Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 19

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 19
12. Mai/12 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

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

Tessiner Wanderweggesetz 2
Mit neuem Wanderweggesetz und umfassender Renovation bringt das Tessin seine Wanderwege wieder à jour.

Mit Gütesiegeln erfolgreich 5
Vor einem Jahr wurde in Saas Fee das Qualitätsgütesiegel «Q for You» eingeführt. Die Zwischenbilanz ist positiv.

F & B·TECHNIK

Rund ums Alu-Sammeln 11
Aluminium zu sammeln lohnt sich kaum noch, sagen Experten, besonderes wenn es zu stark verschmutzt ist.

Schweizer Bio-Weine 13
Noch interessiert sich nur ein kleiner Teil des Gastgewerbes für Bio-Weine. Aber die Nachfrage wächst.

TOURISTIK·REISEN

Max Laube wieder da! 15
Nach zwei Konkursen hat ihn die Reisebranche wieder: Max Laube veranstaltet von neuem.

Neuer Verkaufspool 15
African Safari Club, Avione und Corona schliessen sich zu einem ISTO-ähnlichen Verkaufspool zusammen.

HOTEL·TOURISME

Stagnation à Cointrin 23
Les Allemands, les Américains et les Japonais boudent l'aéroport de Cointrin, qui progresse faiblement au total.

Succès pour Papiliorama 24
Plus d'un million de visiteurs en cinq ans: Papiliorama apporte beaucoup au tourisme de la région neuchâteloise.

SHV·SSH·SSA

Fondation EHL SSH 25
La séance a été marquée par les adieux du président Christian Seiler et la présentation de Marion Gétaz.

«Futé no. 3» 25
Le magazine incite les jeunes à s'intéresser aux possibilités d'emplois dans l'hôtellerie suisse.

Mehrwertsteuer

Exportsatz für die Hotellerie «kostet» weit weniger, als Bundesrat Stich behauptet

Bei einem Exportsatz von 2 Prozent für die Hotellerie würden dem Bund nicht 250 Millionen Franken fehlen, wie Bundesrat Otto Stich behauptet, sondern nur 134 Millionen. Dies ergaben differenzierte Berechnungen des Schweizer Hotelier-Vereins SHV und der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH.

ANDREAS NETZLE

Obwohl der Ständerat dem Exportsatz für die Hotellerie klar zustimmte, hat sich der Bundesrat in der letzten Woche erneut gegen die Gewährung eines reduzierten Satzes für touristische Exportleistungen ausgesprochen. Im Moment liegt jedoch der Ball beim Nationalrat, der die Motion *Bezzola* wahrscheinlich im Juni beraten wird. Einmal mehr wiederholte der Bundesrat sein Argument, wonach die Mehrbelastung für die Hotellerie erträglich sei, zumal der Normalsatz von 6,5 Prozent nicht höher liege, als der Sondersatz für die Hotellerie im übrigen Europa. Nicht erwähnt blieb jedoch, dass dort der Normalsatz weit höher, nämlich zwischen 15 und 20 Prozent liegt, die Differenz also viel grösser ist. Stich hält ausserdem die Einnahmenausfälle «von mindestens 250 Millionen Franken» bei einem Exportsatz von 2 Prozent für den Bund für nicht verkraftbar.

Stichs falsche Rechnung

Nach neuen Berechnungen des SHV und der SGH beträgt der Ausfall jedoch nur 134 Millionen. Recherchen der *hotel + touristik revue* haben ergeben, dass die Kalkulation des Finanzdepartementes auf alten Zahlen sowie falschen Überlegungen beruhen. Basis waren Zahlen aus dem Jahr 1990, ein NZZ-Artikel vom Mai 1991 (!) und der Bericht einer Kommission Rohner aus den 70er-Jahren. Bei einem angenommenen Gesamtumsatz im Gastgewerbe von 15 Milliarden wurde ein Logement-Anteil von 35 Prozent angenommen. Von diesen 5,5 Milliarden wurden wiederum 4½ Prozent (Normalsatz minus Exportsatz) genommen. Laut Auskunft aus der Eidgenössischen Steuerverwaltung entsprechen diese 250 Millionen dem effektiven Steuerausfall für den Bund.

