbarin rechtfertigen. Spitzenreiter in Sachen Auslastung sind Reiterhöfe und erstaunlicherweise auch die in der Nähe von grösseren Städten gelegenen Bauernhöfe. *SR*

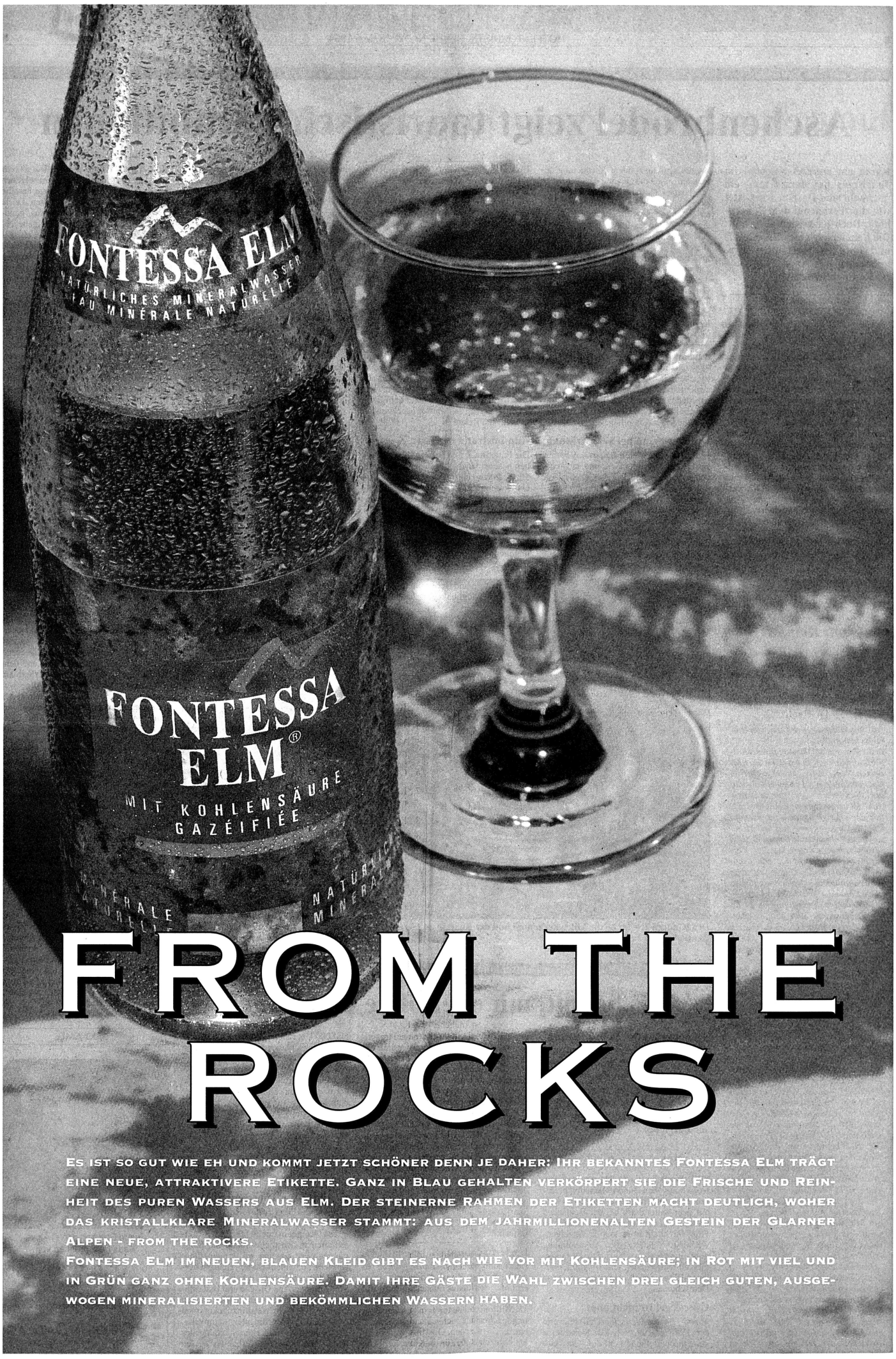
REKLAME



Ivano Bumann, Hotel Alpin, Saas Fee, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

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



Es ist so gut wie eh und kommt jetzt schöner denn je daher: Ihr bekanntes Fontessa Elm trägt eine neue, attraktivere Etikette. Ganz in Blau gehalten verkörpert sie die Frische und Reinheit des puren Wassers aus Elm. Der steinerne Rahmen der Etiketten macht deutlich, woher das kristallklare Mineralwasser stammt: aus dem jahrmillionenalten Gestein der Glarner Alpen - from the rocks.

Fontessa Elm im neuen, blauen Kleid gibt es nach wie vor mit Kohlensäure; in Rot mit viel und in Grün ganz ohne Kohlensäure. Damit Ihre Gäste die Wahl zwischen drei gleich guten, ausgewogen mineralisierten und bekömmlichen Wassern haben.

Neue Katag-Studie

Wie Wirte ihre Gäste sehen

«Möchte umsorgt und verwöhnt werden», «sucht Kontakt und Gesellschaft», «ist schüchtern, verunsichert, nervös und kontaktscheu». So beschreiben Vertreter aus dem Gastgewerbe ihre Sicht von der alleinstehenden Frau als Gast. Dies ergab die neue Katag-Studie «Wie das Gastgewerbe seinen Gast sieht», die im Sommer veröffentlicht wird. Michael Hostman hat der hotel + touristik revue einen «Appetizer» serviert.

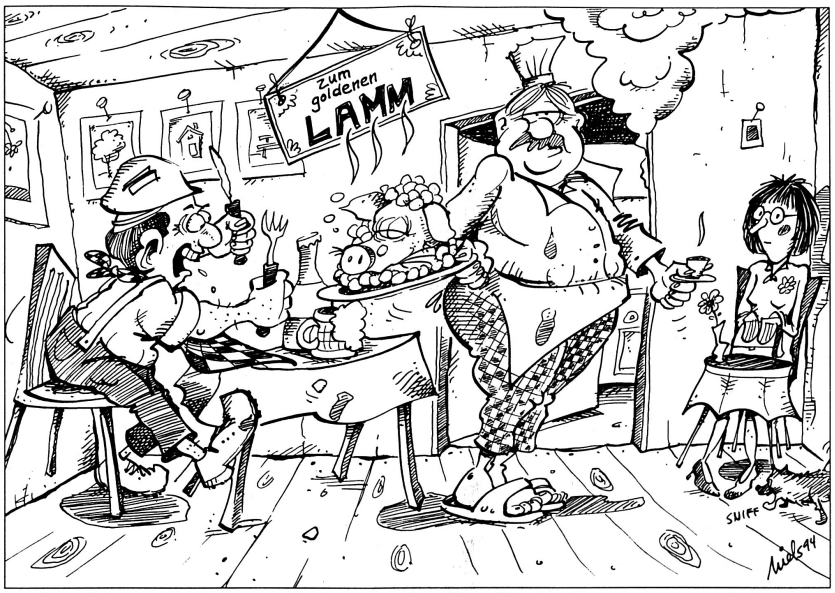
SILVIA PFENNIGER

284 Vertreter aus dem Frontbereich des Gastgewerbes (Hoteliers, Wirte, Serviceangestellte, Assistenten, Receptionisten) haben ihre Gäste mit eigenen Worten anhand von 21 Fragen schriftlich charakterisiert. Der Einzelgast, der Gruppengast, der Arbeiter, der Beamte, die alleinstehende Frau, der Stammgast, der Chef und die Sekretärin, der Chef und seine Frau, das Kind, den Jugendlichen, den Gast von verschiedenen Altersgruppen nahmen die Befragten aus dem Gastgewerbe unter ihre Lupe und gaben Auskunft über positive und negative Aspekte des Gastes und wie der Gast, beziehungsweise der Wirt und sein Personal sich ändern soll.

Katag-Vizedirektor *Michael Hostman* sagt zu seiner Studie: «Im Schnitt hat sich jeder Beteiligte mindestens eine halbe Stunde Zeit genommen, um über das Wesen seiner Gäste nachzudenken und sie zu beschreiben. Mit der Studie will Hostmann den Vertretern des Gastgewerbes einen Einstieg bieten: «Der Hotelier und der Wirt, der seine Gäste gut beobachtet und sich in die Lage seiner Gäste hineinversetzen kann, dem mangelt es nicht an Kunden.»

Klischee oder Realität?

Auf die Frage nach dem Klischee-Charakter solcher Studien, gibt Hostman zu, dass diese Gefahr durchaus besteht. «Was heisst schon Realität», seufzt er und lässt offen, ob – zum Beispiel – die alleinstehende Frau als Gast tatsächlich der Beschreibung der Befragten entspricht oder ihr vom Gastgewerbe ganz einfach ein Klischee übergestülpt wird. Fragwürdig ist gewiss auch, ob *der* Arbeiter tatsächlich immer so «angenehm, herzlich und gemütlich» ist, wie ihn 20 Prozent der Befragten beschreiben. Hostman ist überzeugt, dass die Antworten zumindest «den Kern der Sache» treffen und somit ein ausgezeichnetes Werkzeug für die Marktpositionierung eines Hotels oder Restaurants darstellen. «Die schönsten Konzepte sind nichts wert, wenn man sich nicht im klaren ist, welchen Typ Gast man ansprechen will», erklärt Hostman. Seine pointierte, interessante Studie fordert zum vermehrten Nachdenken und Beobachten heraus. Sie bietet die Möglichkeit, anhand der Aussagen seine eigene Meinung, seine eigenen Klischees zu überprüfen, mit dem Ziel, den individuellen Kontakt zum Gast zu verbessern.



Der Wirt zwischen dem «proletarischen Allesfresser» und dem «Mauerblümchen»? *Karikatur: Niels*

Wirte zur alleinstehenden Frau

1. Möchte umsorgt und verwöhnt werden ..... 17,7 %
2. Sucht Kontakt und Gesellschaft ..... 20,8 %
3. Ist schüchtern, verunsichert, nervös und kontaktscheu ..... 16,1 %
4. Zeigt sich selbstsicher und arrogant ..... 7,2 %
5. Ist ruhig, angenehm, sympathisch ..... 6,4 %
6. Gilt bei den männlichen Gästen als Freiwild ..... 5,6 %
7. Liest Zeitungen und Zeitschriften ..... 4,9 %
8. Isst gesund, aber will geniessen ..... 4,8 %
9. Zieht Männer als Gäste an ..... 4,0 %
10. Gibt sich sehr kompliziert ..... 2,5 %
11. Ist oft unzufrieden, frustriert ..... 2,4 %
12. Flirtet gerne mit dem Kellner ..... 2,1 %

Diverse wie: guter Konsument, träumt gerne, geht schnell wieder etc. ..... 5,5 %

Wirte zum Arbeiter

1. Liebt grosse Portionen und kalorienreiche Menus ..... 21,9 %
2. Ist angenehm, herzlich und gemütlich ..... 20,0 %
3. Verlangt schnellen, freundlichen Service ..... 18,1 %
4. Ist einfach zu behandeln ..... 11,6 %
5. Verlangt günstige Preise (begrenztes Budget) ..... 9,8 %
6. Gibt gutes Trinkgeld ..... 7,7 %
7. Kommt zum Abschalten, ist gelassen, tolerant ..... 3,9 %
8. Erwartet gutes Preis/Leistung Verhältnis ..... 2,6 %
9. Ist primitiv, hat keine Tischmanieren ..... 1,9 %

Diverse wie: Biertrinker, geben Geld aus, etc. ..... 2,5 %

REKLAME

DIE ZEIT
ZEITmagazin

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

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

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

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

Zürich

Gastro-Nachwuchs feierte ein Fest

Verschiedene Arbeitszeiten und -orte und unterschiedliche Ausbildungen waren bisher schuld daran, dass sich der Gastronachwuchs in Zürich untereinander nicht treffen konnte. Seit dem vergangenen Freitag ist das nun alles ganz anders.

Auf der Tanzfläche der «Wädenswil», die bei besten Frühlingswetter mit 120 erwartungsvollen 16- bis 20-jährigen Jugendlichen aus 28 Hotel- und Gastrobetrieben zur Zürisee-Kreuzfahrt aufgebrochen war, kamen sie sich dann endlich näher.
Schon beim Spaghettiplausch rutschte man näher zusammen und als Soft- und Technomusik bis in die letzten Winkel der guten alten «Wädenswil» drang, entschloss sich mancher Kochlehrling, es nun doch mal mit der netten angehenden Gouvernante eines anderen Betriebs auf der mit Schiffsnetzen und Strohfischen geschmückten Tanzfläche zu versuchen. Erst war es einer, der einen ausgelassenen Raptanz hinfetzte, begleitet vom begeisterten Klatschen seiner Fans, dann kamen immer mehr hinzu und der der Bann war gebrochen. Als die «Wädenswil» gegen 23 Uhr wieder am Bürkliplatz ankerte, stand dem eigentlich nichts mehr im Wege, dass sich Manuel, Tatjana, Kim, Allessandro, Catherine, Gabi und wie sie alle heissen, bald mal wiedersehen. *HW*

SCHLEMMERWOCHEN

17.04. – 12.05.	*Kosher Thai Food*	Rest. Schalom, Zürich
02.05. – 14.05.	*Musique/Saveurs Grecques*	Hotel Royal Plaza, Montreux
16.04. – 15.05.	*Südamerik.Spezialitäten*	Rest. Kreuz, Kriegstetten
13.04. – 25.05.	*Spargelgerichte*	Waldhaus Dolder, Zürich
10.05. – 28.05.	*Rösti-Wochen*	Aarauerhof, Aarau
28.04. – 28.05.	*Portugiesische Wochen*	Hotel Astor Touring, Bern
29.04. – 29.05.	*Spargelschlemmereien*	Sonne, Schwarzenburg
15.04. – 31.05.	*Californian Cooking*	Hirschen, Oberlinsbach
18.04. – 31.05.	*Cavaillon-Spargel-Festival*	Hilton, Zürich-Kloten

FBMA

Mehrwertsteuer-Seminar

Mehrwertsteuer ist ein Thema, dass momentan alle in der Hotellerie und Gastronomie beschäftigt. Etliche Fragen sind ungeklärt, ebenfalls ist der Steuersatz noch nicht festgelegt. Hotelpreise für 1995 sollten langsam Gestalt annehmen und auch der administrative Aufwand ist noch nicht abzusehen. Aus diesen Gründen veranstaltet die Food and Beverage Management Association (FBMA) frühzeitig eine Seminar zum Thema Mehrwertsteuer. Spezialisten vom SHV *Manfred Ruch, Lorenz Schläfli* und von der Treuhand und Revisions AG Bass Naters organisieren das Mehrwertsteuer-Seminar. Anschliessend wird nach den Referaten eine Podiumsdiskussion angeboten. Das Seminar findet im Hotel Worbenbad in Worben/Lyss bei *Georg Sardi* statt. Anschliessend gibt es im gleichen Hotel ein Abendessen. Kosten fürs Seminar: aus der Kasse subventionierte 45 Franken pro Person.
Datum: Mittwoch 11. Mai 1994
Zeit: 14.00 bis ca. 17.30 Uhr
Ort: Hotel Worbenbad, Hauptstrasse 1, 3252 Worben/Lyss, Georg Sardi, Telefon 032 84 67 67.
Anmeldungen an Hotel Ascot, *Christian Frei*, Fax. 01 202 72 10. *r.*

MIXED-PICKLES

Konzertlokal Bierhübeli in neuem Schwung

Die Brauerei Felsenau AG als Hauseigentümerin, die Pulls-Produktions AG als Konzertveranstalterin und die taBerna Gastro-Kultur AG sind sich einig geworden, gemeinsam das Restaurant Bierhübeli zu neuem Leben zu erwecken und nach dem Motto «Good Food – Good Sound – Good Mood» einen neuen Treffpunkt für Tout Berne anzubieten.
Das Restaurant wird neu unter dem Management der taBerna Gastro-Kultur AG geführt. *Michael Hersberger*, der über eine fundierte Hotelfachausbildung in der Schweiz verfügt und in den letzten zwei Jahren in Sydney ein eigenes Restaurant leitete, sorgt ab Juni für das leibliche Wohl der neuen und alten Bierhübeli-Gäste.
Der Konzert- und Discobetrieb im Saal realisiert wie bisher die Pull Produktions AG unter der Leitung von *Roland Wüthrich*.
Längerfristig müssen das Nutzungskonzept und die Betriebsabläufe geprüft und überarbeitet werden. Deshalb bleibt das Restaurant im Mai für Renovations- und Unterhaltsarbeiten geschlossen. Das neue Speise- und Getränkeangebot ist ganz auf das multikulturelle und internationale Publikum ausgerichtet. Es berücksichtigt die Bedürfnisse der Anwohner genauso wie die des Konzertpublikums. *r.*

Zwei Berner Restaurantführer

In einer dritten, aktualisierten Auflage ist der Restaurantführer des Wirtevereins der Stadt Bern «Gastliche Häuser von A bis Z» erschienen. In der Broschüre findet man sämtliche administrative Angaben von 316 Betrieben in Stadt und Agglomeration Bern. Das Büchlein kann gegen ein frankiertes Antwortkuvert kostenlos beim Sekretariat des Wirtevereins der Stadt Bern, Standstrasse 8, 3000 Bern 22, bestellt werden.
Ebenfalls gratis bezogen werden kann der neue Führer der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft Nichtrauchen (SAN). «Rauchfrei essen und trinken in Bern und Umgebung» heisst das dreisprachige Verzeichnis, das über Restaurants, Hotels, Spitäler und Kurhäuser mit Nichtraucherzonen Auskunft gibt. SAN, c/o Ch. Gross, Gesellschaftsstrasse 42, 3012 Bern. *MLG*

Mövenpick-Ice Pavillon in Basel

Nach heissem Seilziehen mit dem Basler Baudepartement ist es *Lorenz Meier*, Chef der Brasserie Baselstab Mövenpick in Basel gelungen, just vor dem Restaurant einen Ice-Pavillon zu erstellen. Nach millimeter genauem Einhalten der vorgegeben Masse steht der Eiskiosk nun und hat schon zahlreiche Kundschaft. *IA*

Swissôtel-Beratungsstelle für EDV im Hotel

Das Team der Swissôtel-Informatik betreute bisher den Betrieb von Computersystemen in 14 Hotels und drei regionalen Verkaufsbüros auf vier Kontinenten. Mit dem gesammelten Know-how will die Beratungsstelle nicht geizen und steht ab sofort der gesamten Hotelbranche zur Verfügung. Die «Swissôtel Information System Consulting» spezialisiert sich auf die Problemlösung in der Datenverarbeitung für Hotels jeder Betriebsgrösse.
Weitere Auskünfte erteilt *Oliver Bernet* von der Swissair «Swissôtel» Management AG, 8058 Zürich-Flughafen, Telefon (01) 812 46 89. *RS*

REKLAME

fleisch von mérat

mérat + Cie AG
mühlemattstrasse 55, 3000 bern 14
tel. (031) 372 44 44, fax (031) 372 45 00

THEORIE UND PRAXIS

Damit es im Hotel grünt und blüht . . .

Schnittblumen, grüne und blühende Pflanzen gehören im Gastgewerbe zu den vielsagendsten Visitenkarten. Eine Umfrage in sechs Hotels und einem Blumenhaus zeigt Möglichkeiten und Grenzen dieses Dekorationsmediums auf.

Paul Marti, Geschäftsführer Gartenhaus Biel

«Pflanzen- und Blumenschmuck in Hotels und Restaurants kann bei den Gästen durchaus den Eindruck erwecken, hier schaue ein Pflanzenfreund oder eine Blumenliebhaberin mit grünem Daumen zum Rechten. Ob das Resultat auf Dauer begeistert, knapp befriedigt oder enttäuscht, hängt von der Pflanzenwahl und der Pflege ab. Die wichtigste Empfehlung für Hotels und Restaurants lautet: Vertraut die Verantwortung für die Pflanzen- und Blumenpflege am besten einer einzigen Person an.

Zum Glück gibt es robuste Pflanzen, wie diverse Drazenen, die recht viel Rauch ertragen, ohne gleich Schaden zu nehmen. Sie sind auch bezüglich des Lichteinfalls anspruchslos. Sie sind pflegeleicht, weil sie mit wenig Wasser auskommen. Ein weiterer Vorteil ist, dass sie nur langsam wachsen und nicht bereits nach kurzer Zeit mehr Raum beanspruchen.

Dankbare Pflanzen sind auch Aglaconema und diverse Philodendren, weil sie dicke Wurzeln haben und deshalb weniger oft begossen werden müssen. Mindestens alle 10 bis 14 Tage sollten sie indessen geduscht werden. Eine wichtige, oft missachtete Regel ist, dass Grünpflanzen faulen oder erkranken, wenn in ihr Unterteller Wasser gegossen wird. Dies empfiehlt sich nur bei blühenden Pflanzen, weil diese viel durstiger sind.

Von den blühenden Pflanzen halten sich Azaleen und Begonien besonders gut sowie für Blumenfenster Sankt Paulien und diverse Bromelien. Super sind auch Kalanchoe-Pflanzen, die mit wenig Pflege sehr lange blühen.

Ideal für das Gastgewerbe sind Hydrokulturen. Oft fehlt dem Personal Zeit oder Gefühl für die richtige Pflanzenpflege. Hydrokulturen benötigen ein Minimum an Pflege, sind aber auf viel Licht angewiesen. Werden sie in dunkle Ecken gestellt, verkümmern sie – ausser man beleuchtet sie mit einer Spezialampe. Diese Lampen sind übrigens sparsam im Energieverbrauch.

Wer einem Lokal eine persönliche Note geben möchte, erreicht dies vor allem mit Schnittblumen.

Blumen und Blütenzweigen mit hölzernen Stengeln, das heisst Flieder und Forsythien, vor allem jedoch Rosen, halten länger, wenn man ein spezielles Nährmittel ins Vasenwasser gibt. Diese Lösung wird denn auch nicht erneuert, sondern lediglich mit frischem Wasser ergänzt. Im übrigen wird die Haltbarkeit aller Schnittblumen verlängert, wenn man sie über Nacht in einen kühlen Raum stellt.

Generell eignen sich Pflanzendekorationen besser für helle als für dunkle, künstlich beleuchtete Restaurants. Abraten muss ich von mediteranen Pflanzen wie Palmen, Orangen- und Zitronenbäumen, obwohl diese Exoten zurzeit sehr beliebt sind. Ausser man plaziere sie in einem Wintergarten oder man benötige sie als zeitlich begrenztes Dekor für besondere Anlässe.

An Orten mit Durchzug und in dunklen Ecken wird besser auf natürliche Pflanzen verzichtet. Es gibt jetzt naturgetreu nachgemachte, wunderschöne Arrangements aus Stoffpflanzen. Die einzige Pflege, die sie brauchen, ist gelegentliches Abstauben. Auch Trockenblumen und aus Trockenblumen, künstlichen Früchten, Gräsern oder Zweigen gebundene Sträusse sind – vor allem im Winter – effektvoll. Der neuste Hit sind Biedermeiersträusschen aus Trockenblumen und verpackten Teesorten. Eine neue Idee für das Gästezimmer als kleines, persönliches Präsent für den Gast.»

Christine Hofmann, Inhaberin Hotel Stella, Interlaken

«Unser Hotel hat sich mit seinem speziellen floralen Schmuck einen guten Namen gemacht. Wir interpretieren Floristik in einem sehr weitgehenden Sinn. Dazu gehören auch Korkzäpfen oder Dekorationshölzer wie die Schwarzerlenrinde, die wir je nach Anlass mit Blumen, Früchten oder Glimmer als Tischdekoration verwenden oder in der Wintersaison unsere floralen Vorhänge. Im Restaurant dominieren als grünes Element die Zimmerlinden (Ficus Benjaminus). Weil sie zu wenig Tageslicht erhalten, beleuchten wir sie mit einer Pflanzenlampe. Um dem Namen unseres Restaurants gerecht zu werden, das wir Stellambiente nennen, wechseln wir alle dekorativen Elemente, auch die Skulpturen sporadisch aus. Die Floristik ist uns eine hübsche Summe wert. Obwohl unser Hotel nur 30 Zimmer hat, geben wir jährlich mehr als 20 000 Franken für Pflanzen, Blumen und Unterhalt des Gartens aus. Schnittblumen und Kräuter ziehen wir selber.»

Susanne Perotti, Geschäftsleiterin Kurhaus Silberhorn, Beatenberg

«Etwas vom Gescheitesten, das sich Hotels anschaffen können, sind Hydrokulturen. Ein auf dieser Basis, aus rund zwanzig Pflanzen angelegtes Arrangement, schmückt unsere Reception. Es bewährt sich ausgezeichnet. Kürzlich haben wir die Gästezimmer renoviert. Jetzt sind dort Rosa und Violett tonangebend. Nun werden wir versuchen, das ganze Jahr hindurch Bouquets in diesen Farben als Zimmerschmuck zu verwenden. Ich hoffe nur, dass sich dies auch preislich verwirklichen lässt. Beim Einkauf achte ich auch darauf, dass keine giftigen Pflanzen in unser Hotel kommen. Nur bei den Weihnachtssternen habe ich eine Ausnahme gemacht. Doch wenn Familien mit kleinen Kindern zu uns kommen, habe ich diese hochgiftigen Pflanzen aus deren Reichweite entfernt. Für Schnittblumen geben wir pro Woche mindestens 20 Franken aus. Im Mai sind die Ausgaben grösser: Dann schmücken wir unser Haus – passend zur Architektur – mit Geranien.»

Silvia Jaun, Geschäftsführerin Hotel Belle Epoque, Bern

«Drei von einem Blumengeschäft aus Saisonblumen kreierte Sträusse setzen in unserem Hotel die Farbakzente: Je einer steht in der Reception, in der Bar und auf dem Flügel. Unsere Tische sind sehr klein, deshalb stellen wir dort nur sporadisch Schnittblumen hin. Grünpflanzen und Blumenschmuck sind in unserem Hotel kein Muss, weil wir als dekorative Elemente viele Jugendstil-Antiquitäten und wunderschöne Lampen haben. Im Sommer beleben wir die Fassade mit Geranien.»

Irene Loder, Floristin, Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz

«Ich bin eine der beiden Floristinnen, die das Palace in der Wintersaison vollamtlich beschäftigt. Wir sind für Einkauf und Pflege des Pflanzen- und Blumenschmucks verantwortlich. Dabei haben wir mit unserem Lieferanten eine gute Hilfe. Im Restaurant dominieren inmitten grüner und blühender Pflanzen die Azaleen. Unser Hotel ist reich an Blumen- und Pflanzenschmuck. Ich schätze, dass dafür pro Wintersaison rund 50 000 Franken aufgewendet werden. Den ankommenden Gästen stellen wir Rosen in die Zimmer. Dauert ihr Aufenthalt länger als eine Woche, werden die Rosen erneuert oder eventuell durch Tulpen ersetzt. Leider halten Schnittblumen hier nicht lange, weil die Zimmer sehr warm sind.»

Gabriella Duss, Betriebsassistentin, Hotel Spatz, Luzern

«Ich weiss, frische Pflanzen und Blumen haben im Hotelgewerbe einen grossen Stellenwert. Dennoch haben wir uns für künstlichen Pflanzen- und Blumenschmuck entschieden. Wir arbeiten mit ausländischem Personal und müssen auf Pflegeleichtigkeit achten. Die fehlende Pflanzenwelt wird bei uns mit zahlreichen Bildern kompensiert. Und rund ums Haus haben wir viel Grün.»

Josef Heeb, Inhaber Romantik-Hotel Säntis, Appenzell

«Wir sind im Hotelbereich wie im Restaurant nie ohne Frischblumen. Die treuen Gäste finden bei ihrer Ankunft ein Stöckli im Zimmer. In der Halle steht neben grünen Pflanzen auch ein Bonsai, den ich besonders mag. Leider wird er von den Gästen nicht speziell beachtet. Jede Woche geben wir für Schnittblumen mindestens 100 Franken aus. Pro Jahr kostet uns der Blumen- und Pflanzenschmuck zwischen 5000 und 7000 Franken. Pflanzen und Blumen werden bei uns täglich von meiner Frau gepflegt. Sie besorgt auch den Einkauf und stellt die Sträusse zusammen. Nur wenn eine Hochzeitgesellschaft oder eine andere Gruppe spezielle Wünsche hat, lassen wir die Arrangements von einer Floristin herstellen.» *Umfrage Hedwig Schaffer*

Methanol im Importschnaps

Eigentlich «nur» ein Steuerschwindel

Beim Methanol-Skandal handelte es sich «bloss» um einen Etikettenschwindel mit zweifacher Konsequenz: Fehlinformation des Konsumenten und – scheinbar wichtiger – der Staatskasse.

REGULA STUCKI

Ende Februar ging eine Meldung durch die Schweizer Presse: «Methanol-Skandal. Ein österreichischer Spirituosenproduzent steht im Verdacht, während zwei Jahren 730 000 Liter gepanschten Schnaps an mindestens neun Schweizer Importeure geliefert zu haben.» Die einen ärgerten sich zu Recht über einen weiteren Vergiftungsskandal, andere freuten sich über den Imageverlust des billigen Importwassers. «Die Schweizer waren toxikologisch nie gefährdet», bestätigt *Werner Ledermann*, Generalsekretär vom Verband des Schweizer Spirituosengewerbes.

«Von der Presse aufgebauscht»

Der Detailhandel rief die verkauften Flaschen umgehend zurück und seither herrscht Ruhe. Die *hotel + touristik revue* hat bei der Eidgenössischen Alkoholverwaltung nachgefragt. «Die ganze Angelegenheit wurde von der Presse aufgebauscht und verzerrt wiedergegeben», erklärt Pressechef *Stephan Schneider*. «Eine Vergiftungsaffäre stand nie im Raum. Jedes gebrannte Wasser hat einen Methanolgehalt.» In Brüssel wird zur Zeit über den gesamteuropäischen Methanol-Grenzwert diskutiert. Soll er bei 1500 Milligramm/Liter liegen? Die Schweiz hat einen Grenzwert von 1600 mg/l.

Ein Etikettenschwindel

Aber irgend etwas stimmte doch nicht mit den Spirituosen. Dazu Stephan Schneider: «Es handelte sich um einen Etikettenschwindel mit zweifacher Konsequenz. Was auf der Flasche deklariert wurde, stimmte nicht mit dem Inhalt überein.»

So wurden nicht nur die Konsumenten, sondern auch die Alkoholsteuerkasse geprellt. Denn der Inhalt der Flasche sollte zu einem höheren Satz versteuert werden als die Deklaration, die besagte: «Dieses naturreine, klare österreichische Pflaumenwasser wurde aus erlesenen, vollreifen Früchten sorgfältig gebrannt und gelagert.»

Untersuchungsbehörde klärt ab

Es gehe jetzt darum, dass die kantonalen Untersuchungsbehörden abklärten, wer wie tief in die Sache verwickelt war. «Wenn uns eine Firma erklärt, sie hätte nichts davon gewusst, können wir nur fragen: Was habt ihr euch gedacht, als ihr Spirituosen zu so tiefen Preisen eingekauft habt?» kommentiert Schneider.

Laut Ledermann wurde die Angelegenheit nicht grundlos aufgebauscht. «Es dürfen einfach keine minderwertigen Spirituosen eingeführt werden.» Seit 50 Jahren ist der Verschnitt von gebrannten Wassern in der Schweiz verboten. «Der Hersteller in Österreich fügte aber Zutaten bei, die in Europa nur in zwei Labors nachgewiesen werden können.» So wartet die Alkoholverwaltung auf ein Resultat. Auch beim Verband des Schweizerischen Spirituosengewerbes in Bern wird gewartet, und zwar auf das Resultat der internen Untersuchung, bei der sich die Alkoholverwaltung nicht in die Karten blicken lassen will. Die betroffenen Importeure sind verärgert. Auch sie fühlen sich nämlich geprellt. Sie hätten ein Zeugnis erhalten und in gutem Glauben importiert. Dafür bezahlen sie jetzt mit einem Imageverlust.

«Wir sind schockiert»

Vermutlich landete laut Ledermann kein Österreichischer «Methanol-Schnaps» in der Gastronomie oder höchstens dann, wenn ein Wirt im Discount einkaufte. «Sehr viel kam nur auf dem Transitweg in die Schweiz und wurde wieder exportiert, sogar mehr als zwei Drittel».

Noch einmal Werner Ledermann: «Jeder Brenner hat selbstverständlich ein Interesse daran, dass die leide Sache möglichst schnell aufgeklärt wird. Wir wollen als Verband involviert sein. Wir sind schockiert und verurteilen die ganze Angelegenheit.»

Pick Pay

Optimistischer Blick nach Osten

Trotz Discountprinzip hat die Pick Pay AG in Glattbrugg ihren Reingewinn 1993 um 12,6 Prozent auf 2,7 Millionen Franken vergrössern können. Das Umsatzwachstum betrug 5,4 Prozent und stieg auf 370,9 Millionen Franken. Der Bruttoertrag aus dem Warenverkauf kletterte auf 69,5 Millionen Franken (1992: 65,7 Millionen).

Beat Curti, Präsident des Pick/Pay-Verwaltungsrates kommentierte: «Unser Konzept mit breitem Markenartikelsortiment, preisharten Aktivitäten und jugendfrischen Promotionen hat sich bewährt.» 1993 wurden neun neue Pick Pay-Filialen eröffnet und vier geschlossen.

Mit anderen Gesellschaften der Hofer & Curti Gruppe, der Brauerei Feldschlösschen AG und der Orior Holding AG ist die Pick Pay AG auch im Ostgeschäft tätig.

Unter dem Namen Hopf AG hält sie die Mehrheitsbeteiligung an der Sadko AG in Moskau, die zur Zeit im eigenen Einkaufszentrum «Arcade» fünfzehn Detailhandelsgeschäfte und acht Restaurants sowie zwei Produktionsbetriebe führt und damit 1000 Arbeitsplätze geschaffen hat.

Für 1994 erwartet die Hopf AG einen Umsatz von rund 100 Millionen Franken (1992: 28 Millionen, 1993: 71 Millionen). *RS*

Nestlé

Wasser, Eis und fliessende Zahlen

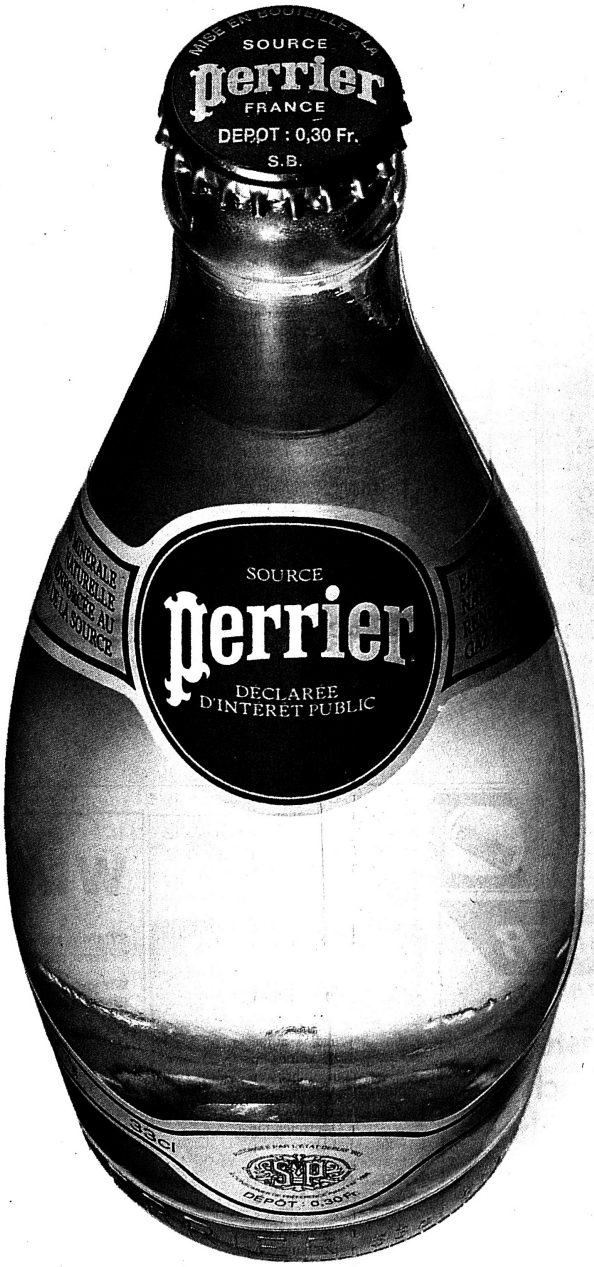
Der Konzernumsatz von Nestlé stieg im vergangenen Jahr um 5,5 Prozent auf 57 486 Milliarden Franken (1992: 54,4 Milliarden). Der Bereich Fertiggerichte und Produkte für die Küche, der unter der Rezession in Europa litt, trug mit einem verhältnismässig niedrigen Anteil von 972 Millionen Franken (1992: 806 Millionen) dazu bei.

Die Getränke dagegen erzielten einen Umsatz von 15,41 Milliarden Franken (1992: 13,52 Milliarden) und wurden damit zum wichtigsten Standbein des Multikonzerns. Nestlé füllt jährlich rund sechs Milliarden Liter Wasser im Wert von drei Milliarden Franken ab.

Nestlé betreibt weltweit 489 Fabriken in 69 Ländern, rund 400 davon arbeiteten im Lebensmittelbereich. Mit verschiedenen Übernahmen, unter anderem in Italien und Taiwan, ist die Gruppe jetzt daran, im Bereich Speiseeis den zweiten Platz der Weltrangliste einzunehmen, so Konzernchef *Helmut Maucher* an der Bilanzpressekonferenz, die letzte Woche stattfand. *RS*

FARNER PUBLICIS · FCB

Nehmen Sie den Deckel ab.

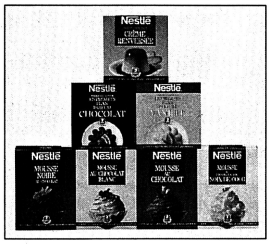


Une capsule...

FIRMEN BERICHTEN

Die neue Dessert-Marke

Nestlé Foodservice lanciert mit drei neuen Flans und vier neuen Mousses ein breites und abgerundetes Dessertsortiment – für alle Ansprüche. Für kosten- und qualitätsbewusste Dessertanwender eröffnen sich damit neue Perspektiven. Neben dem traditionellen Flan Caramel beinhaltet das neue Flansortiment die Varietäten Chocolat und Vanille. Im Mousseberich bietet Nestlé neu die beliebten Sorten Mousse au chocolat und

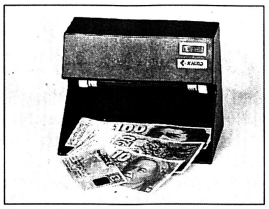


Mousse au chocolat blanc an. Als absolute Novität im Schweizer Dessertmarkt werden die Geschmacksrichtungen Mousse noire au chocolat (dunkle Mousse) und Mousse au chocolat blanc noix de coco (Kokosnussmousse) eingeführt. Die sieben neuen Desserts bestechen durch ihre günstigen Portionenpreise. Eine überdurchschnittliche Küchenrendite wird damit gewährleistet. Die einfache, zeitsparende Zubereitung der sieben neuen Desserts und die benutzerfreundlichen Verkaufseinheiten von 1,3 Kilogramm sind das Tüpfelchen auf dem i.

Weitere Auskünfte:
Nestlé Produkte AG,
Kulinarische Division,
Foodservice, Horburgstrasse 105,
4007 Basel, Telefon 061 695 12 12.

Der preiswerte Falschgeld-Detektor

Die neuen Farbkopierer bringen nicht nur Vorteile. Seit es sie gibt, hat die Falschgeldmenge enorm zugenommen. Mehr und mehr Unternehmen leiden unter diesem Übel. Zum Glück gibt es jetzt



den einfachen und preiswerten Falschgeld-Detektor von Pancontrol CH. Schnell und diskret prüft er nicht nur Banknoten, sondern auch Kreditkarten, Schecks, Eurocheques, EC-Karten und andere Dokumente, die mit Sicherheitsmerkmalen ausgerüstet sind.

Weitere Auskünfte:
Pancontrol CH, Rebstrasse 59,
8156 Oberhasli, Telefon 01 850 50 75.

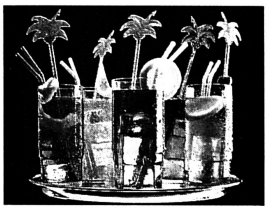
Ketchup und Senf in Hängeflaschen

Schon seit den achtziger Jahren gibt es ein verblüffend einfaches System, um diese dickflüssigen bis halbfesten Stoffe einfach, sauber und sparsam zu dosieren. Sie werden nicht mehr mühsam, mechanisch von unten nach oben gepumpt, sondern man lässt sie ganz den Naturgesetzen entsprechend, von oben nach unten laufen. Die Behälter, sogenannte Hängeflaschen mit zirka 5 Kilogramm Inhalt, werden also über dem Arbeitsplatz aufgehängt. Die Hängeflaschen sind Einwegbehälter wie die Kessel auch. Daher ergeben sich keine Probleme mit der Hygiene. Senf und Ketchup sind von dem Markenprodukt «Felix», Mayonnaise vom Spezialisten «Rydbergs».

Weitere Informationen:
Tradimo AG, Rosenstrasse 3,
3800 Interlaken,
Telefon 036 22 22 40, Fax 036 22 02 40.

Neue Ice-Tea Sorten

In den letzten Jahren hat sich der beliebte Durstlöscher zum Ganzjahresgetränk gemausert. Was früher nur im Sommer getrunken wurde, fand nun Einzug zu jeder Jahreszeit. Damit verbunden ist die Vielzahl neuer Ice-Teas mit verschiede-



nen Geschmacksrichtungen wie Pfirsich, Mandarinen, Waldbeeren und Gartenfrüchte, die im letzten Jahr eingeführt wurden. Dieses Jahr ergänzt die Firma Kolanda AG ihr Sortiment mit Earl Grey und Apfel Ice-Tea. Diese neuen Aromen sollen den Markt weiter ankurbeln und vor allem neue Ice-Tea Liebhaber finden. Alle Sorten sind im Portionenbeutel und im 500-Gramm-Beutel (für 5–6 Liter) erhältlich. Ein Testkarton mit 6 x 10 Beutel bieten wir zum Probierpreis von Franken 22. 80 an.

Weitere Informationen:
Kolanda AG, 4123 Allschwil,
Telefon 061 481 50 00.

Lükon
Wir sorgen für Wärme
Rechaud-Batterie
LÜKON PAUL LÜSCHER WERKE AG CH-2575 TÄUFFELEN
TELEFON 032 86 15 45 TELEFAX 032 86 23 60

N Tellerständer/
Porte-assiettes
Für 8 Teller, aus hartverchromtem Stahl, Höhe 73 cm/pour 8 assiettes, haut. 73 cm, en acier chromé
Preis per Stück/Prix par pièce
Aktionspreis gültig bis 31.5.1994

Art.-Nr.	Ø max.	St.	1
718-1	28 cm	Fr.	72.50
718-32	32 cm	Fr.	88.–

Bestellen Sie noch heute!
Veuillez commander dès maintenant!
Telefon 041 23 65 05, Fax 041 23 65 04
Abegglen-Pfister AG Luzern

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 VERRÜCKTE LADEN
Niederlenzerstr. 29 • 5600 Lenzburg
Telefon 064/52 04 90

RADIO TV STEINER
PROFESSIONELLE ELEKTRONIK
Damit sich Ihre Gäste bei Ihnen noch besser aufgehoben fühlen!
Hotel-TV und Hotel-Kommunikations-Systeme von Radio TV Steiner
Ihr Partner für Hotel und Gastronomie in der ganzen Schweiz! Radio TV Steiner, Abteilung "Professionelle Elektronik", Junkholzweg 1, 4303 Kaiseraugst, Tel. 061 811 12 36, Fax 061 811 17 53.

49 Stühle, stahlrohr, verchromt, mit grauem Kunstlederbezug und Armlehnen zu Fr. 140.– zu verkaufen
Astrid Meisser
Freiburgstr. 34
2503 Biel
Tel. 032 22 82 42

Fluor+ Calcium
Werbung
macht, dass Ihr Lachen ein Leben lang hält.

WM-live-Feeling!
SYMA-Medientechnik bringt Ihnen alle Spiele hautnah in Ihr Restaurant, Ihre Bar, Ihr Foyer oder Ihre Empfangshalle. Wohin Sie wollen, so gross Sie wollen.
Wir vermieten massgeschneiderte Lösungen für jeden Raum und jedes Budget:
• Monitore oder verschalte Monitortürme
• SYMA-Projektionsbox (Bilddiagonale 151 cm, tageslichtgeeignet)
• LCD-Projektor BARCO-data 5000 (Projektion bis zu 10m Breite).
• Tageslichttaugliche Grossbildprojektion in jeder Grösse
Unser Team ist bereit und wartet auf den Anpfiff zum WM-Spektakel in Ihren Räumlichkeiten.
SYMAVISION
SYMAVISION SYMA-Medientechnik
ein Bereich der SYMA-SYSTEM AG, CH-9533 Kirchberg/SG
Telefon (++41) 073 32 11 44, Telefax (++41) 073 31 24 33

FARNER PUBLICIS · FCB

Und wir setzen Ihnen die Krone auf.

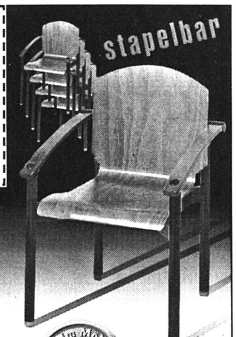
...vaut bien une couronne.

Mit 45 Perrier-Deckeln sind Sie dabei: An insgesamt 6 Verlosungen, die Perrier vom 15. Mai bis zum 1. August exklusiv für das Gastgewerbe veranstaltet. Und jedesmal haben Sie die Chance, für 4 Tage und 3 Nächte in die Suite eines Traumhotels einzuziehen: Im Savoy London, Ritz Paris, Palace St. Moritz, Villa Medici Rom, Palace Gstaad oder Ritz Madrid. Und überdies winken jedesmal je 10 x 1000 und 10 x 500 Franken Trinkgeld. Fordern Sie einfach unter Tel. 022-755 55 11 die Wettbewerbsunterlagen an. Und stellen Sie für den Fall des Glücksfalls schon mal eine Flasche Perrier kalt.

Pour participer, 45 capsules Perrier suffisent: Perrier organise 6 tirages au sort échelonnés entre le 15 mai et le 1er août 1994 à l'intention exclusive de la branche de la restauration. Et à chaque fois, vous pouvez gagner 4 jours et 3 nuits dans une suite d'un hôtel de rêve: Savoy à Londres, Ritz à Paris, Palace à St Moritz, Villa Medici à Rome, Palace à Gstaad ou Ritz à Madrid. Et à chaque fois, nous mettons également en jeu 10 x 1000 et 10 x 500 francs de pourboire. Appelez simplement le 022-755 55 11 pour obtenir la documentation sur le concours. Et pour le cas où la chance vous sourit, mettez d'ores et déjà une bouteille de Perrier au frais.

perrier

BON 89/4270
einsenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
❑ den 84seitigen Gastro-Katalog
Name
Strasse
PLZ/Ort

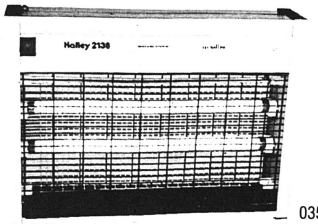


Die Auswahl ist gross. Der Preis ist fair.
Stapelstuhl Code 104 270.
Über Mengenrabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.
diga ENGROSMÖBELZENTREN
Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!
8854 **Galgenen**/SZ Tel. 055/66 11 11 Ausfahrt Lachen/SZ
4614 **Hägendorf**/Olten Tel. 062/46 26 41 Industrie Ost
9532 **Rickenbach**/Wil Tel. 073/23 64 77 neben Waro
6032 **Emmen**/Luzern Tel. 041/55 10 60 Hasliring
1701 **Fribourg**/Nord Tel. 037/26 80 80 Granges-Paccot
8600 **Dübendorf**/ZH Tel. 01/822 22 26 Industrie Kriesbach

MAYONNAISE KETCHUP SENF

Nie mehr pumpen!
JETZT NEU IN HÄNGEFLASCHEN!
leicht und sauber zu dosieren – ohne Verlust!
Bezugsquelle:
TRADIMO AG, 3800 INTERLAKEN
Tel. 036 22 22 40 / Fax 036 22 02 40

Hauptner
Elektrischer Fliegenvernichter
kostengünstig – sparsam – umweltfreundlich



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

03530

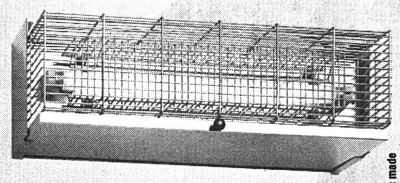
- Korrosionsfrei – zum Aufhängen wie auch zum Aufstellen geeignet
- Einfach zu entleeren!
- Geringer Stromverbrauch!
- Von beiden Seiten offen

SEV-geprüft!
Fr. 328.–

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

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

Fly-Ex®
Insekten-Vernichtung ohne Chemie!