Laut SHV-Vizedirektor *Christian Hodler* besteht der Hauptfehler von Stichs Leuten darin, dass sie den Logement-Anteil von durchschnittlich 35 Prozent in Beherbergungsbetrieben fälschlicherweise den Zahlen der Gesamtbranche zugrunde gelegt haben. Bezogen auf sämtliche gastgewerblichen Betriebe (Hotels und Restaurants) liegt der Beherbergungsanteil aber selbstverständlich weit unter 35 Prozent! Auch die Kontrollrechnung der Steuerexperten ist falsch: Um zu beweisen, dass die 5,5 Milliarden Logement-Anteil stimmen, dividierten sie diese Summe durch die Logiernächtezahl von 1991 (78 Millionen), um einen realistischen durchschnittlichen Logementpreis von 70 Franken zu erhalten. Falsch ist hier laut Hodler, dass auch die Parahotellerie-Zahlen – rund 41 Millionen Übernachtungen – eingerechnet wurden, obwohl sie nicht dem Exportsatz unterstellt werden. Bei beiden Rechnungen entsteht somit ein Fehler von fast 100 Prozent.

Investitionsmittel fehlen

Die differenzierten Berechnungen von SHV und SGH stützen sich auf die Beherbergungsmoyenne, die durchschnittliche Belegung und Anzahl der Betten sowie auf den Umsatz für Logement und Frühstück, jeweils aufgeschlüsselt nach vier Hotel-Kategorien (1 + 2, 3, 4, 5 Sterne). Der aktuelle Jahresumsatz für Logement und Frühstück in der Schweizer Hotellerie beträgt demnach knapp 3 Milliarden. 4½ Prozent davon, also die Differenz zwischen Normal- und Exportsatz und damit der Steuerausfall, ergeben 134 Millionen.

Konkurrenzfähigkeit fördern

Der Steuerausfall ist laut SHV-Präsident *Alberto Amstutz* somit deutlich geringer als vom Bundesrat in allen Abstimmungsbroschüren und Stellungnahmen angegeben. Aber auch der tatsächliche Betrag von 134 Millionen bedeute für die Hotellerie eine schwere Last.

Mit diesem Geld könnten bei einer Verzinsung von fünf Prozent Investitionen von rund 2,6 Millionen Franken verzinst werden. Die spürbare Bereitschaft zur Qualitätverbesserung und die Bemühungen der Schweizer Hotellerie, preislich konkurrenzfähig zu bleiben, dürften nicht aus finanzpolitischer Kurzsichtigkeit verhindert werden, meint Amstutz.

Er hofft, dass sich der Nationalrat dem Ständerat sowie den Empfehlungen von FDP und CVP anschliessen und den Exportsatz im Juni beschliessen.

EIBTM et SCIM

Le voyage d'affaires en vedette

Le voyage d'affaires et les voyages de motivation seront en vedette ces prochains jours dans notre pays. Zurich tout d'abord accueillera lundi le SCIM, vitrine des spécialistes suisses de la branche. Les participants de cette manifestation prendront mardi le chemin de Genève où se tiendra la 7e foire internationale EIBTM. Quatre-vingts pays y seront représentés. Le voyage d'affaires et sa composante incentive constituent un marché ardemment convoité. Les deux manifestations dans le détail.

Pages 19 et 23

SVZ-Mitgliederversammlung

Generationen wechseln

Für das herausragendste Ereignis an der 54. Mitgliederversammlung der Schweizerischen Verkehrszentrale in Schaffhausen sorgte *Walter Leu*, der Direktor der SVZ. Er kündigte seinen Rücktritt per Ende Jahr an. Neben dem neuen Chef-orientierungsläufer *Paul Reutlinger*, brauche es auf dem Direktorenposten nun auch einen neuen Kartenleser, meinte Leu, der gemäss *Peter Keller* vom Dienst für Tourismus im Biga ab kommendem Jahr möglicherweise als Präsident der «Schweizerischen Stiftung Pro Patria für kulturelle und soziale Werke» amtieren wird. Der neue Präsident der Schweizerischen Verkehrszentrale unterstrich, dass er es als seine Hauptaufgabe betrachtet, die Marke Schweiz noch unverwechselbarerw mit all ihren Produktedetails zu profilieren und sie mit modernsten Kommunikationsmitteln in die Welt zu tragen. Er werde sich dafür einsetzen, dass alle Leistungsträger der schweizerischen Tourismusbranche so rasch wie möglich mit einem globalen Kommunikations- und Reservationsnetz vernetzt sein würden. Den Turn-around für den Schweizer Tourismus schaffe er nur in enger Zusammenarbeit mit den Decision Makers in dieser Branche. Gemeinsam mit ihnen wolle er ein neues «Turbo- und Tornadomarketing» betreiben, rief er aus.