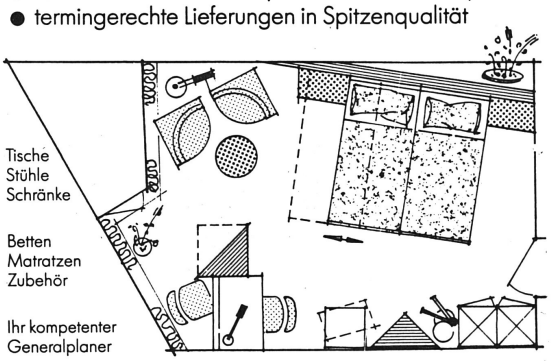


Speziell für Restaurants und Küchen!
swiss made
JA, senden Sie mir Unterlagen über Fly-Ex®.
Verlangen Sie detaillierte Unterlagen und Bezugsquellennachweis bei:
Firma
Name
Str.
PLZ/Ort
Tel. Nr.
indulab ag
Haagerstrasse, 9473 Gams
Tel. 081/771 14 14
Fax 081/771 15 10
indulab ag Haagerstrasse, 9473 Gams Tel. 081/771 14 14 Fax 081/771 15 10

Hotel-Zimmersafes mit sämtlichen bekannten Schliess-Systemen:
- elektronisches Tastaturschloss
- Kreditkarten-Schloss
- Lochkarten-Schloss
- mechanisches Umstellschloss
- beweisbare Notöffnungssysteme

HANS WALDIS
Riedmattstrasse 12, CH-8153 Rümlang
Telefon 01/817 34 36 Fax 01/817 30 01

Zeitgemässe Hotelmöblierung
- fantasievoll
- unkompliziert
- kostensparend
- termingerechte Lieferungen in Spitzenqualität



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

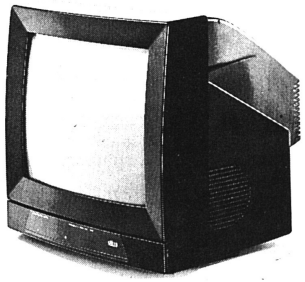
Wir nehmen Rücksicht

«Dicke Luft im Restaurant? Das muss nicht sein, wenn Raucher auf Nichtraucherinnen Rücksicht nehmen und Nichtraucher für Raucherinnen Verständnis zeigen.»

Anton Gähwiler, Präsident Wirteverband St. Gallen, Wattwil

Miteinander statt gegeneinander

HOTELZIMMER RADIO - TV
UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.
Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)
Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:
Hotelkommunikation Paul Welker
Postfach, 8305 Dietlikon
Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18



SELECO – PHILIPS – GRUNDIG – BLAUPUNKT – NOKIA
51895/197467

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

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

Hotelzimmer-Safe

Sicherheit gehört zum Schweizer Image

Sicherheit ist auch für den Hotelgast ein Thema. Damit wird die Frage nach einem individuell abschliessbaren Fach aktuell. Fachleute für Zimmersafes argumentieren mit den Stichworten Komfort und Service für den Gast einerseits sowie Entlastung des Hoteliers andererseits.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

«Stellen Sie sich vor, sie fahren zwei Wochen in die Ferien, nehmen etwas Schmuck mit und müssen diesen nun jeden Abend an der Réception abholen und wieder deponieren, eventuell sogar quittieren lassen». Die Schilderung von *Walter Hollenstein,* Geschäftsführer der Minibar (Schweiz) AG, zum Thema Zimmersafes ist anschaulich. Die Minibar AG, vor allem bekannt als Vertreiberin des nämlichen Produktes, ist seit rund sieben Jahren auch im Kleintresorgeschäft tätig. Eine Abteilung, die laut Hollenstein in der letzten Zeit eindeutig an Bedeutung gewonnen hat.

Infrastruktur aufs Zimmer

Die Gründe dafür sieht der Fachmann bei verschiedenen Faktoren: «Die Safes wurden in die Minimalnormen für die Hotelklassifikation aufgenommen, und die Ansprüche der Gäste sind gestiegen. Zudem haben gerade jüngere Hoteliers gelernt, dass man heute dem Gast die Infrastruktur aufs Zimmer bringen muss. Eine Halatung, die sehr am Wachsen ist.» Hollenstein ortet deshalb bei den Zimmersafes in der Schweiz einen Markt mit grosser Potenz.

Die steigenden Bedürfnisse der Gäste haben ihren Ursprung im Tourismus. Hollenstein: «Punkto Safes herrscht in Europa so etwas wie ein Süd-Nord-Gefälle; je weiter nach Süden, um so stärker verbreitet sind die Kleintresore, insbesondere auch in Hotels der Mittelkategorie.» Während man beispielsweise im traditionellen Ferienland Spanien, vorab auf den Kanarischen Inseln, auch im Standardhotel einen Safe findet, wird man in Island wohl selten auf einen stossen. Auch in den USA sind Safes in den oberen Kategorien gang und gäbe. Es ist also logisch, dass der auswärtige Gast diesen Service auch in der Schweiz erwartet, und der Schweizer mit neuen Ansprüchen aus den Ferien zurückkehrt.

Für den Anbieter ist ein Zimmersafe aber keine Frage von Vorschriften oder Prestige, sondern von Logik. Seine Argumente lauten: Komfort und Service für den Gast, Entlastung bei der Verantwortung und an der Réception, letztlich also Entlastung von Arbeit und damit von Kosten. Denn ein Zentralsafe am Empfang ist meistens nicht nur mit Umtrieben für Personal und Gast verbunden, sondern wird auch von den Versicherungen als sogenanntes «Klumpenrisiko» nicht sonderlich geschätzt.

Doch nicht nur in der Ferienhotellerie gewinnt der Zimmersafe an Bedeutung, sondern auch im Geschäftshotel. Geschäftsleute möchten ihre Akten, ihr Note Book oder den Lap Top und die Software schützen können. Diesem Bedürfnis kommen die Anbieter mit etwas grösseren Safe-Modellen entgegen. Bei den Systemen findet man Codesafe und Kredit- oder Magnetkartensafe.

Safe gut plazieren

Sind Zimmersafes auch ein Thema in den unteren Hotelkategorien? «Ja», meint der Fachmann. Er nennt als Beispiel einen Emmentaler Landgasthof, der viele Gäste aus den Vereinigten Staaten beherbergt. Wichtig sei, dass der Safe, in welchem Hotel auch immer, gut plaziert werde. Er gehört nicht zuoberst in einen Schrank, muss gut zugänglich sein, und es muss – etwa durch einen Kleber – bekanntgemachtwerden, wo er sich befindet. Von den Hoteliers wünscht der Anbieter, dass sie vermehrt realisierten, dass man mit kleinen Details das Wohlbefinden des Gastes überproportional zu den Kosten steigern könne.

Ansprüche steigen

Zunehmende Umsätze meldet *Walter Hintermeister*, geschäftsführender Direktor der KMS Elektronik und Handels AG. KMS hat in der Schweiz die Vertretung des aus Norwegen stammenden «Elsafe», dem ersten elektronischen Kleinsafe auf dem Markt überhaupt. Weltweit sind von diesem Code-System rund 300 000 Stück installiert. «Bei uns melden sich jetzt vermehrt auch Hotels der Mittelklasse.

Der Trend des Zentraltresors an der Réception ist eindeutig vorbei; der Gast will über seinen Safe individuell verfügen können», so Hintermeister. «Auch in seiner Firma macht sich der «Tourismuseffekt» bemerkbar. «Wir haben viele Anfragen von Privatpersonen, die im Urlaub irgendwo auf einen Safe gestossen sind, und das nun zuhause haben möchten.»

Schutz vor Image-Schaden

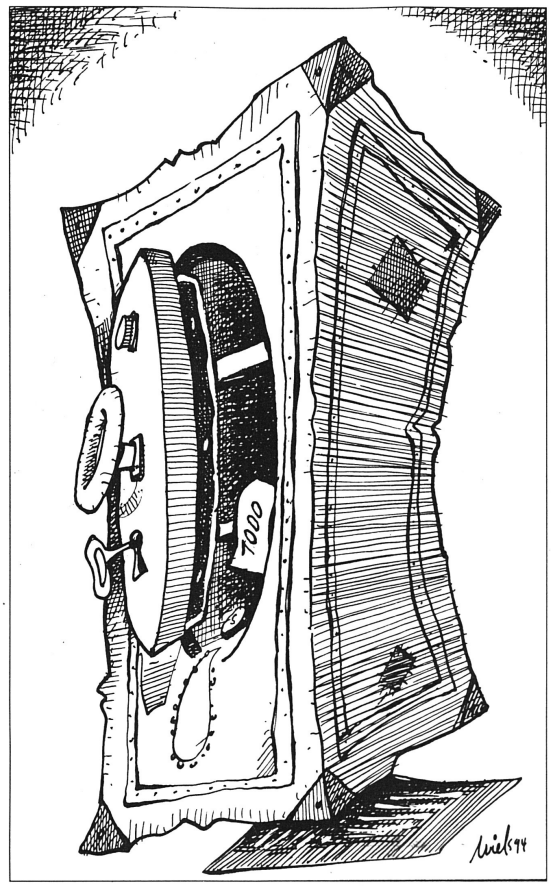
In den oberen Hotelkategorien erachtet der Geschäftsmann den Zimmersafe als ein «Must»; und auch wenn ein Land sogenannt «sicher» sei, spreche alles für einen Kleintresor. «Eine Untersuchung der Firma Elsafe hat ergeben, dass 70 Prozent der Einbrüche und Diebstähle in einem Hotel vom Personal begangen werden. Geschieht das mal, so trägt das Image des Hauses einen beträchtlichen Schaden, wenn kein Safe vorhanden war», sagt Hintermeister.

Mit verschiedenen Schlüsselsystemen, einem Lochkarten- sowie einem kombinierten Code/Magnetkartensystem ist die Firma Waldis auf dem Markt. *Rainer Schmid*, stellvertretender Geschäftsführer, stellt ebenfalls ein starkes Anziehen des Geschäftsgangs fest. Die Gründe dafür ortet er an denselben Orten, wie seine Konkurrenten.

Wichtig sei für ein Hotel, dass das richtige System gewählt werde. «Der Schlüssel wird langsam verpönt, die Elektronik hat den Markt erobert», sagt Schmid.

Trotzdem gäbe es Fälle, wo Schlüsselsafes noch Sinn machten. «Gerade ein Hotel mit älteren Gästen muss das bedenken. Ältere Gäste haben wenig Vertrauen in die Elektronik und Schwierigkeiten damit.»

Ein weiteres Argument für die Wahl eines Safes ist für Schmid die Beweissituation des Hoteliers. «Ein Gast kann auch mal ein ‹Filou› sein, und dann muss man ihm umgehend beweisen können, dass keine Notöffnung des Safes durch jemanden vom Personal stattgefunden hat.» Die Fortschritte der Elektronik machen vor keiner Branche halt, und so nennt der Fachmann auch das Wort, dem man wohl in Zukunft die Aufmerksamkeit schenken muss: Chipkarten-Safe.



Der Zimmersafe wird auch im Mittelklassehotel immer mehr zur Selbstverständlichkeit. *Karikatur Niels*

Safe-Lieferanten für die Hotellerie

Unter anderen sind folgende Produzenten oder Händler von Tresoren, Zimmersafes und Panzerschränken: Aeschimann, Dalmazirain 11, 3000 Bern 60, Albis Safe, Fabrikstrassse, 8925 Ebertswil a.A., Bauer AG, Hofwiesenstrasse 20, 8153 Rümlang; Comatra SA, chemin du Lussex, 1008 Jouxtens; Diversale SA, 1077 Servion; Elsafe, Hauptstrasse 19, 3800 Unterseen, Falco System & Handels AG, 3608 Thun/Allmendingen; Fichet-Bauche AG, Bubenberplatz 11, 3001 Bern; KMS Elektronik + Handels AG, Hauptstrasse 19, 3800 Unterseen/Interlaken; Minibar AG, Ruessenstrase 5a, 6340 Baar; Schlossfabrik Schulte & Co., Postfach, 8718 Schänis; S.B.R. Supply Services Ltd., Hirzenmattstrasse 10, 8968 Mutschellen; Thorn und Emi TV und Video AG, Postfach 11, 1700 Fribourg; Waldis, Riedmattstrasse 12, 8153 Rümlang, Züblin Firesafe, Zürichstrasse 7, 8104 Weiningen. *r.*

Safes und Hotelklassifikation

Bis 1990 figurierten Safes oder Schliessfächer nur unter den allgemeinen Normen der für die Hotelklassifikation massgebenden Einrichtungen. Danach wurden sie bei der alle fünf Jahre erfolgenden Überarbeitung den Minimalanforderungen zugeordnet. Das sieht heute wie folgt aus: 5-Stern-Klasse: 25 Prozent (alle Zimmer) in Geschäftshotels, 50 Prozent in Ferienhotels; 4-Stern-Klasse: 15 Prozent in Geschäftshotels, 40 Prozent in Ferienhotels; 3-Stern- bis 1-Stern-Klasse: Schliessfach an der Réception. Von den insgesamt verlangten 27 SHV-Minimalnormen braucht allerdings eine Norm nicht erfüllt zu werden. *MLG*

Systeme und Preise

Grundsätzlich kann man heute bei den Kleintresoren drei Haupttypen unterscheiden: die mechanischen Schlüsselsafes, die elektronischen Codesafes und die elektronischen Kredit- oder Magnetkartensafes. Alle drei Systeme sind in den verschiedensten Varianten erhältlich, zum Teil auch kombiniert oder in Abwandlung, wie etwa der Lochkarten- oder der Code/Magnetkartensafe.

Allen Typen eigen sind mehr oder weniger komplizierte Sicherheitssysteme, die Missbrauch verhindern sollen und zudem weiterhelfen, wenn Schlüssel, Code oder Karte verloren-, respektive vergessengegangen sind. Auch im Falle eines Versagens der Elektronik sind Sicherungen eingebaut. Sache des Hoteliers ist es, zu entscheiden, ob er die Safes noch mit einer Zusatzsicherung versehen will, die den Gast zwingt, für die Benützung des Schliessfachs zu bezahlen. Alle Kleintresore lassen sich mit relativ wenig Aufwand im Hotelzimmer installieren.

Die Anschaffungskosten sind sehr unterschiedlich und vom gewählten System abhängig. Einfache Schlüsselsafes sind bei der Minibar AG beispielsweise ab 300 Franken erhältlich, Codesafes kosten zwischen 500 und 600 Franken, Kartensafes zwischen 600 und 900 Franken; Elsafe-Geräte gibt es zwischen 570 und 1100 Franken. Fast alle Firmen bieten ihre Apparate aber auch auf der Basis Miete oder Leasing an. *MLG*

Zimmersafes in der Praxis

Von «wünschenswert» bis zum «Must»

Zimmersafes sind – nicht nur wegen der SHV-Minimalnormen – für Schweizer Hotels in zunehmendem Masse ein wichtiges Thema. Oft scheitert die an sich kaum bestrittene, wünschenswerte Einrichtung aber an der Kostenfrage.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

Die Mövenpick Hotels International MHI, die weltweit über dreissig Hotels in verschiedenen Kategorien betreibt, zeigt das Dilemma der Hoteliers zum Thema «Zimmersafe ja oder nein» deutlich. «Eine Einrichtung, die sicher wünschenswert wäre, die ich persönlich wichtig finde, die aber immer wieder an den Kostengründen scheitert», erklärt *Robert Hug*, Direktor für Standard und Systeme bei MHI.

Standort ausschlaggebend

Safes findet man in den MHI-Hotels vorab in Suiten und Junior-Suiten; eine Rolle spielt ferner der Standort, so etwa am Flughafen, wo vermehrt Zimmer damit ausgerüstet werden. Zur Verfügung stehen ansonsten Safes mit Einzelfächern an den Réceptionen. Und wenn man sich schon für Zimmersafes entscheide, müsse es dann eben «etwas Rechtes» sein, gibt Hugi zu bedenken. «Ein Codesystem also, oder noch besser ein Magnetkartensystem, das sich mit unserem Kartenschliesssystem kombinieren lässt.» Dass Gäste explizit einen Safe im Zimmer verlangen, sei eher selten. «Hin und wieder gibt es aber schon Kommentare.» Nicht ganz zufrieden mit der heutigen Situation ist auch *Walter Felix*, Direktor des 4-Stern-Hauses «Steigenberger Avance» in Gstaad-Saanen. «Safes haben wir nur gerade in den Suiten. Wahrscheinlich fehlte beim Bau vor 14 Jahren das Geld für mehr.» Ein Nachrüsten wäre schon wünschenswert, so Felix, doch seien noch andere Investitionen hängig. «Das Handling mit dem Zentralsafe an der Réception ist, ehrlich gesagt, kompliziert, und da in aller Öffentlichkeit auch nicht sehr gut gelöst.» Sollte es einmal so weit sein, möchte der Hotelier das bestehende alte Schlüsselsystem durch ein Codesystem ersetzen.

Wenig Umtriebe mit Zentralsafe

Ein Zentralsafe mit Schliessfächern für jedes Zimmer steht den Gästen des Golfhotel Waldhuus (4-Stern) in Davos zur Verfügung. «Die werden jedoch nie alle benützt», ist vom Réceptionisten des Ferienhotels zu erfahren. Speziell danach verlangen würden, wenn überhaupt, eher ausländische Gäste. Umtriebe habe man mit dem Safe so gut wie keine. «Und es geht kaum je ein Schlüssel verloren.»

«Ein Safe in jedem Zimmer», daran arbeitet man im Zürcher Grand Hotel Dolder gerade, wie Direktor *Heinrich Hunold* mitteilt. Allerdings müssen im 5-Stern-Haus, das die Safes schon vor einigen Jahren installierte, nur noch ein paar wenige Zimmer nachgerüstet werden. «In Eigenregie baut man dabei Minibar und Codesafe zusammen in einem Schrank ein. Eine Einrichtung, die heute nötig, gang und gäbe ist; zudem fragen die Gäste eindeutig danach», so Hunold. «Ein Zimmersafe ist doch angenehm. Ich schätze es selber auch, wenn ich Pass, Kamera und andere Wertsachen wegschliessen kann.»

«Eine wirklich gute Sache und ein «Must», wenn man Qualitätsnormen setzt», tönt es auch von *Lefert Westenbrink*, stellvertretender Direktor im «Palace» Luzern. «Die Bedürfnisse der Gäste werden immer grösser, und dem muss man entgegenkommen. Zudem ist es mühsam, wenn man die Wertsachen an der Réception abgeben muss.»

Das Luxushotel ist heute zu gut 80 Prozent mit Codesafes ausgestattet, der Rest soll folgen. aufgestockt wurde sukzessive über einige Jahre, um die Kosten zu verteilen. Die neuen 50 Zimmer, die man im «Palace» gerade anbaut, erhielten alle einen Safe, versichert Westenbrink. «Eine Investitionsfrage, sicher, aber eben auch ein Muss.»

In allen hier genannten Hotelbetrieben ist es übrigens für die Hoteliers selbstverständlich, dass die Zimmersafes den Gästen gratis zur Verfügung gestellt werden.

12. Metzgerei-Fachausstellung MEFA

Moderne Metzger machen mobil und diversifizieren

Vom 4. bis 9. Mai erwartet die 12. Schweizerische Metzgerei-Fachausstellung MEFA auf dem Züspa-Areal in Zürich ein grosses Publikum. Besonders die Vertreter aus dem Gastgewerbe, wo der Fleischbedarf im letzten Jahr um 2,2 Prozent zugenommen hat. Unter dem Patronat des Verbandes Schweizer Metzgermeister stehend, signalisiert die MEFA Aufbruchstimmung im Metzgergewerbe.

HEDWIG SCHAFFER

Besucher aus dem Gastgewerbe und dem Hotelfach werden an der MEFA mit offenen Armen empfangen. Kaum erstaunlich, denn dieses Kundensegment hat in antizyklischer Weise zugelegt: Laut Verbandsstatistik von 400 Metzgereien, die ihre Buchhaltung von der Metzger-Treuhand führen lassen, ist der Umsatz 1993 in diesem Teilbereich im Vergleich zum Vorjahr um 2,2 Prozent gestiegen.
Diese Umsatzsteigerung steht im Widerspruch zum rückläufigen Fleischkonsum von 618 000 Tonnen Schlachtgewicht im Rekordjahr 1987 auf rund 600 000 Tonnen im letzten Jahr. Verglichen mit dem Vorjahr, betrug der Rückgang des Schlachtgewichtumsatzes 1993 nur ein Prozent. Doch der Pro-Kopf-Verbrauch ging bei einem Bevölkerungszuwachs von rund 50 000 Personen stärker zurück. Was nackte Zahlen jedoch nicht aufzeigen, sind die Auswirkungen der sich für das Metzgergewerbe rasant ändernden Rahmenbedingungen und der entsprechenden Reaktionen und Massnahmen des Schweizerischen Metzgermeisterverbandes.
Das Metzgergewerbe befindet sich im Umbruch. Um so mehr lohnt sich der Besuch der 12. MEFA für Fachleute aus dem Gastgewerbe. Auf rund 14 000 Quadratmetern Ausstellungsfläche präsentieren 221 Aussteller Anlagen, Maschinen, Geräte, Hilfsstoffe für Fleischveredelungen sowie für die Produktion von Fleischwaren und Spezialitäten. 21 Weltneuheiten, 25 schweizerische Neuheiten sowie 25 Weiterentwicklungen werden vorgestellt.

Zeichen der Rezession

Was sich zudem hinter den Kulissen der Zürcher Leistungsschau tut, war in einem Gespräch mit *Balz Horber*, Direktor des Verbandes Schweizer Metzgermeister, zu erfahren. Horber macht sich – gestützt auf die Statistik – überraschenderweise weder wegen des abnehmenden Fleischkonsums noch wegen des nicht zu übersehenden Trends zu vegetarischer Kost ernsthafte Sorgen. Seiner Überzeugung nach war die Rezession der Hauptgrund für die wachsende Vorliebe der Konsumenten für günstigere Fleischwaren. Über den Daumen gepeilt, machen heute in der Schweiz die Wurst- und Charcuteriewaren einen Drittel des gesamten Fleischkonsums aus, während das Frischfleisch immerhin noch mit stolzen zwei Dritteln beteiligt ist. Letztes Jahr wurden in unserem Land 267 000 Tonnen Schweinefleisch, 170 000 Tonnen Rind- und Kalbfleisch, 138 000 Tonnen Geflügel, Wild und Fisch sowie 17 000 Tonnen Lamm- Ziegen- und Pferdefleisch sowie 8 000 Tonnen andere Fleischarten in Schlachtgewicht (die Knochen und Sehnen mitgerechnet) umgesetzt.

Weltmeister im Fordern

Auch die Qualität stellt keine Marketingprobleme: Der Produktion der Landwirte wird ein überdurchschnittliches Qualitätsniveau attestiert. Das schweizerische Rindfleisch wird laut Aussage Horbers sehr gut benotet. Schweinefleisch hat sich dank langjähriger Forschung und Züchtung eines kleinern Fettanteils sogar die Spitzenposition erobert. Bei solchen Bestnoten ist erfreulich, dass im Schnitt lediglich fünf Prozent des gesamten Fleischverbrauchs importiert werden.
Was das Gastgewerbe jedoch besonders freuen dürfte: Das Fleisch wird vom Fachmann sauber und faserungsgerecht dressiert. «Die Schweizer Hoteliers und Restaurateure sind im Stellen von Qualitätsansprüchen Weltmeister», stellt Horber lächelnd klar. Kein Wunder, dass der Verband seine Mitglieder und deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entsprechend gut trainiert.

Information geplant

Vor einem Jahr wurde in Spiez das Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft eröffnet – eine Institution mit modernster technischer Ausrüstung. Hier werden nun laufend Kurse für die Zubereitung von Fleisch und Fleischarten durchgeführt. Von diesen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten können auch Hotel- und Restaurantköche profitieren.
Vermehrten Wert will der Verband auch auf die Information sowohl der Privat- als auch der Geschäftskundschaft legen. Mit Kampagnen über den Nährwert und Fettgehalt der verschiedenen Fleischsorten sowie über allfällige Rückstände und andere Themenbereiche versuchen die Metzger den Konsumenten den Fleischkonsum wieder schmackhafter zu machen.

Diversifikation angesagt

Informieren wollen die Metzgermeister aber auch über die von ihnen geplante Diversifikation. Das Fleischsortiment soll je länger je mehr mit Halbfabrikaten, Snacks und Meeresfrüchten erweitert werden. Zudem sollen die Dienstleistungen noch verstärkt werden. So zum Beispiel durch den Auf- und Ausbau des Partyservices. Womit sich das Metzgergewerbe allerdings in ein direktes Mitbewerbertum – mit dem von ihm als Abnehmer besonders geschätzten Gastgewerbe – einlässt.

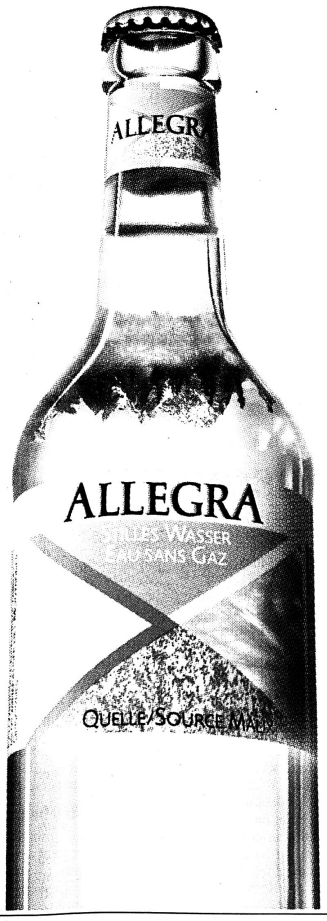
Metzger bilden Köche weiter

Das moderne Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft in Spiez führt laufend Kurse durch, die zum Teil auch Vertreter aus dem Gastgewerbe, namentlich Köche interessieren dürften. Das Kursprogramm kann über Telefon 033 54 41 81 beim Ausbildungszentrum für die Schweizer Festwirtschaft in Spiez verlangt werden. *HS*

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

Sie haben mit ALLEGRA eine gute Wahl getroffen, denn ALLEGRA ist das freundlichste Mineralwasser der Welt.

ALLEGRA ist rätoromanisch und heisst auf deutsch «Freue Dich - Grüezi».



ALLEGRA.
STILLES MINERALWASSER.

OHNE KOHLENSÄURE, WIE ES AUS DER BÜNDNER BERGQUELLE KOMMT.

ABGEFÜLLT DURCH DIE PASSUGGER QUELLEN.

MIXED-PICKLES

ToniLait lanciert französisches Yoplait

Anfang 1993 wurden die vier Milchverbände Basel, Bern, Waadt-Freiburg und Winterthur zur ToniLait-Gruppe zusammengeschlossen und verwerteten gemeinsam rund 883 Millionen Kilogramm Milch, Rahm und Magermilch. Der erzielte Umsatz betrug 1,94 Milliarden Franken, der Cash Flow 37 Millionen und lag über dem für das erste Geschäftsjahr budgetierten Wert. Die Konzernrechnung schloss mit einem Jahresverlust von rund 90 000 Franken ab. Die produzierten Warengruppen setzen sich zusammen aus Milch und Milchprodukten (47,8 %), Butter (16,9 %) und Käse (14,7 %) gefolgt von Milchpulver, Glace und übrigen Produkten. Lediglich 5,8 Prozent der Abnehmer sind Kunden aus der Gastronomie. *Fritz Rüegsegger,* Direktor Marketing / Verkauf / Logistik erklärte an der Bilanzpressekonferenz, dass dank der internationalen Zusammenarbeit mit der französischen Sodima-Gruppe die Lizenzproduktion von Milchprodukten unter der internationalen Marke Yoplait aufgenommen und ab Mai in der Schweiz national lanciert werden kann. *RS*

Männer leiden unter gestörtem Essverhalten

Wie die Zeitschrift «Schweizer Woche» im April berichtete, hat die bisher als typische Frauenkrankheit geltende Magersucht und Ess-Brechsucht in der Schweiz jetzt auch auf Männer übergegriffen. Der Berner Psychiater *Tedy Hubschmid* schätzt etwa 50 000 Magersüchtige, also rund 1,5 Prozent der Schweizer Männer, rechnet aber mit einer riesigen Dunkelziffer. Laut Untersuchungen in England und in den USA leidet bereits jeder zwanzigste Mann unter der Krankheit. Das gestörte Essverhalten kann stressgeplagte Manager genauso wie Jugendliche in der Persönlichkeitskrise befallen. *RS*

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich.

Chefredaktor: Andreas Netzle (AN).

Verlagsleitung/Marketing: Peter Schibler.

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

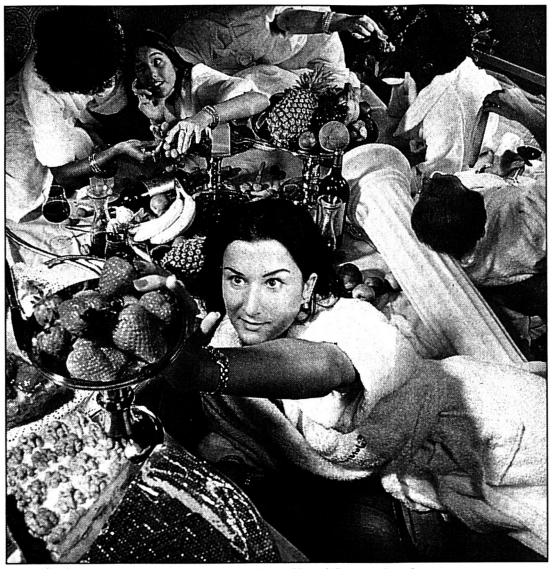
Gate Gourmet/SAS Service Partner

Swissair-Tochter will zehn Prozent vom Catering-Weltmarkt

Gate Gourmet, das Catering-Unternehmen der Swissair-Gruppe, will SAS Service Partner, die Cateringtochter der Scandinavian Airlines System (SAS) kaufen. Das Kaufangebot erfolgte im Rahmen der Expansions-Strategie der erfolgreichen Gate-Gourmet-Gruppe, die im Unterschied zum Swissair-Fluggeschäft ein positives Betriebsergebnis ausweist.

SILVIA PFENNIGER

Mit fünf Prozent Anteil am Weltmarkt hält die Swissair im Cateringbereich eine starke Position. Durch den Kauf der SSP (SAS Service Partner) würde die Gate-Gourmet-Gruppe ihren Weltmarktanteil um weitere fünf Prozent steigern. Die SSP betreibt in Europa und Asien an 33 Flughafen Airline- und Eisenbahncatering-Betriebe, beschäftigt rund 6500 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und erwirtschaftet einen Umsatz von rund 670 Millionen Franken. Die Gate Gourmet-Gruppe produziert mit 6700 Beschäftigten weltweit jährlich 40 Millionen Mahlzeiten und erzielt einen Umsatz von 760 Millionen Franken.



Die Swissair-Tochter Gate Gourmet ist voll auf Expansionskurs. *Foto: Gate Gourmet*

Im Bereich Verpflegung für Fluggesellschaften und andere Grosskunden entstünde durch den Kauf der SSP aus der Gate Gourmet ein Unternehmen mit über 13 000 Beschäftigten und 1,43 Milliarden Umsatz. Falls die Übernahme zustandekommt, avanciert die Swissair-Gate Gourmet-Gruppe weltweit zum drittgrössten Flugverpflegungsunternehmen.

Heisst das, dass die Swissair Fluggesellschaft nun doch einen grossen Schritt Richtung Diversifikation anstrebt? Eine neue Tonart, nachdem noch vor einem oder zwei Jahren von der Konzentration auf das eigentlich Fluggeschäft die Rede war? «Es handelt sich um ein Diversifikation in Bereiche, die bei dem Fluggeschäft vor- oder nachgelagert sind», erklärt *Hans-Ruedi Huber,* Sprecher der Swissair Beteiligungen AG (SBAG). Die Gate Gourmet sei nahe am Kerngeschäft. Weniger Sinn sähe er in einem Diversifizieren in branchenfremde Bereiche.

Europamarkt ausbauen

Der aggressive Preiskampf zwischen den Fluggesellschaften verlagert sich zusehends auf die Zuliefermärkte. Im internationalen Catering-Geschäft finde zurzeit ein starker Konzentrationsprozess statt, begründet Huber das SSP-Übernahmeangebot. Besonders attraktiv ist die SSP für die Gate Gourmet, weil die Skandinavische Catering-Gruppe in Deutschland sehr stark im Geschäft ist. «Wir wollen den Heimmarkt Europa ausbauen», erklärt Huber, der die allfällige Übernahme als ausgezeichnete Ergänzung betrachtet. Einzig in Skandinavien seien die SSP und Gate Gourmet teilweise doppelspurig vertreten. Als positv hebt Huber hervor, «dass beide Unternehmen im Markt ähnlich positioniert sind».

Würde die Übernahme neue Arbeitsplätze in der Schweiz schaffen? Huber schliesst diesen Effekt nicht aus, obwohl sich die meisten Stellen im Ausland befänden. «Vor allem auf dem Management-Niveau gäbe es durchaus neue Positionen zu besetzen.»

Und auch einige Schweizer Zulieferer könnten von der Übernahme profitieren, obwohl grundsätzlich an den verschiedenen Destinationen eingekauft wird. Für die Lieferanten der sogenannt strategischen Produkte (80 Prozent des Umsatzes), könnte sich die Übernahme der SSP positiv auswirken. Diese Produkte werden laut Huber nämlich zentral koordiniert.

Swissôtels bald aus der Verlustzone

Noch nicht aus den roten Zahlen sind die Swissôtels. «Aber das Nettoergebnis ist bedeutend besser», sagt *Hans-Ruedi Huber,* Sprecher der Swissair Beteiligungen AG (SBAG). Entsprechende Zahlen werden allerdings nicht bekanntgegeben. «Ziel ist, bis Ende 1994 ein Break even zu erreichen», sagt Huber. Die hohen Budgeterwartungen seien in den letzten Monaten übertroffen worden. Verluste haben die Swissôtels hauptsächlich in den USA eingefahren, «weil dort als Folge der Rezession ein harter Konkurrenz- und Preiskampf wütete». Besonders gut abgeschnitten haben die Swissôtels in Asien und in der Türkei. Insgesamt habe die Programme zur Kosten-Qualitäts-Verbesserung positive Auswirkungen. «Die Swissôtels werden noch vermehrt auf Zielgruppen ausgerichtet», sagt Huber zur Strategie. Ethnische Gruppen (zum Beispiel die japanischen Gäste) würden ihren Gewohnheiten gemäss betreut. Und auch auf die Wünsche und Bedürfnisse der Frauen will man in den Swissôtels in Zukunft vermehrt Rücksicht nehmen. Immerhin sind in den USA bereits 49 Prozent aller Geschäftsreisenden Frauen… *SPF*

Sprung in die Gewinnzone

Nach mehreren verlustreichen Jahren gelang der SBAG-Gruppe 1993 der Sprung in die Gewinnzone. Der konsolidierte Reingewinn von 2,7 Millionen Franken entspricht einer Verbesserung gegenüber dem Vorjahr von 29 Millionen Franken.

Das Geschäftsjahr 1993 beinhaltet erstmals die Zahlen der aus der Swissair ausgegliederten und neu zur SBAG gestossenen Catering-Betriebe Zürich und Genf sowie der Restorama AG und der Nuance Trading AG. Dies führte zu einer markanten Steigerung der konsolidierten Betriebserträge von rund 408 Millionen auf 1012 Millionen Franken. Nach Abzug des Betriebsaufwandes verblieb ein Betriebsgewinn oder Gewinn vor Zins- und Steuerabzug von 67 Millionen Franken. Damit konnte das Vorjahr um 60 Millionen Franken übertroffen werden.

Über den Erwartungen haben 1993 Gate Gourmet, Nuance Trading und Restorama abgeschlossen. In der Gate-Gourmet-Gruppe waren neben den Schweizer Betrieben vor allem die Flugküchen in Skandinavien, Österreich und Argentinien erfolgreich. Mit rund 41 Millionen Mahlzeiten konnte die Produktion im Vergleich zum Vorjahr fast verdoppelt werden. *SPF*

Dario Kyburz, Geschäftsleiter Noga

«Grosse Messen für Kleine unerschwinglich»

«Die grossen Fachmessen Igeho Basel und Gastronomia Lausanne sind für kleinere Anbieter unerschwinglich geworden.» So erklärt Geschäftsleiter Dario Kyburz den sich bereits abzeichnenden Erfolg der ersten Noga, der Nordostschweizerischen Gastroausstellung, die vom 4. bis 9. Mai in der Eulach-Halle Winterthur stattfindet.

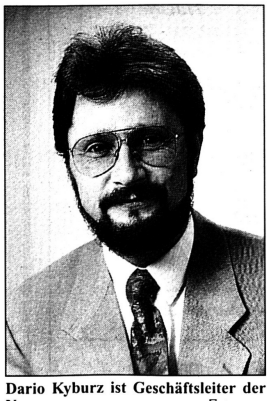
Interview:
SILVIA PFENNIGER

Herr Kyburz, was brachte Sie dazu eine neue Gastromesse zu lancieren? Ist der Markt durch die Igeho und die Gastronomia nicht bereits abgedeckt?

Für kleinere Firmen ist die Teilnahme an den grossen Messen finanziell kaum mehr tragbar. Das Kosten/Nutzen-Verhältnis stimmt für sie dort nicht mehr. Davon hat mich *René Stoll* von der Wolk Geschirrspüler AG in Schaffhausen, einem kleinen Familienbetrieb, überzeugt. Er hat mir den Anstoss gegeben, eine regionale Gastromeşse auf die Beine zu stellen, die sich gezielt ans Fachpublikum richtet. Gezielter als zum Beispiel die Igeho, wo ein grosser Teil des breiten Publikums hauptsächlich dort zu finden ist, wo es etwas zu degustieren gibt.

Was machen Sie um den Kontakt zwischen Anbietern und Besuchern aus dem Gastgewerbe zu fördern?

Das breite Publikum zahlt vier Franken Eintritt, während die Fachbesucher die Noga gratis besuchen können. Dem Fachbesucher geben wir einen Badge, der sich in der Farbe (Rosarot) von dem des Laien unterscheidet. Der Anbieter am Stand sieht deshalb sofort, ob er einen allfälligen Kunden vor sich hat, der professionelle Information sucht und kann diesen ansprechen.



Dario Kyburz ist Geschäftsleiter der Noga. *Foto: zvg*

Wie haben Sie diese rosaroten Badges unter die Gastgewerbe-Fachleute gebracht?

Unsere Aussteller konnten so viele Gratiskarten haben, wie sie wollten und diese verschicken. Dieser Vorschlag wurde sehr geschätzt und das Angebot stark benutzt.

Welches ist ihr Zielpublikum?

Unser Zielpublikum sind in erster Linie der Gastwirt, Cafétier und Hotelier aus der Nordostschweiz und dem Süddeutschen Raum. Darüber hinaus haben wir allen Vertretern aus dem Gastgewerbe viel Interessantes und Informatives zu bieten. Unter den rund 70 namhaften Anbietern von Gastro-Leistungen sind die Bereiche Nahrungsmittel, Getränke, Equipment und Dienstleistungen vertreten. Das Angebot der Produkte geht von Apparaten fürs Gastgewerbe, Ausschankanlagen, Berufsmode, Textilien, Tischdekorationen, Beschattungsanlagen, Kaffeemaschinen, Fitnessgeräte, gewerblichen Spühlmaschinen bis zum Food mit Glace- und Tiefkühlprodukten, Snacks, inländischen und ausländischen Weinen und so weiter…

An der Noga präsentieren 70 Firmen ihre Produkte. Entspricht dies Ihren Erwartungen?

Wir sind sehr zufrieden. Im letzten Juni haben wir 700 potentielle Anbieter angeschrieben und der Rücklauf war enorm. Bereits im September war die 3000-Quadratmeter-Halle zu drei Viertel ausgebucht und für die zweite Noga im Jahre 1996 haben wir bereits eine Warteliste. Die Aussteller werden von uns sehr persönlich betreut und wir schaffen bewusst eine familiäre Atmosphäre, wie sie an grösseren Messen kaum mehr zu finden ist.

Wie steht es mit dem finanziellen Erfolg? Stimmt die Kasse?

Wir offerierten jedem Aussteller, der vor Ablauf 1993 zahlt, einen Skonto von fünf Prozent. Dies wurde so rege benutzt, dass wir kaum eigenes Geld in die Hand nehmen mussten.

NOGA

Öffnungszeiten

Die Noga, Nordostschweizerische Gastroausstellung, findet in der Winterthurer Eulach-Halle statt (auf der Schützenswiese, Ausfahrt Winterthur-Wülflingen benützen, Wegweiser folgen). Die Noga ist vom 4. bis 9. Mai von 10 bis 19 Uhr geöffnet, am Donnerstag von 14 bis 21 Uhr.

LESERBRIEFE

Firmenname vergessen

«htr» Nr. 12 vom 24. März 1994, «Das besondere Öl mit den Grands Crus».

Mit Interesse haben wir Ihren Artikel über das nach Expertenmeinung gesündeste Pflanzenöl («Vitamin-E-Bombe») gelesen: Olivenöl extra vergine. Sie haben im Zusammenhang mit dem Grossverteiler Jelmoli auch das von uns entwickelte und patentierte Nachfüllsystem für kaltgepresstes Olivenöl erwähnt. Leider haben Sie den Namen unserer Firma nicht genannt, was wir hiermit nachholen möchte. Unser Carbone olio extra vergine di oliva (gleichnamig wie unser Familienbetrieb) stammt aus eigenem, biologischen Olivenanbau an der «Ferse» Italiens; Provinz Lecce, und ist vollkommen naturbelassen. Es wird in handgefertigten, originellen Tonfässli angeboten, das heisst, die Kundin oder der Kunde kann das Olivenöl mittels eines Hahnens immer frisch «abzapfen». Carbone Olivenöl wird aus einer speziellen Öl-Olivensorte, der sogenannten Liccine, gewonnen. Diese reifen, schwarzen Oliven werden auf der Steinmühle gemahlen und anschliessend kalt gepresst.
A. Carbone, Geschäftsinhaber, Mühlegasse 2, 4104 Oberwil.

MIXED-PICKLES

Pistor: Ausweitung im Gastronomie-Bereich

Die Zahl der Bäckereien und Konditoreien in unserem Land geht – wenn auch langsam – zurück. Es überrascht deshalb nicht, dass sich die in Rothenburg ansässige Lebensmittel-Lieferantin Pistor in der Gastronomie stark machen will. Dieser Bereich bringt heute rund 9 Prozent des Gesamtumsatzes.

Im letzten jahr steig der Gesamtumsatz des Unternehmens um 3 Prozent auf 370 Millionen Franken, auch wenn in der Gastronomie vor allem die hochpreisigen Angebote von der Rezession stark betroffen waren. Die Verkäufe ab Lager stiegen um 8,6 Prozent auf 220 Millionen Franken. Der Gewinn nach den steuerlich zulässigen Abzügen erhöhte sich um 36 Prozent auf 1,5 Millionen Franken.

Pistor-Direktor *Dieter Glenz* rechnet mit einem zukünftigen Marktanteil von bis zu 65 Prozent. Im vergangenen Jahr wurde bereits die Marktleistung für die Herstellung von Snacks und Zwischenverpflegungen ausgebaut und das Sortiment an Marmeladen und Gelées mit der Eigenmarke Pistor ergänzt. *RS*

Heineken hat die Zügel fest in der Hand

Dem Kaufangebot des holländischen Bierbrauers Heineken an die Publikumsaktionäre der Brauerei Haldengut und der Calanda Bräu war ein unterschiedlicher Erfolg beschieden. Bei der Winterthurer Haldengut bleiben nur noch 5776 Aktien beziehungsweise Partizipationsscheine in Publikumsbesitz, so dass nun Heineken über 93 Prozent des Aktienkapitals bei Haldengut verfügt. Bei der Calanda Bräu war die Verbundenheit der Aktionäre mit der einzigen Bündner Brauerei wesentlich grösser. Auch nach dem lukrativen Angebot von Heineken befinden sich noch 17 199 Aktien und PS in Publikumsbesitz. Den Holländern werden darob kaum graue Haare wachsen, verfügen sie doch trotzdem über 83,6 Prozent der Stimmrechte bei der Calanda Bräu Chur. Sie sitzen als neue Herren der Calanda-Haldengut komfortabel und fest im Sattel. *FS*

Stammgäste analysieren und betreuen lernen

Dass auch Stammkunden intensiv betreut werden müssen, darauf macht ein Seminar mit dem Titel «Mehr Erfolg durch Gästebindung» aufmerksam, das am 14. Juni im Bahnhofbuffet Zürich stattfindet. *Roland Berger* und *Rolf Widmer,* Mitautoren des Marketing-Handbuchs der Gastfreundschaft (SHV/DEHOGA/ÖHV) vermitteln Wissen über die Entstehung der Gästebindung, verschiedene Instrumente des Stammkunden-Marketings und die Analyse des eigenen Gästestammes. Fallbeispiele aus der Saison-, Stadt- und Seminarhotellerie runden das Gelernte mit praktischen Erfahrungen ab.

Das Seminar kostet 385 Franken, Anfragen zu weiteren Informationen und Anmeldungen sind zu richten an Berger-Widmer Tourismusmanagement, Thunstrasse 69, 3074 Muri, Telefon (031) 952 78 72, Fax (031) 951 53 93. *RS*

Die billigsten italienischen Marken-Spaghetti in der Schweiz!

200'000 Packungen

Spaghetti aus Hartweizengriess der weltbekannten Marke

Pasta ZARA 500 g

Exklusiv bei DENNER!

Probierpreis!

-.55

statt 1.10

Wir sind immer billig!

DENNER SUPERDISCOUNT

Nur noch zartes und saftiges Fleisch !

(Auch für *Natura*-Grilladen bestens geeignet)

Möchten Sie degustieren ?

MEFA Zürich 4.-9. Mai, 10.00-18.30h
Züspa Halle 2, Stand 405

Generalvertretung: gastrotec, 8514 Bissegg, Tel 072-26 18 12, Fax 072-26 18 13

Beschriftungen prompt per Post

Selbstkleber Schriften Buchstaben

+ Folien, wetterfest für innen + aussen, für jeden Zweck! FAX 064 31 25 02 ☎ 064/31 38 76 in allen Farben + Grössen 5222 Gränichen **Ottlik**

Inserate per Telefax
031 372 23 95

WEBEREI TANNEGG AG

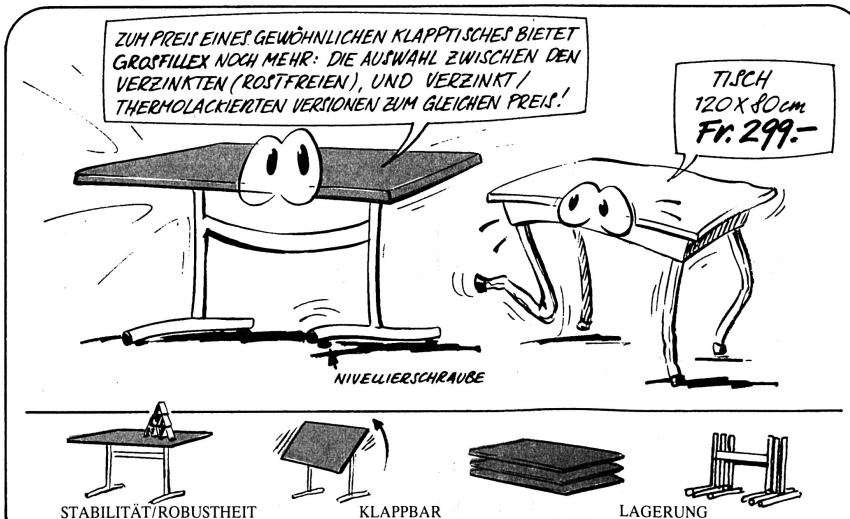
Frottierwaren ab Fabrik

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

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

Grosfillex

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



NÜTZEN SIE JETZT DIESE GELEGENHEIT **GÜLTIGKEIT BIS ZUM 15/06/94**. DIE TISCHE SIND BEI UNSEREN REGIONALHÄNDLERN ERHÄLTLICH:

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

Sehr günstig abzugeben:

Diverses Mobiliar und Inventar, bestens erhalten, von Restaurationsbetrieb. (Valentinez- Tellerwärmer, Geschirr, Zigarettenautomat, Lampen, usw.)

Hotel Zur alten Gasse
Fam. Ph. Lagger
3997 Bellwald

Telefon 028 71 21 41

65857/82783

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

Stehen Sie auf rot?

Günstig zu verkaufen

infolge Auflösung eines chinesischen Restaurants

neue rote Tischtücher

Halbleinen, in div. Grössen

Tel. 061 / 301 68 01

Gemeinsam erfolgreich

Franchising mit dem McDonald's System

Der Erfolg von McDonald's beruht nicht zuletzt auf der Überzeugung, dass fundiertes Wachstum durch Partnerschaft entsteht. Deshalb werden weltweit zwei Drittel unserer Restaurants von Franchisenehmern geführt.

Also: Weil wir in der Schweiz weiter wachsen wollen, suchen wir Partner und Partnerinnen, die wie Unternehmer bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, die fähig sind, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu motivieren, kurz: die ihr eigenes McDonald's Restaurant mit Einsatz, Freude und Stolz führen.

Unsere zukünftigen Partner oder Partnerinnen müssen auch selbst etwas riskieren: Während wir den Standort wählen, die Liegenschaft kaufen oder mieten, mit sorgfältiger Architektur in die Umgebung integrieren und die ausgebaute Logistik beitragen, erwarten wir von Ihnen die Investition für die Inneneinrichtung.

Sind Sie unternehmungslustig? 30 bis 45 Jahre alt? Bringen Sie verkaufs- und serviceorientierte Berufserfahrung mit? (Es kann, muss aber nicht Gastronomie-Erfahrung sein.) Muten Sie sich zu, einen modernen Restaurationsbetrieb mit rund 70 Mitarbeitern auf Erfolgskurs zu bringen und in Schuss zu halten, den hohen Massstäben von McDonald's für Qualität, Service, Sauberkeit und Preiswürdigkeit gerecht zu werden?

Sind Sie bereit, sich mit diesen Leistungen und mit Ihrer ganzen Persönlichkeit für Akzeptanz, Anerkennung und für lokale Integration einzusetzen?

McDonald's
Das Familienrestaurant

Dann sollten Sie uns schreiben.
Wir sind gespannt, unsere künftigen Partnerinnen und Partner kennenzulernen.
Herrn Henri Domon, Franchising Manager
McDonald's Restaurants (Suisse) SA
Centre McDonald's
Case postale
1023 Crissier/Lausanne

McDonald's Restaurants in Baden, Basel, Bern, Biel, Brig, Chur, Coldrerio, Crissier, Freiburg, Genf, Interlaken, Lausanne, Lugano-Pazzallo, Luzern, Montagny-près-Yverdon, Neuenburg, Olten, Rennaz, Schaffhausen, Sion, Spreitenbach, St. Gallen, Vevey, Winterthur, Zermatt, Zürich, SBB-Strecken Basel–Genf und Genf–Brig.

Bei Ihrem Getränkelieferanten

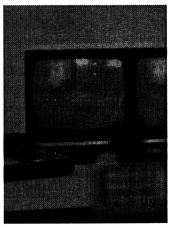
Profitieren Sie!
Vom 1.–31. Mai 1994:

ACTION
unifontes

20 Rappen Preisreduktion pro 1,5 l-PET-Mehrwegflasche

Pepsi
Pepsi Light
Orangina
Elmer Citro
Canada Dry
Schweppes Grapefruit

Die Sicherheit auf einen Blick



Alles im Blickfeld mit Videoüberwachungsanlagen von Ascom

Man kann seine Augen nicht überall haben. Es sei denn, man überlässt die Überwachung dem Spezialisten.
Inhouse-, Verkehrs- oder Industrieüberwachung-Systeme per Video von Ascom versprechen modernste elektronische Sicherheit. Falls nötig, effizient vernetzt mit schnurloser Telefonie, Personensucher-, Personen-Signalisations- und Lichtrufanlagen von Ascom. Beratung, Support, Service und Finanzierung inklusive. Sofortinformationen über Gratistelefon

155 13 00.

ascom *denkt weiter.*
Basel Bern Luzern St.Gallen Zürich

Bitte senden Sie mir weitere Unterlagen:
Firma:_____ zuständig: _____
Strasse/Nr.: _____
PLZ/Ort: _____ 2/HOR

Coupon ausschneiden und einsenden an:
Ascom Telematic AG
Marketing Infracom
Stettbachstrasse 6, 8600 Dübendorf

ANSCHLAGBRETT

Karriere im Gastgewerbe?

Machen Sie jetzt das

Hotelfachschul-Diplom

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, ohne Verdienstausfall. Hochentwickelter Fernunterricht ermöglicht Ihnen eine umfassende Ausbildung im Hotel- und Restaurationsgewerbe bis zum krönenden Abschluss, dem Hotelfachschul-Diplom.

Es geht ganz einfach: Der ganze Lehrstoff wurde von ausgewiesenen Fachleuten in Form von leichtverständlichen, sorgfältig aufgebauten und abwechslungsreichen Anleitungen schriftlich dargelegt. Sie erhalten monatlich eine Anzahl Lehrstoffeinheiten, die Sie in aller Ruhe durcharbeiten. Sollten Sie einmal zusätzliche Fragen haben, können Sie unsere freundlichen Dozenten jederzeit telefonisch oder schriftlich kontaktieren. Am Ende jedes Heftes finden Sie Aufgaben, die Sie lösen und uns zur Korrektur einsenden. Um dann das begehrte Hotelfachschul-Diplom zu erhalten, legen Sie am Schluss des Kurses eine Prüfung unter Aufsicht von Experten ab.

Beginnen Sie jetzt mit dem Aufbau Ihrer Karriere. Der gesamte Lehrgang dauert insgesamt 3 Jahre. Er darf aber auch schneller absolviert (z.B. in 2 oder 1 Jahr) oder vorzeitig gekündigt werden. **Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 225.–.**

Verlangen Sie mit untenstehendem Gutschein die Studienbroschüre, die Sie über den Kursablauf detailliert informiert. Gleichzeitig erhalten Sie die erste Monatseinheit als Schnupperlektion. Sollte Ihnen die Ausbildung nicht zusagen, retournieren Sie uns die Hefte einfach innert 10 Tagen, und der Fall ist für Sie erledigt.

Wir garantieren Ihnen, dass Sie alle Unterlagen gratis und unverbindlich erhalten. Als Dank für Ihr Interesse an einer sinnvollen Weiterbildung legen wir Ihnen erst noch ein praktisches Geschenk bei.

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

GUTSCHEIN
für kostenloses Probestudium und Geschenk

Ja, ich möchte Karriere machen und das Hotelfachschul-Diplom erwerben. Senden Sie mir deshalb bitte per Post die illustrierte Kursbroschüre und mein Geschenk (beides darf ich auf jeden Fall behalten) sowie das instruktive 1. Monatspensum als unverbindliches und kostenloses Probestudium. Sollte ich, nach eingehender Prüfung der Unterlagen, den Kurs nicht absolvieren wollen, retourniere ich die Hefte kommentarlos innert 10 Tagen, und der Fall ist für mich erledigt. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe Kursteilnehmer für 3 Jahre. Ich darf den Kurs auch schneller absolvieren oder vorzeitig kündigen (mit dreimonatiger Frist auf Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 225.–. ich bezahle es monatlich mit Einzahlungsschein, den Sie mir schicken.

Name _____ Vorname _____
Strasse _____ PLZ/Ort _____
Schulbildung _____ Geb.-Datum _____
Ort und Datum _____
Unterschrift _____ 7731
(bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters)
Kein Vertreterbesuch

---

ozeania reisen ag

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

PHOENIX *English Language Academy*
für fernreisen 123591

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

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

Übersetzungen

Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, Katalanisch, Portugiesisch, Spanisch, besonders Tourismus, Gastronmie, Kultur übernimmt

Dr. Sobiele-Caanitz,
7546 Ardez

Tel./Fax 081 862 24 46

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: _____

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:

The Blue Mountains International Hotel Management School
P.O. Box 851, Pymble, Sydney, NSW 2073,
AUSTRALIA
Phone: 61-2-988 4188.
Fax:61-2-988 3476.

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

Associate Institutes of IHTTI Switzerland

TABLEAU NOIR

Cours préparatoire à l'examen pour l'obtention du brevet fédéral chef en restauration

Un cours de cinq semaines sera organisé à Pully. Il se déroulera aux dates suivantes:

– du 13 au 17 juin 1994
– du 5 au 9 septembre 1994
– du 3 au 7 octobre 1994
– du 31 octobre au 4 novembre 1994
– du 5 au 9 décembre 1994

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès du secrétariat de la Commission vaudoise de formation professionnelle, Mme G. Banderet, Avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully, téléphone 021 729 92 81

65853/382146

EFA HOSPITALITY
WEITERBILDEN MIT ENGLISCH

SÜDLICH VON LONDON DIREKT AM MEER

★ Spezielle Fachkurse für Hotellerie
★ Spezielle Sommerferienkurse mit Freizeitprogramm 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. Karlistrasse 54, 6004 Luzern,
Telefon 041 22 48 86
morgens bis 10 Uhr / abends ab 18 Uhr

P 65597/343404

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

Dieses Jahr führen wir in Engelberg folgende Intensivkurse durch:

Réceptionskurs
30. Oktober - 18. November 1994

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

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen.

STUDY CENTRE
«C & L»
SPRACH- & WIRTSCHAFTSSCHULE
1820 Montreux, Av. de Naye 15
Tél. 021 963 08 80 – Fax 021 963 73 34

EURO-SPRACHAUSBILDUNG
Französ.–Engl.–Deutsch–Span.–Ital.–internationale Diplome –
Beginn: Sept./Jan./April
***
KURZ-SPRACHKURSE
auch für Berufstätige; Beginn: monatl.
***
FERIEN-SPRACHKURSE
zwischen 3. Juli und 13. August
Freizeitprogramm und Exkursionen

65776/266965

Cours de vacances langues et sports pour jeunes de 10 – 18 ans
à *Agra Ticino* *près de Lugano*

ITALIEN • ANGLAIS • ALLEMAND
EXCURSIONS • SPORTS

Informations: Madame Schmid, Höhenweg 60, CH-9000 Saint Gall
Tél. 071-27 92 91 • Fax 071-27 98 27

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

Hotelplan

Ein gutes Jahr in schwierigem Umfeld

Der konsolidierte Umsatz der Hotelplan-Gruppe 1992/93 beträgt 1,33 Milliarden Franken, der Reingewinn 8,2 Millionen. Der Umsatz in der Schweiz (inkl. Esco, Parianos, TPT und Interhome) erhöhte sich um 17,5 Prozent auf 610,7 Millionen. Damit bestätigt Hotelplan seine Position als Schweizer Marktleader in der Reiseveranstaltung.

SAM JUNKER

Mit einem Zuwachs des konsolidierten Umsatzes von 7,6 Prozent auf 1,33 Milliarden Franken und einem Ergebnis von 8,2 Millionen ist Hotelplan zufrieden, zumal die Gruppe im Berichtsjahr 1992/93 neue Produkte lancierte, 23 neue Reisebüros eröffnete und im Mai 1993 einen Neubau im Hotel Corte dei Butteri in Italien in Betrieb nahm. Umsatzzuwachs wurde namentlich in England (+4,3 %) und Italien (+19,2 %) erreicht, während in Frankreich und Österreich wegen Neuausrichtungen des Geschäftes Umsatzeinbussen verzeichnet wurden.

Hotelplan Schweiz, die Tochtergesellschaften in England und Holland sowie Interhome schrieben im Reiseveranstaltergeschäft sehr gute Ergebnisse. Ein (nur) ausgeglichenes Resultat erreichte Hotelplan Italien, was auf Währungsverluste zurückgeführt wird. Die Restrukturierung in Frankreich verursachte hohe Kosten.

M-travel: 33 Prozent plus

10,4 Prozent beträgt der Umsatzzuwachs von Hotelplan Schweiz. 345,4 Millionen Franken (+16 %) beträgt der Umsatz im Reiseveranstaltergeschäft, 143 Millionen (+ 13 %) im Bereich Europa/Mittelmeer, 124 Millionen (+14 %) bei den Fernreisen. Mit 48 Millionen Franken konnte M-travel den Umsatz um 33 Prozent steigern. Bei Autoplan beträgt er 30 Millionen (+11 %).

Die Umsatzsteigerung von Esco beträgt 24,3 Prozent. Mit 50 Millionen DM wird ein Fünftel des Esco-Umsatzes in Deutschland erzielt.

33 Prozent beträgt auch der Umsatzzuwachs bei Parianos, das mit Griechenland und Zypern dem Trend entsprach. Trotzdem mussten mehr Aktionsangebote aufgelegt werden, da zuviel Charterkapazität eingekauft worden war. Tourisme pour Tous Inter SA, das auf Städtereisen spezialisierte Hotelplan-Unternehmen in der Westschweiz setzte 5,9 Prozent mehr um als im Vorjahr und Interhome erzielte – im Markt Schweiz – ein Prozent mehr Umsatz.

TTW 94, Montreux

Erstmals Besucherkategorien

Erstmals sollen 1994 die TTW-Besucher in Segmente aufgeteilt und separat angesprochen werden. Der Messe-Donnerstag wird durch einen internationalen Bus-Workshop bereichert. Die TTW-Foren werden vergrössert. Einen zeitlich strikt vororganisierten Messeverkauf à la Swiss Travel Mart oder Rendez-vous Canada lehnen die TTW-Verantwortlichen ab.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Eine Outgoing-Messe mit strikter elektronischer Kontaktvermittlung könne der TTW in Montreux vorderhand nicht werden, meinte *Silvio Weilenmann*, zusammen mit *Pierre Kundert* Hauptverantwortlicher des neuen TTW-Programms in Montreux, das 1994 geläutert aus dem organisatorischen Debakel und dem Standort-Pingpong hervorgehen soll. Klar strukturierte Zeitabläufe à la Swiss Travel Mart oder Pow Wow sind nur möglich, wenn die Gäste aus vorselektierten Buyers bestehen. Der TTW hingegen spricht auch zahlreiche Reisebüroleute an. Anderseits stellen nicht weniger als 100 Länder aus – ein Kojen/Börsenbetrieb ist deshalb von vornherein unmöglich aufzuziehen.

Selbstkritisch bemerkte Weilenmann, dass mit der Segmentierung der Besucher wieder vermehrt Entscheidungsträger nach Montreux gelockt werden sollen. Fünf Kategorien seien vorgesehen: 30 bis 40 VIPs, 600 bis 700 «TTW-Members» aus den Reihen der SRV-Mitglieder, Visitors (Travel Agenten), Travel Visitors (zugewandte Orte) und als letzte Kategorie die Medien machen ein Potential von rund 3000 Besuchern aus. Für Aussteller der Aontes-Gruppe finden zusätzlich täglich Lunch-Cocktails mit den VIPs und den TTW-Members statt. TTW-News-Shows schliesslich sollen destinationsbezogene Kurzpräsentationen sein. Nach den guten Erfahrungen mit dem TTW-Forum wird dieser Anlass 1994 ausgebaut: Am Dienstag Reisemarkt Schweiz, am Mittwoch «Wirtschaftlichkeit der Aviatik», am Donnerstag gibts zwei Anlässe. Der erste ist ein zusätzlicher Bus-Workshop, der zweite ein Forum zum Thema «Überleben des Retailers».

Der TTW-Verwaltungsrat besteht momentan aus vier Personen, davon drei neuen. Zwei müssten, so Weilenmann, noch kommen: *Walter Zürcher* von Hotelplan und *Peter Eberschweiler*, SRV-Präsident, Amexco. Es bliebe dann noch ein siebter und letzter Sitz offen. An der ausserordentlichen GV des TTW-VR werden diese Sitze dann offiziell besetzt. Der VR-Delegierte Pierre Kundert bestätigte, dass der als Interims-VR-Präsident vorgesehene *Michel Salgues* im Amt bleibt.

Bus-TTW-Workshop mit «htr»-Patronat

Der Donnerstag, bisher bekanntlich der schwächste Messetag, soll durch einen TTW-Schwerpunkt aufgewertet werden: Für 1994 ist unter dem Patronat der *hotel + touristik revue* ein internationaler Bus-Workshop mit schätzungsweise 300 Leuten vorgesehen. International deswegen, weil sowohl Aussteller als auch Buyer Schweizer oder Ausländer sein können. Aussteller sind die Caroperators. Besonders zu erwähnen sind dabei die Aontes-Vertretungen der car-releventen Zielgebiete. Auf Wunsch eines Aontes-Mitglieds ist auch die Schweizer Hotellerie beziehungsweise der Schweizer Hotelier-Verein SHV dabei. Ähnlich wie bei der EIBTM werde man für die Schweizer Hoteliers Top-Buyers aus dem Ausland holen und am Mitttwoch abend ein Promotionsprogramm für sie aufstellen.

APK

Flugverkehr

IATA weist bessere Zahlen aus

Die Passagier-Belegungsquote in den Flugzeugen der IATA-Airlines ist im ersten Quartal 1994 gegenüber der Vorjahresperiode um zwei Prozentpunkte auf 66% gestiegen. Die seit Juli 1993 anhaltende statistische Besserung scheint sich damit fortzusetzen. Seit dem letzten Sommer sind die Flugkapazitäten der IATA-Gesellschaften besser ausgelastet, was die immensen Verluste dieser Branche etwas vermindern dürfte.

Es bleibe abzuwarten, so meint man bei der IATA, ob sich bei den Erträgen, also beim Durchschnittsertrag pro Passagier, ebenfalls eine Besserung abzeichne.

APK

(M)EINE MEINUNG

Swissair: Markenname oder Kooperation?

An der Pressekonferenz der Swissair-Gruppe letzte Woche hat sich die Kooperationsfrage nochmals klar als Schlüsselproblem unseres National Carrier ergeben. Damit eng verbunden ist der Markenname Swissair. Während das Schweizer Volk von Buchhaltern eventuell noch darauf achtet, ob nun Swissair ihre Dividende zahlt oder nicht, könnte sich der Reiseindustrie und dem Tourismus bald eine ganz andere Frage stellen: Wird es das Reise- und Flugprodukt der Marke Swissair in der gewohnten Weise in fünf Jahren noch geben? Denn Dividende kann die Swissair im schlimmsten Fall auch als Lufthansa-Anhängsel noch zahlen – wenn sie schon aufgehört hat, als eigenständiges Produkt zu existieren. Auch in den heiligen Autowerkhallen Englands werden noch Autos hergestellt: Aber keine englischen Marken mehr, sondern japanische, oder deutsche! So wird der Travel Agent von der Swissair vielleicht noch dieselben Reservationscodes benutzen, aber nicht mehr dasselbe Ticket mit dem Schweizer Kreuz ausstellen können. Und der Verkehrsdirektor oder Hotelier aus dem Oberland kann schauen, ob ihm die Lufthansa ein Free Ticket für Schweiz-Incoming-Zwecke und seinen Sales-Trip nach Kalifornien ausstellt.

Seit Alcazar misslungen ist, macht Swissair auf den alten Pfaden EQA und Global Excellence weiter, was gut, aber zuwenig ist. Gerüchte um Aktienkäufe durch die British Airways liessen sich nicht halten. Und Lufthansa? Damit wäre für die Swissair ein völliger Verlust als Markenname verbunden, auch wenn Lufthansa-Verantwortliche dies jetzt herunterspielen. Schon als Störmanövrierer hat sich LH um die AUA bemüht und damit die Alcazar-Verhandlungen gehörig mituntergraben.

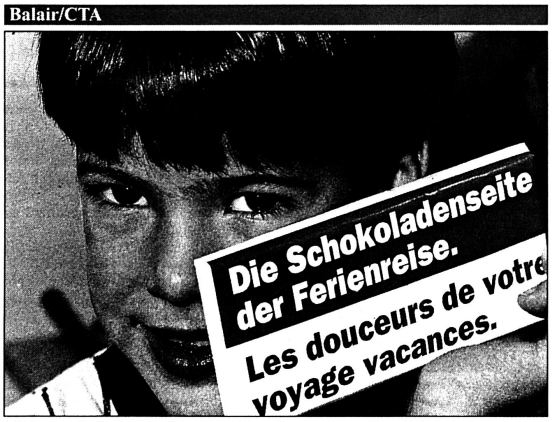
Wenn sich die Lufthansa eines Tages wirklich für die Swissair interessieren sollte, muss dem Balsberg und der Schweiz folgendes klar sein. LH-Vorstand Hemjo Klein, der Sauberfeger bei der ex-Deutschen Bahn, hat.Ende 1993 vor dem Deutschen Reisebüro-Verband klar und deutlich gesagt, dass «kooperative Allianzen mit europäischen Partnern nur unter Ausbau der Markenführung der Lufthansa» in Frage käme. Klein führte weiter aus, dass es LH-Ziel sei, «unter der Markenführung der Lufthansa einen starken Verbund eigenständiger europäischer Gesellschaften zu schaffen». Eigenständig will wohl zum Beispiel heissen, dividenden-entscheidungsberechtigt, profit-center-haft, aber nicht mehr. LH will Nummer eins in Europa werden, kombiniert mit einem weltweiten Netzwerk.

Diese Politik hat der LH-Vorstand bereits abgesegnet. Man braucht eigentlich nur noch zu warten, bis die anderen Airlines, entweder weil das Geld oder weil die Marktbasis ausgegangen ist, von selber kommen. Klein hat aber auch die LH-Markenpolitik vor Reiseagenten bereits klar ausgedeutscht: Er zeigte die LH-Markenwelt auf vier Ebenen auf. Für die Swissair-Marke findet sich darin höchstens ein marginales Plätzchen. 1. Alle Linienflüge der Airlines der Lufthansa-Gruppe werden als Flugzeugbemalung Lufthansa tragen. 2. Für Airlines im Rahmen kooperativer Allianzen, also zum Beispiel die Swissair, gilt, dass sie neben der eigenen Firmierung auf dem Flugzeug die Kennzeichnung «Partner of Lufthansa» tragen. Es würde sich der Swissair also dasselbe Spielchen aufdrängen, das sie selbst vor Jahresfrist ihrer Regionaltochter Crossair mit dem neuen Logo aufgedrängt hat. 3. Bei den globalen Netzpartnerschaften ist Markenneutralität geplant. Das praktiziert die LH bereits mit United oder Varig. Aber Swissair kann als europäischer Konkurrent nicht LH-Netzpartner werden. 4. Der Ferienflieger der LH heisst in erster Linie Condor (und nicht Balair/CTA) und fliegt unter der Chartermarke Condor. Was mit der Balair/CTA geschehen würde, lässt sich aus der Kleinschen Markenstrategie höchstens erahnen.

Es erscheint etwas peinlich und solitär, dass diese künftigen Allianzoptionen auf dem Balsberg von der Swissair-Spitze sozusagen im Alleinverfahren ausgewählt werden müssen. Die Politiker, so ist aufgrund der Alcazar-Erfahrungen leider zu befürchten, verstehen davon zu wenig. Und die Berater aus der Wirtschaft denken zuerst an die Dividende und nicht an die Marke. Sowohl der Reiseindustrie als auch der schweizerischen Landeswerbung müsste jedoch sehr an einem Flugprodukt der Marke Swissair gelegen sein. Der Reiseindustrie nur schon um der Angebotsvielfalt der Airlines willen, und dem Schweizer Fremdenverkehr sollte Swissair als Name ja sicher so viel wert sein wie die Begriffe «Alpenglühn», «Matterhorn» oder «Swiss Watch». Ganz abgesehen davon, dass von der Kraft der Markenbezeichnung Swissair wohl auch die Grösse des Hubs in Kloten nicht unwesentlich abhängt.

Alexander P. Künzle

Balair/CTA



1994 wird die Balair/CTA hoffentlich mehr von ihren Flug-Schokoladen als 1993 in den Flugzeugen verteilen müssen. Angesagt sind jedenfalls massiv mehr Passagiere als im Vorjahr. *Foto: Alexander P. Künzle*

1993 kein Schokoladenjahr

Einen Betriebsverlust von knapp 18 Millionen Franken, um 7,7 Prozent verrringerte Erträge aus dem Flugbetrieb und 13 Prozent weniger Flugstunden als im Vorjahr zeigen die Schwierigkeiten, mit denen die Swissair-Ferienlinie Balair/CTA 1993 zu kämpfen hatte. Der Umsatz fiel auf 313 Millionen zurück.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Ziel ist es, 1994 ein ausgeglichenes Ergebnis zu erreichen», steht als Schlusssatz im Swissair-Geschäftsbericht, Abschnitt Balair/CTA. 1993 war für den ehemals unangefochtenen Schweizer National-Ferncharter eines der schlimmsten Jahre seines Bestehens. Hin- und hergeschleudert zwischen der allgemeinen Krise im Fluggeschäft, den politischen Problemen rund um die Swissair und ihrem Europa-Debakel, den offenbar nicht nur rein betriebswirtschaftlich erklärbaren Standort-Entscheiden, den Motivationsproblemen der Crew und dem «Brain Drain» eines wichtigen Teils der bestandenen Charter-Profis musste sich die Balair/CTA 1993 einiges an Verlusten gefallen lassen. Die gesamten Einnahmen verringerten sich 1993 um 6 Prozent, während die Kosten lediglich um 2 Prozent gesenkt werden konnten. Beim Flugbetrieb fielen die Kosten um 4 Prozent. Dafür blieb die Auslastung mit 80% erfreulich hoch, was mit 12% weniger Durchschnittserträgen «erkauft» werden musste. Von den erwarteten Fusionssynergien spürte die Balair/CTA demnach 1993 noch herzlich wenig. Durchschnittlich wurden im vergangenen Geschäftsjahr 430 Mitarbeiter beschäftigt, die einen Umsatz von 313 Millionen Franken erzielten.

Konkurrenz von In- und Ausland

Trotz beständig gutem Produkteimage bei den Reisebüros als erster Schweizer Ferien-Charter – siehe die jährliche Umfrage der *hotel + touristik revue* jeweils im Januar – kam die Balair/CTA 1993 in der Fachpresse weitgehend negativ in die Schlagzeilen. Ob sich die Image- und Debitorenverluste, die Balair/CTA im Gefolge des Max-Laube-Konkurses tätigen musste, durch die «lustigen» Geschichten rund um die knorrliähnlichen Werbefiguren der Familie Bannholzer auffangen liessen?

Die Aussichten,für 1994 scheinen besser zu sein. Im 1. Quartal 1994 wurden massiv mehr Passagiere transportiert.

Lufthansa / United

Kooperation genehmigt

Ende vergangener Woche hat das amerikanische Department of Transportation das Kooperationsabkommen zwischen der Lufthansa und United Airlines offiziell besiegelt.

Jetzt hat Lufthansa definitiv einen amerikanischen Partner. Der Vorstandsvorsitzende *Jürgen Weber*, kommentiert den nun besiegelten Entscheid natürlich positiv: «Der heutige Tag hat für die Lufthansa besondere Bedeutung, denn jetzt erst ist der Weg frei für unsere weltumspannende Partnerschaft mit United».

Wichtigster Teil der Kooperation ist das Code Sharing (die gemeinsamen Flüge), welche am 1. Juni beginnen und ab 9. Mai gebucht werden können. Offeriert werden Verbindungen mit gemeinsamer Flugnummer über Chicago und Washington nach Cleveland, Denver, Detroit, Indianapolis, Minneapolis, New Orleans, Orlando, Philadelphia, Phoenix, San Diego, Seattle und Tampa. Umgekehrt kann United innerdeutsche Lufthansa-Verbindungen an acht Destinationen in Deutschland, LH-Flüge von Frankfurt nach Wien sowie von London nach Berlin, Hamburg und München unter eigener Flugnummer anbieten. Mit der Einführung der Code-Sharing-Flüge erhält der Passagier ab Frankfurt schon da die Bordkarte für den weiterführenden inneramerikanischen Flug und auch das Gepäck wird direkt zum Zielflughafen befördert.

HU

Swissair/Delta

Stellenabbau

Bis zu 15 000 Stellen abbauen möchte Delta Airlines, drittgrösste US-Fluggesellschaft und Global-Excellence-Kooperationspartner von Swissair. Die Billigkonkurrenz beginnt, in den USA nach den Touristen nun auch die Geschäftsleute von den etablierten Fluglinien wegzuholen. United hat eine Radikalkur bereits hinter sich, Northwest, USAir und Continental kündigten ebenfalls Kuren an. Die einzige grosse Airline, die sich vorderhand noch ausschweigt, ist American Airlines.

r.

Dietmar L. J. Beerfelde

Mr. Swissôtel tritt kürzer

Ende April ging Dietmar Beerfelde, Director Sales and Marketing bei Swissôtel, vorzeitig in Pension. Dass die Branche diese muntere Persönlichkeit nicht ganz verliert, liegt auf der Hand; Beerfelde wird auch nachher Mandate wahrnehmen. Die Zwischenbilanz einer ungewohnten Hoteliers-Karriere.

Interview:
UELI STAUB

Wie begann Ihre Hotelkarriere?
Nach der Hotelfachschule Luzern war ich saisonweise Direktor im Seehof Davos, im Gütsch Luzern und im Sunstar Lenzerheide. 1971, als die Grosshotellerie in Zürich Fuss zu fassen begann, wurde ich Sales- und Marketingchef im Hotel International, heute Swissôtel.

Das tönt für jene Zeiten sehr fortschrittlich!
Tatsächlich! Damals hatte man in der Schweiz von Sales und Marketing kaum eine Ahnung. Mir kam aber ein Kurs an der Cornell University in den USA über dieses Thema zustatten, worauf es Klick machte!

Die Zürcher Hotels litten zu jener Zeit unter Überkapazitäten!
Zum Glück leistete die Swissair Schützenhilfe, indem sie in den USA Zürich vor allem im Hinblick auf Incentives propagierten. Es muss ja nicht immer Luzern, Interlaken und Montreux sein.

«Endlich konnte ich die ganze Schweiz verkaufen.»

Wie lange blieben Sie im International?
1979 wechselte ich zur damaligen Prohotel, einer Swissair-Tochter. Dank der über 25 Fünfsternhotels konnte ich endlich die ganze Schweiz verkaufen! 1980 wurde die Hotelmanagementsgesellschaft Swissôtel gegründet, heute ebenfalls eine reine Swissair-Tochter. Deren damaliger Geschäftsführer *Hugo Scheidegger* engagierte als ersten mich, natürlich als Sales- und Marketing-Manager.

«Der Geschäftsführer engagierte als ersten mich!»

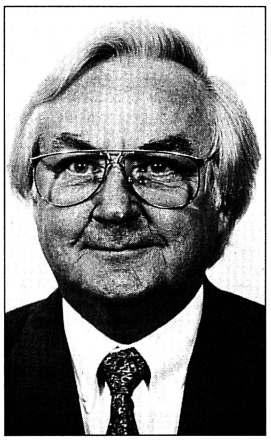
Heute gehören 14 Hotels zur Gruppe. Ist das genug, um wirtschaftlich arbeiten zu können?
Ja, aber nur, weil uns die Swissair den Rücken stärkt. An sich sind die Hotels zu weit verstreut und es fehlen wichtige «feeder cities» wie etwa Frankfurt, London, Paris oder Hongkong.

Lief der Aufbau problemlos ab?
Ja und nein. Wir hatten Hotels mit echten Problemen. Heute ist die Gruppe im Aufschwung. Würde man aber Swissôtel innerhalb der Swissair Beteiligungen AG gesondert betrachten, ergäbe sich noch ein negatives Bild! 1997 sollen aber die Zahlen schwarz sein, sofern in Kairo und Istanbul die Lage ruhig bleibt.

Musste auch an Ihrem Hauptsitz der Gürtel enger geschnallt werden?
Logisch. Überall wird das Kostenmanagement gestrafft. Früher hatten wir 50 Mitarbeiter, heute noch 20.

«Früher hatte Swissôtel 50 Mitarbeiter, heute noch 20.»

1991 wollte der japanische Baulöwe Aoki die gesamte Gruppe kaufen. Wie denken Sie heute darüber?



Dietmar L. J. Beerfelde ist seit dem 1. Mai Frührentner. *Foto: zvg*

Die Swissair wäre sehr zufrieden gewesen, zumal damals die Immobilienpreise noch deutlich höher waren. Aber auch wenn Aoki kalte Füsse bekam, zeigt es doch, dass Swissair und Swissôtel einen sehr guten Namen besitzen. Generell aber kann man jede Hotelgruppe kaufen, ist es doch ein reines Immobiliengeschäft geworden!

«Aokis kalte Füsse zeigten, dass Swissair und Swissôtel einen guten Namen haben.»

Wie haben Sie Ihr reiches Wissen an andere weitergegeben?
Vor über 20 Jahren war ich einer der Gründer des HSMA-Swiss Chapters. Ferner habe ich stets die Frauen gefördert, waren doch zuvor Sales und Marketing reine Männerdomänen.

Und Ihre Aufgabe bei Swissôtel?
Ich vertrat die Gruppe an Workshops und Marts, gehörte bei neuen Hotels zur «task force», schloss mit den Reisebüros in bezug auf corporate rates Verträge ab, unterstützte bei den Neuzuzügern in Bejing, Bangkok und Seoul die Sales- und Marketingabteilung und eröffnete die Verkaufsbüros in London, Chicago, Los Angeles, Tokio und Hongkong.

Wie steht es mit den Hotel-Reservationssystemen?
Vor allem Stadthotels werden immer mehr über die elektronischen Systeme der Fluggesellschaften gebucht. In den USA sind es 60 Prozent, in Europa bereits 8 bis 10 Prozent. Der Agent findet so bequem den richtigen Preis zur richtigen Zeit heraus.

Wie entwickelt sich die Zusammenarbeit mit den 35 SAS International Hotels?
Diese «Mini-Alcazar»-Marketingallianz entwickelt sich sehr positiv. Wir betreiben in acht Ländern Europas und Asiens gemeinsam Verkaufsbüros; USA kommt 1994 hinzu. Ferner planen wir zusammen eine Marketing-Datenbank und sind bei Road-Shows und Messen präsent. Auch forcieren wir mit SAS das Key Acount Management, bei dem mit bedeutenden Kundenfirmen Prefered-Corporate-Verträge abgeschlossen werden, also Zimmerpreise, die zwischen 15 und 25 Prozent unter den Rack Rates liegen. Für den Touristen sind die Aktionen «Weekend Freedom», «65 Plus» für Senioren sowie im Sommer «Family Magic» von Belang.

Ist Swissôtel agentenfreundlich?
Aber sicher. Wir geben durchwegs zehn und nicht wie üblich nur acht Prozent. Ohne Agenten wäre die geschäftliche Zukunft unvorstellbar!

«Ich habe einige heisse Eisen im Feuer!»

Wo hören Sie im Tourismus Gras wachsen?
Am Europe-A-Thon-Kongress in den USA mit 400 amerikanischen Reisebüroagenten vernahm ich, dass der Tourismus USA-Europa 1994 bis zu 25 Prozent zunehmen und 1995 nochmals ansteigen dürfte.

Weshalb treten Sie schon zurück?
(lachend): Sales-Leute sind Klinkenputzer, und davon habe ich langsam genug. Aber in erster Linie bin ich in den letzten Jahrzehnten mindestens fünf Monate pro Jahr in der Welt herumgejettet, möchte es etwas bedächtiger angehen. Abgesehen davon kann ein Angehöriger des Swissair-Kaders die Frühpension beantragen. Ganz zur Ruhe setzen werde ich mich aber nicht, höchstens zu 50 Prozent. Ich habe einige heisse Eisen im Feuer!

REKLAME

Nichts für
Landratten
Über Auffahrt nach Casablanca
ab sFr. 1 250.–
4-Bett-Kabine innen
ab sFr. 1 555.– 2-Bett-Kabine innen
inklusive An-/Rückreise im Reisecar, Hafentaxen, Kreuzfahrt mit Vollpension gemäss Programm, Unterhaltung und Reisedokumentation.
Genua – Erholung auf See – Gibraltar – Casablanca – Cádiz(Sevilla) – Cartagena – Erholung auf See – Genua
Reservation in Ihrem Reisebüro oder bei
Festival Kreuzfahrten
die intelligente Buchung
Telefon 01 211 08 88, Fax: 01 211 08 89
61461/375438

ATOS Workshop

Australien rückt immer näher

Der traditionelle Australien-Workshop der ATOS-Gruppe (Australian Tour Operators Switzerland) wurde erstmals in zwei Kategorien geführt und damit den unterschiedlichen Wissensständen der Reisebüro-Mitarbeiter Rechnung getragen. Das neue Konzept ist auf ein positives Echo gestossen.

So ganz Down Under wie auch schon, liegt es eben nicht mehr. Freilich, geographisch sind in den letzten Jahren keine Änderungen eingetreten, aber insbesondere die deutlich tieferen Flugpreise lassen immer mehr Träume Realität werden. Mit 30 591 Schweizern, gegenüber 1992 ein Plus von 5,5 Prozent, besuchten im vergangenen Jahr mehr Landsleute denn je, den fünften Kontinent. Davon gaben beachtliche 75 Prozent, also rund 23 000 Personen an, Australien als Ferienziel gewählt zu haben. Was bedeutet, dass für die Schweizer Reiseveranstalter, insbesondere die Mitglieder der ATOS (Australian Tour Operators Switzerland), ein interessantes Potential an Kunden vorhanden ist – mit steigender Tendenz. Für den schon traditionellen ATOS-Workshop hat sich die Ausgangslage insofern verändert, als sich der Wissensstand über Australien bei den Mitarbeitern der Reisebüros in den vergangenen Jahren markant verbessert hat. So haben sich die Organisatoren der zweitägigen Veranstaltung für ein neues Konzept entschieden: Unter dem Motto «Australia – the basics» waren am ersten Tag die «Newcomers» zu Destinationskenntnissen allgemeiner Art und Produkteinformationen geladen. «Australia at its best» hiess das Motto am zweiten Tag mit der Vorstellung von echten Neuheiten und der Konzentration auf bestimmte Sachgebiete.

Neuseeland genoss Gastrecht

Eine weitere Neuheit bildete am ersten Tag der Auftritt eines Gastlandes aus der Region, fürs erste Mal war es Neuseeland. Die 45minütige Präsentation von *Petra Lange*, Marketing Manager beim New Zealand Tourism Board in Frankfurt, wurde von den 80 Teilnehmern ebenso positiv aufgenommen, wie der ganze Workshop als solcher. Die Formel, dass auch die Vertreter der Veranstalter zu einem bestimmten Thema und nicht zu ihrem eigenen Produkt, sprich Katalog referieren, hat sich schon in den vergangenen Jahren bewährt und wurde fortgesetzt. Wie ATOS-Chairman *Roland Schmid* gegenüber der *htr* erklärte, ist sowohl die neue Form als auch der Inhalt des Workshops bei den insgesamt 150 Teilnehmern mehrheitlich auf positive Resonanz gestossen. Jetzt gelte es, die detailierte Auswertung vorzunehmen und danach über das Konzept für das kommende Jahr zu beraten. *HU*

Die Workshop-Gastgeber:

ATOS-Mitglieder: ATS, Diamond Tours, Hotelplan, Imholz, Knecht Reisen, Nova Tours, Pacific Tours, Qantas, Rast Reisen, SSR Reisen, Australian Tourist Commission.
In Zusammenarbeit mit: Northern Territory, Queensland, Victoria, South Australia, Western Australia, Cathay Pacific, Australian Discovery Tours, Australian Pacific Tours und New Zealand Tourism Board. *HU*

Es ist Zeit für Australien! Davon ist ATOS-Chairman Roland Schmid überzeugt. *Foto: Michael Hutschneker*

EATA-Seminar

Basel führte zum Erfolg

Die East Asia Travel Association (EATA) will den Tourismus in den Ländern Japan, Taiwan, Südkorea, Hongkong, Macau und Thailand fördern. Vergangene Woche führte die EATA in Basel ein gut besuchtes Länderseminar durch.

Über hundert Personen besuchten am Mittwoch letzter Woche im Basler Hotel International eine Länderschulung der East Asia Travel Association (EATA mit Sitz in Frankfurt). Freude herrschte darob bei Chairman *Dorothée Wendorff* vom EATA Marketing Sub-Committee: «Früher führten wir unsere Seminare in Zürich durch. Dort scheint der Markt übersättigt – wir werden darum inskünftig wieder nach Basel kommen». Der EATA gehören unter anderen die nationalen Fremdenverkehrs-Organisationen von Hongkong, Japan, Südkorea, Macau, Taiwan und Thailand sowie die Fluggesellschaften China Airlines, Japan Airlines und Korean Air an. «Wir haben unsere Gelder zusammengelegt, um gemeinsam den Tourismus zu fördern», sagte Wendorff.
In verschiedenen Referaten wurden auf die touristisch schönsten Gebiete der vertretenen Mitgliedländer verwiesen und allerlei Tips gegeben. So können beim japanischem Fremdenverkehrsamt in Frankfurt Broschüren über billige Restaurants – auch in Tokio gibt es Menus für 13 Franken – oder über Hilfestellungen für die Japanische Sprache bezogen werden: Vielfach verwendete Sätze werden im Prospekt in japanischer Sprache formuliert und dank der englischen Übersetzung weiss der Tourist, auf welchen Satz er weisen muss, wenn er ein spezielles Problem hat. Für Touristen und Geschäftsreisende bietet sich auch der günstige «Rail-Pass» der Bahn an, der auch für die Superschnellzüge gilt.

Taiwan will mehr Tourismus

Ein noch junges Touristenland ist Taiwan, das bisher vor allem Geschäftsreisende zählt; inskünftig aber vermehrt mit TO's zusammenarbeiten will. Über Macau, das 1999 wieder zu China gehören wird, war zu hören, dass dort ein neuer internationaler Flughafen gebaut wird. Und Dorothée Wendorff pries mittels Dias die «grünen» Erholungsgebiete Hongkongs jenseits der Zentren an. Referate über Südkorea und Thailand beschlossen das informative Seminar, an dem auch Euroairport-Direktor *Paul Rhinow* und Esco-Geschäftsführer *Peter Waldner* teilnahmen. *IA*

Amadeus/Reisebüros

Geschäft direkt mit Kunden

Nicht ganz neu, aber dennoch unangenehm, war die Botschaft, die den Agenten an der letzten Amadeus-Anwender-Konferenz in Marrakesch vermittelt wurde: Bald werden die Reservationssysteme das Buchungsgeschäft auch neben den Reisebüros direkt mit den Kunden betreiben.

Reservationssysteme (CRS) scheinen sich ebenso wie gewisse touristische Leistungsträger auf ein Leben nach den Reisebüros vorzubereiten. Amadeus hatte für Ende März nach Marrakesch zur Anwenderkonferenz geladen, so wie Galileo dies letzten September in Montreux veranstaltet hatte.
Das in Deutschland über Start dominierende CRS, das übrigens bald in der Schweiz eine eigene Repräsentanz plant, hatte etwas über 500 Agenten-Anwender eingeladen, um ihnen in Marokko nicht unbedingt die rosigste Zukunft auszumalen. Jeder werde mit jedem kommunizieren, bekamen die Agenten im schönen Ort Marrakesch zu hören, was eben auch heisst, dass Leistungsträger und Veranstalter direkt mit den Kunden kommunizieren werden.

LH: Noch über 90% Agenten

So gab die Lufthansa bekannt, dass momentan noch über 90 Prozent ihrer Tickets über Reiseagenten gebucht würden – dass sich das aber ändern werde, wurde tunlichst hinzugefügt. Obschon natürlich, der gute Ton will es so, die Agenturen weiterhin die entscheidende Rolle spielen würden. Die Agenten, über die dann nicht mehr soviel gebucht werde wie heute, dürfen dann die Tickets noch verteilen. Branchenfremde Distributionssysteme wie Aral-Tankstellen (Siehe *hotel + touristik revue* vom 4. November 1993) seien längst zur Konkurrenz der klassischen Agenturen geworden. Solange jedoch die ganze Beratungs-Palette beim Reisen (wie Visa-Vorschriften, Zusatzinformationen bei der Tariftransparenz, blosse Reiseinformationen) nicht ebenfalls vom Kunden ab Screen abrufbar seien, ergibt sich für Reisebüros hier eine Service-Nische.
Wenig beruhigend ist die Tatsache, dass sich diese Wahrheiten allgemein verstehen und nicht etwa nur für Amadeus-Anwender gelten. *SE, Frankfurt*

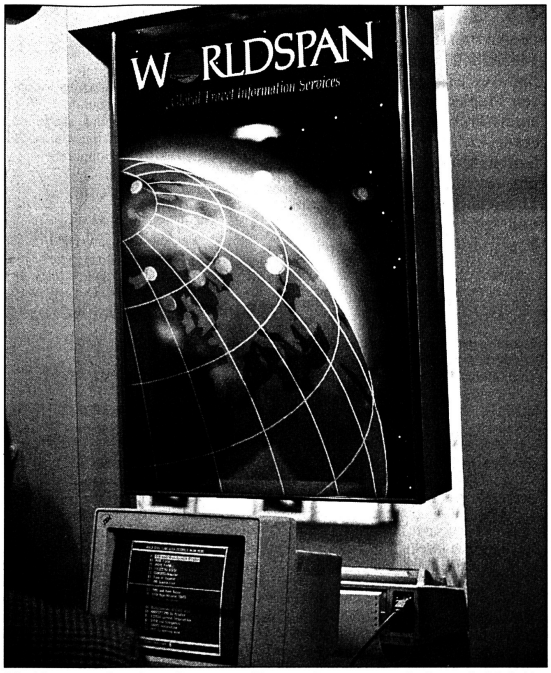
Galileo, Sabre, Worldspan

Gemeinsam gegen Profiteur-Airlines

Die drei grossen CRS-Anbieter Galileo, Sabre und Worldspan beherrschen den Reservationsmarkt je länger je mehr im Stil von Monopolisten. Kürzlich haben die drei bekanntgegeben, Airlines, die bisher kostenlos von der Dienstleistung profitiert haben, schrittweise aus dem System zu eliminieren. Die namhaftesten Profiteure sind die amerikanische Erfolgsairline Southwest und Air China.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Ihr noch aus den achtziger Jahren stammender Dienstleistungswettbewerb wird für die Anbieter von Reservationssystemen langsam zu einem entscheidenden Kostenfaktor: Während noch vor wenigen Jahren fast ausnahmslos alle regionalen und nationalen Fluggesellschaften automatisch in die CRS aufgenommen wurden, stellt sich heute bei Sabre, Galileo und Worldspan die Frage nach dem Kosten-Nutzen-Verhältnis. Sollen möglichst alle Airlines angeboten und damit auch sogenannte Trittbrettfahrer mitgeschleppt werden, die nicht bezahlen? In einer kartellmässig organisierten Aktion haben die drei weltweit zu den grössten zählenden CRS-Unternehmen kürzlich angekündigt, solche Trittbrettfahrer künftig aus den Prioritätenlisten der Systeme zu entfernen. Betroffen von dieser Massnahme sind primär mittlere und kleinere Airlines in den USA, die Iberia-Tochter Binter, die tunesische Tun-Inter und die asiatischen Gesellschaften Air China, China East sowie Merpati Airlines (Indonesien).



Worldspan und andere Computer- Reservationssysteme drohen, ab Mai Airlines, die keine Gebühren für ihre CRS-Verfügbarkeit bezahlen, rauszuschmeissen. Für Reisebüros bedeute das weniger Info auf der CRS-Mattscheibe. Das heisst eine Zunahme des Aufwandes, wenn solche Airlines dennoch gebucht werden sollen. *Foto: Alexander P. Künzle*

Out bei der Verfügbarkeit

Mit der sukzessiven Eliminierung aus dem CRS soll nach Angaben von Galileo-Marketingdirektor *Paul W. Besch* verhindert werden, dass Fluggesellschaften, die während Jahren mit dem Goodwill der Anbieter spekuliert haben, weiterhin auf Kosten der Partner-Gesellschaften profitieren. Nichtteilnehmer werden somit aus der Availability (ablesbare Verfügbarkeit in den Displays) gestrichen. Und, dies als entscheidende Änderung zur bisherigen Praxis, Tickets für diese Airlines können künftig nicht mehr über das System ausgestellt werden, wie Galileo-Sprecherin *Vivienne Wright* gegenüber der *hotel + touristik revue* erklärte.