Seiten 2 und 21

Special

Geschäftsreisen

Will man bei Geschäftsreisen einsparen, muss man sich mehr mit dem Umfeld des Geschäftsreisens beschäftigen! Das Thema Business Travel wird jedoch oft vernachlässigt – die Fernweh-Karibik oder das sonnige Mallorca locken mehr als ertragsfördernde Kickback- oder Managementgebühren-Analysen.

Dennoch: Im internationalen Geschäftsreiseverkehr kann viel Geld gemacht oder verloren werden, wie diese Woche im neuesten «Special Geschäftsreisen» zu lesen ist.

Grüsse von über 300 zufriedenen Hoteliers.
DIALOG hotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
INFORMATIONEN UND REFERENZEN
062 - 86 31 86
SIMULTAN
Altishofen Bern Genf Lugano

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

Rosenthal
für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:
Sternegg
Suisse romande:
M. Feissel
St-Légier/Vevey
Tel. (021) 943 37 30
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich
Manessestr. 10
Tel. 01-242 32 88

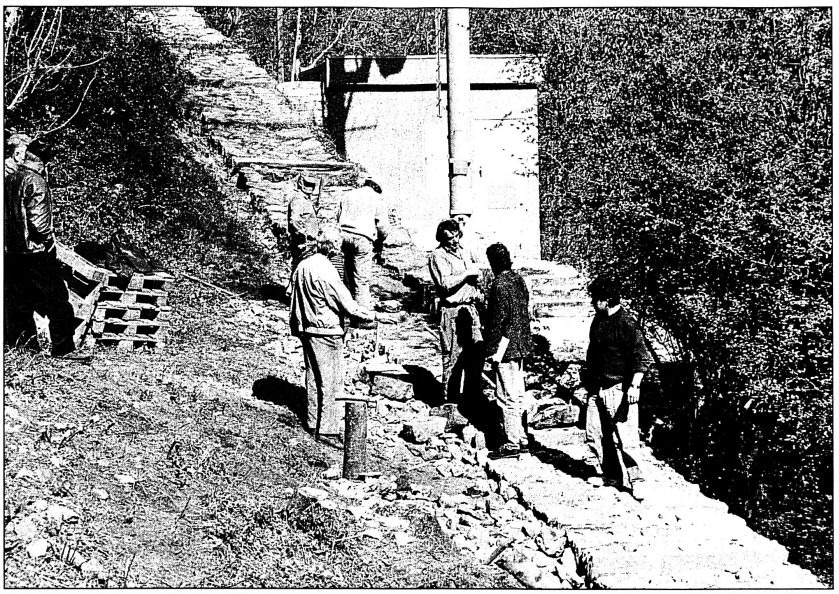
keys
Rebag Data AG
und ihre Partner
8134 Adliswil
Tel. 01/710 71 10
IBM Business Partner
keys Software. Bringt Sie eine Runde weiter!

Kantonales Tessiner Wanderweggesetz

Anstrengungen zur Verbesserung der Wanderwege

Wanderer klagen im Tessin immer wieder über ungenügend unterhaltene oder schlecht markierte Wanderwege. Mit einem neuen kantonalen Wanderweggesetz und zahlreichen Arbeitslosenbeschäftigungsprogrammen dürfte dieser Missstand jedoch in absehbarer Zeit behoben werden.

HANSRUEDI SCHÄR



Arbeitslose arbeiten an Tessiner Wanderwegen. *Foto: Tessiner Zeitung*

Vor allem im Frühjahr und im Herbst stellen die Wanderer ein bedeutendes Kontingent der Tessin-Touristen. Und immer mehr kommen auf den Geschmack: Die Nachfrage nach Informationsmaterial bei den Verkehrsvereinen hat sich im letzten Jahr verdoppelt. Folge, so glaubt Verkehrsdirektor *Eugenio Foglia*, der Kampagne «Ticino – natura e cultura».