Schlecht für Reisebüros

Leidtragende dieser harten, aber durchaus verständlichen Politik sind nicht zuletzt die Reisebüros, welche künftig sowohl die Verfügbarkeit als auch die verschiedenen Tarife dieser Airlines nicht mehr in ihrem CRS finden werden. Als Deadline wurde bei Galileo der 1. Mai und bei Worldspan der 1. Juni angegeben; bei Sabre war der Termin der Umsetzung noch nicht bekannt. Die drei grossen, die eine monopolistische Gemeinschaftsaktion vehement bestreiten, bieten seit Jahren verschiedene Partizipationsmodelle mit Minimaldienstleistungen an, die vor allem für kleinere und hauptsächlich regional operierende Fluggesellschaften angeboten werden. Die kostenlose Dienstleistung, welche die Anbieter laut Worldspan-Marketingsdirektor *Lewis Elsworthy* mehrere Millionen US-Dollar pro Jahr kostet, ist somit weder finanziell noch politisch weiterhin tragbar.

Southwest als Auslöser

Der Auslöser dieser Gegenmassnahme ist die provokative Politik der amerikanischen Erfolgs-Airline Southwest, mittlerweile der sechstgrösste Carrier in den USA. So haben sich die Southwest-Manager seit Jahren geweigert, trotz mehrmaligen Aufforderungen der CRS-Betreiber, die Dienstleistung zu entgelten oder einen Partnerschaftsvertrag mit einem der Reservationsanbieter zu unterzeichnen. Die Strategie des US-Carriers Southwest ist indes klar: Konzentrierung auf den Inland-Markt mit einer aggressiven Akquisitionspolitik im Privatkundenbereich. Über eine Toll free Nummer sollen Buchungen direkt bei der Airline getätigt werden. Die Vorteile sind offensichtlich: Die Kommissionierung entfällt oder beträgt bei Kreditkartenbuchungen lediglich einen Bruchteil der Reisebüroprovision. Gleichzeitig kann die Reservationsgebühr, für die die CRS-Unternehmen die Airlines mit zwei US Dollar pro Buchung fakturieren, eingespart werden. Einziger Nachteil: Die Buchungen für Anschlussflüge von europäischen oder asiatischen Fluggesellschaften werden kurzfristig zurückgehen – sofern sich die Querulanten nicht doch noch entschliessen, dem internationalen Reservationskartell beizutreten.

Beteiligungsstufen bei Worldspan

Auch in der Intensität der Beteiligung einer Airline bei einem Reservationssystem lassen sich Optimierungen herausarbeiten. Worldspan zum Beispiel offeriert den Fluggesellschaften sieben Stufen, wie sie sich am Reservationsgeschäft beteiligen können. Diese sind mit zu- oder abnehmenden Möglichkeiten des Zugangs zu den Agenten verknüpft. Je besser man als Airline auf dem Display vorkommen will, um mehr Direktbuchungen zu erhalten, desto mehr muss man dem CRS dafür wohl bezahlen. Es geht nicht an, dass die Airlines über die CRS einen kostenlosen Informations- und Buchungskanal bis in die Agentur-Distribution erhalten. *APK*

Phantom-Buchungen

Airlines wehren sich gegen CRS

Während sich die Reservationssysteme gegen Airlines, die keine Gebühren für ihre Verfügbarkeit zahlen, mit Ausschluss wehren, wehren sich auch die Airlines gegen die CRS: Phantom-Buchungen fingieren Reservationen: Was für die Airlines mit leeren Stühlen respektive umsatzlos endet, ergibt für die buchenden Reisebüros dennoch Volumen-Incentives bei den CRS.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Jedes Reisebüro kennt die Konditionen: Je mehr Buchungen, desto tiefer die Miete sprich die Kosten, die es für Anschluss, Hard- und Software eines Reservationssystems bezahlen muss. Da kann es schon mal passieren, dass mit einigen Scheinbuchungen das Soll dennoch «erreicht» wird. Die Fluggesellschaften wehren sich nun gegen die zunehmende Zahl von sogenannten Phantom-Buchungen, die von den CRS-Betreibern in Rechnung gestellt werden. In Europa steht nun Schützenhilfe aus Brüssel in Aussicht: Laut einer EU-Verfügung müssen sämtliche Rechnungen von Reservationsunternehmen künftig detailliert, das heisst mit dem Passagiernamen, aufgelistet sein.
Bis heute waren die Fluggesellschaften nicht in der Lage, die von Amadeus, Galileo, Sabre oder Worldspan fakturierten Beträge zu analysieren oder zu beanstanden – Missbräuche konnten kaum nachgewiesen werden. Die CRS hat es bisher auch wenig gestört, dass Scheinbuchungen einliefen – haben sie doch teils noch die Buchungsgebühren der Airlines dafür erhalten. Doch dies soll sich nun ändern. Nach einer Intervention der Vereinigung europäischer Regionalfluggesellschaften bei der Europäischen Union versprachen die Brüsseler Bürokraten unverzüglich Hilfe. Bereits ab kommendem Sommer sollen die Rechnungen zu Handen der Airlines Zusatzinformationen enthalten, die es ermöglichen sollen, fingierte Buchungen zu eruieren. Die schuldigen Reisebüros können damit ausfindig gemacht werden.
Als Hauptursache für die zunehmende Zahl der Phantom-Buchungen bezeichnet *Mike Bathgate,* kommerzieller Direktor der britischen Manx Airlines, den aggressiven Wettbewerb zwischen den einzelnen CRS-Unternehmen. So würden Reisebüros heute geradezu animiert, Phantom-Buchungen zu tätigen, nur um in den Genuss der in Aussicht gestellten Incentives für Reiseagenten zu gelangen. Fingierte Buchungen können durchaus zu einem Kostenfaktor werden: Laut der britischen Fachzeitung TTG fordert British Airways von einem nicht genannten Reservationsunternehmen eine Rückerstattung von 250 000 US-Dollar für irrtümliche Buchungen innerhalb einer Periode von lediglich neun Monaten.

Buchen am PC

Worldspan geht mit Microsoft

Das Worldspan Computer Reservation System (CRS) erhöhte im vergangenen Jahr die Anzahl Projekte für ihr AccessPlus-Programm um 25 Prozent. Ausserdem sind Büros in Ungarn, Polen und Russland vorgesehen. Worldspan will auch die neue Microsoft Windows Software integrieren.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Reiseagenten, die Worldspan benutzen, werden künftig auf ihren Arbeitsplatz-Personal Computern dasselbe Design, dieselben Funktionen mit der Maus und dieselben Buchungs-Arbeitsmethoden am Reservationscomputer wie auf ihrem eigenen PC haben. Das Programm nennt sich «Worldspan for Windows» und ist bemüht, die Software-Standards, die üblicherweise im PC-Bereich benutzt werden, auch für das Reservieren/Buchen anwendbar zu machen. Deshalb wird «Worldspan for Windows» die neuste Microsoft Windows Software in ihr Angebot integrieren.
Agenten werden demnach die übliche Textverarbeitungs-Möglichkeiten, die Microsoft bietet, auch im Reservations-Prozedere anwenden können. Ausserdem können auf dem Screen bis zehn Reservations-Windows gleichzeitig eröffnet werden. Schliesslich kann problemlos zwischen Buchungs- und Nichtbuchungs- und Drittfunktions-Software hin und her zirkuliert werden. Es werde künftig unnötig, aus den Reservations-Funktionen auszusteigen, wenn man Hilfsfunktionen beanspruchen wolle.
Worldspan verspricht sich dadurch eine grössere Flexibilität für den Agenten, was Anzahl, Grösse und Arrangement der Reservationen am Bildschirm betrifft. Man könne sich damit auch die einzelnen Informations-Bausteine, die es für eine komplette Buchung braucht, einfacher zusammenstellen.

AccessPlus

British Airways, Lufhansa, Swissair und Virgin Atlantic seien nun «live» auf dem AccessPlus-Direktverkaufsniveau anzutreffen (Direct Sell). Auf ihrem Direktzugangsprogramm AccessPlus erhöhte sich die Anzahl der Projekte im letzten Jahr um 25 Prozent: 73 gegenüber 58 Airlines, 47 gegenüber 31 Hotelketten und 9 Autovermieter. AccessPlus bietet zwei Niveaus an. Bei Direct Access hat der Agent Zugang zum Angebot des Leistungsträgers und kann garantierte Buchungen machen. Bei Direct Sell liegt mehr drin, denn der Agent kommt aktiv in die Datenbank des Leistungsträgers durch, um den Namen seines Kunden gleich dort einzufügen. Auch erhält er sogleich eine Bestätigung seiner Buchung. 37 der 73 Airlines offerieren in Worldspan ein Direct Sell-Projekt.
Im Worldspan-Hotelbuchungssystem «Hotel Source» kann der Agent leicht zwischen sämtlichen zugänglichen Hotelketten-Angeboten zirkulieren. Ab Mitte 1994 soll dieses System interaktiv werden. Das heisst, «Hotel Source» wird interaktiv mit der Datenbank der einzelnen Hotelketten, wo dann gleich gebucht und die einzelnen Preislisten abgefragt werden können.
Momentan ermöglicht Wordspan rund 2800 Reiseagenten in Europa, Afrika und dem Mittleren Osten den Zugang zu 325 Fluggesellschaften, 37 Autovermieter, 129 Hotelketten und 23 000 Hotels. Weltweit hat Worldspan rund 11 700 Partner unter Vertrag.

REISE NEWS

Last-Minute-Buchungen über Reisefon

Endverbraucher in Deutschland können jetzt über das Reisefon der Start Telematik GmbH mehr als 2000 täglich aktualisierte Last-Minute-Angebote telefonisch abrufen. 17 deutsche Veranstalter, unter anderen DER, Hetzel, ITS, Jahn Reisen, Meier's Weltreisen, NUR Touristik und die TUI, bieten ihre LM-Angebote im Reisefon (Tel. 0049 6241 95 808 95) an. Dabei bestimmt der Anrufer im Dialog mit einem sprachgesteuerten Computer zunächst seinen gewünschten Abflughafen und kann dann angeben, ob er die Angebote nach Reisetermin, Zielgebiet oder Preisklasse auswählen möchte. Wie gewünscht, erhält er dann die verfügbaren Angebote sowie auf Anfrage auch Einzelheiten über Unterkunft und Leistungen.
Deutsche Reisebüros brauchen über diesen neuen Start-Service nicht verärgert zu sein, denn das Reisefon nennt dem Anrufer eine angeschlossene Agentur in seiner Nähe mit Adresse und Telefonnummer. Anschliessend muss der Anrufer nur noch seine Telefonnummer nennen, diese wird zusammen mit den Angaben zum gewählten Angebot dem Reisebüro zugefaxt. Der Kunde kontaktiert dann sein Büro, um dort die Buchung vorzunehmen. *SE*

FLASH

Worldspan hat die **Broschüre «Worldspan for Windows»** in verschiedenen Sprachen aufgelegt. Die neue Windows-Technologie ergibt ein Mehrzweck-Werkzeug auf dem neusten Stand der Entwicklung zum Einsatz in grösseren Reisebüros.

Hyatt-Hotels

«Hotel-ô-mat» fürs Einchecken

Die Hyatt-Hotels stellen derzeit in den Empfangsräumen ausgewählter Betriebe Kreditkartenautomaten hin. Das damit angestrebte Ziel liegt in einem speditiveren Einchecken. Bei der Konkurrenz sind (noch) keine ähnlichen Bestrebungen auszumachen.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

In den USA müssen die Hotelgäste im Hyatt Regency O'Hare und im Hyatt Regency Atlanta an der Reception nicht mehr anstehen, falls sie ihre Unterkunft im voraus gebucht haben. Sie stecken nur ihre Kreditkarte in den Automaten, bestätigen mit Fingerdruck auf den Bildschirm die Präferenzen, worauf der Automat – auf englisch: automated, credit-card-activated check-in machine – einen oder zwei Lochkartenschlüssel sowie den Gästepass mit der Zimmernummer herausspuckt. All das in nur 90 Sekunden. Sollte sich das Ganze bewähren, werden auch in anderen Hyatt-Hotels solche »Bancomat«-ähnlichen Maschinen hingestellt.
Und was sagt die Konkurrenz? «Wir brauchen keine solche Automaten; wir haben das ‹First-Ten Programm›», so Marriotts Firmensprecherin *June Farrell*. Der Gast bucht telefonisch, macht alle Angaben, einmal im Hotel angekommen, wird er vom sogenannten Marriott Guest Service Associate (GSA) zu einer bestimmten Person am Front-Desk geführt, die ihm in einem Couvert Schlüssel und allerhand Informationen aushändigt.

Konkurrenz zu Hiltons «Zip-in»

Auch die Hilton Corp. kennt ein ähnliches Programm, genannt Zip-in. Nach Angaben von *Susan Simon* begibt man sich an den entsprechenden Schalter und wartet maximal drei Minuten. Dort wird einzig ein Abzug der Kreditkarte gemacht. Wie Frau Simon weiter erklärt, führte man vor einigen Jahren im O'Hare-Hilton einen Versuch mit einer ähnlichen Maschine durch, wie sie heute bei Hyatt in Betrieb sind. Allerdings blieben die Resultate unter den Erwartungen. Man habe festgestellt, so Frau Simon zur *htr*, dass der Hotelgast auf die Kommunikation am Front-Desk nicht verzichten wolle. Ähnliche Töne werden auch bei den Radisson-Hotels in Minneapolis angeschlagen. «Automaten können in gewissen Fällen das Prozedere beschleunigen, vermögen aber einen netten Willkommensgruss und eine persönliche Aufmerksamkeit nicht zu ersetzen» meint PR-Frau *Karen Walters*.

Welcome-Gruss oder mehr Zeit

Doch die Andersen Consulting in Chicago, die Hyatt in dieser Sache beraten hatte, will mit vier anderen Hotelketten in Kontakt sein, wie *James R. Barney* erklärt, ohne konkrete Namen zu nennen. Er erinnert daran, dass die heutigen Maschinen aus technologischer Sicht mit den früheren nicht zu vergleichen seien. Es handle sich um die ersten Automaten, welche neben der Buchungsbestätigung ebenfalls den Lochkartenschlüssel ausspuckten, während man bei den früheren Modellen immer noch an der Reception den Schlüssel abholen und unter Umständen anstehen musste.
Hyatts Automaten dienen nicht nur dem Check-in. Auch das Auschecken soll damit speditiver abgewickelt werden können. Man steckt wiederum die Kreditkarte in den Schlitz, bestätigt die auf der Mattscheibe aufleuchtenden Ausgaben und lässt sich die Quittung geben. Keine Frage, gewisse Hotelgäste legen Wert auf einen «Small-Talk» mit der Dame am Empfang. Anderen ist nichts so wichtig, wie möglichst schnell ins Zimmer zu gelangen. Es ist nicht einzusehen, weshalb solche automatische, durch Kreditkarten aktivierte Check-in- Maschinen nicht Schule machen sollten.

FLASH

Alitalia Schweiz schreibt den Mitgliedern des **Alitalia-Vielfliegerklubs «Premium-Program»** vom 1. Mai bis 30. Juni 1994 die **doppelte Anzahl Punkte** gut. Somit berechtigen bereits fünf Retourflüge in der Economy-Klasse nach Mailand, Pisa, Florenz oder Rom den Premium-Program-Vielflieger zu Freiflug-Tickets.

Regionalfluggesellschaften

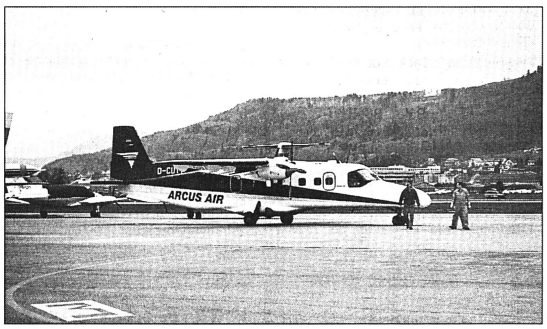
Werktags Business – am Weekend Incentives

Sie heissen Business Air, Eurowings oder Air Engiadina. Sie fliegen mit Saab 340 und BAe 146, ATR 72 und Dornier 328. Eilige Geschäftsreisende und grossen Flughäfen überdrüssige Business Travellers haben sie längst entdeckt. Im Incentive-Geschäft lauten ihre Trümpfe: Anflug wenig bekannter Destinationen, überschaubare Sitzplatzzahlen und freie Kapazitäten über die Tagesmitte wie an Wochenenden.

KURT METZ

Sonderflüge für Städtetouristen an Tagesrandzeiten: morgens und abends Geschäftsleute, über Mittag und übers Wochenende Touristen. Eurowings hat sich mit Imholz vorerst für einige Flugdaten im Frühling gefunden. *Foto: zvg*

«Bank Express» nennt die schottische Business Air – mit bedeutender Crossair-Minderheitsbeteiligung – ihre neuste Verbindung von Frankfurt am Main nach dem London City Airport in den Docklands. Dreimal am Tag pendelt der Jumbolino aus *Moritz Suters* Crossair-Flotte mit der angestammten Immatrikulation HB-IXB und einem kleinen Schweizer Kreuz, sonst aber in den Farben grünweiss-blau der Business Air, für Geschäftsreisende zwischen Frankfurts «Mainhattan» und dem Finanzzentrum der britischen Inseln. Dabei ist die Basis der Business Air die Ölmetropole Aberdeen im Nordosten Schottlands. Von hier aus bedient sie mit fünf ebenfalls von der Crossair übernommenen Cityliners Saab 340 die Shetlands, kleinere und grössere Flugfelder in ganz Schottland, fliegt East Midlands, Manchester und das dänische Esbjerg an. Damit bedient sie gewisse Strecken in direktem Wettstreit mit British Airways und macht ihr seit letztem Herbst durch den Zusammenarbeitsvertrag mit der Deutschen Lufthansa zusätzliche Konkurrenz. Dazu gehören abgestimmte Flugpläne in den Hubs Manchester für Anschlüsse nach fünf deutschen Zielen und in Frankfurt für Langstrecken nach Übersee, gemeinsame Flugcodes, Lufthansa Miles&More Punkte für Business Air Passagiere. Die Gesellschaften anerkennen gegenseitig ihre Tickets, so dass ein Geschäftsreisender seine Reise beispielsweise in London Heathrow mit Lufthansa beginnen und in London City Airport mit Business Air beenden kann.
Nahezu alle Flüge werden nur von Montag bis Freitag durchgeführt, allenfalls noch mit einer Rotation am Sonntagabend, womit die Maschinen an den Wochenenden unbeschäftigt herumstehen. Mit ihren Ledersesseln eignen sie sich sowohl für ad-hoc Incentives oder Charterketten. Bereits im Gespräch war der Einsatz des Business Air Jumbolinos für Schweizer Reiseveranstalter, hat doch die Crossair für ihre Flüsterjets mehr Anfragen für Bedarfsflüge am Weekend als verfügbare Maschinen. Mit dem Schweizer Hoheitszeichen am Heck wäre dies problemlos möglich, hingegen verteuern die Überflüge von und nach Frankfurt die eh schon enge Kalkulation.



Direkte Verbindung zwischen weniger bekannten Destinationen: Dies ist die Marktnische der regionalen Fluggesellschaften. Die Arcus Air verbindet seit neuestem Bern-Belp mit Mannheim. *Foto: Kurt Metz*

Mittags Städte-Charter

Die Kombination von Linienmaschine während der Tagesrandzeiten und Sonderflieger für Städtetouristen über den Mittag ist der deutschen Eurowings im Auftrag von Imholz für Berlin – Zürich – Berlin vorerst an einigen Daten im April und Mai geglückt.
Das grösste Problem von Regionalfluggesellschaften ist bekanntlich das Auslasten ihrer Flotten nach meist zwei morgendlichen Rotationen für den Geschäftsreiseverkehr und der abendlichen Rückreisespitze. Die Frequenzen am späten Morgen und während des Nachmittags sind oft so schwach, dass die Gesellschaften die Maschinen lieber am Boden wenig statt in der Luft viel Geld verlieren zu lassen. Dies geschah bis vor dem Flugplanwechsel etwa bei Air Engiadina in Wien oder bei Crossair in Bern-Belp.
Durch den Einsatz des modernen Eurowings ATR 72 kommen die Kunden von Imholz zudem in den Genuss einer komfortablen Maschine und des Anflugs des Stadtflughafens Berlin-Tempelhof. Eurowings Luftverkehrs AG ist die 1992 aus der NFD Luftverkehrs AG Nürnberg und der RFG Regionalflug GmbH Dortmund entstandene, grösste private deutsche Fluggesellschaft. Unter dem Motto: «Direkt fliegen – Zeit sparen» fliegt der Carrier auf innerdeutschen und europäischen Nischenstrecken. Einen eigentlichen Heimatflughafen kennt die Gesellschaft nicht, jedoch hat sie in Hannover, Berlin Tempelhof, Münster/Osnabrück, Paderborn/Lippstadt und München eigentliche Hubs entwickelt.
Eurowings betreibt eine einheitliche Flotte von 17 ATR 42 (46–48 Sitze) und acht ATR 72 Maschinen (68 Plätze), wovon zwei der Serie ATR 72-210, den sogenannten Super-ATR mit optimierten Kurzstart- und landeeigenschaften. Damit lassen sich eben auch Flugfelder bedienen, die abseits von vielbeflogenen Linien liegen. Oder dort, wo die Infrastruktur auf der Strasse und der Schiene nicht vorhanden ist, kommt dem Regionalflugverkehr eine besondere Aufgabe zu. Das könnte auch eine Aussage von Moritz Suter sein, für den «Linienflugverkehr öffentlicher Verkehr ist.» Eurowings verbindet unter der Woche Zürich mit Paderborn/Lippstadt via Dortmund.

Preispolitik von Hotelketten

Kundentreue statt bloss Rabatt

Was bezwecken Hotels und Hotelketten mit Spezialtarifen und -vorteilen fiir Geschäftsleute? Vor allem den Aufbau einer Kundentreue ihren Häusern gegenüber. Die Wahl des Hotels soll zu einem selbstverständlichen Reflex werden, wobei ausser der Lage und dem möglichst perfekten Service auch diejenigen Bedingungen als Anreiz dienen, die man unter «Corporate Advantages» versteht.

MICHEL TONDEUR

Hotel-Corporate-Rates sind heute, in Zeiten der Bettenüberkapazitäten, ein Preisbazar-Thema geworden wie Flugtarife auch. Besonders die Sparwelle der Unternehmen bei ihren Reisebudgets und die rezessionsbedingt abgeschwächte Reiseaktivität im Business Travel Bereich hat die Zimmertarife der Geschäftshotels reagibel werden lassen. Ausser Preisnachlässen gibt es jedoch auch phantasievollere Tarifpolitiken: Kundentreue-Vorteile statt bloss Preisrabatt, oder: Corporate Advantages statt Corporate Rates.
Die Hotel-Preispolitik, die zur Festlegung von Anreizbedingungen führt, schwankt von einer Hotelkette zur andern erheblich. Während die einen versuchen, durch Gewährung von teils erheblichen Rabatten Geschäftsleute «anzubinden», setzen andere mehr auf die Wirkung von allerhand praktischen Vorteilen, die ausschliesslich dem treuen Geschäftspartner gewährt werden.

«Corporate Advantages»

Die tariflichen Sonderbedingungen wiederum werden von einzelnen Hotelketten mit der Garantie einer bestimmten Mindestanzahl von Übernachtungen verknüpft, die entweder vom Commercial Agenten oder von einer Firma eingegangen werden muss. Andere Hotelunternehmen sehen von solchen Mindestverpflichtungen ab, sind aber sehr darauf bedacht, dass diese Corporate Rates wirklich nur Geschäftsleuten zugute kommen. Trotz der rezessionsbedingten Spar-Notwendigkeit hält es, so zeigen Statistiken, immer noch mehr als ein Viertel aller Schweizer Firmen nicht für nötig, Richtlinien zur Kontrolle der Geschäftspesen herauszugeben. Zumindest nicht für das obere Kader. Der Mitarbeiter soll die betreffende «Reisemission» unter möglichst optimalen Arbeits-, Komfort- und Bequemlichkeits-Bedingungen durchführen können. An diesen Grundvoraussetzungen des guten Geschäftemachens zu sparen, wäre demnach «pennywise and poundfoolish» (am falschen Ort gespart), wie die Engländer sagen. Genau aus diesem Grund überlegen sich immer mehr Hotelketten, womit sie den Geschäftsleuten unter ihren Gästen zusätzliche Annehmlichkeiten bereiten können, um sie damit anzulocken. Statt mit blossen preislichen Vorteilen, die unter Umständen auf Kosten des Komforts gehen und ausserdem von den Betroffenen nicht einmal sonderlich geschätzt werden, weil sie die Rechnung ohnehin nicht selbst begleichen.

Business Center im Hotel

Viele Hotels unterhalten ein Business Centre, in dem unter anderem Sekretariatspersonal für das Erledigen von Korrespondenz in verschiedenen Sprachen zur Verfügung steht und Uebersetzungen möglich sind. Im Business Center sind ausserdem alle Kommunikationsmittel zur Verfügung, und das auch bis abends spät. *MT*

Executive Floor statt Zimmer

«Klassische» Beispiele dafür sind: Eine Suite zum Preis eines «normalen» Zimmers, in der sich vertrauliche Verhandlungen besser führen lassen, ohne dass die Privatsphäre (durch das noch ungemachte) Bett darunter leidet… Oder ein Zimmer im sogenannten Executive Floor (der oft nur mit Spezial-Lift oder -schlüssel erreichbar ist und den andern Gästen nicht zugänglich gemacht wird), Zimmer mit verschiedenen Telefon- und Faxanschlüssen, kostenloser 24-Stunden Wäsche- und Bügeldienst sowie viele andere «Kleinigkeiten», die manchmal grosse Erleichterung bringen und Bedeutung erlangen können

«Je südlicher, desto Rabatt»

Ein sorgfältiges Durchstudieren der gebotenen Sonderleistungen durch den Agenten drängt sich auf. Welche Politik von einer Hotelkette schliesslich unter den zahlreichen geschilderten Alternativen gewählt wird, hängt nicht zuletzt vom Land ab, in dem sich die oberste Konzernleitung befindet. Je südlicher deren geografische Lage ist, so zeigt die Erfahrung, desto eher neigen die Entscheidungsträger zu Konzessionen preislicher Art, vielleicht sogar gekoppelt mit Vorteilen nichtfinanzieller Natur. Jedenfalls ist der Geschäftsreisende, wie auch der ihm zur Seite stehende Agent, gut beraten, von Fall zu Fall die unter dem Sammelnamen «corporate rates» aufgeführten Bedingungen genau zu studieren, bevor die endgültige Buchungswahl getroffen wird.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

JO de 2002 en Valais: une chance pour le tourisme

Si la candidature valaisanne aboutit, le tourisme sera le principal bénéficiaire des Jeux olympiques d'hiver de 2002. Les retombées publicitaires d'un tel événement sont en effet considérables pour l'économie touristique d'un pays, ont expliqué la semaine dernière une poignée de spécialistes réunis à Viège. Il est probable en effet que des JO suffiraient à augmenter d'au moins 10% le nombre des nuitées dans le canton. Les observateurs évoquent même la création de 750 emplois supplémentaires. En outre, la candidature valaisanne a déjà rencontré un impact médiatique non négligeable, à l'étranger notamment. Sur le terrain, l'euphorie n'est pas encore vraiment perceptible.

Page 3

Vacances à la ferme: ça bouge dans les campagnes!

Dormir sur la paille, faire halte dans des gîtes ruraux ou passer des vacances à la campagne: l'engouement des touristes pour des vacances dans la nature se confirme toujours davantage et le tourisme à la ferme connaît un développement spectaculaire. Afin d'aiguillonner la concurrence et pour améliorer du même coup la qualité de l'accueil dans ces formes d'hébergement, l'Association «Vacances à la ferme» vient d'introduire un système de classification. En outre, une centrale de réservation a été mise en place et plusieurs cantons s'organisent pour promouvoir les fameuses «vacances sur la paille».

Page 5

Le client du restaurant vu par les professionnels

Comment les restaurateurs et les sommeliers perçoivent-ils leur clientèle? C'est ce que Michael Hostman, de la société Katag, a voulu savoir. Il a donc soumis un questionnaire à 280 professionnels de la restauration chargés du service et donc les mieux placés pour une telle observation. Le but de cette démarche est de les rendre plus attentifs au comportement de leurs hôtes. Les questions portent sur le comportement des clients seuls ou en groupe, des femmes, des ouvriers, etc. A propos des femmes: pour 40% des professionnels, elles ont besoin d'être entourées; selon 16% d'entre eux, elles sont timides et peu sûres d'elles-mêmes. Réalité ou cliché?

Page 8

Safes à disposition dans les chambres

Pour les clients des hôtels, déposer des valeurs à la réception n'est petit à petit plus qu'un souvenir d'une époque révolue. Les safes font leur apparition à l'intérieur des chambres. Et pas seulement dans les hôtels de haut de gamme ou dans les établissements accueillant principalement une clientèle d'affaires, désireuse de mettre des documents ou des données informatiques en sécurité. Les hôtels de moyenne catégorie s'y mettent aussi, affirme le directeur d'une entreprise spécialisée dans l'installation de safes. Des cartes perforées ou magnétiques (avec code) garantissent actuellement l'inviolabilité de ces coffres.

Page 13

Compagnies «profiteuses» exclues des CRS

Plusieurs petites et moyennes compagnies aériennes sont accessibles au moyen des systèmes de réservation internationaux Galileo, Sabre et Worldspan, mais elles ne versent pas le moindre sou. Air China et Southwest, entreprise américaine spécialisée dans les vols intérieurs, disposent de ce privilège. Mais ce dernier se trouve dans le collimateur des trois grands CRS qui règnent de façon quasi monopolistique sur le marché mondial. Ensemble, ils ont décidé d'y mettre fin. Une réaction compréhensible, mais qui ne sera guère appréciée des agences de voyages. Leur réseau électronique ne leur donnera en effet plus le moyen d'accéder à ces compagnies.

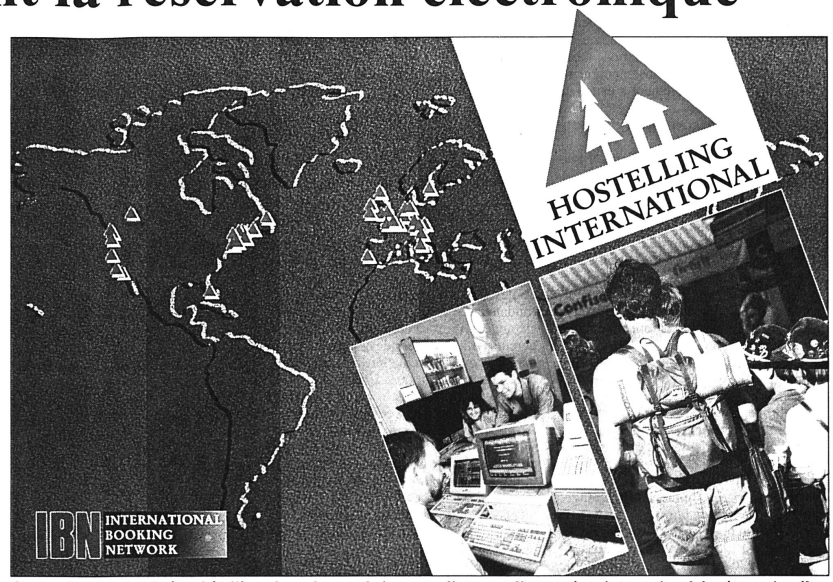
Page 21

En Suisse et dans le monde

Avec IBN, les auberges de jeunesse s'offrent la réservation électronique

Les auberges de jeunesse veulent jouer dans la cour des grandes chaînes d'hôtels. La Fédération internationale s'est dotée d'un système de réservation électronique, IBN, actuellement en plein développement en Suisse. L'«AJ» de Zurich est reliée depuis août 1992. L'essai s'avère concluant.

PHILIPPE MASPOLI



Comme les grandes chaînes hôtelières, les auberges de jeunesse disposent d'un système international de réservation électronique, IBN, qui se développe actuellement en Suisse. *Photos: Hostelling International/Ex-Press*

Le temps des voyageurs «fauchés», «Guide du Routard» en main, prêts à dormir dans leur sac de couchage sur le sol des halls de gare est-il révolu? Il semble que oui. Le tourisme à petit budget d'accord, mais avec un minimum de confort et de services. La Fédération internationale des auberges de jeunesse a senti le vent tourner. Une concurrence d'un nouveau type, telle la chaîne Formule 1 ou l'organisation australienne «Backpackers», l'a en outre aiguillonnée. Sous le nom de Hostelling International, les auberges se présentent maintenant comme «la chaîne hôtelière la plus exclusive du monde. For members only».

Dans le monde entier

Qui dit chaîne hôtelière internationale dit système de réservation électronique, comme chez Best Western ou Steigenberger. Celui des auberges de jeunesse se nomme International Booking Network (IBN). Relié à un central situé à Londres, il opère dans le monde entier en utilisant GNS, le réseau télématique international de BT, l'ancienne British Telecom privatisée. Avec IBN, l'«ajiste» peut réserver sans difficulté son lit à Paris, Zurich, Sydney, Tokyo ou ailleurs dans le monde, jusqu'à six mois à l'avance. Il lui suffira de se présenter dans un bureau de l'organisation des auberges de jeunesse de son pays, ou à un service de voyages associé, tel Jugi Tours en Suisse. Il aura alors aisément accès aux auberges des grandes villes reliées au système, ainsi qu'à celles servant fréquemment de «porte d'entrée» d'un pays. Dans ces lieux, le voyageur peut utiliser IBN pour sa prochaine étape, si cette dernière fait partie du réseau.

Marché international

Le client dispose des avantages habituels d'un tel outil: paiement dans la monnaie du pays d'origine, éventuellement par téléphone, pourquoi pas au moyen d'une carte de crédit. En outre, IBN fournit une présentation détaillée de l'établissement concerné. Trois francs suisses sont exigés à titre de commission destinée à couvrir les frais d'exploitation et de communication. Le système n'est pas ramifié jusque dans les endroits les plus reculés des Alpes ou d'Irlande. «Il est inutile de relier les 5000 auberges de jeunesse dans le monde si, dans les faits, les réservations électroniques ne fonctionnent que pour 200 ou 300 lieux», déclare *Kurt Metz*, responsable de l'information des auberges de jeunesse suisses. Le réseau électronique concerne en premier lieu les auberges tournées vers le marché international, à partir desquelles les réservations adressées à de petits établissements plus isolés seront retransmises, par exemple par fax, comme c'est le cas en Suisse.

Dans notre pays, l'«AJ» de Zurich faisait partie des trente «antennes» du projet pilote IBN, lancé en août 1992. Les établissements de Bâle, Bönigen-Interlaken, Grindelwald, Lausanne, Lucerne, Montreux, Pontresina, Sion, Saint-Moritz, Zermatt et Zoug sont en train de s'équiper ou vont le faire très prochainement. Sur le plan mondial, IBN est entré depuis quelques mois dans sa phase de décollage. A la fin de l'année passée, on recensait une centaine d'auberges disposant du système dans le monde. Le cap de 200 est actuellement sur le point d'être franchi. Chez nos voisins français, trois lieux s'étaient introduits dans le monde de la réservation électronique, Paris, Rennes et Strasbourg. Dix-sept vont suivre ce printemps.

Le succès a surpris

IBN n'ayant pas encore atteint l'âge de deux ans, aucune statistique comparative ne permet de mesurer avec précision l'évolution de son taux d'utilisation. Ses promoteurs se déclarent néanmoins satisfaits: «Nous avons été surpris par le succès», affirme Kurt Metz. A la fin de l'opération pilote, après une année de fonctionnement, plus de 50 700 réservations avaient été effectuées dans les trente centres d'essai, pour une valeur d'environ un million de francs suisses.

Responsable de l'Auberge de jeunesse de Zurich, *Markus Ramseier* parle de «forte croissance». Les chiffres lui donnent raison. Au mois d'août 1993, après une année, cette AJ avait enregistré 800 nuitées réservées au moyen d'IBN. Durant les huit mois qui ont suivi, soit une plus courte période, elle en a obtenu 1200, pour atteindre, ce mois d'avril, le seuil des 2000. C'est peu par rapport aux 75 000 nuitées enregistrées annuellement au total dans cet établissement. Après une phase de mise en route, le système fonctionne de façon optimale depuis une année. Il doit maintenant se faire connaître.

Pas compatible

L'outil électronique des auberges de jeunesse a aussi ses limites, particulièrement au regard de sa compatibilité: «IBN n'est pas compatible avec d'autres systèmes de réservation nationaux ou internationaux, qui, pour la plupart, fonctionnent sur PC», affirme *Maggie Bowen*, chargée du marketing de la Fédération internationale des auberges de jeunesse. Une version utilisable avec Windows se trouve toutefois à l'étude. IBN tentera également de se rapprocher d'Infomax, réseau électronique d'information développé par l'association allemande des auberges de jeunesse. Dès lors, les voyageurs jouiraient d'un accès direct, en self-service, au système IBN.

Les «aubergistes» jugent IBN convivial

A en croire l'expérience zurichoise, l'emploi d'IBN n'exige pas de connaissance approfondie en informatique: «En cinq minutes, vous avez compris le fonctionnement du système», affirme *Markus Ramseier*, responsable de l'auberge de jeunesse de Zurich. C'est de bonne augure pour l'expansion du réseau en Suisse. En Romandie, l'auberge de Montreux est la première concernée, puisque l'installation doit y avoir lieu ces jours. Le responsable, *Bruno Mathieu*, voit l'arrivée d'IBN d'un bon oeil: «C'est une facilité pour les clients. Certains m'ont déjà demandé si on l'avait». Pour le système, la prochaine étape romande sera Lausanne, où l'attend *Emmanuel Délèze*. Mais auparavant, l'auberge de jeunesse doit être l'objet de transformations.

Grâce à l'«AJ» de Zurich, on sait d'où proviennent la majorité des réservations pour la Suisse via IBN: d'Australie et du Japon en hiver, d'Europe en été. Des bords de la Limmatt, les clients réservent principalement dans des villes comme Londres, Munich, Vienne, Venise et Florence. *PM*

Colloque des dix ans de l'EST

A qui le gâteau des stations alpines?

Pour son dixième anniversaire, l'Ecole suisse de tourisme (EST), à Sierre, s'est offert deux jours de réflexions, de visites et de relations publiques. Un colloque a également permis d'aborder le thème du «repositionnement de l'offre des stations alpines». La montagne ne représente-t-elle pas un «gâteau touristique» de plusieurs milliards de chiffres d'affaires?

JOSÉ SEYDOUX

Quoi qu'en pleurent les esprits chagrins, le tourisme s'affirme de plus en plus comme un pilier économique incontournable des régions de montagne. «Toutefois, la réalité touristique, eu égard aux réalités différentes que vivent nos stations en raison de leur degré de développement et d'équipement, ne réagit pas d'une façon unilatérale aux effets de la récession durable qui frappe l'économie de l'Europe occidentale», explique *Jean-Claude Seewer*, directeur de l'EST.

L'observatoire des Alpes

Très attendu, l'exposé du directeur de la société Cofremca, *Bernard Devez*, était consacré à une étude française basée sur l'évolution des courants socioculturels. Cette approche globale des comportements et des sensibilités d'un échantillon représentatif de 2500 personnes constitue la première démarche conduite sur l'ensemble des Alpes françaises. Les renseignements recueillis ont été intégrés dans une banque de données conçue pour être constamment actualisée et constituer un outil de travail permanent, un véritable observatoire des Alpes dont il faut souhaiter une internationalisation des travaux.

Le colloque, animé par *Gottfried Künzi*, directeur de la Fédération suisse du tourisme, a permis à *Andreas Braun*, représentant de Tirol-Werbung, à *Giorgio Boglione*, directeur du Bureau régional du tourisme de la Vallée d'Aoste et à *Peter Keller*, chef du Service du tourisme de l'OFIAMT, de livrer leurs états d'âme… autrichien, italien et suisse. «La Suisse doit se repositionner sur le marché mondial… La «suissification» paie… La Suisse est comme un bateau de croisière avec un maximum d'attraction sur un espace réduit… Sa force, c'est la qualité… «Value for money» sa seule stratégie: la clef de son succès à l'avenir, son capital humain», telles ont été quelques-unes des considérations émises par Peter Keller.

A propos des dix prochaines années de l'EST, son président, le conseiller d'Etat *Serge Sierro*, a expliqué qu'elle pourrait devenir, avec les meilleures institutions valaisannes de formation professionnelle supérieure, une haute école spécialisée.

Tant pour les participants au colloque que pour les nombreux curieux qui ont franchi les «portes ouvertes» de l'école sierroise, étudiants et étudiantes ont présenté leurs classes et leurs branches… avec le sourire et de réelles dispositions pour l'accueil. Tant qu'il y aura une jeunesse aussi enthousiaste et motivée, le tourisme suisse n'a pas de soucis à se faire. D'autant que par le génie communicatif d'un *Marc Biderbost*, directeur du Centre de recherches appliquées au tourisme (CRAT) de l'EST, qui s'est fait l'irrésistible vendeur du système national télématique touristique Octopuss-Swissguide, la technique, indéniablement, va suivre…

Nuitées hôtelières

Progression au mois de mars

Véritable tendance ou éclaircie passagère? Toujours est-il que la progression des nuitées hôtelières du mois de mars vient confirmer les résultats positifs des deux mois précédents. 3,24 millions de nuitées ont été enregistrées, soit une augmentation de 3,7% par rapport à la même période de 1993. La fréquentation suisse (1,25 million) a malheureusement reculé de 5,4%, vraisemblablement à cause du mauvais temps. Les nuitées étrangères (1,98 million) ont connu une réjouissante progression de 10,4%.
Les Allemands ont confirmé leur attirance pour notre pays (+138 200/+17,6%). Il faut dire que, Pâques étant tombé tôt cette année, les vacances de printemps ont débuté en mars déjà dans plusieurs régions de notre voisin du nord, contrairement à ce qui s'était produit en 1993. Pour les Hollandais, les vacances d'hiver se sont prolongées jusqu'en mars. Résultat: une augmentation de 14 400 (+16,2%). La fréquentation américaine s'est aussi améliorée (+22 000/+19,6%), alors qu'elle avait faibli l'an passé. Par contre, la Suisse n'a pas séduit les Italiens (–11 300/–13%).
Le total des nuitées de janvier à mars se monte à 9,05 millions. Malgré une évolution positive en janvier et en février, les nuitées helvétiques on diminué de 0,3% pour atteindre 3,77 millions, à cause du recul de mars. La fréquentation étrangère (5,28 millions de nuitées) s'est accrue de 4,2%. On observe une progression allemande (+198 300/+9,5%), néerlandaise (+38 800/+14,6%) et américaine (+26 200/+9,1%). Régression par contre du côté italien (–49 300/–18,3%) et britannique (–25 000/–5,7%). A noter que les auberges de jeunesse ont enregistré une hausse de 9,1%. *PM*

«Aventure sur la paille»

L'offre s'étend et s'organise

«Aventure sur la paille»: c'est du sérieux. C'est même devenu une marque protégée et un sigle que 98 fermes arboreront du 1er mai au 31 octobre. Le principe, inauguré dans le Jura en 1993, est connu. Les agriculteurs fournissent au minimum le gîte sur la paille, le petit déjeuner, des toilettes et un point d'eau pour un prix modique. L'offre peut s'étoffer, selon la volonté des agriculteurs, qui proposent par exemple le repas du soir, des chambres, la location de vélos ou de boxes pour chevaux. L'entreprise a pris de l'ampleur et, surtout, elle s'est structurée, le Service romand de vulgarisation agricole assurant la coordination. L'agriculteur qui envisage d'accueillir des hôtes à l'enseigne de l'«Aventure sur la paille» doit se conformer à une charte de qualité définissant l'offre minimale, ainsi que les critères d'hygiène et de sécurité. Les organismes chargés de la prévention des incendies et des accidents effectuent des contrôles, de même que les organisations touristiques, qui se chargent également de la diffusion du produit.
Le désir de ressourcement, d'aventure et de vie au grand air s'affirme de plus en plus, assurant ainsi le succès du «tourisme vert». Les agriculteurs qui ont créé la formule «aventure sur la paille» ont vu juste et leur initiative, qui répond à une demande nouvelle et croissante, devrait compléter l'offre hôtelière et parahôtelière déjà existante. L'idée a fait tache d'huile. Le sigle «Aventure sur la paille» s'est répandu dans l'arc jurassien surtout, mais il a aussi fait une apparition remarquée dans le canton de Fribourg, le Pays d'Enhaut et la région de Schwarzenbourg (BE). *PM*

Hôtel Chavannes-de-Bogis

«Park & Fly»

L'Hôtel Chavannes-de-Bogis, à Chavannes-de-Bogis, près de Nyon, innove. Il propose la formule «Park & Fly» destinée aux Romands, voire aux Alémaniques qui prennent l'avion à Cointrin. S'ils passent une nuit dans l'établissement nyonnais, ils sont conduits à l'aéroport en navette et peuvent laisser leur véhicule sur le parking de l'hôtel. Une prestation gratuite pendant 15 jours. Au retour, ils bénéficient également du transfert aéroport-hôtel. Cette offre vient élargir le nombre de navettes mise en service entre l'aéroport, les organisations internationales et Chavannes-de-Bogis. *VT*

Bernard Gehri, président sortant de l'ASEH

«Nous pouvons encore nous élargir»

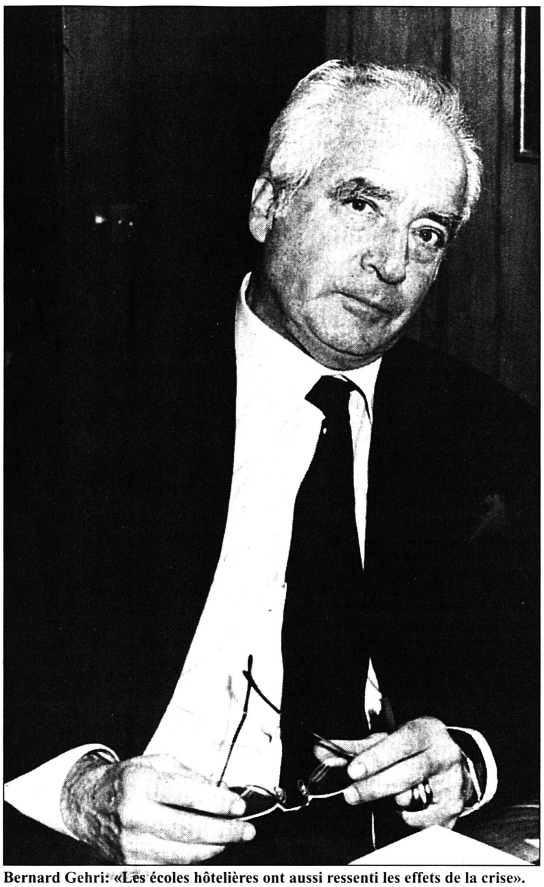
L'Association suisse des écoles hôtelières, également bien connue au travers de son sigle, «ASEH», vient de tenir son assemblée générale annuelle, à Lucerne. A cette occasion, le président sortant, Bernard Gehri, président du Centre International de Glion, devait remettre son fauteuil à Kurt Imhof, directeur de l'Ecole hôtelière de Lucerne.

JEAN-CHARLES KOLLROS

C'est une page importante qui se tourne pour l'ASEH, *Bernard Gehri* ayant véritablement été l'homme de la mise en place des structures derrière le président-fondateur *Christian Seiler*. Le fait est là: six années après sa création, l'ASEH est perçue à travers le monde comme un emblème de qualité en matière de formation hôtelière et touristique. L'année 1993 – comme souligné dans le rapport annuel présenté à Lucerne – a été marquée par le renforcement de la crise économique qui a frappé notre pays et dès lors aussi les professions du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. «Nos écoles membres en ont également – globalement – ressenti les effets, que ce soit au niveau du recrutement de leurs étudiant(e)s, dans le domaine de la recherche d'emplois pour leurs diplômés, ou du placement et de la rémunération des stagiaires entre autres», précise Bernard Gehri.

A la même table

Pour le président sortant de l'ASEH, en fonction depuis le 30 juin 1989, le premier fait marquant de la période placée sous son mandat est le constat que les associations officielles et les institutions privées se sont réunies autour de la même table pour discuter, travailler et réfléchir ensemble, chose apparaissant encore inconcevable quelques années auparavant. «Il faut mesurer toute la portée de cette réalité qui permet aujourd'hui à l'ASEH de se positionner comme un véritable partenaire auprès des instances et autorités concernées, par exemple dans les procédures de consultation. Nous avons ainsi obtenu une place au sein de la commission de l'OFIAMT qui s'occupe de la reconnaissance des diplômes». Jusqu'à ce jour, la mise en place d'un secrétariat ad hoc au service de l'ASEH n'a pu se concrétiser. C'est le secrétariat personnel du président qui a assuré les travaux y relatifs, la comptabilité, la correspondance, les envois de brochures. La lacune sera désormais comblée: les décisions de principe et les budgets ont été votés pour permettre l'engagement d'une collaboratrice à mi-temps. 1993 a par ailleurs vu d'admission de deux écoles candidates, soit Hôtel Institute Montreux et Institut hôtelier «César Ritz» au Bouveret.



Bernard Gehri: «Les écoles hôtelières ont aussi ressenti les effets de la crise».
Photo: Willy Biétry

Qualité… à tous les niveaux

Au-delà de ces aspects pratiques, Bernard Gehri se déclare ouvert à un élargissement de l'ASEH à d'autres institutions de formation professionnelle, actives à tous les niveaux et pas seulement dans le domaine du management. «L'ASEH doit encore s'ouvrir et il serait souhaitable que nous puissions accueillir, par exemple, une école de cuisine ou d'autres entités s'occupant d'une formation spécifique en rapport avec nos activités. Ce qui compte, ce sont les standards de qualité: ce qui se fait doit se faire bien et il convient de ne pas perdre de vue que l'un des objectifs majeurs et prioritaires de l'ASEH est de veiller à assurer la qualité des enseignements proposés dans ses écoles membres».

Doigté et fermeté

Le président sortant relève encore que présider une association telle que l'ASEH n'est pas une tâche aisée: cela exige à la fois du doigté et de la fermeté, si l'on ne veut pas se borner à des échanges et points de vue certes intéressants mais que l'on entend aussi passer à la réalisation de certains projets utiles à toutes les écoles. «Les intérêts des uns et des autres, le poids associatif ou les contraintes qui lui sont liées ne permettent pas toujours – malgré certaines identités de vue – une adhésion de tous».

Rester un partenaire

L'avenir immédiat? Bernard Gehri, qui demeurera au comité comme représentant de l'«institution» Glion, souhaite bonne chance à son successeur Kurt Imhof, en constatant que ce sera ainsi à nouveau une association qui se trouvera à la présidence de l'ASEH, par le biais d'un directeur. Cela permettra peut-être d'animer davantage la conférence des directeurs mais l'essentiel est que l'ASEH demeure un partenaire reconnu et respecté par toutes celles et tous ceux «qui ont choisi de servir nos métiers».

TTW'94

Plusieurs innovations prennent forme

Le TTW'94, qui aura lieu du 25 au 27 octobre au Centre des congrès de Montreux, prend forme. Les organisateurs viennent de présenter les principales nouveautés de façon détaillée: un workshop consacré aux autocars, patronné par l'Hôtel Revue, des forums améliorés et une approche marketing segmentée des visiteurs.

PHILIPPE MASPOLI

A six mois du TTW'94, les organisateurs du plus important salon professionnel du tourisme en Suisse se veulent rassurants. Le conseil d'administration qui a pris en main la restructuration de la manifestation a trouvé son rythme de croisière. *Michel Salgues* a annoncé son intention de prolonger son mandat de président ad interim. De nouveaux noms apparaissent: lors d'une assemblée extraordinaire fixée au 27 mai, *Walter Zurcher*, directeur d'Hotelplan, et *Peter Eberschweiler*, président de la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV), devraient rejoindre l'équipe où figurent déjà *Jacques Berthoud*, de l'Association vaudoise, *Jacques Lathion*, vice-président de la FSAV et président de l'Association valaisanne ainsi que *Pierre Kundert*, qui assume le poste de délégué du conseil d'administration. Selon les statuts, il resterait donc encore un septième poste vacant. En principe, il est toujours réservé à un délégué de l'AONTES, qui devrait jouer un rôle de conseil pour l'organisation de la manifestation.

Plateforme de contacts

Lors de la prochaine édition du TTW, l'équipe dirigeante veut prouver le bienfondé des nouvelles orientations. Le TTW doit servir de plateforme de contacts et les organisateurs entendent en améliorer le professionnalisme. Ce développement s'appuiera sur deux piliers: des forums, qui prendront une plus grande importance, et des séances d'information («news shows), qui devraient apporter des renseignements sur les destinations et les produits des exposants. Cinq espaces seront spécialement dédiés à l'ensemble de ces rencontres. Le programme des forums est déjà connu dans les grandes lignes. Celui de mardi s'adressera aux exposants; il traitera des grandes tendances actuelles du marché suisse. La séance de mercredi sera consacrée aux aspects économiques du trafic aérien, sous la direction d'un spécialiste renommé de la question, *Walter Senn*. Le thème de jeudi intéressera particulièrement les agents de voyages, puisqu'il s'agit de «l'avenir du détaillant dans la branche des voyages».

Workshop consacté à l'autocarisme

L'*Hôtel Revue* patronnera l'une des importantes innovations du TTW'94: un workshop autocarisme qui aura lieu le jeudi 27 octobre. Les organisateurs ambitionnent de donner à cet événement une dimension internationale, avec la participation d'autocaristes suisses bien entendu, mais aussi en provenance d'Allemagne, du Benelux et d'Autriche notamment. Il ne s'agit pas d'une exposition avec des stands, mais bien d'une rencontre au cours de laquelle les autocaristes disposeront de tables qui leur permettront de recevoir les hôteliers intéressés par la clientèle des bus. Une séance d'information à propos des conséquences de l'introduction de la TVA en Suisse pour les entreprises d'autocars est prévue.
Les organisateurs attendent la participation de 300 personnes en tout. *PM*

Visiteurs segmentés

Autre grande innovation du TTW'94, la segmentation des visiteurs pour les opérations de marketing, afin de mieux cibler les attentes des décideurs. «Nous avions perdu le segment des decision makers», relève *Silvio Weilenmann*, responsable de la commmunication. En plus des habituels «VIP», une nouvelle catégorie a donc été créée, celle des «TTW Members», qui regroupe les directeurs des entreprises membres des associations professionnelles actionnaires du TTW. Ils bénéficieront d'une infrastructure de type «business class»: salles avec fax, lieux de réunion, etc. Une rencontre-cocktail quotidienne leur donnera l'occasion de d'établir des contacts avec les membres de l'AONTES. Les autres catégories, agents de voyages, instituts de formation et médias, ne seront pas défavorisées, assurent les organisateurs.

Effort des hôteliers

Sur le plan pratique, Pierre Kundert a relevé l'effort des hôteliers, qui appliqueront les tarifs de 1993, réduits de 10%. L'ouverture de nouveaux parkings non loin du Centre des congrès étoffera l'offre de places de parc. Tous ces ingrédients amènent les organisateurs à se montrer optimistes et les faits paraissent leur donner raison: «A quelques jours de la clôture des inscriptions, nous avons une légère avance par rapport à l'an passé», annonce Pierre Kundert.

OPINION

Swissair à la peine

On l'a entendu la semaine passée, Swissair est l'une des rares compagnies aériennes européennes à avoir enregistré un bénéfice réel en 1993. Une belle performance, car, bien qu'insatisfaisant, ce résultat a été obtenu dans un environnement des plus difficiles. La récession, avec notamment pour conséquence une érosion des prix, a pesé lourd dans le décompte final. A cela, et c'est plus grave, ce sont ajoutées les effets négatifs de la non participation de la Suisse à l'Europe. Les responsables de la compagnie ont lancé un cri d'alarme: la Suisse doit sortir de son isolement, pour Swissair c'est une question de survie. Le chemin sur lequel la compagnie a dû s'engager est cependant étroit et semé d'embûches. Les négociations politiques, si tant est qu'elles réussissent, seront encore longues. Il reste donc, dans l'immédiat, les solutions «maison»: tirer le maximum des accords de coopération, poursuivre le programme de restructuration et espérer que les conditions économiques générales s'améliorent. ***Miroslaw Halaba***

Pata Rendez-vous

Sur le «Lausanne»

Le Pata Rendez-vous Suisse romande aura lieu les 20 et 21 septembre, à Genève et à Lausanne, sur le bateau «Lausanne». La première journée se déroulera aux abords de la ville du bout du lac, à quai l'après-midi, puis avec une mini-croisière en soirée. A Lausanne, la journée sera divisée en deux sessions, le matin et l'après-midi. Le thème des conférences sera le Vietnam. *PM*

Jean-Jacques Cevey, président sortant de l'ONST

«Je crains que l'on pousse l'ONST à l'anémie»

«J'ai peur que l'on finisse par atrophier et pousser à l'anémie l'Office national suisse du tourisme, en se contentant essentiellement de réduire l'appareil». Ainsi s'exprime Jean-Jacques Cevey à propos de certaines conclusions du Rapport Hayek, à l'heure où il cède la présidence de l'ONST à Paul Reutlinger.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Avec humanisme, et en homme de culture, sans nostalgie mais aussi sans concession aux modes, l'ancien conseiller national et syndic de Montreux livre ici le bilan de seize ans de «passion touristique».

Vice-président depuis deux ans, c'est en 1978 que *Jean-Jacques Cevey* a accédé à la présidence de l'ONST, prenant le relais du Tessinois *Gastone Luvini*, lui-même sucesseur de *Gabriel Desplands*, ancien président de l'Exposition nationale de Lausanne. Il travaillera successivement avec *Walter Kämpfen*, directeur de l'ONST depuis 1960, et *Walter Leu*. Durant cette période, le paysage touristique mondial devait connaître un bouleversement non négligeable.

«On fait à tout moment le reproche à l'ONST d'avoir perdu des parts de marché durant ces dernières années. On oublie de dire que le nombre de pays ayant accédé à l'économie touristique s'est formidablement accru en même temps, pour être près de 150 aujourd'hui. Il faut aussi prendre en compte la mobilité nouvelle des consommateurs, le développement des voyages à forfait et constater que les légitimes efforts de reconstruction et de relance des pays européens au lendemain de la Seconde Guerre mondiale ont placé à nos côtés une concurrence adaptée aux besoins du moment. Quant aux Américains, après avoir longtemps considéré l'activité touristique comme secondaire, ils déploient aujourd'hui une stratégie agressive. Sans parler des pays du sud-est asiatique…»

La réalité des choses

Pour Jean-Jacques Cevey, il n'est dès lors pas honnête d'affirmer que le tourisme helvétique s'est endormi. Les chiffres sont d'ailleurs là pour prouver la réalité des choses: en une quinzaine d'années, le total des nuitées relevées en Suisse dans tous les types d'hébergement a progressé d'environ 67 millions à quelque 75 millions. Durant cette même période, le tourisme a maintenu sa place au palmarès international puisqu'il continue d'occuper le huitième rang mondial au titre des recettes, après des pays aussi vastes que les Etats-Unis, la France, l'Espagne ou l'Italie. Et cela alors même que les moyens à disposition suivaient une pente plutôt descendante… C'est le tourisme intérieur qui a en fait fléchi – recul des nuitées d'environ 4% – et celui-ci n'est pas, il faut le reconnaître, la tâche prioritaire de l'ONST.

«Nous avons été soutenus par la Confédération par une contribution représentant grosso modo entre 60 et 75% du budget, bon an mal an. Les autres apports provenaient essentiellement des cantons et des communes mais nous avons toujours manifesté une certaine retenue dans nos demandes, sachant que les offices du tourisme cantonaux et locaux ont leurs propres besoins. Toujours est-il que les offices nationaux du tourisme des pays engagés vis-à-vis de la Suisse dans la lutte concurrentielle sont, à peu d'exception, tous financés à 100% par l'Etat. Un exemple: en 1991, les Autrichiens ont reçu l'équivalent de 63 millions de francs suisses de l'Etat alors que l'ONST en recevait 31 millions. Dès lors, je me suis battu pour obtenir au moins une adaptation au renchérissement et quelques «plus» pour tenter de gommer un tant soit peu ces différences. Malheureusement, en 1992, en pleine période de difficultés financières, nous n'avons pas eu gain de cause même si nous avons reçu un léger soutien des Chambres fédérales contre la volonté du Conseil fédéral».

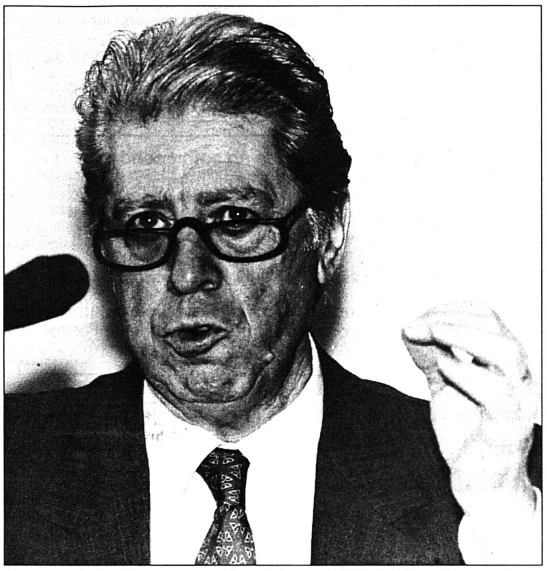
Plan directeur en 1987 déjà

C'est dans ce contexte que le Conseil fédéral a dès lors décidé de procéder à une évaluation de la situation confiée au Bureau Hayek. Une démarche qui allait dans le même sens que les souhaits de l'ONST, comme on peut notamment le constater dans le plan directeur mis au point en 1987–1988 et affirmant déjà la nécessité d'intervernir en fonction de l'importance des marchés.

«Nous souhaitions depuis longtemps repenser les bases et les moyens de l'ONST, son rôle et la coordination à avoir avec les offices de différents niveaux. Nous avions souvent abordé ce thème au sein du Bureau, lequel comprend aussi des représentants de la Confédération. Dès lors, le besoin de restructuration était perçu tant à l'interne qu'à l'externe. Lorsque Jean-Pascal Delamuraz m'a informé du projet de confier une étude à un bureau spécialisé, j'ai été favorable à l'idée. Je crois toutefois qu'on a faussé la mission réelle de cette étude en indiquant d'emblée la nécessité de tenir compte des moyens restreints de la Confédération. D'où une étude plus restrictive qu'imaginative, fondée surtout sur la préoccupation de réduire l'appareil».

Et Jean-Jacques Cevey de s'animer pour rappeler que – bien avant Hayek – le mot d'ordre était l'économie au sein de l'ONST. Plusieurs dizaines de postes ont pu être supprimés alors même que de nouvelles agences étaient ouvertes à l'étranger. La liste est d'ailleurs assez impressionnante!

«L'ONST a joué le jeu et j'ai personnellement rencontré M. Hayek à plusieurs reprises. Face au Rapport, je me dois néanmoins de formuler des réserves: ne sommes-nous pas en train d'atrophier et de pousser à l'anémie un Office comme le nôtre? Il est toujours facile de fermer les agences mais il faut ensuite beaucoup de temps pour reprendre pied sur un marché».



Au moment de céder son poste de président de l'ONST, Jean-Jacques Cevey s'inquiète: selon lui, les réformes en cours vont dans un sens plus restrictif qu'imaginatif. *Photo: ASL*

L'ONST n'est pas au sommet

Tout en se déclarant d'accord avec les objectifs généraux définis dans le Rapport Hayek, la nécessité d'être plus proche du marché et de pratiquer un marketing agressif, le président sortant de l'ONST s'interroge sur la façon dont on espère pouvoir «mieux coordonner les activités du tourisme suisse».

«On oublie que l'ONST n'est pas au sommet d'une hiérarchie mais au même niveau que les autres offices. Il n'est dès lors pas possible d'exiger; on doit se contenter de proposer des services. Et là, j'ai de réels soucis lorsque je constate que l'on voudrait désormais faire payer les prestations. On court le risque que seuls les plus forts puissent se payer ces prestations… alors même qu'il est indispensable de considérer la Suisse comme un tout. La hausse prévisible des cotisations des membres de l'ONST m'apparaît également comme un fait négatif de même que la volonté de considérer comme un absolu le gel de l'aide financière de la Confédération. Personnellement, je crois que l'on fait fi du caractère propre de la Suisse qui doit absolument avoir le souci de la diversité et de la défense de minorités, non négligeables au plan touristique. Le risque de déséquilibre est bien là».

Enfin, Jean-Jacques Cevey voit un grave danger dans la volonté du Rapport Hayek de remplacer le comité actuel, en l'occurrence une véritable assemblée de délégués fonctionnant géographiquement et corporativement comme un réel centre, horizontal et vertical, de concertation et de réflexion, par le Bureau actuel. Là encore, il y a risque de se couper de la base, menace de démotivation. En revanche, le président sortant de l'ONST se déclare à 100% d'accord avec l'idée de mieux faire valoir la Suisse au travers de ses grands événements.

L'apport culturel

Arrivé au terme de son mandat, Jean-Jacques Cevey reste le passionné de la chose touristique qu'il a toujours été. Avec une perception très humaine des choses et une inébranlable foi en les richesses culturelles de notre pays.

«J'ai toujours défendu non seulement le sens de l'accueil mais encore l'idée d'une certaine cordialité face à l'étranger: face au tourisme mais aussi face au travailleur, employé indispensable à nos activités. Par ailleur, j'ai la conviction que la Suisse réunit des conditions qui la condamnent à un tourisme non pas élitaire mais de haute qualité, d'où ma foi en la croissance qualitative. Enfin, il y a le secteur culturel qui me fascine: un extraordinaire potentiel qui ne demande qu'à être mis encore davantage en valeur».

Atteint par la limite de fonction statutaire, Jean-Jacques Cevey aurait dû normalement quitter la présidence de l'ONST à la fin 1992. Sollicité par *Jean-Pascal Delamuraz*, au nom du Conseil fédéral, de rester une année de plus à la barre, il n'aura pas connu un ultime millésime particulièrement calme. Bien au contraire. Il y aura toutefois peut-être trouvé matière à un chapitre supplémentaire du livre de réflexions que l'ancien rédacteur en chef du «Journal de Montreux» caresse de rédiger en passionné d'écriture qu'il est.

OT Lausanne

Le patron devient président

La nouvelle a provoqué une certaine surprise dans les milieux intéressés: Pierre Schwitzguebel a démissionné de son poste de directeur de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne (OTCL) pour la fin de l'année. Dans la foulée, l'OTCL a trouvé un nouveau président: Pierre Schwitzguebel!

La démission de *Pierre Schwitzguebel* était plutôt inattendue. Certes, les mauvaises langues laissaient régulièrement croire que le directeur de l'OTCL était atteint du syndrome de l'usure du pouvoir. Quoi qu'il en soit, après vingt ans à la tête de cet organisme, Pierre Schwitzguebel, aujourd'hui âgé de 54 ans, a décidé de prendre du recul pour se consacrer désormais à ses affaires privées et donner une nouvelle orientation à sa carrière professionnelle. «Je serai désormais mon propre patron. Je continuerai néanmoins à oeuvrer pour et dans le tourisme. Il est néanmoins encore trop tôt pour en parler», explique l'intéressé, qui devrait d'ailleurs conserver, voire intensifier ses activités au sein des organismes touristiques du pays. Pierre Schwitzguebel reste en effet évidemment membre du comité directeur de l'Office national suisse du tourisme en sa qualité de délégué du Conseil fédéral et membre du comité de pilotage pour élaborer les futures structures de l'ONST.

Pierre Schwitzguebel: «A Lausanne, je serai désormais un président de milice». *Photo: OTCL*

Un travail considérable

Incontestablement, Pierre Schwitzguebel a été un précurseur en matière de commercialisation et de politique promotionnelle d'un office du tourisme. Néanmoins, comme il le concède lui-même volontiers, l'OTCL a probablement commis l'erreur de sous-estimer l'importance d'un consensus populaire en matière d'accueil. Une carence qui devrait être rapidement réparée grâce à l'opération «Lausanne, région d'accueil».

Reste à savoir qui va succéder à Pierre Schwitzguebel à la tête de l'OTCL. «Lausanne aura besoin d'un routinier, d'un homme ayant déjà eu l'occasion de se frotter au marketing touristique», explique M. Schwitzguebel. *Claude Petitpierre*, actuellement sous-directeur, serait évidemment le candidat tout désigné. Or, si l'on en croit la rumeur, celui-ci aurait déjà été sollicité à plusieurs reprises. Certains l'annoncent à la direction de l'OT de Montreux, laissée vacante on le sait par le départ de *Michel Ferla* au siège de l'ONST à Paris. Quoi qu'il en soit, le poste de directeur de l'OTCL sera mis au concours avant la fin de l'année. Affaire à suivre… *JPF*

TOURISTORIAL

Le marketing des hôtes

Non, l'ONST n'est pas tombé dans la marmite du marketing quand il était petit, tout simplement parce que cette potion soi-disant magique n'existait pas. Ce n'est pas une raison, néanmoins, pour le faire passer aujourd'hui à la casserole comme un vulgaire dindon! Ou de le vouer aux gémonies, sous la griffe d'une certaine presse à sensation dont les journalistes n'étaient même pas nés lorsque l'ONST sauva la mise du tourisme suisse en propulsant notre pays dans le peloton de tête des grandes nations d'accueil du monde. Il est tout de même curieux qu'en découvrant l'ONST, la grande presse helvétique, avec une génération de retard sur ses consoeurs des pays limitrophes, donne l'impression de découvrir le tourisme et d'enfin s'y intéresser…

*

Dans sa mission d'assurer la promotion touristique nationale et d'éveiller l'intérêt pour les particularités de la Suisse dans les domaines politique, culturel et économique, l'ONST fait d'abord de la publicité-image; il n'a jamais failli à sa tâche dans ce domaine et on ne saurait lui reprocher d'avoir négligé les facettes les plus authentiques et les plus profondes des communautés régionales et de ce qui en fait la force et la personnalité. Souvenons-nous des grandes campagnes helvétiques comme l'Année Rousseau avec son appel au retour à la nature – le tourisme au secours de l'environnement avant la letttre! – l'Année des Alpes, la Suisse à l'heure des vacances, et des envolées lyriques de Werner Kaempfen qui avait fait de l'ONST un organisme national de promotion que l'on nous enviait… ou des réceptions de l'ASTA lorsque les «Alpenstöcke» suisses distribués aux agents de voyages du monde entier trouaient les moquettes des palaces américains! La Suisse vibrait, l'ONST avait réussi à faire passer un message à l'étranger, où notre pays avait partout la cote d'amour, mais aussi un certain esprit à l'intérieur. Puis, avec le temps, la Suisse ne voulant pas vendre son âme n'a peut-être pas su vendre son tourisme.

*

Il faut pourtant remettre l'église au milieu du village: le tourisme suisse n'a pas attendu le rapport Hayek pour faire du marketing et, même si l'ONST n'a jamais été très agressif en la matière, des stations et des régions ont su à bon escient en appliquer les principes. Les innombrables trésors de la Suisse et leur densité méritent à l'évidence aujourd'hui une meilleure commercialisation. Ce ne seront pourtant ni les Américains, ni les Japonais, ni les Arabes et leurs tours-opérateurs qui sauveront le tourisme suisse, mais notre capacité à aller chercher des touristes individuels sur nos marchés européens traditionnels, réanimés stimulés, motivés… sans oublier toutes les potentialités du marché national. Il s'agira, cependant, de soigner la manière, c'est-à-dire l'image, en continuant absolument à considérer nos clients – terme à bannir dans le tourisme – comme des hôtes.

*

Il ne suffira pas de créer des produits et de les commercialiser. Le tourisme est trop fait d'atmosphère, d'émotionnel, d'accueil, d'humain et de sensibilité pour être confié, à tous les échelons, aux seuls stratèges du marketing et penser qu'ils vont régler tous les problèmes. L'ONST aura besoin de concepteurs, de créateurs et de communicateurs pour assurer la Suisse d'une «culture touristique», avec ses marques locales et régionales, sans laquelle les meilleurs produits du monde seront insipides et perdront de leur qualité. Peut-on affirmer que cette qualité est forcément compatible avec un marketing pur et dur promis à la panacée universelle? Ce serait trop simple. Aussi l'ONST devra-t-il soigner l'image avant d'envoyer l'artillerie! Aux pros du tourisme d'en assurer le «suivi»: de sourire avant de vendre, de séduire avant de conclure, de servir avant d'encaisser. De choyer leurs hôtes avant de compter leurs nuitées… Alors seulement «Tourisme suisse» le mal nommé aura retrouvé une identité. ***José Seydoux***

TABLEAU NOIR

Champagne
MOËT & CHANDON
Fondé en 1743

Leinenweberei Bern AG
Tissage de Toiles Berne SA

COUPE DES HOTELIERS

SSH

LIEU ET DATE Golf Club de Lausanne
mardi 7 juin 1994

CONDITIONS Rencontre réservée aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration

FORMULE 18 trous, stableford
Handicap: 30 ou moins

PROGRAMME Accueil des joueurs dès 8h au Golf
Départs de 8h30 à 11h30

Visite organisée de l'Ecole hôtelière de Lausanne
Remise des prix et buffet dès 17h à l'EHL avec la participation de Caviar House et Davidoff

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

tél. (021) 785.11.11
Isabelle Maillard
Département Relations publiques
Ecole hôtelière de Lausanne
Délai d'inscription: 29 mai 1994

Epreuve limitée à 70 joueurs
Greenfee: SFr. 80.-

ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE
Depuis 1893

LIEGENSCHAFTENMARKT

Im Auftrag der Besitzerschaft **verkaufen** wir per **Herbst 1994** das

Hotel/Restaurant St. Christoph
in 6020 Emmenbrücke

Kurzbeschrieb:

Hotel: 21 Gästezimmer mit 32 Betten, alle Zimmer mit Dusche, WC, Telefon, TV
2-Zimmer-Privatwohnung
Personalzimmer

Restaurant	mit 65 Plätzen
Speisesaal	mit 40 Plätzen
Christoph-Stube	mit 20 Plätzen
Terrasse	mit 40 Plätzen

Grosser eigener Parkplatz

Dieser zentral gelegene und sich in bestem Zustand präsentierende Betrieb, der weit herum bekannt ist, bietet tüchtigen Berufsleuten eine sichere Existenz.
Interessenten senden Ihre Bewerbung bitte an untenstehende Adresse.

O 65830/199176

Fred Siebenmann AG
Unternehmensberatung für Hotellerie+Restauration
Tribschenstrasse 7, 6005 Luzern
Telefon 041 44 05 55
Fax 041 44 00 37

In Grossagglomeration von Zürich, im Industriegebiet verkaufen oder vermieten wir neueres

modernes Selbstbedienungsrestaurant im Free Flow-Style mit 180 Sitzplätzen, grosse Terrasse

Interessantes, geeignetes Projekt für Gastronomieunternehmen.

Ernsthaften Interessenten erteilen wir gerne nähere Auskunft unter Chiffre 23-693533 an LIMMATmedia, Postfach, 5401 Baden.

L 65826/380512

Kanton Tessin
wegen Abreise ins Ausland zu vermieten,
gut geführtes und renommiertes
Restaurant
interessante Lage,
grosse Stammkundschaft,
komplettes Inventar,
zu verkaufen (Fr. 320 000.–).
Offerten unter Chiffre 65850, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65850/382123

Tessin
Zu vermieten in der Altstadt von Locarno an bester Lage.

Restaurant
zirka 80 Sitzplätze

Für einen tüchtigen Berufsmann oder ein Ehepaar bietet sich eine ausgezeichnete Möglichkeit in einem leistungsfähigen und ausbaubaren Betrieb.

Weitere Auskünfte und Angebote bitte an:

Galliker Immobilien AG
Tribschenstrasse 64
6005 Luzern
Telefon 041 44 66 77

65846/293768

Einmalige Gelegenheit für Tessinfans!

Wir suchen einen **Nachfolger** für unser kleines, **heimeliges Restaurant** in Lugano.

Es hat 25 Sitzplätze innen und 30 unter dem «Portico», direkt vis-à-vis vom See.

Sehr geeignet für Ehepaar.

Anfragen unter Chiffre 65845, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65845/326909

Zu verpachten ab sofort schönes, gut eingerichtetes

BERGRESTAURANT IM OBERWALLIS

Interessenten melden sich unter Chiffre MA 6788 bei Mengis Annoncen, Postfach, 3900 Brig

65775/44008

Zu vermieten nach Vereinbarung

Landgasthof (Hotel-Restaurant)

an Toplage, mitten im Zentrum einer Kleinstadt im Kanton Basel-land

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

Zuschriften erbeten an Chiffre 65824, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65824/379352

In bekanntem, autofreiem Innerschweizer Sommer- und Wintersportort, eröffnet sich für kapitalkräftige Interessenten die Möglichkeit, ein gesundes und sehr gut positioniertes

Familien- und Kinderparadieshotel-Restaurant

(117 Betten und 104 Betten in Mehrbettzimmern)

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

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

Sito ag
Liegenschaftenverwaltung Vermietungen Bauberatung Marketing Verkauf und Vermittlung von Immobilien Verkehrswertschatzungen Bauschadenerledigung
Schützenstrasse 4, 6430 Schwyz, Telefon 043 21 41 01

62335/339644

LIEGENSCHAFTENMARKT

Patria
Assicurazione Vita

Wir verkaufen

- diverse Büromöbel in bestem Zustand
- Inventar eines Restaurants 2 Jahre verwendet

Bitte wenden Sie sich an:

SERVIZIO IMMOBILIARE
Viale Portone 12 – CP 2269
6501 Bellinzona

Telefon 092 26 46 90

P 65782/44300

Zu verkaufen
gelegentlich, altershalber

Hotel Stanserhof

in Stans. 46 Betten, Restaurant zirka 100 Plätze, Fernsehraum zirka 40 Plätze. Möglichkeit zum Zumieten von weiteren Zimmern und Appartements.

Telefon 041 61 41 22

65823/32824

Canada B.C.
nahe Vancouver
Zu verpachten an dynamisches Paar per sofort, sowie Saison 1995 von April bis Oktober, kleineres Restaurant-Pizzeria mit Schweizer Spezialitäten für Breakfast und Dinner 8.00–10.00/17.00–22.00 Uhr, Wohnung vorhanden. Zins 10% vom Umsatz, Bankdepot für Mobiliar und Betrieb, 6 000 Can $.
Anfragen an Werner Fässler, 8807 Freienbach, Telefon 055 48 14 09

Zu verkaufen an zentraler Lage, **direkt beim Hauptbahnhof**

Hotelliegenschaft

Restaurant, Boulevardcafé, Bar, Konferenzräume, sowie Dépendance. Gerne kommen wir mit Ihnen ins Gespräch, Désirée Schätzle, intern 3086.

ATAG ERNST & YOUNG TREUHAND
Liegenschaftsberatung
Bleicherweg 21 8002 Zürich
Telefon 01 286 31 11

An idealer Lage an Passstrasse in der Innerschweiz verkaufen wir

Hotel-Liegenschaft
mit Umschwung (2100 m²)

Evtl. Pacht möglich. Der Betrieb umfasst zirka 260 Restaurations-Plätze, 35 Betten und ein grosses Touristenlager.
Ganzjahresbetrieb. Dank einmaliger Lage in unverbauter Natur voll im Trend. Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre 65898, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65898/382151

Zu verkaufen

Lugano-Süd

★★★ Hotel mit Seesicht.
160 Betten, 96 Zimmer.
Terrainoberfläche zirka 3 400 m².

Für Auskünfte Postfach **2629**, 6901 Lugano.

P 65668/44300

Ausserordentliche Gelegenheit in Ascona.
Zu verpachten an bester Seelage

Nachtlokal (Disco + Piano Bar)

Komplett renoviert, eventuell mit angegliederten Nebenbetrieben. Nur seriöse Interessenten schreiben an Chiffre: Q 155-723013, an Publicitas, Postfach 1486, 6601 Locarno.

P 65879/44300

In **Fällanden,** angrenzend an Stadt Zürich, Top-Lage, per 1.10.1994 von Privat zu verkaufen freundliches, 6jähriges

Restaurant mit Bar

gute Einteilung, 160 m² Restaurantfläche ohne Nebenräume (zirka 90 Sitzplätze), Restaurant unterteilbar. Bar, Speiserestaurant usw. 80 Sitzplätze im einladenden Gartenrestaurant.
Prakt. eingerichtete Küche. 1A-Existenz in aufstrebender, steuergünstiger Gemeinde. Genügend PP. Überdurchschnittliche, schöne 4½-Zimmer-Wirtewohnung mit Cheminée. VP Rest. 2,2 Mio., WG Fr. 510 000.–.
Auskünfte/Besichtigungen: SWO,
Frau Bolliger oder Herr Gfeller, 8600 Dübendorf,
Telefon 01 820 09 17.

65899/382152

Vierwaldstättersee

Nach Vereinbarung verkaufen wir mangels Nachfolge:

Hotel-Restaurant (40 Betten, mit Umschwung)

Dieser Kleinbetrieb bietet innovativen Geschäftsleuten eine ausgezeichnete Existenz.

Ernsthafte Interessenten, keine Vermittler, melden sich bitte unter Chiffre 65778, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65778/6114

Inserate per Telefax

touristik hotel+ revue

031 372 23 95

MARCHÉ IMMOBILIER

A louer, evtl. à vendre à Fribourg

Café-Restaurant «Le Raisin d'Or»

superbe restaurant d'env. 60 places, terrasse, places de parc, appartement à disposition. S'adresser à: **Jenag SA,** Impasse des Eglantines 1, 1700 Fribourg, téléphone 037 28 56 56 ou 28 31 30.

65591/376876

A vendre
dans l'Ajoie
superbe Hôtel-Restaurant
classé relais gastronomique
Idéal pour un couple de métier.
Financement assuré.
Pour traiter Fr. 600 000.–
S'adresser à **Henri BOSS**

P 65780/333093

COGESTIM S.A. RUE DU MAUPAS 6
1000 LAUSANNE 9 TEL. (021) 320 88 77

SVIT

Fiduciaire FSCRH

pour la restauration et l'hôtellerie

avec beaucoup de cachet et excellente réputation

- emplacement attractif
- café et salle à manger 80 places
- grande terrasse ombregée
- chambres d'hôtes
- places de parc
- appartement privé, studio
- logement pour le personnel
- chiffre d'affaires important

J. -C. Antille et R. Susset vous ??? sans gagement de votre parti.

Dèpartement romand de conseils
Fiduciaire PSCRE, Pully
Tél 021 729 97 15

65880P/44300

À louer de suite

Café-Restaurant de la Gare du Nord

à Corcelles-Payerne

comprenant
- 1 salle à manger env. 20 places
- 1 salle à boire env. 26 places
- 1 terrasse env. 30 places
- 1 grand parking
- 1 appt de service

Tél. 037 61 22 59

P 65469/44300

A vendre

Thaïlande: Patong Beach (Ile de Phuket)

Restaurant bord de mer, 40 couverts, 4 chambres équipées.

Fonds de commerce Sfr. 130 000.–; loyer Sfr. 200.–/mois; reste 3½ de bail, renouvelable.

Tél. 0066 76 340 120

Jean-Claude (décalage horaire + 6 heures).

65847/382124

A remettre
situation exceptionnelle à
Crans-Montana VS
hôtel 30 lits avec restaurant
Reprise mobilier et agencement Fr. 300 000.–.
Ecrire sous chiffre X 036-170093, à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 65828/44300

Sitzung der Verbandsleitung SHV in Interlaken

Gesamtarbeitsvertrag und «Grümpelwurst»

Hoher Besuch für das Schulhotel SHV Regina Matten-Interlaken: Nacheinander tagten am Mittwoch und Donnerstag, 27. und 28. April 1994, die Verbandsleitung, der Stiftungsrat des Tschumifonds und die erweiterte Verbandsleitung.

CLAUS WIDMER

Zuerst tagte die Verbandsleitung und wählte *Marion Gétaz* als Nachfolgerin von *Maître Christian Seiler* zur neuen Präsidentin der Hotelfachschule SHV Lausanne (die *hotel + touristik revue* berichtete in der Nr. 17 vom Donnerstag, 28. April 1994, darüber).
Eine attraktive Europadebatte sieht die Verbandsleitung für die öffentliche Delegiertenversammlung in der Region Lenzerheide-Valbella vor: Unter der Leitung von Fernsehmoderator *Erich Gysling* haben als Gesprächspartner Bundesrat *Flavio Cotti* und der luxemburgische Finanzminister *Jean-Claude Juncker* zugesagt.

Mehrwertsteuer-Exportsatz

Die Verbandsleitung hat beschlossen, die Präsidenten und Geschäftsführer/Sekretäre der Kantonalverbände SHV zu einem konsultativen Gespräch über den Kampf um den Mehrwertsteuer-Exportsatz der Hotellerie für Montag, 19. Mai 1994, 10.30 bis etwa 12.30 Uhr, in den Kongress + Kursaal Bern, einzuladen.

Landes-Gesamtarbeitsvertrag

Die Verbandsleitung befürwortet an und für sich die Weiterführung eines Landes-Gesamtarbeitsvertrages mit der Union Helvetia. Eine einheitliche Lösung für die ganze Schweiz sei nach wie vor anzustreben. Obwohl dem Vertragswerk in einigen Landesgegenden – insbesondere in der Westschweiz – heftige Ablehnung erwachse und seine Existenzberechtigung mehr als nur in Frage gestellt werde, sei der SHV weiterhin bereit, an den sozialen und arbeitsrechtlichen Sicherheiten des bestehenden Vertrages festzuhalten. Jedoch könne vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen und politischen Gegebenheiten auf keinerlei materielle Verschärfungen gegenüber dem heutigen Vertrag mehr eingetreten werden. Um die erreichten Standards zu halten, sprach sich die Verbandsleitung für eine vorläufige Verlängerung des bestehenden Vertrages aus.

Mit Interlakner Hoteliers

Nach der Sitzung bezogen die Mitglieder der Verbandsleitung ihre Zimmer im altertümlichen, aber wunderschön ausgebauten Hotel Hirschen Matten, dem ältesten Gasthaus auf dem Bödeli. Gastgeberin *Marian Graf* liess es sich nicht nehmen, den Verbandsleitungsmitgliedern im tiefen Keller ein Stück Grümpelwurst aus eigener Produktion und einen Schnäfel vom Selbergekästen anzubieten. Danach baten die Interlakner Hoteliers die Verbandsleitung in der Firsthütte im Rugen (Forsthaus, ohne Elektrizität, ohne Wasser, ohne Sanitäreinrichtungen) zum Nachtessen. Geselligkeit war angesagt, drei Jodler wussten nicht zur zu jutzen, sondern auch träfe Sprüche und Witze zum besten zu geben (in letzterem standen ihnen die Hoteliers in nichts nach), einzelne Verbandsleitungsmitglieder entpuppten sich als Solosänger und zu guter Letzt erschütterte ein zwanzigstimmiger «Trueberbueb» die Grundfesten der Firsthütte.

Stiftungsrat Tschumifonds

Verbandspräsident *Alberto Amstutz* (Orselina) konnte erstmals die neu gewählten Stiftungsrats-Mitglieder *Beatrice Imboden-Engler* (Bern) und *Jakob Häberli* (Münchenbuchsee) begrüssen. Nebst den Ordinaria hatte der Stiftungsrat über zwei wichtige Geschäfte zu befinden:
– Zum einen verbilligte er grundsätzlich die Schulgelder für Verbandsfachschulen für alle Töchter und Söhne von SHV-Mitgliedern um 500 bis 2000 Franken.
– Zum anderen stimmte er einem Sanierungskonzept des Schulhotels SHV Regina Matten Interlaken zu, welches in vier Etappen Investitionen in der Grössenordnung von rund 900 000 Franken vorsieht. Investitionen, welche einen zusätzlichen Einsatz des vor allem für Lehrtöchter und Lehrlinge benötigten Schulhotels auch für die Erwachsenenbildung (und damit bessere Auslastung und bessere Rendite) gewährleisten sollen.
Erfreut stellte der Stiftungsrat fest, dass das Schulhotel Regina jetzt wieder auf Erfolgskurs segelt, nachdem es einige magere Jahre durchmachen musste – bedingt durch die seinerzeitige Umstellung auf Spätsommer-Lehrbeginn. Der damals eingefahrene Verlustvortrag konnte bis auf wenige Franken getilgt werden, 1994 wird er ganz zum Verschwinden gebracht.

Frühlingsrundgang

Mittlerweile waren auch die meisten Teilnehmer für die Sitzung der erweiterten Verbandsleitung eingetroffen. Der Präsident der Liegenschafts- und Wirtschaftskommission des Schulhotels SHV Regina, *Beat Wirth* (Interlaken) führte zusammen mit Schulleiter *Peter Rieder* und Internatsleiterehepaar *Verena und Günther Schlotze* die Besucherinnen und Besucher bis unters (guterhaltene) Dach des alterwürdigen Hauses, aber auch in den tiefen Keller, wo während des zweiten Weltkrieges Goldreserven der Schweizerischen Nationalbank gelagert waren. Die anschliessende Grenzbegehung gab eine Vorstellung von der ansehnlichen Liegenschaft, welche der Tschumifonds als wichtigsten Aktivposten in der Bilanz führt. Der Aperitif auf dem Feldherrenhügel und das Mittagessen auf der sonnendurchfluteten Terrasse gaben Gelgenheit zur Feststellung, dass in diesem Schulhotel auf ausgezeichnete Art und Weise, in wunderschöner ruhiger Umgebung, sehr viel für den Berufsnachwuchs der Schweizer Hotellerie getan wird. Verbandspräsident Alberto Amstutz lobte die Verantwortlichen des Schulhotels für ihren Einsatz und gratulierte zur erfolgreichen Führung.

Erweiterte Verbandsleitung

Die Sitzungen der erweiterten Verbandsleitung dienen einerseits der Information und Koordination, andererseits der Behandlung einzelner Schwerpunktthemen, Kurzinformationen der Verbandsorgane, Verbandsbetriebe, Kommissionen, Arbeitsgruppen und Organisationen. Teilnehmer sind neben der Verbandsleitung jeweils der Präsident der Geschäftsprüfungskommission, die Präsidenten der Kommissionen und Arbeitsgruppen, die Präsidenten und Direktoren der Verbandsbetriebe, die Präsidenten der Vereinigung diplomierter Hoteliers/Restaurateure SHV und der Vereinigung schweizerischer Bahnhofwirte, und die Mitglieder der Geschäftsleitung Hauptsitz.
Der 1. Vizepräsident, *Ernst Frauchiger* (Valbella), rief die Sitzungsteilnehmer dazu auf, die Führungsgrundlagen (Führung durch Zielvorgabe und mit Managementstrategien, Organisationshandbuch, Führungshandbuch) in Erinnerung. Er informierte zudem über die Vertragsverhandlungen mit der SHA Hotel Management School Les Roches Bluche und dem Centre international de Glion.
Finanzdelegationspräsident *Xaver Stocker* (Luzern) informierte über finanzielle Perspektiven 1994 bis 1996: Wenn es gelinge, die ausserordentlichen, nicht budgetierten Ausgaben auf das absolute Minimum zu beschränken, so dürfe auch in den folgenden Jahren mit einem leichten Mehrertrag gerechnet werden, der dazu diene, die beim SHV noch etwas schmale Eigenkapitalbasis weiter zu verstärken, indem auch die von der Finanzpolitik vorgesehenden Reserven gebildet und die nötigen Rückstellungen vorgenommen werden könnten.
Der Präsident der Kommission Hotelklassifikation, *Hans Geiger* (Bad Ragaz) berichtete über die Ergebnisse der Hotelklassifikation 1995 und die Vorbereitung für den neuen Hotelführer 1995: Die Kosten seien leicht tiefer als budgetiert, die budgetierten Erträge seien gesichert. Die Absatzkanäle würden wesentlich vielseitiger als bisher, unter anderem auch der Verkauf an Kiosken und – wie bisher – Auslanddistribution in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale.

Strukturen anpassen

Jean-Paul Genoud (Montreux), Direktor Soziale Kassen SHV, zeichnete wenig erfreuliche Perspektiven, falls das neue Krankenversicherungsgesetz so in Kraft treten würde. Die Strukturen der Sozialen Kassen SHV müssten den aktuellen Gegebenheiten rasch angepasst werden. Dazu müssten neue Rechtsträger geschaffen werden, die einen Teil der Aufgaben übernehmen. Geprüft würden die Trennung der Krankenkasse von der Taggeld und der Unfallversicherung und ein Splitting der Mittel der Familienausgleichskasse (Fak) SHV.
Verbandspräsident Alberto Amstutz rief schlussendlich die Sitzungsteilnehmer der erweiterten Verbandsleitung dazu auf, mit dem nötigen Fingerspitzengefühl und der nötigen Kompetenz auch über die Sektionen und Kantonalverbände den touristischen Einfluss geltend zu machen, damit der Motion Bezzola in der vorbereitenden Kommission für Wirtschaft und Abgaben und im Nationalrat der gewünschte Erfolg beschieden sei. Der SHV arbeite in dieser Frage eng mit dem Schweizer Tourismus-Verand zusammen.

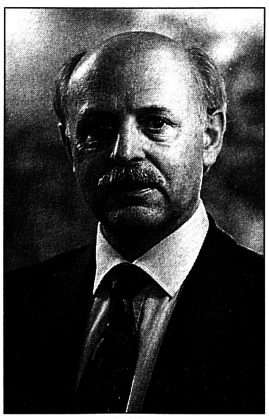
Sektion Stadt St.Gallen

Seit 30 Jahren ein Hotelier mit grossem Engagement

Auf eine lange Hotelkarriere zurückblicken kann der Präsident des Hotelier-Vereins Stadt St.Gallen, Peter Musa: Nach 30 Jahren im Einsatz hat er «sein» Hotel Metropol in ein Garni-Hotel umgewandelt. Dies lässt auch Zeit für andere Aufgaben im Ostschweizer Tourismus.

STEFAN ZÜGER

Seit zehn Jahren ist *Peter Musa*, Direktor des Hotels Metropol, Präsident des Hotelier-Vereins Stadt St.Gallen. In dieser Zeit hat sich im St.Galler Tourismus einiges verändert. So hat Musa dafür gesorgt, dass die Vermarktung des Tourismus-Ortes St.Gallen gemeinsam in Angriff genommen wurde. Nach besuchten Marketing-Seminaren hat sich die Denkweise der Vereinsmitglieder geändert. «Früher herrschte unter den Hoteliers reines Konkurrenzdenken», meint Musa, «heute finden Absprachen in Sachen Vermarktung, Werbung, Preisen und ähnlichem statt. Es geht doch darum, dass wir uns gemeinsam dem Gast im bestmöglichen Licht präsentieren, statt einander gegenseitig auszuschalten. Nur so bleibt unsere Gegend konkurrenzfähig zu den grossen Tourismusregionen. Man kann sagen, dass wir heute eine richtig homogene Mitgliedschaft haben.»



Peter Musa, seit 30 Jahren Hotelier und seit 10 Jahren Präsident des Hotelier-Vereins Stadt St. Gallen.
Foto: Ursula Häne

Ruhender Pol

Weitere Massnahmen waren die Kommerzialisierung des Verkaufsbüros sowie die Einführung und der Austausch von Statistiken über die Auslastung der St.Galler Hotelbetten. So wurde eine optimale Ausnützung des Bettenangebotes erreicht. «Meine Aufgabe als Präsident der Sektion Stadt St.Gallen sehe ich nicht nur in deren Interessenvertretung, sondern auch als Bindeglied und ruhender Pol zwischen den verschiedenen touristischen Organisationen», erklärt Peter Musa.
Peter Musa feiert dieses Jahr sein 30-Jahr-Jubiläum im Hotel Metropol. Neben seinem eigentlichen Beruf ist er seit zehn Jahren Präsident des Hotelier-vereins Stadt St.Gallen, zudem Obmann der Service-Experten, Ausschussmitglied der Kantonalen Fachkommission für das Gastgewerbe und im Ausschuss der Tourist Information St.Gallen und Berater der Chaîne de Rôtisseur. Viele seiner ehemaligen Mitarbeiter und Lehrlinge sind heute selbständig, geben das Erlernte weiter, und holen sich nach wie vor Ratschläge.

Lokale für jeden Geschmack

Wie beurteilt Peter Musa, dessen Restaurant «au premier» jahrelang im Gastronomieführer Gault & Millau aufgeführt war, das Angebot an feinen Restaurants und originellen Lokalen? «Sehr gut. Es gibt in St.Gallen heute eine grosse Anzahl an ganz verschiedenen Spezialitäten-Restaurants für jeden Geschmack und jedes Portemonnaie». Musa war auch einer der ersten, die Spezialitäten-Wochen mit Köchen aus fremden Ländern, vor allem aus China, Frankreich und Ungarn, eingeführt hatte. Und dies während der Rezession Mitte der siebziger Jahre.

Illustre Stammgäste

Zu den Besonderheiten seines Hotels gehörte eine illustre Stammkundschaft. Alt Bundesrat *Kobelt, Hazy Osterwald, James Last, Iwan Rebroff*, das «Golden Gate Quartett» und viele andere Berühmtheiten aus dem Show-Business oder der Politik stiegen im «Metropol» ab, wenn sie in der Gegend waren. Inzwischen wurde der Betrieb zu einem Hotel Garni umgewandelt. Dies will aber nicht heissen, dass sich Musa zur Ruhe setzen will: «Dies erlaubt mir einfach, mich noch vermehrter für die erwähnten Gremien und Kommissionen einzusetzen.»