Doch nicht überall kann das Angebot den Erwartungen der Gäste entsprechen: Dieses ist zwar mit 3500 Kilometern äusserst grosszügig, aber so weitläufig, dass es kaum zu unterhalten ist. Mancherorts sind die Wege ungenügend unterhalten und nur noch schwer zu erkennen, was zusammen mit von den Touristen oft beklagter ungenügender Signalisierung schon manchen Wandersmann vom rechten Pfad abgebracht hat. Und immer kommt es leider auch wieder zu tödlichen Unfällen. Was allerdings, so betonen die Retter, in erster Linie auf die Leichtsinnigkeit der Wanderer zurückzuführen ist, die schlecht ausgerüstet sind, sich in der Zeit verschätzen oder freiwillig die signalisierten Pfade verlassen.

Beschränkte Mittel

Die Anstrengungen der letzten Jahre lassen sich zwar durchaus sehen: Zwischen 1985 und 1992 wurden im Schnitt jährlich 1,2 Millionen Franken (mit deutlich steigender Tendenz) in die Wanderwege investiert. Doch die Mittel der lokalen Verkehrsbüros, auf denen diese Bürde bisher grösstenteils lastete, sind beschränkt. Und die über das Tourismusgesetz geregelten Kantonsbeiträge hielten sich mit durchschnittlich etwa 100 000 Franken jährlich – 30 pro Kilometer – in Grenzen; noch etwas knausriger zeigten sich die Gemeinden mit nur gerade 73 000 Franken.

Das am 1. April in Kraft getretene kantonale «Gesetz über Fuss- und Wanderwege» in Anwendung des entsprechenden Bundesgesetzes von 1985 sollte jedoch jetzt die Situation merklich verbessern. Das Gesetz schafft zum einen Klarheit über die jeweiligen Kompetenzen, zum andern solidere finanzielle Grundlagen: Die Planung liegt künftig zentral in der Hand des kantonalen Umwelt- und Baudepartements; die Kosten für neue Wege gehen zu mindestens 70 Prozent zu Lasten des Kantons, den Rest teilen sich Gemeinden, Verkehrsvereine und andere Organisationen; und für den Unterhalt sind zwar weiterhin in erster Linie lokale Verkehrsbüros und Gemeinden zuständig, doch werden diese künftig dafür vom Kanton jährlich mit einer halben Million unterstützt. «Man kann nie genug Mittel haben», so Foglia, «doch wenn wir das Netz verkleinern, können wir in ein paar Jahren soweit sein.»

Arbeitslosenprogramm

Einen wichtigen Beitrag zum Unterhalt des Wegenetzes leisten in jüngster Zeit auch Arbeitslose in Beschäftigungsprogrammen. Die meist von Gemeinden oder Verkehrsvereinen organisierten Programme finanziert zu 85 Prozent der Bund, wenn die Beschäftigten Anrecht auf Arbeitslosengeld haben; im andern Fall übernimmt Bern 50 und der Kanton 35 Prozent. Mit einem Kostenanteil von 15 Prozent bleibt für die Organisatoren die Belastung in jedem Fall bescheiden. Bei durchschnittlich drei Personen und vier bis fünf Monaten Dauer pro Programm wurden so 1993 in 35 Programmen über 10 000 Arbeitstage in die Wanderwege investiert. Und auch dieses Jahr sind bereits wieder zahlreiche Programme angelaufen: So zum Beispiel dasjenige des Vereins «Pro Centovalli», wo neun ausgesteuerte Arbeitslose bis zum Herbst 20 Kilometer sanieren werden – 45 Kilometer wurden auf diese Weise in den letzten zwei Jahren bereits instandgestellt.

Private Projektträger

Oft sind es aber auch Private, die in die Bresche springen. Ein Projekt besonderer Art lief letztes Jahr am Luganersee an der Westflanke des Monte Generoso: Der Zürcher Architekt *Hansruedi Bolliger*, der seit Jahren in Melano eine Pension führt, wollte nicht länger zuschauen, wie die Wanderer ihren Weg teilweise auf der stark befahrenen Kantonsstrasse zurücklegen mussten. Und da sich weder die Gemeinden noch der Verkehrsverein Mendrisio erwärmen liessen, lancierte er im Namen des Vereins «Pro Generoso Ovest» eine originelle Initiative für Kleingruppen: Pro drei Stunden Arbeit mit Pickel und Schaufel offerierte er eine Gratisübernachtung. Vier Gruppen zwischen fünf und acht Personen meldeten sich. Resultat: ein Stück neuer Wanderweg und ein freigelegter verschütteter Holzpfad. Das gelungene Experiment wird dieses Jahr wiederholt.