GRATULATION

André Chollet

Am Sonntag, den 8. Mai, feiert in Lausanne *André L. Chollet* seinen 65. Geburtstag. Als Direktor des Hotels «Carlton» in Lausanne war André Chollet von 1983 bis 1989 Präsident der Sektion Lausanne-Ouchy. Seit 1983 ist er ausserdem Präsident der Sozialkasse SHV Hotela. Wir wünschen dem Jubilar zu seinem Wiegenfest alles Gute. *SZ*

Nachwuchsmarketing SHV

Berufswahl im Gastgewerbe

Was den Erfolg der ersten Nummer von «Grips» ausgemacht hat, bestimmt auch das Konzept der neusten Ausgabe. In Magazinform werden Jugendliche vor der Berufswahl dazu animiert, sich mit den interessanten (Karriere-)Perspektiven im Schweizer Gastgewerbe auseinanderzusetzen.

Vielfalt ist auch das Motto des ganzen Magazins «Grips 3». Es bietet ein Kunterbunt an Informationen für Zwölf- bis Sechzehnjährige. Schwergewichtiges Thema: der Sport. Vom Streetball-Vokabular bis zum Interview mit einem vielfachen Leichtathletik-Schweizermeister werden nicht nur ernste, sondern auch unterhaltsame Töne angeschlagen. Das spricht nicht nur infosüchtige Leseratten an, auch der gesunde Menschenverstand kommt nicht zu kurz. Zum Beispiel bei den Hinweisen für eine gesunde Ernährung und den Tips für die nächste Pasta-Party mit Rezepten zum Herausttrennen.
Beispiel Erlebnis- oder Themengastronomie: Hier werden neue Angebotsformen zelebriert, die (noch) mehr bieten als qualitative Highlights punkto Service, Food und Beverage. Mit modernen Raumgestaltungs- und Veranstaltungskonzepten wird vorab eine jugendliche Zielgruppe angesprochen. «Grips 3» stellt einige dieser Trend-Lokale vor, die zeigen, dass in dieser vielfältigen und lebendigen Branche einiges los ist.

Information über Gastgewerbe

Der fachlich motivierende Teil schliesslich konzentriert sich auf Basisinformationen über die Berufe im Gastgewerbe und die Vermittlung von Adressen, die bei einer bevorstehenden Berufswahl von Nutzen sind.
Ein Blick in das locker und modern gestaltete Magazin lohnt auf jeden Fall. Gratis abgegeben wird «Grips 3» auf Fachmessen und an Schulen oder es kann über die untenstehenden Adressen bezogen werden:
Schweizer Hotelier-Verein, Nachwuchsmarketing, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031/370 41 11 oder
Schweizer Wirteverband, Berufsbildung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 51 11 *shv*

Motivations-Lektüre für den Nachwuchs im Gastgewerbe: das neue «Grips», Ausgabe 3. *Foto: zvg*

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

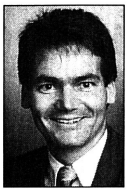
Der Verein Schweizer Hotel- und Restaurantfachschulen hat am Dienstag mit dem 44jährigen **Kurt Imhof** (Bild) einen neuen Präsidenten gewählt. Imhof wird damit Nachfolger von **Bernhard Gehri** Präsident des Centre International de Glion, der sein Amt nach sieben Jahren aufgibt.
Imhof hat nach dem Abschluss der Hotelfachschule Luzern in der Betriebskonzeption der Art-Furrer Hotels mitgearbeitet. Anschliessend leitete er als Direktor die Neueröffnung des Hotels Seerose in Meisterschwanden/AG. Von 1983 bis 1989 war er stellvertretender Direktor der Hotelfachschule Luzern. Seit 1990 steht er der Schule als Direktor vor.

*

Michael Pinthus heisst der neue Geschäftsführer des Hotel Nelson in Solothurn. Am 1. Mai hat der 31jährige Absolvent der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) das «Nelson» mit Restaurant im Pubstil und einigen Freizeiträumen übernommen. Der Schweizer Doppelbürger mit Zweitheimat Irland führte bereits während zwei Jahren als Geschäftsführer das Restaurant Mr Pickwick in Biel und arbeitete vor seiner einjährigen Weltreise als Promotionmanager bei der Firma Powerline SA Neuchatel, die den Skigleitschuh Snow-Runner auf den Markt brachte. Pinthus' Versprechen an alle Fussballfans: «Wenn an der Fussball-Weltmeisterschaft die Schweiz gegen Irland im Final steht, gibt es Feldschlösschen und Guinness ‹free for all›.» Am 7. Mai ist «Tag der offenen Tür».

*

Der neue Kurdirektor von Saas Fee heisst **Frank Bumann** (Bild). Der 33jährige Betriebswirtschafter ist selber im Gletscherdorf aufgewachsen. Nach seinem Studium in St. Gallen arbeitete er als wissenschaftlicher Mitarbeiter am St. Galler Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft (ITV). Während den letzten zwei Jahren hat Bumann als Tourismusfachlehrer an der internationalen Schule für Touristik in Zürich unterrichtet. Frank Bumann wird die Nachfolge des scheidenden Kurdirektors **Dres von Weissenfluh** am 1. September antreten.



Food and Beverage

Zum neuen Geschäftsführer der Firma Menu System Wüst & Co. in St. Gallen ist **Jörg M. Bühlmann** ernannt worden. Firmeneigentümer **Ernst Wüst sen.**, bekannt für seine Pionierarbeit in der Entwicklung der Induktions- und Öko-Technik für Grossküchen, wird sich vermehrt der Beratung und Kundenbetreuung widmen. Bühlmann, MBA-Absolvent und nach eigenen Angaben Querdenker, bringt grosse Erfahrungen im Auf- und Ausbau von Unternehmen und Praxis in Verkauf und Marketing mit.

Touristik und Reisen

Marc-André Peter übernimmt zusammen mit seiner Ehefrau die Führung des Hotels Tres Playas in Colonia de Sant Jordi auf Mallorca. 12 Jahre lang war Peter nun im Tessin, die letzten acht als Direktor im Hotel Schweizerhof in Ascona. Nachdem Marc-André Peter die Hotelfachschule in Lausanne absolvierte, hatte er verschiedene Positionen in Vier- und Fünf-Stern-Häusern inne, nebst Ascona in Zürich, Solothurn, Lugano und Locarno.

*

Jacqueline Wiederkehr arbeitet seit Anfang April bei Knecht Reisen Ozeanien, Aarau, in der Agentenabteilung. Während der letzten zweieinhalb Jahren betreute sie bei Travelland Zürich den Australien-Bereich. Vorher war sie bei Columbus Tours in Brugg sowie beim Touring Club Schweiz in Genf tätig.
Cornelia Von Wyl ist bereits seit Februar bei Knecht Reisen Ozeanien, wo sie **Felix Werner** ersetzt, der als Salesmanager Schweiz zu Air New Zealand gewechselt hat. Cornelia Von Wyl hat die Reisebürolehre bei Knecht Reisen in Wohlen absolviert und danach drei weitere Jahre dort gearbeitet, wovon sechs Monate bei Newmans Tours in Sydney, Australien. Die letzten zwei Jahre war sie Schalterchefin bei Novo Reisen in Bremgarten AG.

*

Thomas Weber (links) hat die Geschäftsführung der Triton Reisen AG in Basel übernommen und tritt somit an die Stelle der langjährigen Geschäftsführerin **Béatrice Baumgartner** (rechts).
Weber war bisher Marketing- und Verkaufsdirektor von AVIS Schweiz. Die Triton vertritt auch die Köln-Düsseldorfer (Rheinpassage Basel) in der Schweiz. Das gesamte Personal der bisherigen KD-Vertretung von Zürich ist in das Büro in Basel umgezogen. **Armando Garganigo,** bisheriger KD-Vertreter, wird künftig für die beiden Gesellschaften als Consultant tätig sein. Die Reservierungsleitung in Basel übernimmt **Peter Marty,** ein langjähriger KD-Zahlmeister.

Hôtellerie et tourisme

Damien Ottet, 33 ans, devient le nouveau responsable de la communication de l'Office du tourisme de Genève. Son parcours professionnel débute au service de la clientèle des marchés internationaux chez Tetra Pak, puis chez Philip Morris. En 1991, il collabore à la SA pour la publicité à la télévision à Berne. Un an plus tard, Damien Ottet entre au journal La Suisse où il a gravit les échelons jusqu'à la direction du service de la promotion des ventes.

Hotelgruppe Maritime

H. J. Gomolla ist tot

So unbemerkt von der Öffentlichkeit wie der Aufstieg seiner Maritime-Hotelgruppe zur grössten in Deutschland vollzog sich auch sein Tod: *Hans Joachim Gommolla* starb 73jährig am 26. April in Bad Salzuflen. Erst am 2. Mai, dem Tag seiner Beisetzung in engstem Familienkreis, wurde sein Hinschied publik. Tochter *Monika*, die mit ihm gemeinsam seit 1986 die Geschäfte der geschickt verschachtelten Unternehmensgruppe führt (*htr* Nr. 33 vom 19.8.1993), wird auch weiterhin das «Maritime»-Schiff lenken. «Er galt als streng, autoritär und arbeitswütig, eine Vaterfigur, der den rasant wachsenden Konzern mit fast 800 Mitarbeitern von Bad Salzuflen aus mit einer 42köpfigen Mannschaft leitete wie ein Familienunternehmen», schreibt die Frankfurter Allgemeine in einem Nachruf. 1963 hattte Gommolla ein gutgehendes Geschäft für Spanplattenherstellung verkauft und war ins Hotelgeschäft gewechselt. 42 «Maritime»-Häuser bilden seit 1992 die Nummer eins in Deutschland. *GU*

Buffet de Cornavin

Additions divisées

A la brasserie du Buffet de la gare de Genève-Cornavin, les additions pour les repas et les boissons sont désormais divisées par deux pour tous les détenteurs d'abonnements des CFF (qu'il soit généraux ou demi-tarif). Soit un potentiel de près de deux millions de clients. Cette offre exceptionnelle a débuté le 1er mai et s'achèvera à la fin du mois de septembre. Les CFF se sont occupés de la promotion et du marketing dans toutes les gares entre Genève et Lausanne. De son côté, le buffet a adapté son offre. «Les comptes seront équilibrés, mais il ne s'agit pas d'une affaire pour gagner de l'argent, explique *Katia Bourdais*, assistante du directeur du buffet et présidente de la Société des hôteliers de Genève, *Pierre-Olivier Barroud*. C'est avant tout pour faire connaître la brasserie».La brasserie n'a pas encore subi la même cure de jouvence que les autres établissements du Buffet de la gare. C'est pourquoi elle est en quête d'un souffle nouveau. Ces repas à demi-tarif devraient attirer l'attention de la clientèle qui transite régulièrement à Cornavin. *VT*

British Airways

Hollywood Star Night in Zürich

«It's party time!» Und wenn British Airways ruft, dann kommen sie, Reiseberaterinnen und Berater. Das neuste Zürcher In-Lokal, das «Movie» mit 230 Stühlen, war innert kürzester Zeit ausgebucht, nicht wenige Agenten mussten sich auf die Waiting-List setzen lassen. Sales Manager *Georges Tullo* und Area Sales Manager *Jürg Schwarz* (Bild) begrüssten das zumeist junge Publikum, um dann die Präsentation an Radio-24-Moderatorin *Patrizia Boser* zu übergeben. Die «Comedian Company» sorgte für Stimmung. Das Imitieren von bekannten Showstars wurde mit tosendem Applaus verdankt. Selbst das Musical Cats hatte nochmals einen kurzen Zürcher-Auftritt und grüsste mit dem bekanntesten Song wohl leicht ironisch auch den Stadtrat: «Memories»... *HU*

Wallis

Streit ums «Horu»

Der Streit ums Matterhorn ist wieder voll entbrannt. In einer Klage ans Walliser Verwaltungsgericht erhebt die Burgerschaft Anspruch auf den nicht kultivierbaren Boden der Zermatter Bergwelt.
Wem gehört das «Horu»? Diese Frage bewegte zu Beginn der 80er Jahre die Zermatter Gemüter – verbunden mit einer enormen Publicity. Der Rechtsstreit zwischen Burgerschaft und Munizipalgemeinde ging damals durch die Medien, bis schliesslich das Bundesgericht 1984 Recht sprach: Privatrechtlich gehört der nicht kultivierbare Boden der Munizipalgemeinde. Offen blieb damals der öffentlich-rechtliche Aspekt, wie Burgerpräsident *Erwin Aufdenblatten* heute argumentiert. Um hier endlich Klarheit zu haben, reichte die Burgergemeinde jetzt Klage beim Walliser Verwaltungsgericht ein. «Eine sehr unerfreuliche Sache», meint hierzu Gemeindepräsident *Robert Guntern*. Für ihn besteht kein Zweifel, dass die Munizipalgemeinde rechtmässige Besitzerin ist.
Ausgelöst wurde der erneute Konflikt durch den geplanten Bau der höchsten Gletschergrotte der Welt auf dem Klein-Matterhorn. Hier wollte der Saaser Glaziologe, der bereits auf dem Mittelallalin mit Erfolg eine Eisgrotte betreibt, vier Ausstellungskammern ins ewige Eis hauen. Im Zuge des Bewilligungsverfahrens, das seit Montag läuft, wurde nun auch der Rechtsstreit publik. Sowohl Munizipalgemeinde als auch Burgergemeinde sehen sich als rechtmässige Eigentümerin des Gletschers und fühlen sich so allein für das Projekt verantwortlich. *GER*

AGENDA

Incoming / Hotellerie / Restauration

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1994
15.05. bis 17.05. SCIM, Zürich
17.05. bis 19.05. EIBTM, Genf
28.05. bis 01.06. Welttourismus-Spiele
16.08. bis 20.08. RDA Workshop, Köln
08.10. bis 11.10. interbad, Düsseldorf
10.10. bis 14.10. hogatec, Düsseldorf
17.10. bis 19.10. Donaubörse, Ulm
29.10. bis 06.11. ATW, Stuttgart Killesberg
24.11. bis 26.11. Hotelfit, Zürich

Tagungen
Réunions
1994
25.08. bis 26.08. 2. Berner Tourismus Input zum Thema Tourismusbewusstsein: Über Motivation zu Identifikation

Generalversammlungen
Assemblées générales
1994
13.06. bis 14.06. AEEH, Basel
«L'Assemblée Vitamine»
18.10. GV Minotels, Lugano

Food & Beverage / Technik / Management

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1994
04.05. bis 09.05. NOGA, Winterthur
06.06. bis 10.06. Sial Boisson, Paris
18.09. bis 22.09. imega, München
24.09. bis 26.09. Intern-Wein, Frankfurt
06.10. bis 09.10. InterCool, Düsseldorf
15.10. bis 19.10. Gastronomia, Lausanne
05.11. bis 09.11. Alles für den Gast, Salzburg
24.11. bis 27.11. Käse 94, Zürich

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

Outgoing

Workshops
Workshops
1994
Kuoni, Zürich
15.08. Region Zürich, St. Gallen
16.08. Region Zürich, St. Gallen
17.08. Region Zürich, Basel, Bern, Luzern
18.08. Region Basel, Bern, Luzern, Genf, Lausanne
19.08. Region Basel, Bern, Luzern, Genf, Lausanne

Travac-Fernreisen, Zürich
Road Shows Sommer 94
23.08. Zürich
24.08. Bern
25.08. Basel
30.08. Luzern
31.08. St. Gallen

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

1994/1995
01.10. bis 26.02. AGT, Reiseleiter- und Hostessenschule

Messen
Foires
(Siehe auch «Incoming» / Voir aussi «Incoming»)
1994
09.05. bis 13.05. Indaba, Durban
17.05. bis 19.05. EIBTM, Genf
21.05. bis 25.05. POW WOW, Miami
13.09. bis 14.09. APW, Regensdorf
12.09. bis 16.09. Tourismus-Friedenskonferenz, Montreux
28.09. bis 30.09. 18. Travel Mart Latin America, Santiago, Chile
25.10. bis 27.10. TTW, Montreux
10.11. bis 13.11. Travel Trend, Frankfurt
19.11. bis 21.11. Touristica, Frankfurt

1995
12.01. bis 15.01. Ferienmesse, Bern
20.01. bis 22.01. Ferienmesse, Basel
26.01. bis 29.01. Fespo, Ferienmesse, Zürich
10.02. bis 12.02. Ferienmesse, St. Gallen

Generalversammlungen
Assemblées générales
1994
18.11. SRV, Zürich

hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 18 5. MAI 1994

★ ★ ★
MARTINSHOF
HOTEL RESTAURANT

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

- die klassische **Dorfbeiz**, das exklusive thailändische Spezialitäten-Restaurant «**Thai-Garden**», die trendige **Hollywood-Bar**, und das zentral gelegene ***-**Hotel** mit 20 Zimmern und 60 Parkplätzen

ICH SUCHE MEINE NACHFOLGERIN ALS

DIREKTIONSASSISTENTIN

Was wird verlangt?

- fundierte fachliche Ausbildung im Gastgewerbe
- frontorientierter, persönlicher Einsatz

Was wird geboten?

- sehr gute Einführung, mit speziell für Sie zusammengestelltem Programm
- die Möglichkeit, sich in einer Kaderposition zu bestätigen
- selbständiges Arbeiten mit Unterstützung des Geschäftsführers
- abwechslungsreiche Arbeit mit Einsicht in den gesamten Betrieb

Wenn Sie sich herausgefordert fühlen, die Nummer 2 in diesem anspruchsvollen Betrieb mit 25 Mitarbeitern zu sein, dann senden Sie mir doch Ihre Bewerbungsunterlagen zu, die ich selbstverständlich vertraulich behandeln werde. Alles Nähere bespreche ich gerne mit Ihnen persönlich.

HOTEL MARTINSHOF, zh. Frau Erika Sieber,
Hauptstrasse 81, 4528 Zuchwil/Solothurn, Tel. 065 25 45 45

65923/39780

DOLDER
GRAND HOTEL
ZURICH

RESTAURANTLEITER

Sind Sie unser neuer Gastgeber, mit organisatorischem Geschick und fachlicher Kompetenz, der ca. 50 Mitarbeiter führen kann?

Für diese Führungsfunktion stellen wir uns eine dynamische und zielstrebige Persönlichkeit ab ca. 35 Jahren vor, die über eine fundierte Hotelfachausbildung und Erfahrung in leitender Stellung im Restaurations/F&B Bereich eines Leading Hotels verfügt.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft, oder senden Sie ihm Ihre kompletten Unterlagen.

Diskretion ist selbstverständlich.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01– 251 62 31

The Swiss Leading Hotels
A member of The Leading Hotels of the World

65891/40150

GOURMET
Fachmagazin für Hotellerie und Restauration

Möchten Sie an vorderster Front im lebendigen und abwechslungsreichen **Business der Gastro-Medien** an der Gestaltung und Weiterentwicklung des führenden und kompetenten **Fachmagazins GOURMET** mitwirken?

Sind Sie eine 25 bis 35 Jahre junge, kontaktfreudige, umgängliche und trotzdem ergebnisorientierte Persönlichkeit mit gewinnendem Auftreten und **ausgesprochenem Verkaufstalent?**

Haben Sie eine solide Gastro- und Verkaufs-Ausbildung hinter sich? Kennen Sie eine der Hotelfachschulen und einen Gastro-Betrieb nicht nur von aussen oder als Gast?

Dann sind Sie vielleicht jene unternehmerisch denkende

Verkaufspersönlichkeit

die uns im **Verlag GOURMET** noch fehlt und welche **abschlussstarke Dynamik** und **ergebnisorientierte Power** in die Kontakte zu unseren Anzeigenkunden und Abonnenten bringen kann.

Wir bieten selbständige, entwicklungsfähige und attraktive Position für die Anzeigenverkaufsleitung mit Budgetverantwortung, überdurchschnittliche Verdienst- und Prämienmöglichkeiten, angenehmes Arbeitsumfeld in der Berner Altstadt (oder in Zürich) – und vor allem häufige und erfreuliche **Kontaktmöglichkeiten zu interessanten Persönlichkeiten der Gastro-Szene.**

Interessiert? Anruf genügt! René Frech, Herausgeber und Chefredaktor, würde sich freuen, Ihnen bei aller Wahrung der Diskretion weitere Auskünfte geben zu dürfen.

Noch besser: Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (inklusive Zeugnisse, Handschriftprobe, Foto) an:

GOURMET
Fachmagazin für Hotellerie und Restauration

Neuengasse 5
Postfach 6222
3001 Bern
Telefon 031 311 80 82
Telefax 031 311 85 82

BAD ZURZACH
THERMALKURORT

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE 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 49 24 40. Unsere Direktionssekretärin, **Frau Leu,** wird mit Ihnen einen Vorstellungstermin vereinbaren.

P 65721/41807

RESTAURANT
Sonne

DAS GASTLICHE HAUS AM SONNENPLATZ

An eine junge, selbstbewusste Dame vergeben wir die Stelle als

Betriebsassistentin/ Chef de service

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre im Hotel- und Restaurantgewerbe, haben gute Fachkenntnisse in Administration und Personalführung, sind gewandt im Umgang mit Gästen und Lieferanten, einsatzfreudig, belastbar und haben einen geübten «Blick fürs Ganze», damit unser Betrieb eine gepflegte, behagliche Atmosphäre ausstrahlt.

Kurz, wir suchen die Mitarbeiterin, die ihren Beruf liebt und sich in unserem Betrieb selbst verwirklichen möchte.

Wir freuen uns über Zuschriften von jungen Damen, die mit ihren vollständigen Unterlagen ihre bisherige, erfolgreiche Tätigkeit belegen können.

Interessenten senden Ihre Unterlagen an Restaurant Sonne, Sonnenplatz, 6020 Emmenbrücke. Bei telefonischen Anfragen bitte Frl. Estermann verlangen.

56643/120855

6020 EMMENBRÜCKE TEL. 041 55 64 44

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

Flims
hotel des alpes

Moderner Viersternbetrieb in Kurort, mit grossem Erholungs- und Freizeitangebot sowie idealer Ausgangslage für Ausflüge, sucht ab Anfang Juni bis Mitte Oktober

Sous-chef

Kontaktnahme mit Marcel Seiler, Küchenchef
Telefon G 081 39 01 01 oder p 081 39 39 49

oder Bewerbungsunterlagen an die Direktion
Hotel des Alpes
7018 Flims Waldhaus

65162/11282

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

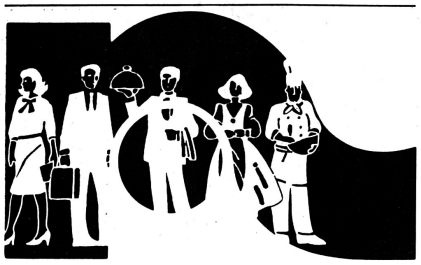
INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–14
Internationaler Stellenmarkt	16
Stellengesuche	17

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	14–16
Marché international de l'emploi	16
Demandes d'emploi	17

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



Mögen Sie den Umgang mit Menschen? Grossstadtflair und internationale Atmosphäre?
Macht Ihnen die Arbeit in einem gut eingespielten Team Spass?
Tragen Sie gerne Verantwortung, und reagieren Sie auf wechselnde Herausforderungen flexibel?

Dann wartet bei uns eine vielseitige Aufgabe als

Night-Manager/in

oder

Hotelkassierin

auf Sie.

Als Night-Manager/in sind Sie während der Nachtstunden verantwortlich für die Tagesabschlüsse auf unserem Computersystem IBM AS 400 sowie für diverse Kontrolltätigkeiten und den gesamten Hotelbetrieb in der Funktion als Duty-Manager.
Als Hotelkassierin verbuchen Sie sämtliche anfallenden Rechnungen an der Front und kennen sich im Kreditwesen aus.
Für beide Stellen sollten Sie über administrative Praxis sowie mündliche evtl. auch schriftliche Deutsch- und Englischkenntnisse verfügen.

Sind Sie interessiert? Dann schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an unseren Personalchef, Herrn S. Gervasi,

Hotel Nova-Park
Badenerstrasse 420, 8040 Zürich
Telefon 01 404 43 15

HOTEL NOVA-PARK
Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich, Telefon 01/404 44 44
65747/40819

Die zum Globus-Konzern gehörenden MOVIE Restaurant · Bar suchen ab sofort in **Luzern und Lugano** eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

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

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

MOVIE
RESTAURANT • BAR

LUZERN · BASEL · ST. GALLEN · LUGANO · ZÜRICH

O 65819/252964

Restaurants
GLATT DÖRFLI

Sind Sie gerne im Mittelpunkt des Geschehens?

Dann haben wir einen Platz frei für Sie als Barmitarbeiter/in in unserer neu zu eröffnenden Eisdiele/Piazza-Bar per Mitte Juni 1994.

Wer kann schon widerstehen, wenn Sie mit Ihrem charmanten Lächeln und guten Aussehen unsere Top-Spezialitäten und coolen Drinks anbieten?

Wenn Sie auch noch Fremdsprachen sprechen, initiativ und selbständig arbeiten, sind Sie genau der Schatz, nachdem wir suchen.

Möchten Sie noch mehr über diese lässige Stelle erfahren, dann rufen Sie doch einfach an:

Glattdörfli Restaurants, Frau A. Steiner,
8301 Glattzentrum bei Wallisellen,
Telefon 01 830 55 51.

O 65787/13609

HOTEL *Elite* GARNI
ZERMATT ***
Fam. P. Julen-Schnyder
Telefax (028) 67 57 93
Telephon (028) 67 31 74

COUNTRY BAR
mit **Billard** Tel. 028/67 15 80

Für die kommende Sommersaison, ab 20. Juni 1994, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende initiative Mitarbeiter/innen:

Réception:
1 Hotelsekretärin
D, F, E, mit Erfahrung

Frühstücksservice:
1 Hofa oder Tochter
D, F, E

Country Bar:
1 Barmaid/Barman
D, F, E, mit Erfahrung

Auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf freuen sich:

Direktion M. und M. Grand-Julen
Telefon 028 67 31 74

65935/39020

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Für ein Hotel in Ascona suchen wir eine qualifizierte

Hotelsekretärin

Muttersprache Deutsch, gute Kenntnisse in F/E/I.
Eintritt: 1. Mai. Es sind keine Saisonbewilligungen möglich.

In einem Hotel im Engadin ist die Stelle einer

Réceptionistin (CH)

zu besetzen. Vorausgesetzt werden gute Berufserfahrung und Sprachkenntnisse in D/F/I. Eintritt: 1. Juni.

Kleinerer Hotelbetrieb im Goms VS sucht in Saison- oder Jahresstelle eine

Mitarbeiterin (evtl. **Hofa**)

für Service und Mithilfe in Office und Etage. Diese vielseitige Stelle ist ab Juni zu besetzen.

3★-Hotel im Berner Oberland sucht für die Sommersaison motivierte

Serviceangestellte (CH)

mit Berufslehre sowie eine/n

Commis de cuisine

Saisonbewilligung ist vorhanden.
Eintritt: 10. Mai.

65908/84735

HOTEL JOB SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22 Schweizer Hotelier-Verein

---

COME TO MR. PICKWICK

Wir suchen einen Mitdenker und Mitlenker, der mit einer guten Mischung aus Persönlichkeit, Ausbildung und Berufserfahrung, mit Begeisterung und Einsatzfreude an seine neue Aufgabe herangeht. Als

Geschäftsführer

eines unserer Mr. Pickwicks in der Ostschweiz

führen Sie selbständig den Betrieb, betreuen die Gäste, organisieren Aktivitäten, sorgen für eine gute Atmosphäre, in der Ihr Team gut zusammenarbeiten kann.

Dem Mr. Pickwick in Frauenfeld ist das Hotel Falken, ein ★★★Garni, angeschlossen.

Ihr neuer Partner: GASTRAG.

Im Mittelpunkt unseres Tuns steht der Mensch, und das ist von Natur aus verbunden mit Lebensfreude, Erlebnis und Spass. Die Arbeitsatmosphäre ist unkompliziert, locker und kommunikativ – die geeignete Umgebung für leistungsorientierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Passen wir zusammen? Dann sollten wir uns kennenlernen. Ich freue mich auf Ihre Nachricht.

Mr. Pickwick
Where people meet.

GASTRAG
Frau Andrea Gander
Telefon 061 272 04 80
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel

O 65736182

Landgasthof Schloss Böttstein

Wir haben eine gewaltige Aufgabe

Sind Sie dynamisch und pfiffig?
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 Lokalitäten, 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 Entlöhnung
- 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 SHV/VDH
Schlossweg 20
5315 Böttstein
Telefon 056 45 71 81
Telefax 056 45 21 51

65603/5312

Auf 1. Juni 1994 oder nach Übereinkunft suchen wir einen

Geschäftsführer

mit Berufserfahrung im Gastgewerbe, für unser gutgehendes Abendlokal – Bar. Das Lokal hat 50 Sitzplätze und liegt mitten im schönen Oberengadin (nur Nachtbetrieb).

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 65840 bei hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65840/27863

HOTEL RESTAURANT
STERNEN
OERLIKON

Für unseren gepflegten ★★★Hotel-, Restaurant- und Bankettbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n tüchtige/n, gelernte/n

Koch oder Köchin

Auf Wunsch Zimmer im Hause. Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

65750/41203

Schaffhauserstrasse 335, 8050 Zürich
Telefon 01 3117777
Restaurant · Zunftstube · Sitzungszimmer
Grosser Saal (bis 150 Personen)

Klosters **Albeina** HOTEL ★★★★

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

Restaurant Sihlhalden
8136 Gattikon/Thalwil

Wir suchen für unser Restaurant nach Übereinkunft eine **Hilfskraft (Frau)** für die allgemeine Mithilfe (Wäsche, Reinigung, Buffet).

Sonntag und Montag ist unser Restaurant geschlossen.

Ausländer nur mit Jahresbewilligung möglich.

Telefon 01 720 09 27,
Frau Smolinsky verlangen.

Restaurant Sihlhalden, Postfach 18, 8136 Gattikon

O 65788/165123

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 Entlöhnung.

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

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1613	Küchenchef	31	D	B	Juni 94	D/E/F	
1614	Pâtissière	24	CH		n. Ver.	D	St. Gallen, Umgebung
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
1621	Chef de partie	25	F	B	Okt. 94	D/F	SO/BE
1622	Commis de cuisine	22	CDN	A	Juni 94	E/F	3*-5*-Hotel, BE-Oberland
1623	Chef de cuisine	42	CH		sofort	F/E	Genève/Lausanne
1624	Pâtissier	42	CH		sofort	D/E/I	GR/Deutsch-CH
Service/service							
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
2793	Kellner	34	D	A	sofort	D	Restaurant
2794	Kellner	38	NL	C	sofort	D/E	TI/West-CH
2796	Commis de rang	24	A	A	Juni 94	D/E/F	4*-5*-Hotel, West-CH
2797	Kellner/Buffet	31	F	A	n. Ver.	F/E/D	ZH
2798	Sefa	19	D	A	Juli 94	D/E/F	West-CH/GR
2799	Sefa	20	DK	A	Juli 94	D/E	Deutsch-CH
2800	Sefa	19	CH		Juni 94	D/E/F	West-CH
2801	Chef de service	30	I	C	Okt. 94	I/D/F	ZH
2802	Kellner	54	E	C	Juni 94	F/I/D	Lausanne
2803	Chef de service	30	D	A	sofort	D/E/F	4*-5*-Hotel, Ost-CH/Zürich
2804	Sefa	23	CH		sofort	D/I	Baden/Zürich/AG
2805	Sefa	28	SF	A	Juni 94	D/E	3*-5*-Hotel, LU/BE
2806	Sefa	37	CH		sofort	D/F/E	Luzern + Umgebung

Administration/administration							
3734	Réceptionsprakt./w.	24	CH		Juli 94		3*-4*-Hotel
3735	Anfangsrécept./w.	18	CH		Juli 94	D/E/F	SG/GR/ZH
3736	Geschäftsführer	24	CH		sofort	D/F/E	
3737	Réceptionistin	32	CH		Juli 94	D/E/F	West-CH
3738	Gerantin	40	CH		sofort	D	Bar/Disco, Zürich
3739	Réceptionistin	24	CH		Juni 94	D/E/I	TI
3740	Anfangsrécept./w.	20	CH		n. Ver.	D/F/E	
3741	Réceptionist	26	CH		Juni 94	D/F/E	3*-5*-Hotel, TI
3742	Anfangsrécept./w.	21	CH		n. Ver.	D/F/E	Ost-CH
3743	Anfangsrécept./w.	22	CH		n. Ver.	D/F/E	
3744	Anfangsrécept./w.	22	B	B	Juli 94	F/D/E	Lausanne/GE
3745	Direktor	44	CH		sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel
3746	Réceptionist	30	CH		n. Ver.	D/F/E	3*-5*-Hotel, nicht TI
3747	Réceptionistin	24	A	A	Juni 94	D/E/F	AG/LU/ZH
3748	Anfangsrécept./w.	27	MA	B	sofort	F/E	Lausanne
3749	Aide du patron	37	JU	C	n. Ver.	D/I	Café/Bar/Rest., ZH + Umgebung
3750	Anfangsrécept./w.	21	CH		Aug. 94	D/F/E	3*-5*-Hotel, Bern + Umgebung
3751	Réceptionist	18	CH		Aug. 94	F/D/E	Deutsch-CH
3752	Direktionsass.	31	F	A	sofort	F/E/D	West-CH
3753	Betriebsassistent	26	CH		sofort	D/E/F	
3754	F&B-Praktikantin	22	CH		Juni 94	D/E/F	4*-5*-Hotel, BS/LU/GR/ZH
3755	Geschäftsführer	38	CH		Okt. 94		LU/AG
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/Buffet	24	DOMB		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/Buffet	38	MA	B	sofort	D/F/E	Thun/Bern
4856	Gouvernante	40	CH		Juli 94	D/F/I	Zürich + Umgebung
4857	Gouvernante	46	CH		n. Ver.	D/E/F	VD
4858	Nachtportier	57	CH		sofort	D/F/I	
4859	Küchenhilfe	27	ANGB		sofort	F	Bern
4860	Zimmerfrau	26	P	B	Juli 94	D/E/F	ZH/BS/LU
4861	Gouvernante	36	D	B	Mai 94	D/E/I	Inner-CH

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr oder 500.– pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Por 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:	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!)

65907/84735

Schloss-Hotel
SWISS CHALET

Wir, ein ★★★★-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams

Commis de cuisine

oder

Demi-chef de partie

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung z.H. Herrn Alois Seeholzer.

65805/47392

CH-6402 Merlischachen/Luzern
Propr. Josef und Ernst Seeholzer
Telefon 041-37 12 47

Suchen Sie eine interessante Stelle in der Zentralschweiz in kleinere Brigade mit erstklassiger Küche als

Chef de cuisine

Für den Posten käme auch ein **Sous-chef** in Frage, der die nötigen Fachkenntnisse mitbringt.

Sind Sie initiativ, belastbar und haben Sie evtl. Kenntnisse in der Lehrlingsausbildung, dann sind Sie unser Mann.

Vollständige Offerten erbitten wir gerne unter Chiffre 65761 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65761/10111

CREATIVE CH HOTELS

****HOTEL RESTAURANT BERNERHOF
3780 GSTAAD

Für das einzige Chinarestaurant im Saanenland, suchen wir auf **1. Juni 1994** einen

CHINESISCHEN KOCH
(kantonesische Küche)

der zusammen mit dem Küchenchef Wong Hon Lam unsere Gäste kulinarisch verwöhnen möchte. (Bewilligung besorgen wir!)

Melden Sie sich bitte bei Herrn Martin Riedi!

Gaststube & La Pasta, Stafel, Bernerhofstube, Stöckli, Chinarestaurant Blun-chi
3780 Gstaad, Tel. 030 8 33 66, Fax 030 4 66 10

5577014966

ALPENTHERME

FÜHLEN, DASS MAN ZUEINANDER PASST. DASS EINEM DA, WO MAN IST, WOHL IST.

Für unsere Thermalbäder sowie für unser Römisch-Irisches Bad

suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

● BADEMEISTER (w/m)

sowie für unser Bistro Eau là là

per sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

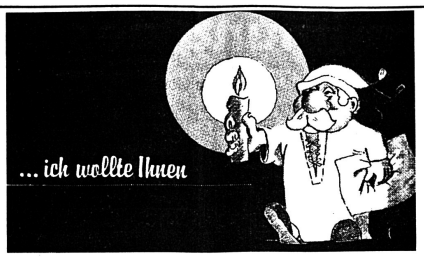
● COMMIS DE CUISINE (w/m)

ALPENTHERME LEUKERBAD

Auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen freut sich Herr Fromm.

65834/296279

ST-LAURENT ALPENTHERME AG • CH-3954 LEUKERBAD
TELEFON 027 62 72 72 • FAX 027 62 72 71



Liebe Lererin

Als Hausgeist in der Ferienart Walliserhof in Saas-Fee, weiss ich wie sehr unsere Gäste gepflegte und saubere Zimmer schätzen. Deshalb verstehe ich auch warum unser Direktor immer wieder sagt, wie wichtig eine gute Gouvernante ist.

Da unsere jetzige Gouvernante uns verlässt, um eine längere Reise anzutreten, suchen wir eine junge, dynamische Abteilungsleiterin, die uns hilft den Bereich der unsichtbaren aber umso spürbareren Geister zu leiten und zu organisieren. Sie wären zugleich verantwortlich für den Bereich Oekologie.

Wie ich von unseren anderen Abteilungsleitern gehört habe, bieten wir moderne Unterkunft, gute Entlöhnung und interessante Sonderleistungen.

Das gute Arbeitsklima liegt uns allen am Herzen!

Es würde mich freuen, wenn meine Zeilen jemanden ansprechen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie am Besten an unseren Gastgeber

Beat Anthamatten
Ferienart Walliserhof
3906 Saas-Fee
Telefon 028/57 20 21

Ihr Walls,
Hausgeist Ferienart Walliserhof

ALPINE CLASSICS SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Ferien art Walliserhof **** Saas-Fee

65953/105414

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platz Zürich mit heute 39 Betrieben und suchen zur Entlastung unserer Bereichsleiter eine/n jüngere/n, initiative/n

Assistentin/Assistenten

Für diese interessante und anspruchsvolle Position sind Sie optimal vorbereitet, wenn Sie

- über eine gastgewerbliche Ausbildung (evtl. Hotelfachschule) und einige Jahre Praxis verfügen
- ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auch in kleinen Dingen haben, das Sie beharrlich durchsetzen
- selbständig arbeiten, die Übersicht auch in schwierigen Situationen behalten und fähig sind, interimsweise Ablösungen in verschiedenen Betrieben zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlöhnung sowie gute Sozialleistungen. Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an Herrn R. Ogg.

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

65836/41408

Das ****Hotel Metropol an einzigartiger Lage am Bodensee sucht zur Ergänzung seines neuzeitlich eingestellten Teams eine

Hotelfachassistentin

und einen

Chef de partie

Initiativ, einsatzfreudig und pflichtbewusst sollten Sie sein, dann passen Sie bestimmt zu uns. Nebst fortschrittlichen Arbeitsbedingungen und modernen Unterkünften direkt beim Hotel, finden Sie bei uns auch ein grosses Angebot an Freizeitmöglichkeiten. Sind Sie interessiert und möchten mehr über diese Stellen erfahren, dann senden Sie uns doch einfach Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns unverbindlich an.

Freddy Stocker oder Peter Sauter
******Hotel Metropol, 9320 Arbon**
Telefon 071 46 35 35 Telefax 071 46 47 01

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

65784/6900

GATE GOURMET
SWISSAIR'S CATERING COMPANY

Der Gate Gourmet-Unternehmensgruppe, die sich weltweit im Airline-Catering und in der Flughafengastronomie spezialisiert, ist Gate Gourmet France SA am EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg mit ca. 250 MitarbeiterInnen angegliedert. Im F&B-Bereich bieten wir per 1. Juni 1994 oder nach Übereinkunft einem jüngeren, teamworkbegeisterten

Assistenten Chef Einkauf

eine herausfordernde Jahresstelle. Die Hauptaufgabe umfasst den Non-Food- und Materialeinkauf sowie tournusmässig den Einkauf von Lebensmitteln. Danebst bieten sich interessante Nebenaufgaben: Bearbeitung von Druckaufträgen, Lieferantenkontakte, Rezeptkalkulationen, Erstellen von Entscheidungsgrundlagen (make or buy), sowie Mithilfe in der Angebotsgestaltung und im Verkauf.

Wir stellen uns vor, dass Sie sich über eine gutfundierte Kochausbildung ausweisen können sowie eine höhere Fachschule (HGF) besucht haben. Praktische Erfahrung in ähnlicher Funktion wäre von Vorteil, ist jedoch nicht Bedingung. Hingegen kommt der französischen Sprache, fliessend in Wort und Schrift, grössere Bedeutung zu. Ebensowichtig sind uns ausgewogenes Verhandlungsgeschick, überlegtes Handeln sowie selbständig organisierte und saubere Arbeitsweise.

Wenn Sie sich von dieser abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Aufgabe angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktnahme.

GATE GOURMET FRANCE SA
Francis Muller, F&B-Manager, Tel. 061-325 32 27
Urs Mathis, Leiter Personaldienst, Tel. 061-325 39 05
Flughafen Basel-Mulhouse, 4030 Basel

65804/2909

HOTEL alfa BERN

Wir sind ein ★★★Hotel-Restaurant mit Konferenzzentrum im Herzen der Stadt. Auf Juli 1994 suchen wir einen kreativen

Küchenchef

Unser Restaurationsbereich umfasst zwei Restaurants und diverse Konferenz-/Bankettsäle von 20 bis 300 Personen. Der gesamte Betrieb wurde im Sommer 1993 vollständig renoviert. Es erwartet Sie eine moderne, grosszügige Küche mit Tageslicht.

Für diese Aufgabe stellen wir uns einen erfahrenen Fachmann vor, dem wir die Angebotsplanung, die Kalkulation, den Einkauf und eine effiziente Organisation anvertrauen können.

Suchen Sie eine echte Herausforderung, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel und Konferenzzentrum alfa
Laupenstrasse 15, 3001 Bern

65837/4022

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 Ciocaro 1
6901 Lugano

65707/22462

☆☆☆☆ Duc de Rohan

Zur Komplettierung unserer Servicebrigade suchen wir per Mitte Mai '94

Demi-chef de rang

Sie sind einsatz- und kontaktfreudig, dann rufen Sie uns an.

R. + G. Berry
Hotel Duc de Rohan
7000 Chur
Telefon 081 22 10 22

P 65795/7803

Für unseren Schweizer Sportklub (64 Gästebetten) oberhalb von Champéry (Wallis), inmitten des Wander- und Skiparadieses Les Portes du Soleil gelegen, suchen wir für den Sommer und Winter einen

Alleinkoch

Wir bieten: eigenverantwortliches Arbeiten, gute Bezahlung, junges, dynamisches Team und Zimmer im Haus.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

SFI-Sporttouristik GmbH, Herrn Passon, Wolbecker Strasse 35, D-48155 Münster, Telefon (0049) 251 603 86

65809/382121

ELITE AURORA
Hotel-Restaurant

Für die Saison 1994 (Mai bis Ende Oktober) suchen wir für lebhaften Saisonbetrieb noch folgende gutausgewiesene Mitarbeiter:

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
Fam. K. Achermann
Hotel Elite
6440 Brunnen
Telefon 043 31 10 24

EA BRUNNEN

65760/6181

STARS
AMERICAN BAR & BISTRO

Join us

Sie sind: zirka 25 bis 40 Jahre jung?
eine lockere, fröhliche Person?
ein kreatives Organisationstalent?
begeisterungsfähig und fähig zu begeistern?
verantwortungsbewusst?
ein USA-Fan?

Falls Sie vier dieser Fragen mit "JA" beantworten können, sind Sie vielleicht

unser Küchenchef
oder sein Stellvertreter

für das neukonzipierte Restaurant

"Stars - American Bar and Bistro"

im Zürcher Hauptbahnhof.

Wir bieten ein aufgestelltes Team, gute Arbeitsbedingungen, einen Arbeitsplatz im Herzen von Zürich und einen guten, leistungsbezogenen Lohn.

Stars - we take care of nice people
Please call or write to us: **Hans Zäch, Küchenchef, Telefon 01/211 15 10**
BAHNHOF BUFFET ZÜRICH, 8023 ZÜRICH

65802/39870

★★★★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, Lisighaus, 9658 Wildhaus, ☎ 074 591 11

Ausländer nur mit Bewilligung B/C

65739/20677

HOTEL ACKER WILDHAUS

HOTEL
GLOCKE

Für unser Hotel (32 Betten) suchen wir aufgestellte

Mitarbeiterin

die gewillt ist, unseren Betrieb mitzugestalten. Eine Ausbildung als Hofa ist erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Wir führen kein öffentliches Restaurant, sondern verwöhnen nur die Hausgäste.
Die Arbeit ist vielfältig und deckt die Bereiche Service, Etage und Office ab.
Vielleicht etwas für Sie? Arbeitsbeginn Anfang Juni.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf:

Fam. Hanny und Bernhard Schmid-Heinzmann
Hotel Glocke
3998 Reckingen
Telefon 028 73 23 21

65773/233480

Hotel
und Restaurant KRONE
Dietikon, Telefon (01) 740 60 11

Die schönste historische Gaststätte im Limmattal sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Koch-Saucier

und

Koch-tournant

sowie gut versierte

Servicefachangestellte

in unserem bekannten A-la-carte-Restaurant.

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Telefon 01 740 60 11
Herrn Hirzel oder Herrn Schmidt verlangen.

LI 65822/63126

Wir suchen für unser italienisches Restaurant mit Pizzeria (10 km von Basel) per sofort einen

Pizzaiolo

Nur Italiener, Spanier oder Portugiese mit Berufserfahrung.

Und für unseren Party-Service benötigen wir einen

Koch

jeweils für das Wochenende.

Interessenten mit den nötigen Voraussetzungen melden sich bitte unter **Telefon 821 25 22.**

O 65820/236624

SWV-Job-Service
DIE STELLENVERMITTLUNG
Schweizer Wirteverband
FÜR BERUFE IM GASTGEWERBE
TEL. 01/377 51 11

Für die kommende Sommersaison ab 5. Juni 1994 suchen wir noch folgende Mitarbeiter ins schöne Engadin:
- einen qualifizierten, selbständigen **Koch,** der unseren Chef vertritt
- einen **Jungkoch**
- eine **Serviceangestellte** für den Hotelspeisesaal und die Terrasse
- eine **Serviceangestellte** für unsere Paninoteca, die auch eigene Sandwichs zubereitet.

Sind Sie interessiert, so melden Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei:
Egon und Bettina Weiss
Hotel Post
CH-7504 Pontresina
Telefon 082 6 63 18
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

59279/27863

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 / Brienzersee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55

---

ibk + partner bern

☛ Herausforderung im Kurhotel ☚

Wir suchen für das Hotel Verenahof mit Thermalschwimmbad in Baden mit Eintritt nach Uebereinkunft den oder die

Vizedirektor oder Vizedirektorin.

Wir bieten Ihnen:
- ☛ Eine selbständige, verantwortungsvolle Tätigkeit mit Stellvertretung der Direktion, Leitung des Thermalschwimmbades und des Personalwesens
- ☛ Die Verantwortung für das Rechnungswesen
- ☛ Aktive Mitbestimmung in einem jungen Team.
- ☛ Ein den Anforderungen entsprechendes Gehalt.

Wir erwarten,
dass Sie über Erfahrung in einer ähnlichen Position, wenn möglich in einem gleichartigen Betrieb verfügen, eine Hotelfachschule und das Unternehmerseminar abgeschlossen haben oder abschliessen werden und dass Sie zwischen 30 und 40 Jahre jung sind. Administrative Arbeiten liegen Ihnen ebenso wie die Gästebetreuung im Kurhotel und das Führen von ca. 100 Mitarbeitern.

Wenn diese Tätigkeiten für Sie eine Herausforderung sind, erwartet Urs Bachmann gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe oder beantwortet Ihre Fragen.

ibk + partner bern, Postfach 143, 3000 Bern 6
Telefon 031 351 51 10

65887/272990

SUNSTAR-HOTELS ★★★★

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten sind für die kommende Sommersaison, Beginn zirka Anfang Juni 1994, noch folgende Positionen zu besetzen:

Empfang: **Réceptionistin**
Réceptionspraktikantin

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

63152/37745

Wengen

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 selbständig 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

HOTEL ALPIN ★★★
SAAS FEE

Für die kommende Sommer- und Wintersaison 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

ZUM RATHAUS

Das Gasthaus mit Kultur

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 Unruhe, 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 rufst Du Antje Müller an,** Sie erzählt **Dir** mehr über das Blau über unseren Terrassen. **Telefon 055 48 71 33.**

Bis bald!