Das private Engagement wird auch in Zukunft wichtig sein. Besondere Bedeutung kommt deshalb der Gründung am 1. Dezember 1993 einer Sektion der «Schweizer Wanderwege» im Tessin zu. Diese ist derzeit daran, im Auftrag des Kantons das definitive Wegenetz festzulegen. Das Motto dabei lautet: weniger ist mehr.

Kantonale Gesetzgebungen

Das Bundesgesetz über die Fuss- und Wanderwege vom 4. Oktober 1985 haben bisher die Kantone Appenzell Innerrhoden, Jura, Neuenburg, Nidwalden, Tessin und Wallis mit einem kantonalen Gesetz umgesetzt. In Bern, Genf, Graubünden, Schwyz und Zug ist ein solches in Vorbereitung. Luzern, St. Gallen, Thurgau und Zürich haben die entsprechenden Normen in bestehende Gesetze integriert. Die übrigen Stände haben entsprechende Verordnungen erlassen oder in Vorbereitung. *HRS*

15. Mai: Familienwandern

Die Schweizer Wanderwege haben – zusammen mit den deutschen Vereinigungen für Wanderwege – den Sonntag, 15. Mai 1994, zum Familienwandertag erklärt. Verschiedene kantonale Sektionen der privaten Organisationen für das Wanderwegwesen in der Schweiz bieten an diesem Wandertag leicht begehbare und geführte Wanderungen für Familien an. Informationen zum Familienwandertag im «UN-Jahr der Familie» und zu den Schweizer Wanderwegen sind erhältlich: Schweizer Wanderwege, Im Hirshalm 49, CH-4125 Riehen. *VY*

PRESSESPIEGEL

Zum Rücktritt von Walter Leu

An der Mitgliederversammlung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) gab es eine Überraschung, die allerdings nicht für alle eine solche war. SVZ-Direktor Walter Leu wird auf Ende dieses Jahres zurücktreten.

Neue Zürcher Zeitung

«Da rast der See und will sein Opfer haben» (Schiller): Ganz überraschend kommt die Ankündigung des Rücktritt Leus nicht. Zwar konnte man dem Direktor der SVZ den Posten *nicht nehmen*; es wurde Leu aber im Verlauf der letzten paar Monate offenbar immer klarer, dass er ihn auch *nicht behalten* konnte. Es gehört nun einmal zum gängigen Reorganisationsritual (ausser in Verwaltungen), dass «Opfer» gebracht werden. Da nützt es Walter Leu wenig, dass die Leistungen der von ihm geführten SVZ im Ausland – was eigentlich nicht ganz unwichtig ist – erheblich besser gewürdigt werden als in der Schweiz, wo eine Branche ihre eigenen Schwachstellen (Lücken im Preis-Leistungs-Verhältnis, Verlust des Lächelns, lokaler Werbeamateurismus, Forderungementalität à la MWSt.-Ausnahme und so weiter) mit Ansprüchen an eine Organisation kompensieren, die sie auf der anderen Seite nicht anständig mitfinanzieren will.

Der Bund

«Der Rücktritt kam für mich eher unerwartet», erklärte SVZ-Präsident Paul Reutlinger. Er bedaure den Schritt, da ein Freund gehe, mit dem er längere Zeit zusammengearbeitet habe. Auf der anderen Seite gebe ihm der Rücktritt die Chance eines personellen Neuanfangs. Die Kündigung sei eine absolut freiwillige Entscheidung gewesen. Auch vermute er, dass Leu mit dem Hayek-Bericht nicht durchweg einverstanden gewesen sei. «Es ist gut möglich, dass er von seinem Wesen, vielleicht auch von seiner Generation her eben andere Prioritäten gesetzt hätte, dass er einen anderen Bezug zu neuen Marketing- und Kommunikationsformen besitzt als moderne Marketingplaner.»

Berner Zeitung BZ

Bis zum Jahresende wird der bald 60jährige Leu zusammen mit dem Projektleiter das eingeleitete Optimierungsprogramm weiterführen. Dazu gehört auch der begonnene Abbau von insgesamt 100 Stellen. «Dieser Verantwortung will ich mich noch stellen», sagt er: «Ich will jetzt nicht einfach abschleichen.» Die Umsetzung der neuen Strategie wird dann Sache von Leus Nachfolger sein.

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet

Victoria® DESIGN

Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:

HR 94

Bitte einsenden an:
Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar
Tel. 042-33 15 51, Fax 042-31 93 00

SWISSORAMA

Berner Oberland

Seit 1989 versucht **Beatenberg,** dem Konzept «Beatenberg 2000» des geografischen Institutes der Universität Bern wo immer möglich zu folgen. Neuster Schritt ist die **Projektierung einer Sport- und Freizeitanlage,** deren Fehlen im betreffenden Konzept bemängelt wird. *Andreas Müller*, Präsident des Verkehrsvereins Beatenberg und Direktor einer Privatschule, plant in enger Zusammenarbeit zwischen seinem Betrieb, den öffentlichen Schulen und Touristikern einen rund drei Millionen Franken teuren Mehrzweck-Bau. *PG*

Graubünden

An der Delegiertenversammlung des **Wirteverbandes Graubünden** prangerte deren Präsident *Andy Abplanalp* eine **für die Bergregionen wirtschaftsfeindliche Ausländerpolitik des Bundesrates** an. «Wir werden für unsere Mitarbeiter weiterkämpfen», versicherte der Aroser Hotelier. Das Problem der Gastarbeiter aus dem ehemaligen Jugoslawien sei zwar um ein Jahr aufgeschoben, aber noch keineswegs zufriedenstellend gelöst, denn ab 1995 wolle der Bund bewährte Mitarbeiter im Bündner Gastgewerbe aus Ex-Jugoslawien «zum Teufel jagen». Der Bündner Wirteverband fordert eine humane Lösung für Saisonniers aus Ex-Jugoslawien, deren Zahl in den letzten Jahren markant zurückgegangen ist. Bezüglich der Mehrwertsteuer, deren Einführung vom Bündner Wirteverband vehement bekämpft worden war, akzeptiere man den eindeutigen Volksentscheid. «Wir wollen mit gleich langen Spiessen kämpfen wie unsere Konkurrenten im benachbarten Ausland, wo ein reduzierter Ansatz für das Gastgewerbe zur Anwendung gelangt». *FS*

Wallis

Der **Verkehrsverein Bettmeralp** konnte im letzten Geschäftsjahr seine **Übernachtungszahlen** knapp halten: Insgesamt zählte man 388 009 Logiernächte; **0,3 Prozent weniger** als im vorangegangenen Rekordjahr. Vom leichten Rückgang war in erster Linie die Hotellerie betroffen, die auf Bettmeralp ohnehin eine untergeordnete Rolle spielt. Dem Minus von 2,7 Prozent im Sommer steht eine leichte Zunahme (+0,4 %) im Winter gegenüber. *GER*

*

Die Logiernächte auf der **Riederalp** sind auch im letzten Jahr angestiegen, nämlich um 1,3 Prozent auf 351 788 Übernachtungen. Wie an mancher Walliser Ferienstation bereiten den Tourisitkern die saisonal unterschiedlichen Tendenzen Kopfzerbrechen. Erneut hat man im **Sommer Einbussen** verkraften müssen, während im **Winterhalbjahr** die **Logiernächtezahlen um vier Prozent** auf nunmehr 215 372 Übernachtungen **gesteigert** werden konnten. Um weiterhin konkurrenzfähig zu bleiben, werden die Beförderungsanlagen erneuert. Der alte Skilift Blausee und die parallelgeführte Zweier-Sesselbahn sollen durch eine Gondelbahn mit Zwölfer-Kabinen ersetzt werden. *GER*