Gasthaus zum Ratshaus

Unterdorf am See, 8808 Pfäffikon SZ, Fax 055 48 71 40

65643/136352

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

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Die richtige Atmosphäre und die echte italienische Küche sind unser Anliegen. Wir suchen deshalb für unser aussergewöhnliches Ristorante PULCINO im Zentrum von Zürich-Niederdorf eine/n

BetriebsassistentIn

der/die sich im italienischen Ambiente zuhause fühlt. Eine/n junge/n, aufgestellte/n GastgeberIn, der/die:

- **gute Erfahrungen in Service und Küche hat,**
- **im Service mithilft,**
- **vielleicht schon Führungserfahrung hat,**
- **dem Geschäftsführer zur Seite steht**
- **und ab und zu für diesen die Stellvertretung übernimmt.**

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Ristorante Pulcino
Niederdorfstrasse 7, 8001 Zürich
Erhard Kreuzer ☎ 01 / 262 54 62

O 65786/299413

Alterswohnheim Herrenbergli
Am Suteracher 65
8048 Zürich, Telefon 01 432 22 26

Sie lieben rationelle Organisationsabläufe, sind belastbar, behalten, auch in etwas hektischen Situationen, die Ruhe und die Übersicht? Sie haben eine Ausbildung als

HAUSBEAMTIN oder Hotelfachassistentin (HOFA)?

Wollen Sie Details erfahren? Allfällige Fragen beantworten wir gerne! Wir können Ihnen eine interessante Dauerstelle anbieten mit günstiger Wohngelegenheit, einem Einzimmerstudio mit Kochnische, Bad, WC, Kabelfernsehen und Telefonanschlussmöglichkeit an ruhiger Wohnlage. Zögern Sie nicht, die Gelegenheit mit Ihrer schriftlichen Bewerbung herauszufordern. Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift! Es werden nur Bewerbungen von in der Schweiz Niedergelassenen und mit sehr guten Deutschkenntnissen in Wort und Schrift berücksichtigt!

O 65895/199176

HoReGa SELECT

Karriere

Bleiben Sie nicht stehen

Für dynamische, «karrieresüchtige» jüngere Damen oder Herren bieten sich zurzeit ideale Stellen an.

Chef de service/Restaurantleiter/in

in Zürich, Basel und Luzern suchen wir für renommierte Spezialitätenrestaurants und ★★★★Hotels ausgewiesene Berufsleute (wenn möglich mit Servicelehre und/oder Hotelfachschule) mit Berufs- und Führungserfahrung (oder Führungspotential). Die Positionen sind wirklich vielseitig und der Verantwortung entsprechend honoriert.

Generalgouvernante

Eine in jeder Beziehung sehr «andere» Stelle:
– anspruchsvoll von seiten der Betriebsgrösse und Struktur
– herausfordernd in bezug auf Organisationstalent
– äusserst attraktiv in bezug auf Salär und Arbeitszeiten.

Wo? Stadt Zürich – Wann? Nach Vereinbarung – Was? Das sagen wir Ihnen persönlich. . .

Gouvernante

Zwei ausserordentlich interessante und grosszügig konzipierte Betriebe im Bankett-/Seminarbereich in den Regionen Zürich und Basel brauchen Verstärkung. **Junggouvernante/Hofa** oder **Gouvernante** mit guter Berufserfahrung für zwei nicht alltägliche Angebote.

Réceptionistin

Ob Basel, Luzern, Lac Léman unsere Stellenangebote sind immer 1. Klasse, wie die entsprechenden Häuser (★★★★- oder ★★★★★Hotels). Wir verlangen entsprechende Ausbildung, Schweizer mit Sprachen D/E/F, gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen.

Commis de cuisine
Chef de partie
Servicefachangestellte

Für Bewerber mit Schweizer Kochlehre oder Servicefachlehre bieten sich hervorragende Angebote in Basel, Zürich und Luzern. Rufen Sie uns einfach an; wir geben Ihnen gerne weitere Informationen über aktuelle Stellenangebote und/oder Karrieremöglichkeiten.

Wir sind sicher, mit diesem Inserat Ihr Interesse geweckt zu haben, und bitten Sie nun, uns doch so bald als möglich Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zukommen zu lassen. Für erste Informationen stehen wir natürlich gerne zur Verfügung und garantieren absolute Diskretion.

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzlergasse 7
4051 Basel
Telefon 061 281 95 91

65869/208191

Personalberatung für Dauerstellen, Kader- und Managementpositionen in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

---

CARRIERE

Infolge beruflicher Veränderung verlässt uns nach vierjähriger Tätigkeit unsere Chef de Réception. Darum suchen wir auf Herbst 1994 eine/n Nachfolger/in. Als

«Chef de Réception»

erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem jungen, unkonventionellen Team.

Voraussetzung für diesen Wirkungskreis ist eine mehrjährige Réceptions-Erfahrung, vorzugsweise in einem Stadthotel.

Flexibilität - Zuverlässigkeit - Teamfähigkeit

sind zudem Ihre Eigenschaften, die Ihnen Ihre Aufgabe erleichtern.

Sind Sie interessiert, unseren Betrieb näher kennenzulernen?

Herr Christoph Langensand erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

BEST WESTERN HOTEL FLORA
Seidenhofstrasse 5, 6002 Luzern, Tel. 041 - 24 44 44, Fax 041 - 23 83 60

O 65812/22896

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Flims

HOTEL ADVLA

Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 01 61, Telefax (081) 39 43 15.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene.
Genuss für den Gaumen

Für unser ★★★★Hotel in ★★★★★Umgebung suchen wir für die kommende Sommersaison (Beginn Ende Mai 1994) zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

– Hauptküche/Gourmetrestaurant BARGA und LA CLAV

Chefs de partie
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an unsere Personalabteilung.

Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, gibt Ihnen Herr Peter Hotz, Direktor, oder Herr Josef Weber, Küchenchef, telefonisch gerne nähere Auskunft, **Telefon 081 39 01 61.**

65904/11193

FRANZISKANER

HOTEL BAR RESTAURANT

Im Herzen der Altstadt von Zürich, wo es lebt und pulsiert, gibt es per sofort viel zu tun für einen frontorientierten, flexiblen und belastbaren

Chef de service

Als Gastgeber betreuen Sie kompetent Ihre multikulturelle Gästeschar. Tatkräftig legen Sie selbst Hand an, unterstützen Ihre Mitarbeiter im Service und verstehen es, sie zu führen und zu motivieren. Sie sind gewohnt, selbständig zu arbeiten und fühlen sich wohl in einem jungen Team und Ambiente. Dann passen Sie ganz genau zu uns.

Gerne geben wir Ihnen telefonisch mehr Auskunft:

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

65932/40304

RESTAURANT CHALET-HOTEL ★★★

ALTE POST

Grindelwald

Wir suchen für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant tüchtige, freundliche

Restaurations-Servicefachangestellte

sprach- und fachkundig.

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 036 53 42 42 (Frau Gruber verlangen)

65766/14273

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT

GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE

★★★★★

Teamfähig, kreativ und unkompliziert? Wir suchen für unser Restaurant «Le Trianon» Mitarbeiter/in als verantwortliche/r

Sous-chef

der/die unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnt. Haben Sie eine solide Grundausbildung, einige Jahre Erfahrung und Freude am Beruf? Wollen Sie ein junges und kleines Team zum Erfolg führen?

Fühlen Sie sich angesprochen von dieser Position, die nicht nur verlangt, sondern auch gute Arbeitsbedingungen offeriert, so erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, CH-6002 Lucerne
Telefon 041 50 11 11
Telefax 041 51 55 39

Xaver Stocker

65917/23132

---

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Basel kennen Sie «by heart», keine Frage bleibt bei Ihnen unbeantwortet und Probleme sind für Sie zum Lösen da, stimmt's? Dann sind Sie ab Juni '94 oder nach Vereinbarung unser neuer

Concierge

Wir, das internationale 5★★★★★Swissôtel Basel (241 Zimmer und Suiten, verschiedene Restaurants, Bar, Swimmingpool sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten für bis zu 2500 Personen) erwarten von unserem künftigen Concierge:

- Berufserfahrung
- gute Sprachkenntnisse in D/F/E, evtl. I
- positive Ausstrahlung und souveränes Auftreten
- Organisationstalent, Führungserfahrung sowie die Fähigkeit, selbständig zu arbeiten
- Hilfsbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität
- perfekte Gästebetreuung und Bereitschaft zum vollen Einsatz.

Dafür bieten wir Ihnen ein dynamisches, frontorientiertes Mitarbeiterteam, modernste Infrastrukturen am Arbeitsplatz und interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Interessiert? Dann rufen Sie unseren Front-office-Manager, Herrn A. Rogger, an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen gleich an folgende Adresse:

Personalbüro swissôtel Basel
Hotel Le Plaza, Messeplatz 25, CH-4021 Basel
Telefon 061 692 33 33

65893/3387

Resort GrandHotels Bad Ragaz

Für unsere renommierten Grand Hotels Ouellenhof***** und Hof Ragaz**** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chasseur
Zimmermädchen
Commis de cuisine
Commis de rang/
Demi-chef de rang
Commis de bar

Bewerber/innen mit Berufserfahrung in gleichwertigen Häusern und guten Deutschkenntnissen bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima und auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Es können nur Schweizer/innen und Bewerber/innen mit einer gültigen Jahresbewilligung berücksichtigt werden.

Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf. Telefon 081 303 20 20.

63664/349364

RESORT GRANDHOTELS BADRAGAZ
CH-7310 BADRAGAZ

Gemeinderat Beinwil am See

Auf den 1. Dezember 1994 suchen wir für das im Eigentum der Gemeinde stehende Hotel Löwen ein

Pächterpaar

mit Fachausbildung.

Der «Löwen» wurde vor 3 Jahren einer umfassenden Renovation unterzogen. Er steht an bester Verkehrslage und verfügt über folgende Lokalitäten:

- Restaurant mit 60 Plätzen und kleiner Bar
- Löwenstübli/Hombergstübli, total 50 Plätze, mittels Trennwand unterteilbar
- Gartenrestaurant mit zirka 35 Plätzen
- 2 Kegelbahnen
- 7 Hotelzimmer, 3 Doppel- und 4 Einzelzimmer, modern eingerichtet, alle mit Dusche und WC
- Löwensaal, mietbar für Bankette bis zu 200 Personen
- 3-Zimmer-Wirtewohnung (eine weitere Wohnung für Personal könnte zugemietet werden).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto bis am **16. Mai 1994**.

Gemeinderat Beinwil am See

65551/382071

Saas Grund/Wallis

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

Küchenchef
Koch
Serviertochter/Barmaid

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Fam. G. Bumann, **Hotel Alpha,**
3910 Saas Grund.
Telefon 028 57 29 37

65839/29971

Gesucht auf Sommersaison 1994 (Juni–Oktober) ein

Gerant

für Berghotel/Restaurant im Oberwallis.

Mitarbeiterteam ist schon engagiert.

Interessenten/-innen wollen sich bitte melden mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre MA 6816 an Mengis Annoncen, Postfach, 3900 Brig.

65785/44008

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 SCHWEIZERHOF

Wir suchen auf 1. Juni oder nach Vereinbarung eine/n junge/n, initiative/n

Küchenchef/in

In unserem jungen Team wird ideenreiche, anspruchsvolle und selbständige Arbeit geschätzt.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Schweizerhof
Fam. U. + M. Künzi-Stucki
CH-3718 Kandersteg
Telefon 033 75 19 19

65749/17108

Flughafen Restaurants Zürich

Unser neues Restaurant «ASIA Coffee Shop» mit 230 Plätzen für eilige und anspruchsvolle Gäste, ein Partyraum mit 120 sowie eine Stehbar mit 50 Plätzen. Ab sofort oder nach Vereinbarung ist dies die Herausforderung für eine/n junge/n, dynamische/n und initiative/n

Küchenchef/in

Die Hauptziele dieser Funktion sind:

- Umsetzung eines neuen Konzepts in Zusammenarbeit mit dem Verkaufs- und Betriebsleiter
- Erstellen der Wechselprogramme in Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter
- tägliches Planen und Bestellen sowie Kontrollieren der Frischprodukte
- Führen und Weiterbilden der Küchenbrigade
- Ausbilden und Fördern der Lehrlinge
- Sicherstellen eines reibungslosen und effizienten Arbeitsablaufes zwischen Küche-, Office- und Serviceteam.

Als führungserfahrene/r Küchenchef/in, mit Kenntnissen im Dampf- und Niedertemperaturgaren sowie Regenerieren in Dampf, sollen Sie für Neues und Unkonventionelles zu begeistern sein. Wenn Sie zusätzlich praktische Erfahrungen und Freude an der thailändisch- und asiatisch-vegetarischen Küche mitbringen, sind Sie unser/e Mann/Frau. Ein schönes Studio oder eine Wohnung können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Haben wir Sie angesprochen? Gerne informieren wir Sie über diese Aufgabe und «unsere Leistungen» bei einem persönlichen Gespräch, oder rufen Sie uns an. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit einer Handschriftprobe und Foto senden Sie bitte an

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Personalabteilung
Herrn J.-L. Gerber
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

65862/40290

DAS VIER-WELLEN-HOTEL
BAD HORN
AM BODENSEE-SÜDSEEUFER

Das neue Top-Hotel am Bodensee-Südseeufer sucht

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

Eintritt nach Übereinkunft.

Schweizer/innen oder Grenzgänger/innen mit Bewilligung B oder C, welche gerne in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten möchten, richten Ihre geschätzte Bewerbung bitte an:

Herrn U. Hatt

HOTEL BAD HORN
CH-9326 HORN/TG, TEL. 071-41 55 11
HOTEL RESTAURANTS CLUB

65792/126454

Für unser Spezialitätenrestaurant in der Umgebung von Bern suchen wir eine/n

Restaurationsleiter/in

als Stellvertreter des Geschäftsführers. Sie kennen sich als gelernter Koch in der italienischen Küche aus, der Service ist für Sie kein Fremdwort; kurzum, Sie sind in allen Sparten des Gastgewerbes bewandert und suchen als flexible und dynamische Person eine neue Herausforderung.

Wir bieten nebst zeitgemässem Salär und guten Sozialleistungen ein interessantes Umfeld mit motivierten Mitarbeitern.

Bei Interesse freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre K 249-37596 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

O 65952/199176

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

★ ★
★ ★
★

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 **Fidelio**
– Mehrjährige Réceptionserfahrung
– Selbständigkeit 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

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Für unsere Auftraggeber im **Kt. AG** suchen wir **dringend** in Jahres- und/oder Saisonstelle folgende versierte Berufsleute:

Jungkoch
Chef de partie
Sous-chef
Gelernter Kellner
Servicefachangestellte
Barmaid
Betr. Assistent/in

Sind Sie jung, flexibel, einsatzfreudig? Wollen Sie für Ihre Leistung gutes Geld? Dann rufen Sie uns **sofort** an! Unser **Herr Etesi** hat immer einen geeigneten Arbeitsplatz für Sie!

064 31 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 65875/252930

welti-furrer
für Menschen in Fahrt

Limousine-Service | Airport-Shuttle-Service | Bustouristik

Wir sind ein Generalunternehmen im Personentransport und verfügen von der Limousine über den Minibus bis hin zum Luxuscar über eine in der Schweiz einmalige Fahrzeugflotte.

Damit diese Fahrzeugflotte noch besser in Fahrt kommt, suchen wir per sofort einen

Aussendienstmitarbeiter

Wir erwarten:
- kaufm./touristische Grundausbildung
- Verhandlungsgeschick mit Kunden
- tadellose Umgangsformen
- Interesse an der Personentransportbranche
- gute Sprachkenntnisse in D/E/F
- erfolgreiche Aussendiensttätigkeit
- Airline- oder Hotelerfahrung
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten.

Wir bieten:
- moderne Anstellungsbedingungen
- interessantes, leistungsbezogenes Salär
- zentralen Arbeitsort
- einmaliges Produkt
- hervorragende Kundenstruktur
- zukunftsorientiertes Arbeitsteam.

Bitte richten Ihre Bewerbung an: Welti-Furrer, Personentransport AG, Postfach, 8037 Zürich

O 65821/264466

Restaurant Guggach
am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Unser aufgestelltes Küchenteam sucht einen Entremetier (20-30j.), initiativ und qualitätsbewusst als

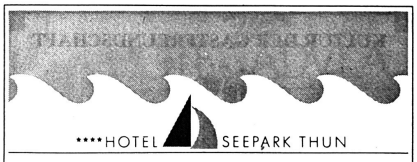
Dr. A, B1, B2, C, Natron, Kalk, und Vitaminexperten.

(auch für weibliche Köche geeignet.)

Angenehmer Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeit, Samstag /Sonntag, sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz.
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

65614/40380



Unser langjähriger Kadermitarbeiter wird selbständig – er hinterlässt uns eine motivierte Servicebrigade und viele verwöhnte Gäste.

Deshalb suchen wir für unser ★★★★Hotel im Ausbildungszentrum des Schweizerischen Bankvereins eine Persönlichkeit als

Maître d'hôtel

Sie bieten:
- Gastgeberqualitäten
- höhere Serviceausbildung mit Diplom
- 30 bis 40 Jahre jung.

Wir bieten:
- angenehmes Betriebsklima
- ein freundliches Team, das gerne Gäste verwöhnt
- einen Arbeitsplatz mit Infrastruktur, die fast keine Wünsche offenlässt.

Eintritt:
- 1. August 1994 oder nach Vereinbarung.

Noch Fragen?

Rufen Sie uns an:
Telefon 033 26 12 12, Hr. J. P. Burkhardt, Direktor,

oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Seepark
Herr J. P. Burkhardt
Seestrasse 47
3602 Thun

Seestrasse 47 • Postfach 129 • 3602 Thun • Tel. 033 26 12 12

65810/249521

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Privatklinik für Innere Krankheiten, spez. Herz- und Kreislaufkrankheiten, rheumatische Krankheiten, Adipositas, Check-up. 6 vollamtliche Ärzte, 140 Zimmer und 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Unser Leitsatz in der Küche lautet: *«Wir verarbeiten nur marktfrische Rohmaterialien direkt von lokalen Bauern oder vom Engrosmarkt in bester Qualität. Die Zubereitung erfolgt nach den neusten Erkenntnissen der Ernährungslehre.»*

Sind Sie gelernter

Chef de partie (tournant)
Commis de cuisine

und **begeisterungsfähig?**

Dann sollten Sie unseren Herrn Xaver Wenninger, eidg. dipl. Küchenchef, anrufen. Er erzählt Ihnen gerne noch mehr von unserer Philosophie.

Gute Sozialleistungen, 42-Stunden-Woche, Arbeitszeiten bis spätestens 20.30 Uhr, gepflegte Personalzimmer oder komfortable Wohnungen. All dies ist nur ein Teil unserer grosszügigen Anstellungsbedingungen in angenehmer Arbeitsatmosphäre.

Zögern Sie nicht – rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen inklusive Lebenslauf und Passfoto.

Eintrittstermin per sofort oder nach Vereinbarung.

Klinik Schloss Mammern,
8265 Mammern, Telefon 054 42 11 11.

61447/23728

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

Ein Sommer im Engadiner Hochtal!

Für die kommende Saison (Beginn 2. Juli) möchten wir noch folgende Mitarbeiter einstellen

Telefonistin (PTT)
Chef de Rang

Für unser bekanntes Restaurant

CHESA VEGLIA

suchen wir noch

Chef Entremetier
Chef Tournant

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Badrutt's Palace Hotel
Personalbüro
7500 St. Moritz, Telefon 082 3 38 19

The Leading Hotels of the World

65890/33944

Schloss-Hotel
SWISS CHALET

Für unser international bekanntes ★★★★-Hotel mit 90 Zimmern, am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir

Réceptionisten/-in
Praktikanten/-in

Eintritt August 1994.

Möchten Sie mehr über diese interessante Stelle wissen, so schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an.

Bitte verlangen Sie Herrn Alois Seeholzer.

65927/47392

Nova Résidence

In unser junges, freundliches Appartement-Hotel suchen wir nach Absprache eine motivierte

Réceptionistin
(eventuell auch in Teilzeit)

Unser Hotel liegt im Zentrum der Stadt Zürich und ist mit modernster EDV ausgerüstet.

Herr Christian J. Wetter, Hotelier VDH/SHV, freut sich auf Ihre Unterlagen.

Nova Résidence AG Appartement Hotel Businesscenter
Bienenstrasse 7, CH-8004 Zürich
Telefon 01 404 88 88, Telefax 01 493 31 44.

P 65894/229504

Team-work mit Aussichten

4-Stern-Hotel mit 100 Zimmern, A-la-carte-Restaurant, Bar und Bankettbetrieb sucht ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie – für gehobene italienische Spezialitätenküche

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Metropole
z. H. Frau E. Planzer, Personalbüro
3800 Interlaken, Telefon 036 21 21 51

METROPOLE HOTEL

65877/16454

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Wir suchen für bestens geführte Hotels und Restaurants in **Basel und Region**

Concierge D, E, F
und
Night-auditor D, E, F
in schönes ★★★★★Grosshotel mit internationalem Gästekreis.

Chef de partie m/w
Jungkoch/-köchin
Servicefachmitarbeiter/in
Buffetgouvernante
Buffetausgabe und Bedienung der Essbar. Hofa, zirka 20 bis 25 Jahre alt.

***

Réceptionistin D, E, F
für schönes Hotel in **Luzern.** Sie bringen zwei bis drei Jahre Récept.-Praxis mit, CH oder mit gültiger Bewilligung.

Frau Margret Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10
St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel.

65864/309184

Wir suchen per sofort, für unser neu umgebautes Gasthaus, aufgestellte, gewissenhafte Mitarbeiter/innen, welche Wert auf eine Dauerstelle legen.

Koch/Köchin (CH)
Servicefachangestellte (CH)
Serviceaushilfe (CH)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, Selbständigkeit, geregelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche, Sonntag Ruhetag.

Wenn Sie in unserem kameradschaftlichen, jungen Team mitarbeiten möchten, erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Pirmin und Isabelle Suter-Hefti
Gasthaus Bahnhof
6023 Rothenburg-Station
Telefon 041 53 11 87

65914/239895

HOTEL WELCOME INN
mit 200 Betten
Schallhemmend erbaut

Restaurant Kanzlei
Steakroom Amtsstube Tubeschlag
Clerk's Club Bar Konferenzraume

Wir, ein modernes Flughafenhotel mit internationaler Kundschaft, suchen per sofort oder nach Vereinbarung versierten

Kellner
für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant **Steakroom.**

Sie sind der begeisterte Gastgeber und suchen eine vielseitige Tätigkeit (inkl. Flambieren am Tisch) in einem motivierten Team. Ferner

Jungkoch/
Anfangs-chef de partie

Sie schätzen ein abwechslungsreiches, marktfrisches Speiseangebot und ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team. Dann rufen Sie uns an (Telefon 01 814 07 38, Herrn Spitz verlangen), oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

65437/17604

DAS INTERNATIONALE ★★★ HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN
8302 Kloten/Flughafen Tel 01/814 07 27 Telex 825527

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 Opperskalski
Bistro-Bar Billard
3954 Leukerbad
Telefon 027 61 36 15 (vormittags)

65620/230766

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte

Sind Sie eine motivierte Schweizerin, dann bieten wir Ihnen in einem bürgerlichen Speiserestaurant eine gutbezahlte Dauerstelle.

Samstag, Sonntag und allgemeine Feiertage frei.

Bewerbungen bitte an:
Restaurant Gotthard
Herrn P. Iberg
Seestrasse 19, 8002 Zürich
Tel. 01 202 28 57 (13.00 bis 14.30 Uhr)

65772/220744

Hotel Post, CH-7075 Churwalden

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

Servicefachangestellte
Hofa

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
Hotel Post
CH-7075 Churwalden
Telefon 081 35 11 09
Telefax 081 35 22 13

65702/351482

★ ★
★ ★

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 Fidelio-Reservationssystem 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

65358/302040

CARRIERE

HOTEL SPINNE
Grindelwald
Propr. & Direktion R. Märkle
Führendes Viersternhotel im Dorfzentrum mit 90 Betten.

*Per **15. Juni 1994** oder **nach Übereinkunft** haben wir noch folgende Stelllen neu zu besetzen:*

*Für unser **chinesisches Restaurant***

Chef de restaurant m/w

*und für unser italiensisches **Restaurant Mercato***

Servicefachangestellte m/w

Anspruchsvolle Saisonstelle in einem aufgeschlossenen Betrieb. Interessante, vielseitige Tätigkeit für initiative, kontaktfreudige Persönlichkeiten mit guten Sprachkenntnissen.

Für diese Positionen erwarten wir eine entsprechende Ausbildung, oder längere praktische Erfahrung im Servicebereich.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihr Telefon freut sich:

Ruedi Märkle, geschäftsführender Inhaber,
Hotel Spinne, 3818 Grindelwald

65950/14710

BEST WESTERN — SWISS HOTELS

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

DIREKTOR m/w
Im Auftrag des Besitzers des Hotels Weinberg in Zürich suchen wir die frontorientierte Persönlichkeit im Alter von 28 bis 34 Jahren. Sie führen in kooperativer Zusammenarbeit mit der Besitzerschaft dieses 1990 total renovierte Vierstern-Garni-Hotel im Herzen von Zürich. Wenn Sie eine Grundausbildung in der Hotellerie besitzen, sehr gute Réception/Saleserfahrung, schon eine Führungsposition besetzt haben und sich mit der Rolle des Gastgebers identifizieren, senden Sie uns Ihr komplettes Dossier mit Photo. Auch **ein junges Ehepaar** ist willkommen.
Zürich, Frau Julen

GESCHAFTSFÜHRERIN
Wir suchen für ein Tagescafé im Herzen von Zürich zur Führung eines einen Teams eine fröhliche, verkaufsorientierte Leiterin mit wenig administrativen Aufgaben. Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre alt und suchen eine selbständige, sehr gästeorientierte neue Herausforderung in einem jungen Team. Interessiert? Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

GENERALGOUVERNANTE
Für einen Grossbetrieb in Zürich suchen wir die initiative, belastbare und unternehmerisch denkende Generalgouvernante. Wenn Sie selbständig eine Abteilung von ca. 20 Mitarbeitern führen wollen, Sie eine gute Organisatorin sind und auch viel Wert auf Sauberkeit legen und zudem flexible Arbeitszeiten schätzen, dann sind Sie unsere Frau. Senden Sie mir Ihre Unterlagen so rasch wie möglich zu.
Zürich, Frau Julen

RESTAURANTLEITERIN
Für einen vielbesuchten Restaurantbetrieb mitten im Grünen und doch noch in der Stadt Zürich suchen wir die frontbegeisterte Kadermitarbeiterin, die kompetent eine Brigade von zehn Mitarbeitern führen und schulen kann. Sie sind zwischen 23 und 28 Jahre jung, besitzen eine Servicelehre oder Hotelfachschule und weisen schon erste Führungserfahrungen auf? Dann kontaktieren Sie mich so rasch als möglich.
Zürich, Frau Julen

SOMMELIER
Suchen Sie Exklusive? Wir offerieren Ihnen eine spezielle Herausforderung als Sommelier in einem bekannten Spezialitätenrestaurant im Grossraum Zürich. Wenn Sie Spass am Verkauf und an der Beratung von Weinen haben, Ihnen die Namen Gaya, Antinori und Château Petrus nicht fremd sind, Sie den täglichen Gästekontakt schätzen und neben einer fundierten Serviceausbildung und guten Weinkenntnissen auch eine gepflegte Erscheinung sind, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

KÜCHENCHEF
Für einen gutbekannten und vielseitigen Restaurationsbetrieb im Berner Seeland suchen wir den kreativen Sous chef/Küchenchef, der seine kulinarische Ziele in der Tat umsetzen kann. Wenn Sie kalkulationssicher, Ihre mittlere Brigade motivierend führen und eine fortschrittliche Lehrlingsbetreuung anwenden, dann sind Sie der richtige Mann. Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit interessanten Arbeitsbedingungen.
Bern, Herr Fahrni

SOUS CHEF
Sie sind ein begeisterter Koch mit Ambitionen und suchen jetzt eine Führungsposition? Wir bieten Ihnen eine nicht alltägliche Herausforderung in einem 4-Stern Hotel in Zürich mit marktorientierter Küche an. Zusammen mit einer mittleren, sehr initiativen Küchenbrigade und einem erfahrenen Küchenchef begeistern Sie die Gäste täglich aufs Neue mit Ihrem kulinarischen Angebot. Gefragt sind Organisationstalent, Führungsqualitäten und die noch immer vorhandene Freude am Kochen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

KOCH (Comestibles/Traiteurverkauf)
Der Koch mit Flair für die Filmwelt und grossem Interesse an einer breiten kulinarischen Produktepalette findet Einlass in den Gourmet-Treffpunkt im Dorfkern von Gstaad. Ob Öl, huile, olio oder oil, das Verkaufen haben Sie im Griff. Mit französischen und italienischen Kreationen kochen Sie sich in die High Society, die, wie Sie, für kurze oder lange Zeit, Sommer- und Winterzeit, das Berner Oberland geniesst. Sind Sie zudem jung, flexibel, belastbar und selbständiges Arbeiten gewohnt, dann sind Sie unser Kandidat. Bewilligung vorhanden. Rufen Sie mich an.
Bern, Herr Fahrni

CHEF DE PARTIE
Für einen vielseitigen Restaurationsbetrieb in der näheren Umgebung von Bern suchen wir den kreativen, einsatzfreudigen Commis de cuisine/Chef de partie. Sie können selbständig arbeiten, Ihre Ideen verwirklichen, mit dem jungen Team den gehobenen Stammgästekreis von und um Bern verwöhnen und dabei noch gut verdienen. Das Restaurant ist ca. 12 Autominuten von Bern HB entfernt und mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.
Bern, Herr Fahrni

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

HOTEL KAPPLERHOF
Ebnat-Kappel

Unser Seminar-, Kongress- und Ferienzentrum mit zehn modernst eingerichteten Seminarräumen, der Kongresshalle, die bis 1200 Personen aufnehmen kann, dem Restaurant und dem eleganten «Wintergarten» mit Erlebnisgastronomie sucht in ein junges Team qualifizierte Mitarbeiter:

Chef de réception

und

Réceptionistin

(Fidelio- und Word for Windows-Kenntnisse sind von Vorteil)

Restaurantleiter/F & B-Assistent

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung zuhanden der Direktion.
Für telefonische Auskünfte stehen Ihnen Frau Alice Aardema oder Herr Ch. B. Flückiger jederzeit gerne zur Verfügung.

Seminar-, Kongress- und Ferienzentrum
Kapplerstrasse 111, CH-9642 Ebnat-Kappel
Telefon 074 3 91 91, Telefax 074 3 35 68

65940/274801

FÜRIGEN
Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Für unser renommiertes und bestbekanntes Seminar- und Kongresshotel suchen wir per Ende Mai eine qualifizierte

Reservations-Sachbearbeiterin

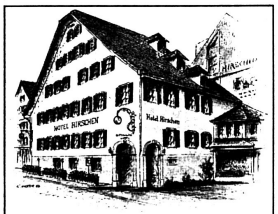
Wir erwarten von Ihnen:
- kaufmännische Ausbildung
- Erfahrung im Gastgewerbe, v. a. Administration/Réception, mit Vorteil auch andere Bereiche
- Verkaufstalent
- Freude am Umgang mit Kunden
- gute Umgangsformen
- gute Sprachkenntnisse (E/F) in Wort und Schrift.

Wir bieten Ihnen:
- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- selbständiges Arbeiten
- geregelte Arbeitszeiten
- angemessene Entlöhnung
- 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
65684/11932

CH-6362 Fürigen/Stansstad
am Bürgenstock
Telefon 041-63 22 22
Telefax 041-61 27 24
Telex 866257



Raum Zentralschweiz

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

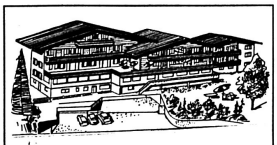
Koch oder Köchin

in Saison- oder Jahresstelle.
Ausländer nur mit Jahresbewilligung.

Wir bieten:
Interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit, auf Wunsch Kost und Logis im Haus.

Bewerbungen an:
Herrn Beat Ehrler, **Hotel Hirschen**
6403 Küssnacht, **Telefon 041 81 10 27**

P 65876/17817



Thunersee
Hotel Kreuz Leissigen
Restaurant «Fischerstube» – Holzkohlengrill

Wir suchen ab Juni oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine m/w
Hilfskoch m/w
Servicefachangestellte m/w

Gute Entlöhnung, 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 Gosteli-Lüscher,
Hotel Kreuz, 3706 Leissigen.

65613/19216

Sonne Stäfa

Hotel-Restaurant Sonne
8712 Stäfa am Zürichsee

Für unser Fischspezialitätenrestaurant suche ich auf Anfang Juni

Commis de cuisine/ Jungkoch

Samstag und Sonntag frei.

Wenn Sie Freude haben, in einem kleinen Team zu arbeiten, verlangen Sie für weitere Auskünfte

Herrn R. Rapelli
Telefon 01 926 71 81 oder
01 926 71 85

65808/111341

SONNENTAL

Willkommen im Sonnenschein gastfreundlicher Vielfalt

Gaststube, Tournesol, Bar, Garten, Bankettsaal, Konferenzraum

Zur tatkräftigen Unterstützung unseres Teams (21 Mitarbeiter/Innen) suchen wir auf Mitte Mai oder nach Vereinbarung eine/n teamfähige/n

Commis de cuisine

Sie sind ein voll motivierter Profi, packen gerne mit an und das Wohl unserer Gäste liegt auch Ihnen am Herzen. Warum noch lange im Schatten stehen? Lernen Sie die Sonnenseite unserer Berufung kennen und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Dietrich Rickhaus, Restaurant Sonnental
Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf
Tel. 01 821 30 52 Fax 01 821 30 54

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

65843/340928

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 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

Hotel-Restaurant Waldheim
6343 Risch am Zugersee

Lesen Sie hier, warum Sie nächstens einen

tollen Arbeitsplatz

haben werden!

Die Antwort ist einfach:
Weil Sie eine gutfundierte Ausbildung als

Saucier

haben. Sie kennen sich in guten Produkten aus und Sie lieben den Umgang mit Frischprodukten. Durch Ihre sympathische Art und Ihren kreativen Kochstil passen Sie gut in unsere aufgestellte Brigade (neun Personen). Sie sind auf Ihrem Posten gerne **Ihr eigener Chef** mit viel Freiraum für **Ihre** Kochideen!

Finden Sie nicht auch, dass es sich lohnt, jetzt gleich anzurufen?
Telefon 042 64 11 55, Herr Sepp Schriber wird Ihnen alle Ihre Fragen beantworten.

Übrigens. . . Ihre Stelle ist ab heute frei.

65859/28932

Hotel Campione Bissone
7 km von Lugano

bietet Ihnen in Saison- oder Jahresstelle folgende Stellen an.

Commis de cuisine
oder
Chef de partie
sowie
Commis de rang
Küchen-/Officeburschen
Zimmermädchen

Bewerber (nur CH, B, C) richten Ihre Offerte an
Hotel Campione, 6816 Bissone
Telefon 091 68 96 22

65911/5088

Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Kellner

Ihre Offerte mit Foto und Zeugniskopien senden Sie bitte an die Direktion, oder rufen Sie uns an,
Telefon 036 22 66 55.

65424/16446

Eine abwechslungsreiche Stelle erwartet Sie nach Vereinbarung als initiative und flexible

Personalassistentin

im gepflegten **Personalrestaurant Rosental** der Ciba in Basel.

Als engagierte Kadermitarbeiterin bringen Sie eine hauswirtschaftliche oder gastgewerbliche Ausbildung und einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung mit.

Ihr zukünftiger Arbeitsbereich umfasst unter anderem:
– Führung der Betriebsmitarbeiter/innen
– Arbeits-, Einsatz- und Ferienplanung
– Personaladministration.

Wir bieten eine vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit, fortschrittliche Anstellungsbedingungen und gezielte Weiterbildung.

Die Betriebsleitung freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau M. Dobler
Personalrestaurant
Rosental
Ciba-Geigy AG
4002 Basel

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

P 65813/378038

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 Vereinbarung eine junge

Hotelfachassistentin

Sie haben eine Hofa-Ausbildung, Fremdsprachenkenntnisse und die Fähigkeit, Mitarbeiter/innen zu motivieren. Sie scheuen sich ausserdem nicht, aktiv mitzuhelfen. 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 Anstellungsbedingungen, gepflegte Personalzimmer oder Wohnungen direkt am Bodensee, Möglichkeit zur Weiterbildung sind für uns selbstverständlich.

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

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 Cioccaro 1
6901 Lugano

65709/22462

Für meinen 3★-Betrieb mit 43 Betten suche ich per 30. Juni in kleines Team einen jungen (mind. 25jährig) und verantwortungsbewussten

Aide du patron (m)

der mich mit viel Freude u. a. vor allem im Bereich Service und Büro entlastet und vertritt.

Angesprochen? Dann senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen!

Philippe Rusch

65769/9270

Hotel Casanna
Alteinstrasse 6, 7270 Davos Platz 2
Telefon 081 46 43 43, Fax 081 46 14 12

CASANNA

LINDE BADEN

HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telex 825 097 LIHO CH
Fax (056) 22 07 70

In unseren abwechslungsreichen ★★★★-Betrieb suchen wir in kleine Brigade zuverlässigen, einsatzfreudigen

Jungkoch

Angenehmes, selbständiges Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, die üblichen Sozialleistungen, auf Wunsch kann möbliertes Studio vermittelt werden.

Fam. F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22
5400 Baden
Telefon 056 22 53 85

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

65442/66699

Parkhaus hinter dem Hotel

Chur Süd

hotel sommerau chur ★★★

Wir suchen zum sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung

Chefin de bar
Servicefachangestellte/n

Bei uns erwarten Sie:
- interessante Arbeitszeiten
- 5-Tage-Woche
- leistungsgerechte Entlöhnung
- 13. Monatslohn
- ausgezeichnetes Arbeitsklima.

Interessiert?
Rufen Sie uns an, wir erteilen Ihnen gerne weitere Auskunft.
Telefon 081 22 55 45

P 65897/7919

Pension Giardin
7503 Samedan Restorant

20 gemütliche Zimmer
eine gut eingerichtete Küche
ein kleines Restaurant
eine Lingerie
ein Büro mit Réception
eine Privatwohnung
zwei Mitarbeiter
und eine stattliche Anzahl zufriedener Stammgäste.

Das alles ist vorhanden, uns fehlt nur das

Gastgeberpaar

Wenn Sie ab kommendem Winter eine neue Herausforderung suchen, senden Sie mir Ihre vollständigen Unterlagen an meine Privatadresse:

Susanne Leuzinger
Chesa Flora
7504 Pontresina

65439/30236

La Villette

LA FÊTE CHEZ VOUS
Party-Service/Hauslieferdienst

RESTAURANT FRANÇAIS
(15 Punkte Gault & Millau)

CONFISERIE PÂTISSERIE
mit zwei Verkaufsläden und diversen Grosskunden

Für unseren aussergewöhnlichen Partyservice suchen wir ab sofort eine/n

ASSISTENTIN/-EN
(25–30 Jahre alt)

Aufgabenbereiche:
BETREUUNG/AUSBAU/ORGANISATION DES PARTYSERVICE
UNTERSTÜTZUNG DER ABTEILUNGSLEITER (Restaurant und Confiserie/Pâtisserie)
MARKETING UND WERBEPLANUNG für den gesamten Betrieb

Voraussetzungen:
Erfahrung in den verschiedenen Aufgabenbereichen aus gehobener Gastronomie, Ideenreichtum, Organisationstalent, Kooperationsfähigkeit.

Über alles weitere informieren wir Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch.
Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse und erwarten Ihre Bewerbung mit Ungeduld.

ZEHTNER SERVICE AG, Hr. R. Schmid
Wabernstr. 38, Postfach, 3000 Bern 23

B 65867/382143

Fam. Julius Wicki-Eberle
CH - 6208 Oberkirch LU
Telefon 045 - 21 10 24

Restaurant Wicki
Gasthaus Hirschen

Stellen Sie sich vor...

Ein idyllisches Gasthaus am Sempachersee (Familienbetrieb)
mit 80 Restaurationsplätzen, einem Bankettsaal, eines Terrasse, 14 Gästezimmer
sowie einer KÜCHE, die SIE wie zu IHRER EIGENEN machen.

Als

KÜCHENCHEF/IN

mit Interesse an der Betriebsführung lassen Sie Ihren Phantasien freien Lauf und zeigen unseren Gästen Ihre Freude am Beruf.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie Julius Wicki
Gasthaus Hirschen
6208 Oberkirch/LU

65559/279439

VIKTORIA
HOTEL GARNI CH-6353
SPEISERESTAURANT
AM VIERWALDSTÄTTERSEE
weggis

FAMILIE M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041 93 11 28

Hotel- und Speiserestaurant Viktoria, im **Zentrum von Weggis,** sucht **auf sofort**

Chef de partie

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 – Restaurant
Lüderenalp ★★★
1150 m ü. M.
Emmental

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir in unser neu umgebautes Haus (250 Plätze/55 Betten)

Aide du patron (mit Erfahrung)
Serviceangestellte/n (Schweizer/in)

Arbeiten in jungem, aufgestelltem Team.

Gerne erteilen wir Ihnen jede Auskunft.

Familie B. Held-Kugler
3457 Wasen
Telefon 034 77 16 76

65941/37184

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

Receptionistin

Sie verfügen bereits über Berufserfahrung, sind sprachlich gewandt und freuen sich auf Fidelio, das Ihnen die vielseitige Aufgabenstellung erleichtert. Gerne würden wir Sie im Mai willkommen heissen. Schreiben Sie einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie kurz Herrn Achim Kuhn an. Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Ihr Hotel Schweizerhof, Via dal Bagn 54
CH-7500 St. Moritz
Tel. 082 - 2 21 71

SCHWEIZERHOF

65886/34046

meielis alp

Wir bieten nicht «nur» die
«schönste Aussicht auf den Thunersee»,
sondern ab sofort eine Jahresstelle als

Réceptionist/in

(Berufserfahrung erforderlich)

In unserem modernen Seminar- und Ferienhotel (85 Betten) mit ausgeprägtem A-la-carte- und Bankettbetrieb erwartet Sie eine herausfordernde Stelle in einem jungen Mitarbeiterteam.

Paul Stricker oder Gisela Brunner gibt Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Meielisalp, 3706 Leissigen
Telefon 036 47 13 41

65910/153478

SEEHOTEL URNAVERHOF URNAU

Jugendstilhotel
am Vierwaldstättersee
★★★★
Die Letzten werden die Ersten sein.

In unserem Sommerteam fehlen uns noch
der/die **Pâtissier/-ère** (zirka 10./15. Mai)
der **Commis de cuisine**

Rufen Sie uns an,
oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.
Irène Keller, Telefon 041 83 13 15

65339/36862

---

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Suchen Sie eine neue Herausforderung an einem attraktiven Arbeitsort?
Wir, das internationale 5★★★★★Swissôtel Basel (241 Zimmer und Suiten, verschiedene Restaurants, Bar, Swimmingpool sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten für bis zu 2500 Personen) suchen auf Juni '94 oder nach Vereinbarung eine motivierte und einsatzfreudige

Etagengouvernante

Sie helfen mit bei organisatorischen Arbeiten und sorgen für Sauberkeit auf der Etage und in den öffentlichen Bereichen. Auch die Betreuung der Wäscherei und die Blumendekoration gehören zu Ihren Aufgaben.

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistentin, zirka zwei Jahre Berufserfahrung, Sprachkenntnisse in D/F/E, Flexibilität, Belastbarkeit sowie Verantwortungsbewusstsein. Dafür bieten wir Ihnen ein aufgestelltes, engagiertes Mitarbeiterteam, interne Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

Fühlen Sie sich angesprochen? So zögern Sie nicht, und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen noch heute an folgende Adresse:

Personalbüro swissôtel Basel
Hotel Le Plaza, Messeplatz 25, CH-4021 Basel

65892/3387

Bestbekanntes, internationales Luxushotel in einer Schweizer Grossstadt bietet einer engagierten, belastbaren Hotelfachfrau die Position der

Generalgouvernante

Diese herausfordernde Aufgabe verlangt nach einer erfahrenen, dynamischen und flexiblen Persönlichkeit mit konsequentem Führungsstil, speditiver Arbeitsweise, ausgeprägtem Sinn für das Detail und Kompromisslosigkeit beim Durchsetzen der hohen Qualitätsstandards.

Auch grosse Bereitschaft, eine Abteilung mit pulsierendem, hektischem Betrieb professionell und souverän zu führen, jedoch auch selbst «Hand anzulegen» und das Team tatkräftig zu unterstützen, sowie das Beherrschen der deutschen und englischen Sprache, sind Voraussetzungen.

Es erwarten Sie bei uns ein angenehmes Arbeitsklima, ein selbständiger Aufgabenbereich mit neuzeitlichen Arbeitsmethoden in einem zukunftsorientierten Team, Weiterbildungsmöglichkeiten im In- und Ausland sowie eine sehr gute, leistungsbezogene Bezahlung mit attraktivem Beteiligungssystem.

Bewerberinnen, welche über das nötige Erfahrungspaket verfügen, um den verlangten Anforderungen gerecht zu werden, senden bitte ihr vollständiges Dossier an:
Chiffre 65924, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65924/307475

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT

GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE
★★★★★

Sind Sie kreativ, teamfähig und unkompliziert, dann werden Sie sich als

Commis de cuisine

in unserem schönen Haus direkt am See in Luzern wohl fühlen.

Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen, damit wir über unsere guten Arbeitsbedingungen sprechen können.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an Frau M. C. Regli.

Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, CH-6002 Lucerne
Telefon 041 50 11 11
Telefax 041 51 55 39

65918/23132

★★★★
FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Betriebsassistent/Steward
(Seminar-, Bankett- und rückwärtige Dienste)

Chef de service
(Idealalter 26 bis 35 Jahre)

Servicefachangestellte

Reservationssekretärin
mit Erfahrung an der Réception
CH oder Niederlassungsbewilligung

Night-auditor (NCR-kundig)

Interessenten melden sich schriftlich mit den kompletten Unterlagen und Foto an die Direktion oder telefonisch während der Bürozeiten an Frau Rogger.

65835/11932

CH-6362 Fürigen/Stansstad
am Bürgenstock
Telefon 041-63 22 22
Telefax 041-61 27 24
Telex 866257

Ascona
LAGO MAGGIORE

Für die kommende **Sommersaison**, in Jahres- oder Saisonstelle, suchen wir noch eine

Serviertochter

Bewerbung bitte an:
Hotel Ristorante Al Faro**
6612 Ascona
Telefon 093 35 85 15

65884/138819

LINDE BADEN

HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telex 825 097 LIHO CH
Fax (056) 22 07 70

In unser lebhaftes Passantenhotel suchen wir in Jahresstelle sprachkundige/n, zuverlässige/n und einsatzfreudige/n

Réceptionisten/-in

(nur mit Praxis)

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit in Schichtbetrieb, die üblichen Sozialleistungen, auf Wunsch kann möbliertes Studio vermittelt werden.

Fam. F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22
5400 Baden
Telefon 056 22 53 85

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

65443/66699

Parkhaus hinter dem Hotel

Wer hier fehlt ist wichtig.

. . . ein/e gelernte/r

Koch/Köchin

für unsere Feinschmecker-Traiteurküche ganz richtig.

Wir offerieren Ihnen folgende Arbeitszeit: Montag bis Samstag 6.00 – 15.00 Uhr mit einem freien Tag, zusätzlich Sonn- und Feiertage immer frei.

Falls es Ihnen zudem Freude bereitet, unsere Party-Service-Kunden mit Ihren Köstlichkeiten zu verwöhnen, dann müssen wir Sie unbedingt kennenlernen.

Gerne geben wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch noch weitere Details bekannt. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Übrigens: Bei uns haben alle Mitarbeiter mind. 5 Wochen Ferien!