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*

Der vor fünf Jahren bewilligte Beitrag von 50 000 Franken jährlich der **Wirtschaftförderung** Nidwalden ist **ausgelaufen.** Der **Verkehrsverband Nidwalden** hat als Reaktion darauf an der Generalversammlung die **Beiträge** der Verkehrsvereine und Transportunternehmen auf 64 000 Franken **verdoppelt** sowie andere Mitgliederbeiträge erhöht. Zusätzliche Einnahmequellen resultieren allerdings aus der Erhöhung der Beherbergungstaxe von 30 auf 50 Rappen. Neu als Mitglied aufgenommen wurde der Obwaldner Tourismusverband Engelberg. *VY*

Basel

An der Jahresversammlung des **Verkehrsvereins Baselland** (VVBL) im April wurde der **Verkehrsverband Laufental** nach dem Kantonswechsel des gesamten Gebiets zum Baselbiet einstimmig aufgenommen. Ausserdem wurde der Laufentaler Verbandspräsident *Walter Bucher* in den Vorstand gewählt. In seiner Präsidialadresse gab VVBL-Präsident *Alex Rudin* seinem Bedauern Ausdruck, dass der Verband nur wenig Anerkennung bei den Behörden geniesse. Die staatlichen Beiträge (15 000 Franken) seien bescheiden. *IA*

Kommentar

Generationenwechsel an der Spitze der SVZ hat begonnen

An der Spitze der SVZ ist ein grösserer personeller Wechsel im Gang. Präsidium und Direktorium (jeweils Chefs und Vize) der SVZ werden innerhalb zweier Jahre möglicherweise vollständig ausgewechselt sein. Diese Mutationen entsprechen einem eigentlichen Generationenwechsel. In der Phase, in der Paul Reutlinger mit der SVZ und letztlich mit dem Schweizer Tourismus den «Turn-around» (Reutlinger in Schaffhausen) einleiten will, braucht es nicht nur ein neues Denken, sondern auch neue Köpfe, die sich unbelastet an die Realisierung des neuen «Turbo-Tornado-Marketings» (ebenfalls Zitat Reutlinger) machen können. Schon die Sprache verrät, dass in der SVZ eine neue Generation am Ruder ist – oder dorthin strebt.

Bereits ist deutlich die neue Handschrift Reutlingers zu spüren, der sich nicht erst seit seinem offiziellen Amtsantritt vor einer Woche um die SVZ «kümmert»: Ganz offensichtlich hat der entscheidungsstarke Swissair-Manager Bedingungen gestellt, bevor er das Präsidenten-Amt übernahm. Es ist anzunehmen, dass Paul Reutlinger auch klare Vorstellungen darüber hat, mit wem er auf operationeller wie strategischer Ebene zusammenarbeiten will.

Als Nachfolger von Leu ist ein marketingorientierter, führungserfahrener, auftrittsstarker und weltoffener Manager gefragt. Er muss die Ideen umsetzen, welche der klare Leader Reutlinger, seine Koordinatoren Keller und Kappler sowie die noch zu bildenden permanenten Ausschüsse «Marke Schweiz» und «Special Events» entwickeln.

Gesucht wird eine Persönlichkeit, die insbesondere mit Paul Reutlinger harmoniert, bzw. ihn ergänzt. Denn Projektleiter Arnold Kappler wird das Team nach der Reorganisation verlassen (und nicht zum SVZ-Direktor mutieren), und Peter Keller wendet sich spätestens 1996 ganz der Wissenschaft zu. (Übrigens eine gute Gelegenheit, dann aus Kellers Posten einen Volljob zu machen und den Dienst für Tourismus besser zu dotieren.)

Schon in Schaffhausen wurde die Kandidatenbörse für die Leu-Nachfolge eröffnet und in der Presse fortgesetzt. Danach seien im Gespräch die Herren Kurt Illi, Hans-Peter Danuser, Marco Hartmann, Peter Kuhn, Arnold Kappler und Olivier Chevallaz. Doch aufgepasst, das Leben bestraft nicht nur die Zuspätgekommenen, sondern oft auch die, welche zu früh da sind.

Andreas Netzle

REKLAME

unverzichtbar wahres
MIRUS Software GmbH

Neben über 100 anderen Betrieben in der Schweiz profitiert auch das:
Hotel Bellevue 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 AHV, ALV, BVG, Quellensteuer etc.) Informationen und detailierte Unterlagen bei:

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

54. Mitgliederversammlung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ)

«Die Schweiz ist bereits ein Event»