Globus

Bahnhofstrasse, 8021 Zürich
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

O 65896/252964

Dorfstrasse 58 5425 Schneisingen AG
Telefon 056 51 18 95 Fax 056 51 19 61

Hier wird ein Gastromensch gebraucht: In der Dorfbeiz, in der eleganten Gourmetstube, im Schlössligarten – wenn es mal Sommer wird. Wir suchen deshalb per Juni oder nach Vereinbarung

eine Servicefachfrau oder einen Kellner

ohne Angst vor Wein, Fischen und grossen Tieren. Für Ihren Besuch wie Ihre Fragen nehmen wir uns gerne Zeit.

H. P. und Edith Kühni Denz P 65814/189138

Restaurant Rex-Pub und Scotch-Bar

in 3600 Thun sucht per 6. Juni 1994 zur Wiedereröffnung nach Renovation und mit neuem Wirt

Serviertochter und Aushilfen
(mit Erfahrung)
sowie
eine Bardame mit Niveau

Für weitere Auskünfte verlangen Sie Herrn Frei unter
Telefon 065 62 94 02

65863/34720

COMMIS DE CUISINE
Für ein renommiertes, oberhalb des Bodensees gelegenes 4-Stern-Kurhotel suchen wir ab sofort einen einsatzfreudigen, interessierten Jungkoch. Tolle Aussichten (nicht nur geografisch), verbunden mit einem angenehmen Arbeitsklima in mittelgrosser Brigade werden auch Sie überzeugen. Nehmen Sie die Chance wahr, eine etwas «andere» Küche kennenzulernen, und rufen Sie mich an.
St. Gallen, Herr Kläger

COMMIS DE CUISINE FÜR DIE KARIBIK
Ihre Chance: für ein luxuriöses Inselresort in der Karibik suchen wir gelernte Jungköche. Sie haben soeben Ihre Lehre beendet, eventuell bereits die ersten Sporen am Herd abverdient und suchen die grosse Herausforderung in der Ferne. Sie sind flexibel, unabhängig und haben grosse Ziele in der Hotellerie und Gastronomie. Melden Sie sich bald.
Zürich, Frau Bachmann

NOCH IST ES NICHT ZU SPÄT
Der Sommer kommt, und mit ihm viele interessante Stellen für qualifizierte Berufsleute aus allen Sparten der Hotellerie und Gastronomie. Ob in Zermatt oder in Davos, im Fünfsternhotel oder im Bergrestaurant, wir haben für jeden Mitarbeiter die passende Stelle, in der er/sie hoch hinaus kann. Interessiert? Dann melden Sie sich bei
Zürich, Frau Caduff

ADIA HOTEL
01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
Temporärstellen · Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Langstr. 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 TÖDI
Restaurant
Sagenhaft abgelegen

Wenn Sie Ihre Führungsqualitäten als **Serviceverantwortliche/r** am liebsten in einem jungen Team einsetzen und die steilen Felswände unserer Umgebung als Hinweis auf eine steile Karriere deuten, dann rufen Sie uns an. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einem neu eingerichteten Hotelbetrieb mit Restaurant, Saal und Garten Ihr Organisationstalent und Anpackungsvermögen zu beweisen. Guter Lohn und beste Sozialleistungen inbegriffen.

Hotel Tödi, Tierfehd, 8783 Linthal
Telefon 058 84 16 27, Dienstag Ruhetag

65771/376868

★ ★
★ ★

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suche ich für unser Erstklasshotel eine freundliche und erfahrene

Réceptionistin

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 zuhanden von Frau Susanne Schmid, Chefin 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

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

In unserem gepflegten **Direktionsrestaurant** an der Zürcher Bahnhofstrasse mit täglich rund 20 Mittagessen ist ab sofort oder nach Vereinbarung die Stelle des

Chef de service
(mit Fähigkeitsausweis A)

zu besetzen.

Zu Ihren Aufgaben gehören:
- Führen eines Teams von 5 Mitarbeitern/-innen
- Reservationen der Gästeräume
- Gästebetreuung
- Mithilfe im Service und an der Kaffeestation.

Als kontaktfreudiger, front- und kundenorientierter Kadermitarbeiter verfügen Sie über fundierte Serviceerfahrung, ein Flair für Weinempfehlungen sowie Führungsqualitäten.
Sie sind Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung C. Ihre guten Englisch- und Französischkenntnisse setzen Sie für Menüerklärungen ein.

Wir bieten geregelte Arbeitszeiten (Montag bis Freitag, 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr), fortschrittliche Sozialleistungen, den Anforderungen entsprechenden Lohn.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

SV-Service, Personaldienst Region Zürich, Forchstrasse 41, Postfach, 8032 Zürich.

O 65947/178098

HOTEL VILLA CAESAR BRISSAGO

TESSIN – LAGO MAGGIORE – BRISSAGO

Für die Sommersaison 1994 suchen wir per sofort bzw. nach Übereinkunft noch eine/n

Praktikanten/-in (für die Réception)

Gewünscht werden vor allem sehr gute Kenntnisse der **deutschen** und der übrigen Landessprachen.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit allen Unterlagen an:
Hotel Villa Caesar
Direktion
CH-6614 Brissago, Telefon 093 65 27 66

65806/70068

Gasthof zum Löwen
MOLLIS

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch
sowie
Service(fach)angestellte
(Voll- oder Teilzeit, Aushilfen)

Wir bieten Ihnen:
eine vielseitige, interessante Tätigkeit,
geregelte Arbeitszeit,
ein angenehmes Betriebsklima,
fortschrittliche Salarierung.

Rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn F. Kugler oder Herrn R. Mauerhofer, **Telefon 058 34 13 33 oder 058 34 53 03.**

P 65815/238732

SARAZENA
Pontresina

Restaurant Pizzeria Bar/Dancing

Für unsere Kellerbar «Sarazena-Treff» suchen wir ab Ende Juni noch eine

Barmaid/-man

Wir stellen uns hier eine kontaktfreudige und flexible Person mit gepflegtem Auftreten vor.

Sollte diese Stelle Ihr Interesse erwecken, so bitten wir Sie, sich schriftlich mit den üblichen Unterlagen zu bewerben.

Restaurant/Dancing Sarazena
J. Haas
7504 Pontresina
Tel. 082 6 63 53, Fax 082 6 79 21

65882/27910

Trend
Hotel
Schweiz - Zürich

Schlafen – träumen – wenn nicht heute, dann vielleicht morgen – spielt keine Rolle . . .

ist nicht die Haltung, welche wir von unseren Teamverstärkungen

Seminar- & Administrationsassistentin
(mit F&B-/Réceptionserfahrung)
Réceptionistin
(keine Neueinsteigerin)
Junior-Gouvernante
Tournante Dancing/Restaurant
(evtl. Teilzeit)

erwarten.

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle.
Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

65885/288063

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 übertreffen 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

Am Murtensee

Wir suchen per sofort junge und höfliche

Serviertochter

Keine Ausländerin ohne Bewilligung.

Es freut sich auf Ihren Anruf.

Fam. P.A. Derron,
Restaurant de l'Ecu
1788 Praz-Vully
Telefon 037 73 14 39
Dienstag geschlossen

65865/382144

Hotel-Restaurant Gümligen Kreuz

Wir sind ein mittelgrosser Betrieb an der Stadtgrenze von Bern und suchen nach Vereinbarung junge, aufgestellte

Servicefachangestellte

So./Mo. frei, Schichtbetrieb und auf Wunsch Zimmer im Hause.

Interessiert? Rufen Sie einfach an und verlangen Sie
Felix Künsch, Hotel Kreuz,
3073 Gümligen, Tel. 031 951 02 20

O 65874/68268

★★★★
LE GRAND CHALET
GSTAAD

Klein, aber fein

Suchen Sie für die Sommersaison von Juni bis Oktober eine interessante Stelle als

Praktikantin

in Réception und Service? Wenn ja, dann rufen Sie uns an:

La Bagatelle Restaurant

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

65831/279978

Gasthof Ziegelhüsi

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung fachkundige, motivierte

Servicefachangestellte

für lebhaften A-la-carte-Betrieb.

Bitte wenden Sie sich an Herrn von Oetinger.

P 65798/131989

R. Bachtler, eidg. dipl. Küchenchef
S. von Oetinger, Restaurateur
Bernstrasse 7, 3066 Deisswil/Stettlen
Tel. (031) 931 40 38, Fax (031) 932 02 92

Saas-Fee

Wir suchen auf 15. Mai oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison:

Serviceangestellte (CH)

(Saal/Restaurant)

Sind Sie aufgestellt, selbständig sowie initiativ und haben Freude am Umgang mit Gästen, dann melden Sie sich bei

Hotel-Restaurant Rendez-vous
Familie Bumann, CH-3906 Saas Fee
Telefon 028 57 34 28 • 028 57 20 40
Fax 028 57 35 34

65767/29874

---

hotel ★★★★ Interlaken

In unseren traditionsreichen Hotelbetrieb suchen wir einen interessierten, aufgestellten

Commis de cuisine
(mit Berufslehre)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Interlaken, Toni Holzer, Dir.
Höheweg 74, 3800 Interlaken
Telefon 036 21 22 11

65909/16365

Gasthof Rößli
Gasel

Bahnlinie Bern–Schwarzenburg

sucht per 1. Juni 1994, evtl. früher, junge

Servicemitarbeiterin

sowie für sofort

junge Köchin

Di./Mi. geschlossen. Zimmer im Hause.
(Keine Ausländer-Bewilligung.)

Fam. Wenger-Käch
Gasthof Rössli, 3144 Gasel
Telefon 031 849 02 11

P 65818/12050

★★★★★
PARK HOTEL DELTA ASCONA

Ihr neuer Arbeitsplatz im sonnigen Tessin – ohne Schattenseiten

Kommen Sie zu uns nach Ascona und erleben Sie die Welt eines modernen und gepflegten Hotels mit seinem dynamischen Team.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionssekretärin

(mit Berufserfahrung und Fremdsprachenkenntnissen)

Chef garde-manger

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an:

Parkhotel Delta
6612 Ascona
M. Colombo, Dir.

61560/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH - 6612 ASCONA
TEL.093 35 11 05-FAX 093 35 67 24

Sprüngli
CONFISERIE SPRÜNGLI
BAHNHOFSTR. 21, 8022 ZÜRICH, TEL. 01 211 57 77

Für unser Café-Restaurant am Paradeplatz suchen wir eine engagierte, frontbezogene Persönlichkeit als

Serviceleiterin

In dieser Funktion sind Sie für einen optimalen Betriebsablauf und für die Gästebetreuung verantwortlich. Tatkräftige Unterstützung erhalten Sie durch Ihren Mitarbeiterinnenstab.

Sie zeichnen sich durch Freude am Umgang mit Menschen und Ihrem positiven und sicheren Auftreten aus. Durch Ihren persönlichen Einsatz tragen Sie massgeblich zu einem kooperativen Teamwork bei.

Für diese anspruchsvolle Kaderposition erwarten wir eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, mehrjährige Berufserfahrung sowie Erfahrung in einer Führungsaufgabe. Fremdsprachenkenntnisse: Englisch ein Muss, Französisch von Vorteil. Idealalter bis 45 Jahre. Eintritt nach Vereinbarung.

Nehmen Sie die Herausforderung an? Dann freut sich Frau Noetzli auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

P 65408/225584

★★★★
Hotel Eiger Mürren

MÜRREN 1650m · berner oberland · schweiz

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

Sekretärin

sprachkundig, mit Hotelerfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

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

65854/25992

Tel. 01 741 31 61
Fax 01 740 74 62

HOTEL CONTI

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

Heimstrasse 41, CH-8953 Dietikon

Zur Ergänzung des jungen und dynamischen Teams des Hotels Conti suchen wir per Anfang Mai oder nach Vereinbarung einen einsatzfreudigen

Servicemitarbeiter w/m

Das interessante Betriebskonzept mit unseren diversen Verkaufspunkten bereichert Ihre Tätigkeit und öffnet Ihnen neue Perspektiven.

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

Wir stellen uns einen jungen, dynamischen Servicemitarbeiter zwischen 20 und 30 Jahren vor.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Restaurant Conti, z. H. René Hofer
Heimstrasse 41, CH-8953 Dietikon/Zürich
Telefon 01 741 31 61, Fax 01 740 74 62

65922/274542

GASTHOF
LÖWEN

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, Gourmetstübli, 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 dabeisein 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

---

säntis

Wir sind in der Ostschweiz das führende Fabrikations- und Handelsunternehmen der Milchwirtschaft.

Für unsere zentrale Produktionsküche, in der neue Küchentechnologien zur Anwendung kommen, suchen wir per sofort einen

Produktionskoch

Wenn Sie über eine Kochlehre sowie einige Jahre Berufserfahrung verfügen, Qualitäts-, Hygienebewusstsein und Organisationstalent für Sie keine Fremdwörter sind, erwartet Sie bei uns eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe.

Wir bieten Ihnen eine nicht alltägliche Tätigkeit mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Herr M. Baldauf jederzeit gerne zur Verfügung.

Säntis Gastronomie AG
Personalabteilung
Industriestrasse 135
9202 Gossau
Telefon 071 80 31 11

P 65930/286281

BRUNO'S RESTAURANT + BAR

Neueröffnung in Opfikon/Glattbrugg

Sie haben Erfahrung im Gastgewerbe, sind aufgestellt, motiviert und möchten Samstag und Sonntag frei. Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Weitere Informationen über diese Tätigkeiten erteilen wir gerne.

- Koch
- Serviceangestellte
- Barmaid
- Officehilfe

Telefon 01 377 52 07

SWV-Job-Service
Schweizer Wirteverband
Blumenfeldstr. 20, 8046 Zürich, Tel. 01 377 51 11

65860/44636

DOLDER
GRAND HOTEL
ZURICH

SERVICEMITAR-BEITER/IN

in gepflegter, einmaliger Umgebung, wo Ihr Können und Ihre Erfahrung sehr geschätzt werden.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01– 251 62 31

Member of
The Leading Hotels of the World.

65948/40158

Hotel Scheuble Zürich

Unser junges und dynamisches Team braucht Verstärkung.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

eine aufgestellte **Réceptionistin**
(D, F, E, Fidelio)

einen **Teilzeit-Etagenportier (D)**

Herr Martin Meyer freut sich über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Hotel Scheuble
Mühlegasse 17
8001 Zürich
Telefon 01 251 87 95

65912/41009

Wir sind eine national tätige Gastronomiekette und suchen einen zuverlässigen, einsatzfreudigen

Trainee

der nach sorgfältiger Einarbeitung den Einkauf und die Disposition der Esswaren übernimmt, unsere Betriebe mit Frischprodukten beliefert und bei Bedarf als Geschäftsführer-Ablöse einspringen kann. Für diese anspruchsvolle und interessante Tätigkeit ist eine Grundausbildung auf dem Gebiete der Gastronomie unerlässlich. Wenn Sie zudem zwischen 25 und 35 Jahren jung, flexibel und belastbar sind, so ist dies ein grosser Vorteil.
Nebst zeitgemässer Entlöhnung und vorzüglichen Sozialleistungen bieten wir ein ideales Umfeld mit motivierten Mitarbeitern.
Bei Interesse senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre U 249-37594 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

O 65948/199176

---

hotel sankt wendelin
Restaurant Greppen

Für unser Fischspezialitätenrestaurant suchen wir in gepflegten Speiseservice auf die kommende Sommersaison

à-la-carte-kundige/n

Serviceangestellte

oder

Kellner

Bewilligung für D oder A vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

R. und M. Kaufmann
CH-6404 Greppen
Telefon 041 81 10 16

65919/78395

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

63522/18171

Für unser Erstklass-Familienhotel mitten im Churfirsten-Paradies suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Direktionsassistentin

Suchen Sie Verantwortung, Selbständigkeit und persönliches Engagement? Sind Fidelio und Word 5.0 keine Fremdwörter für Sie? Haben Sie Teamgeist und Freude an der Natur? ...dann zögern Sie nicht, uns anzurufen; eine abwechslungsreiche Stelle wartet auf Sie.

Peter Arn, Direktor
Hotel Toggenburg
9658 Wildhaus
Telefon 074 5 23 23
(Bitte Herrn Beutler verlangen)

65801/38261

Hotel★★★ Toggenburg
Tel. 074 / 5 23 23
Wildhaus

Für unser Mittelklassehotel ★★★ im Oberengadin suchen wir ab Mitte Juni evtl. auch Wintersaison, tüchtige

Serviceangestellte

zur Betreuung unserer Gäste im Speisesaal, sowie

Restaurationstochter

für A-la-carte-Service.
(Deutsch- und Italienischkenntnisse von Vorteil).

Auf Ihre Bewerbung freut sich:
Familie Moeckli
Hotel Maria ★★★
7514 Sils Maria

65915/31275

Hotel★★★ Himmelrich
6010 Kriens-Luzern

Sommer-Job in himmlischer Umgebung?

Wir suchen in unser aufgestelltes Team noch folgende Mitarbeiter:

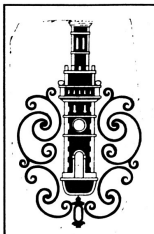
- KOCH/KÖCHIN
- HILFSKOCH
- SERVICEMITAR-BEITER/INNEN
- HAUSBURSCHEN

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

65948/256898



Hotel-Restaurant Roter Turm
Dir. D. Lorenz-Wirth
4500 Solothurn
Tel. 065 22 96 21

Wir suchen für unser gut frequentiertes Restaurant nach Übereinkunft, jedoch spätestens 1. September '94, freundliche, gut ausgebildete

Servicefachangestellte

(nur für A-la-carte-Service)

Sollten Sie Freude an einer abwechslungsreichen Arbeit haben, um in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten, rufen Sie uns an, damit wir Sie zu einem persönlichen Gespräch einladen können.

65751/31879

Restaurant Bachmühle

3087 Niedermuhlern

Auf Ende Mai 1994 oder nach Übereinkunft suchen wir einen kreativen, jungen

Koch

in unser kleines, aber feines Team.

Interessante Arbeitszeiten, Zimmer vorhanden.

Unser Motto: Natürlich. Frisch. Persönlich. Saisongetreu.
Ueli Bieri
Telefon 031 819 17 02
Reservation erwünscht
Mo. und Di. geschlossen

P 65817/26760

Wünschen Sie sich, in einem wahren Bijou zu arbeiten?

Wenn ja, sollten Sie eine charmante, dynamische Macherin sein, mit Erfahrung als Aide du patron, Chef de service in einem mittleren Betrieb mit Alkohol. Wenn Sie zudem noch in der Region Zürich, Baden wohnen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Frau Elisabeth Notter
ECCO AG
Schwamendingenstrasse 10
8050 Zürich
Telefon 01 311 51 50.

M 65901/243922

Top of Solothurn

WEISSENSTEIN HOTEL

Kurhaus 1287 m ü. M.
Telefon (065) 22 02 64 Telefax (065) 22 47 95

Zur Betreuung unserer Hauswirtschaft suchen wir auf sofort oder nach Vereinbarung eine flexible und verantwortungsbewusste

Hotelfachassistentin

die gewillt ist, selbst anzupacken.

Thomas Poschung freut sich auf Ihren Anruf.

Telefon 065 22 02 64

65861/37567

CARRIERE '94

GRAND HOTEL LOCARNO

cdm HOTELS & RESTAURANTS

Für diese Sommersaison bis Ende Oktober 1994 suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Commis entremetier

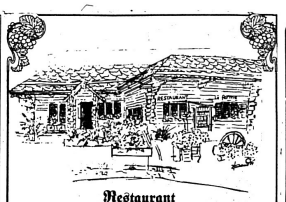
Hätten Sie Lust, in einem dynamischen Team im sonnigen Tessin mitzuarbeiten?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Grand Hotel Locarno
M. Sutter, Direktor
6600 Locarno
Telefon 093 33 02 82
Telefax 093 33 30 13

65432/21164

BEST WESTERN · SWISS HOTELS



Restaurant La Ferme
Saas-Fee

Gesucht ab 1. Juni 1994 für kommende Sommersaison oder in Jahresstelle eine nette und freundliche

Serviceangestellte

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team in einem gemütlich-rustikalen Restaurant.

Wir bieten: angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung, Zimmer oder Studio.

Schriftliche oder telefonische Bewerbungen an:
Restaurant La Ferme,
Herrn Manser Sepp, 3906 Saas Fee,
Telefon 028 57 14 61. 58838/81914

Hotel Restaurant Balm Tel. 041 37 11 35

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle auf Frühjahr 1994 initiative, junge Mitarbeiterin, ausländische Bewerber mit deutscher Muttersprache

Servicefachangestellte

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit modernen Anstellungsbedingungen in unserem Familienbetrieb mit Spezialitätenrestaurant. Nähe Luzern am Vierwaldstättersee.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Stofer-Sigrist
Hotel Balm, CH-6045 Meggen
Telefon 041 37 11 35

63021/24074

Meggen

Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir auf Juni 1994 sprachkundige (D, F, E)

Réceptionistin

mit EDV-Erfahrung (Fidelio)

Wir bieten eine interessante, vielseitige Tätigkeit für eine internationale Kundschaft.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung und erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl).

HOTEL BELLEVUE PALACE BERN *****

Kochergasse 3–5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

The Swiss Leading Hotels · The Leading Hotels of the World

65920/4081

HOTEL OLTEN

Bahnhofstrasse 5
4600 Olten
Tel. 062 26 30 30
Dir: J. Blöchliger

Unser ****Hotel, ein bekanntes Konferenz-Zentrum, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin
Jungkoch/
Jungköchin

zur Verstärkung unseres Teams.

Suchen Sie eine interessante, kreative und abwechslungsreiche Tätigkeit, dann rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen.

P 65870/182257

Top-Stellen!

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaurations- 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 Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionspraktikantin

(D, E, F, evtl. I)

Studio vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel-Restaurant **Plattenhof**
Zürichbergstrasse 19, 8028 Zürich
Telefon 01 251 19 10, ab 14 Uhr.

65929/40860

Restaurant Guggach

am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Unser aufgestelltes Restaurantteam sucht junge(n), versierte(n), deutschsprachige(n)

Service Mitarbeiter(in)

(oder auch Teilzeit Mo - Fr, 11.30 - 13.30)

für unseren gehobenen à la carte Service

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

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

65956/40380

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

Hôteliers – Restaurateurs

Monsieur,

Si vous avez une solide formation professionnelle ou êtes diplômé d'une école hôtelière, l'expérience de la conduite d'une équipe, aimez les challenges, et savez transmettre votre motivation, alors vous êtes le

maître d'hôtel

que nous recherchons pour un hôtel ★★★★★de la région lémanique.

★★★★★★★★★★

Réceptionnistes

Si vous désirez travailler dans un hôtel de première catégorie, aimez les contacts, avez quelques années d'expérience en réception d'hôtel, une bonne présentation, parlez le français, l'allemand, et l'anglais, contactez-nous au plus vite.

★★★★★★★★★★

Commis de cuisine
Chef de partie

Si vous cherchez un travail au bord du lac Léman, nous avons plusieurs postes à vous proposer dans des hôtels ou restaurants de différentes catégories.

Une de ces positions vous tente . . . un seul numéro 021 320 28 76/77.

Hôtel job SSH
Elisabeth Sermier Chahidi
Isabelle Sgariglia-Saudan
Rue des Terreaux 10, case postale,
1000 Lausanne 9

65906/84735

Vaud – Genève

Gérant(e) d'un restaurant

Votre carrière chez McDonald's!TM

P 6572/299847

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 Domon, Centre McDonald's, 1023 Crissier, **021 631 11 11.**

McDonald's
Le restaurant familial

Hotel Penta Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

Déléguée commerciale

diplômée d'une école hôtelière, expérience de la réception et de la vente dans des Etablissements de même catégorie.

Aimant le dialogue avec une clientèle internationale.

Connaissance des langues anglaise et allemande.

Nous offrons
une situation stable, un travail varié et dynamique, avec possibilité de promotion.

Hotel Penta
Case postale 22
1216 Cointrin

65832/13005

HOTEL **** LES HAUTS DE CRANS

Hôtel-restaurant 4-★★★★ avec piscine, bar et terrasse.

Nous cherchons pour la saison d'été prochain:

un chef de cuisine

avec bonne expérience en cuisine internationale, et sachant diriger et motiver une brigade de 4 cuisiniers.

Nous attendons volontiers votre dossier complet avec CV et photo adressés à:

Madame S.I. Vocat,
Hôtel Les Hauts de Crans,
3962 Montana

65235/151521

DSR

Nous sommes des professionnels en matière d'organisation et d'exploitation de restaurants de collectivités. Notre siège se situe à Morges et nous comptons aujourd'hui plus de 1000 collaborateurs répartis dans 165 établissements tels que les écoles, les universités, les casernes, et surtout les entreprises et les résidences pour personnes âgées. Notre expansion est constante et nous souhaitons renforcer notre présence dans le secteur hospitalier en procédant à l'engagement d'une personnalité

autonome, à l'aise dans les relations humaines, comme

RESPONSABLE DE SECTEUR

Vous superviserez l'organisation et la gestion de plusieurs restaurants

Vos tâches :

Après une période de formation initiale, vous aurez pour mission de convaincre les directions d'hôpitaux de nous confier l'organisation ou la gestion de leur restaurant. Parallèlement à l'acquisition de cette clientèle, vous superviserez le bon fonctionnement de plusieurs restaurants. En termes de gestion, vous veillez à l'application de la politique d'entreprise dans les établissements concernés. Vous apportez un réel soutien aux gérants et prenez toutes les mesures visant à garantir la qualité de nos prestations.

Vous-même :

Pour vous, la restauration est plus qu'une vocation, c'est une passion. Bon communicateur, vous aimez créer les contacts, négocier et convaincre vos interlocuteurs. Vous recherchez un environnement où vous pourrez mettre en valeur vos talents de gestionnaire. Vous êtes diplômé d'une école hôtelière avec option gestion hospitalière ou possédez un C.F.C. de cuisinier complété par une formation supérieure. Idéalement, vous êtes au bénéfice d'une expérience pratique dans un établissement hospitalier. Votre âge se situe entre 28 et 38 ans.

Nous vous offrons :

La possibilité de vous réaliser dans une entreprise qui privilégie les relations humaines harmonieuses fondées sur la confiance. L'opportunité d'entrer dans une société en pleine expansion et de participer activement à son développement. Des bureaux modernes, un cadre de travail agréable, ainsi qu'une voiture d'entreprise. Des avantages sociaux importants de même qu'une rémunération en rapport avec ce poste à responsabilités.

Nous vous remercions d'envoyer votre candidature à Mercuri Urval SA, Ch. des Plantaz 36, 1260 Nyon, sous la référence 474.1282. Pour de plus amples informations, veuillez téléphoner au 022 / 362 19 55. Nous vous garantissons une discrétion absolue.

Agences Mercuri Urval à Nyon, Zollikon et Bâle et 62 autres succursales: Allemagne, Angleterre, Australie, Belgique, Danemark, Espagne, Finlande, France, Hollande, Italie, Norvège, Suède, USA.

Mercuri Urval

O 65900/382130

One of The Leading Hotels of the World

HÔTEL DU RHÔNE

GENÈVE

Nous cherchons pour une date d'entrée rapide ou à convenir, un

réceptionniste/caissier tournant

Ce poste englobe le travail de night-auditor en moyenne 2 nuits par semaine et pendant les vacances du night-audit.

Nous demandons:
formation et expérience hôtelières; connaissance des langues; aptitude à prendre des responsabilités; sens de l'initiative; flexibilité pour les horaires (jour/nuit); si possible connaissance de l'IBM 36, HIS; excellente présentation.

Nous offrons:
poste avec de réelles responsabilités; emploi fixe, intéressant et varié; possibilité de logement; ambiance et cadre de travail chaleureux bonnes conditions sociales.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année sont priés de faire leurs offres à Sonja Delnon, chef du personnel:

HÔTEL DU RHÔNE QUAI TURRETTINI 1201 GENÈVE
TÉL. 022 731 23 36

THE RAPHAEL GROUP HOTELIERS

65838/12599

VPL
VILLA PRINCIPE LEOPOLDO LUGANO

Albergo **** ristorante di lusso cerca a partire da subito

Segretario-Ricezionista
(I, D, E, F)

Interessate con provata esperienza in questo settore sono pregate di contattare la direzione della
Villa Principe Leopoldo
Via Montalbano 5, 6900 Lugano
Tel. 091 55 88 55
Fax 091 55 88 25

RELAIS & CHATEAUX

65888/199885

Dynamisme. . . imagination. . . optimisme. . . expérience. . . sens de la communication. . .

. . .si ces **mots-clés** cadrent avec votre personnalité, alors vous êtes

la future directrice

d'une très importante brasserie du centre ville de Genève.

Date d'entrée: à convenir
Âge idéal: 30 à 40 ans
Profil: femme de terrain.

Faites-nous parvenir sans tarder votre dossier complet sous chiffre 65762 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

65762/367745

La Société suisse des hôteliers s'intéresse à vous

La Société suisse des hôteliers (SSH) cherche

une conseillère ou un conseiller en personnel

pour son service de placement Hôtel job à Lausanne

Son activité englobera:
- le placement fixe et temporaire de personnel qualifié auprès des hôtels et restaurants de Suisse romande
- la visite de la clientèle existante
- l'acquisition de nouveaux clients

Nous attendons de notre futur collaboratrice/collaborateur:
- d'excellentes connaissances des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- le goût pour les contacts humains et pour la vente
- de l'aisance dans le travail sur système informatique
- éventuellement de l'expérience dans le placement de personnel fixe et temporaire
- de bonnes connaissances de la langue allemande

Nous offrons:
- une mise au courant appropriée
- une place de travail agréable au centre de Lausanne
- un salaire et des prestations sociales de premier plan

Date d'entrée: 1er août 1994 ou à convenir.

Et qu'en est-il de vous? Notre association vous intéresse-t-elle?

Les offres manuscrites avec curriculum vitae, photo et les documents usuels, sont à adresser à M. Jean-Michel Illi.

Société suisse des hôteliers
10, rue des Terreaux
Case postale 377
1000 Lausanne 9

65903/357065

La Calèche

Rôtisserie
Chambres tout confort
Salles pour banquets

HÔTEL-RESTAURANT
Grand-Rue 122 2720 TRAMELAN
Tél. 032 97 61 67 Fax 032 97 58 61

Nous cherchons pour 1. 6. 1994 (place annuelle) le personnel suivant:

Bar: **Barmaid**

Restaurant: **Sommelière**

Profil souhaité:
- personne jeune et dynamique avec le sens des responsabilités
- nationalité Suisse ou permis valable.

Envoyez-nous vos offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo à:

Hôtel la Calèche
B. Krasniqi
Grand-Rue 122
2720 Tramelan

65748/201120

CARRIERE '94

HÔTEL DE LA PAIX LAUSANNE

Situation centre ville, 116 chambres, 6 salles de banquets, restaurant et bar cherche de suite ou date à convenir

réceptionniste (h/f)

Nous demandons:
- expérience de l'hôtellerie
- français, anglais, allemand
- connaissances en informatique un atout
- personne dynamique, aimant le contact
- bonne présentation
- Suisse ou permis B/C.

Nous vous remercions d'adresser vos offres, par écrit uniquement, à la direction.

Av. Benjamin-Constant 5, 1003 Lausanne
tél. 021 320 71 71 – fax 021 323 02 07

65933/18538

BEST WESTERN SWISS HOTELS

GRAND HÔTEL DES BAINS
Yverdon-les-Bains

Situé à quelques pas du centre-ville, au cœur d'un grand parc de verdure, le Grand Hôtel des Bains reflète le mariage subtil des audaces de notre temps.

Le Pavillon (Restaurant à la carte, 60 places)

La Belle Epoque (salle à manger pour pensionnaires et banquets, 200 places)

Le Côté Jardin (Café terrasse, 25/75 places)

Nous cherchons pour date à convenir

1er maître d'hôtel

- goût pour l'accueil et un service de qualité
- expérience de quelques années dans un établissement de 1ère classe
- bilingue allemand/français, autres langues un atout
- Suisse ou en possession d'un permis B ou C.

Prière d'adresser vos offres avec C.V. et copies de certificats à la direction.

Grand Hôtel des Bains
22, av. des Bains
1400 Yverdon-les-Bains

65913/250660

GRAND HÔTEL DES BAINS
Avenue des Bains 22 • CH-1400 Yverdon-les-Bains
Tél. 024/21 70 21 • Fax 024/21 21 90
Telex 457 278 GHBY

Lac Léman
l'Hôtel-Restaurant du Signal de Chexbres ★★★★

1604 Puidoux-Gare
téléphone 021 946 25 25

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

fille ou garçon de salle
stagiaire de service
(pour l'été)

Sans permis s'abstenir. Offres avec photo, CV et copies de certificats à la direction.

65928/28207

Urgent
Cherchons pour postes fixes, remplacements ou extras des

jeunes cuisiniers(ères)

- libre de suite ou à convenir
- Suisse ou permis valable.

Si un poste dans l'hôtellerie avec des horaires sympas vous intéresse appelez vite **M. Patrick Lurati** afin de fixer un rendez-vous.

ADIA HOTEL
(021) 320 68 11
Place de la Riponne 1 - CP 343
1000 Lausanne 17

P 65931/382050

Vous êtes pressé?...

touristik hotel+ revue

...transmettez alors vos annonces par **téléfax.**
24 heures sur 24.
Au numéro **031 372 23 95.**

Hôtel★★★ 150 lits

station du Valais central

cherche

manager

Vous devez posséder:

une solide formation de base, un certificat de capacité en hôtellerie ainsi que quelques années d'expérience

la maîtrise des langues française, allemande, et anglaise si possible

de l'aptitude à diriger le personnel et travailler de manière indépendante

des facilités en gestion et planification

les qualités humaines nécessaires à ce poste.

Nous vous proposons une ambiance jeune et dynamique dans un établissement neuf et une station en plein essor.

Entrée immédiate ou à convenir.

Adresser les documents usuels

avec photo et prétentions de salaire sous chiffre 65937 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

65937/170046

Mise au concours d'un poste de

directeur de station

Une station de montagne du Valais romand cherche à créer un poste de **directeur de station** qui correspond au profil suivant:

Sens de l'organisation, de la communication et du management. Âge: 35 à 45 ans. Maîtrise des langues. Esprit dynamique et motivé pour relever des défis. Années d'expérience dans la conduite d'une équipe. Prestations en rapport.

Faire offres sous chiffre P 36-169813 à Publicitas, 1870 Monthey.

P 65793/44300

Société de Consulting recherche pour l'un de ses clients propriétaire d'un hôtel moyen ★★★★ dans station du Valais central, ouvert toute l'année, un(e)

directeur(trice)

français, allemand, anglais

Si vous êtes âgé(e) de 30 à 45 ans, Suisse ou permis C, en possession du certificat de capacité «hôtel», au bénéfice de plusieurs années d'expérience dans un poste à responsabilités; si vous êtes dynamique, aisé(e) dans les contacts, ges-tionnaire formé en informatique, à même de motiver une équipe de collaborateurs, d'une grande disponibilité et de toute confiance. C'est avec plaisir que nous attendons votre offre complète (curriculum-vitae, copie de certificats, photo, références) que nous traiterons rapidement et en toute discrétion.

Ecrire sous chiffre E 018-146907 à Publicitas Lausanne, case postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P 65938/44300

★★★★★

HOTEL DE LA PAIX GENEVE

Cherchons

chef de rang qualifié

avec expérience dans l'hôtellerie de luxe, parlant français et anglais.

Suisse ou permis valable.

S'adresser à
Mme I. Funck,
Chef du personnel.

MAKE PRIVACY HOTELS & GASTRONOMIE

65807/12467

ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE
Depuis 1893

Dans le cadre de l'introduction de notre nouveau programme de formation et pour compléter notre équipe d'enseignants, nous sommes à la recherche d'un

professeur de cuisine

Votre cadre de travail: une école internationale de haut niveau dans un environnement exceptionnel

Votre champ d'activités: une grande cuisine de production impliquant des tâches et responsabilités multiples telles que
- Enseignement de la cuisine pratique à des groupes d'étudiants
- Planification, réalisation, distribution et supervision des menus dans un de nos restaurants (env. 500 couverts)

Votre profil:
- Aptitude particulière au travail en équipe
- Jeune d'esprit, créatif, ouvert et sensible aux nouvelles tendances de la restauration
- Maîtrise fédérale de cuisine ou titre jugé équivalent
- Connaissance de l'anglaise souhaitée.

Votre entrée en fonction: 1. 9. '94 ou à convenir.

Cette offre vous séduit et vous vous sentez apte à enthousiasmer et à transmettre votre savoir?

Alors faites parvenir votre candidature avec documents usuels à: M. Pierre Berthet, secrétaire général, Ecole hôtelière de Lausanne, 1000 Lausanne 25.

Une institution de la Société suisse des hôteliers

65871/18627

Hôtel de France, 1450 Ste-Croix

Nous cherchons pour date à convenir

une stagiaire de réception

sachant le français/l'allemand/ev. l'anglais et avec des connaissances de l'informatique.

Veuillez faire parvenir votre dossier avec photo à:

Hôtel de France, Mme R. Jansen
1450 Ste-Croix

65855/32999

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

HRS HUMAN RESOURCE SERVICES *sucht...*

International Hotel Management Group is looking for:

GENERAL MANAGER
350-rooms/*****/opening April 1995
in Alma-Ata (Kasachstan)
FINANCIAL CONTROLLER
220-rooms/**** in Moscow
CHEF DE CUISINE
335-rooms/****/4 Restaurants
in Tbilisi (Georgia)
CHEF DE CUISINE
235-rooms/****/ in Novgorod (Russia)

Please send your CV with photo or call our office for information
HRS Doris Joho, POB 521,
Schaffhauserstr. 117, CH- 8302 Kloten
Tel.: 01/813 01 07, Fax: 01/813 01 56 (DJ0594)

65869/353787

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

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

---

büro **metro**

Auslandstellen, Schiffstellen Kaderstellen, Sprachaufenthalte

Wir suchen dauernd für:

KREUZFAHRTSCHIFFE

Gutes Englisch Voraussetzung!

HOTELFACHPERSONAL
PÂTISSIERS
KELLNER

JERSEY, GUERNSEY SUMMER 1994:

KÖCHE/KÖCHINNEN
KELLNER/KELLNERINNEN
ALLROUNDERINNEN

Für Leute aus der EWR keine Arbeitsbewilligung nötig. Für Schweizer Fachleute Bewilligungen möglich!

Tel. 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich

65926/51136

We need a new Chef!

The Kairaba Beach Hotel is a five star hotel with 142 rooms and substantial convention space in The Gambia, Westafrica (in operation for the past four years).

Our target groups include tourists, business people and convention visitors. Our F&B operation is manyfold and requires first hand knowledge of fine international cuisine, preparation of buffets and local dishes. It needs both experience in working with Africans as well as the ability to produce good quality at reasonable prices.

The hotel is under German management. Should you be interested in this position please give us a call or send us a fax at the following address:

Continental Hotel Consultants,
Goethestrasse 12, D-80336 Munich,
Tel. 0049–89–53 03 11,
Fax 0049–89–53 24 78

65783/47325

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

I.C.H.

Wir suchen für die kommende

Sommersaison 1994
(Mai bis September/Oktober)

für unser auf westlichen Standard umgebautes Hotelschiff Peterhof in St. Petersburg, mit 120 Gästezimmern, zwei Restaurants, einer Cafeteria und einer grossen Bar, jüngeren und initiativen

Restaurant-Manager

Fundierte F&B-Basis mit Erfahrung in der Führung einer grösseren Brigade, Jahres- oder Saisonanstellung.

Adm. Assistant

Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung, Saisonanstellung.

Suchen Sie eine nicht ganz alltägliche Aufgabe? Dann würden wir uns freuen, wenn Sie bei diesem interessanten Projekt mitmachen möchten. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, zusammen mit einem Foto neueren Datums, an:

I.C.H. Management SA,
Villa Stadtpark, z. H. Kurt Baumgartner,
Neue Jonastrasse 91, Postfach 1476,
8640 Rapperswil, Telefon 055 27 27 55

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Schweizer, 25jährig, Absolvent der Hotelfachschule Zürich.

Erfahren in Mitarbeiterführung und Organisation, **sucht** auf Dezember 1994/Januar 1995

neue Herausforderung

Zurzeit in ungekündigter Stellung.

Angebote unter Chiffre 65946 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65946/382154

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

Personalengpass? Kein Problem!

Ein aufgestelltes, serviceerfahrenes Team möchte Ihnen bei Personalmangel aushelfen. Auch Bankett- oder Terrassenservice kann uns nichts anhaben, da wir sturmerprobt sind.

Informationen erhalten Sie bei:

BaRe Hilfe
Telefon 01 713 23 08 oder
Natel 077 88 79 32

Ein Anruf, der sich bestimmt lohnt!

O 65921/334405

Küchenchef

33jährig, verheiratet sucht neuen interessanten Wirkungskreis in Basel oder Luzern und Umgebung.

Beste Referenzen, Auslanderfahrung.

Offerten unter Chiffre V 005-121015 an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 65794/44300

Geschäftsführer/Gerant, langjährige Kader-/Führungserfahrung, Fronteinsatz, umsatzorientiert, Erlebnis-/Unterhaltungsgastronomie, Zürich/Umgebung, Fähigkeitsausweis A, Sprachen: D/E/I/Sp, nach Vereinbarung. Offerten bitte unter Chiffre 65548 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65548/382079

Handelsschüler (19), Schweizer, Hotel-Fan, zurzeit vor Prüfungen zum Handelsdiplom VSH, **sucht** anschliessend

Praktikumsstelle

(Sommer '94 bis Sommer '95) in grösserem Deutschschweizer Hotel.

Telefon 056 26 64 18

65868/382135

Junger Mann (19jährig) mit Sek.-Abschluss, initiativ, ehrgeizig, **sucht** eine **Herausforderung als**

Servicelehrling

in einem gepflegten 4- bis 5-Stern-Hotel (Mittel-/Grossbetrieb) ab dem nächsten Lehrlingsbeginn (auch früher) in der Zentral-, Ost- oder Nordostschweiz.

Offerten bitte unter Chiffre 65866 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65866/382142

Küchenchef

Mitte 40, verh., **wohnhaft in Zürich,** sucht nach Übereinkunft neue Position in Hotel-/ oder Restaurationsbetrieb 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 Referenzenaussagen 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

Ich suche per sofort oder nach Übereinkunft Stelle als

Chef de service/ Stv. Geschäftsführerin

Ich habe langjährige Erfahrung im Gastgewerbe. Luzern oder Umgebung.
Offerten bitte unter Chiffre 65803 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65803/350117

21enne cerca un lavoro come

segretaria in un albergo (recezionista)

per perfezionare l'italiano. Apprendistato commerciale; esperienza in banca e fiduciaria.
Lingue: tedesco (lingua madre), inglese e italiano (6 mesi di corsi in ciascun paese), francese (conoscenza scolastica).
Disponibile: dalla metà di giugno o se è necessario prima.
Andrea Fedier,
Lindenstrasse 12a, 8880 Walenstadt,
Telefon 081 735 19 01 di sera.

P 65796/44300

Portu ☆ ☆Berna
Information
Gesucht !!
ARBEITGEBER
für Portugiesen!
Saison-Jahres- und Kurzaufenthalter !! 61445/373524
Vermittlung kostenlos!!!
Tel:(031)311 25 10
Fax:(031)311 26 85

Junges, motiviertes

holländisches Paar

Er: **gelernter Koch** (21jährig), Commis de cuisine
Sie: **Serviertochter** (19jährig)

Wir suchen im Deutschschweizer Raum ab 1. Oktober oder zur Wintersaison 1994/95 neue Herausforderung in einem internationalen namhaften Hotel/Restaurant.

Ihre Offerten bitte unter Chiffre 65945 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65945/382141

34jähriger CH-Koch

mit Diät-Zusatzausbildung und langjähriger Erfahrung in führenden Positionen im Gastgewerbe, sucht auf Aug./Sept. '94 neue Herausforderung in leitender Stelle in einem Heim-, Tages- oder Spitalbetrieb im Raume Thun und Berner Oberland.

Angebote unter Chiffre 65811 an hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65811/382122

Holländer, **gelernter Koch** (21jährig) mit Berufserfahrung in guten Hotels **sucht** als

Commis de cuisine

ab 1. Oktober oder zur Wintersaison 1994/95 im Deutschschweizer Raum eine **neue Stelle** in einem internationalen namhaften Hotel-Restaurant als neue Herausforderung.

Ihre Offerten bitte unter Chiffre 65944 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65944/382141

33jähriger Gastronomiefachmann, gelernter Koch, Hotelfachschuldiplom, 16 Jahre Erfahrung im Gastgewerbe, sucht **obere Kaderstelle (Geschäftsführer),** eventuell kleines Restaurant, Café zu mieten, Zentralschweiz, vorwiegend Kanton Zug.
Angebote unter Chiffre 65951, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65951/352179

30jährige Schweizerin sucht Stelle als

Betriebsassistentin

für Hotel, Restaurant oder Touristik.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter **Telefon 041 37 58 55.**

P 65797/7803

Weg mit alten Titeln wie Hotel-Direktor, Room-Division-Manager. . .

Hier kommt

der Gastgeber (CH 34)

Wenn
- kompetente Anwendung von Marketing-Instrumenten
- Stammkundschaftbetreuung
- Verkauf und Öffentlichkeitsarbeit
- solide Grundausbildung
- betriebsökonomisches Denken
- Erlebnisgastronomie

genau das Richtige für die Führung Ihres Unternehmens/Hotels sind, freue ich mich schon jetzt auf Ihre baldige Kontaktaufnahme unter Chiffre 65759 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65759/369195

Cadre dirigeant dans **l'hôtellerie,** le **tourisme** et les **affaires**

50 ans – A.E.E.H. – CH/F. – F.D.E.I

Avec important fichier clientèle internationale très aisée,

cherche position de **consultant,** région lémanique.

Ecrire sous chiffre 65473 à hôtel revue et revue touristique, case postale, 3001 Berne.

65473/376256

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

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	❒ Fr. 120.–	❒ Fr. 72.–	❒ Fr. 38.–
Ausland (Landweg)	❒ Fr. 159.–	❒ Fr. 95.–	❒ Fr. 52.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	❒ Fr. 218.–	❒ Fr. 130.–	❒ Fr. 72.–
Ausland (Luftpost) Übersee	❒ Fr. 299.–	❒ Fr. 181.–	❒ Fr. 99.–

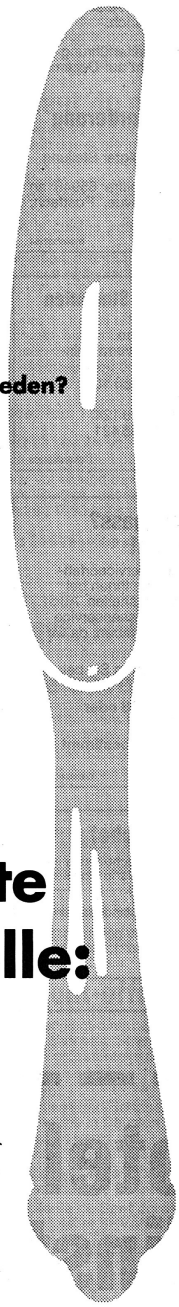
☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen**

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

An alle Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Sind Sie...

auf der Suche nach einer guten Stelle im Gastgewerbe?



Möchten Sie...

einmal ganz unverbindlich mit erfahrenen Fachleuten über Ihre Karrierepläne im Gastgewerbe reden?

Wüssten Sie gern...

wie man Chancen und Talente im Gastgewerbe besser nutzen kann?

Dafür gibt es eine spezialisierte Beratungs- und Vermittlungsstelle:

HOTEL *job* SHV
PERSONALBERATUNG

HOTEL JOB SHV mit Büros in Bern und Lausanne ist eine erfolgreiche und vielgenutzte Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Der kostenlose Beratungs- und Stellenvermittlungs-Service für feste Stellen, Express-Vermittlung und Temporäreinsätze wird Angestellten kostenlos angeboten.

Jede Bewerbung wird an verschiedene Betriebe geschickt. Wer also frühzeitig sucht, hat die grössere Chance, mehrere Angebote zu erhalten und kann dadurch sorgfältiger planen.

Nutzen Sie diesen professionellen Service des SHV. Denn mit HOTEL JOB SHV kostet Sie eine gute Stelle höchstens eine Briefmarke.

Verlangen Sie weitere Unterlagen per Fax, Telefon oder Post.

HOTEL JOB SHV
Monbijoustrasse 130
Postfach, CH-3001 Bern
Tel. 031 370 43 33
Fax 031 370 43 34

HOTEL JOB SSH
Rue des Terreaux 10
Case postale, CH-Lausanne 9
Tel. 021 320 28 76
Fax 021 320 02 64

Bitte senden Sie mir das Bewerbungsformular für

☐ Kaderstellen und Führungskräfte
☐ Fachpersonal

Ich erwarte Ihren Anruf auf die Nummer

0 /

Vorname:

Name:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort: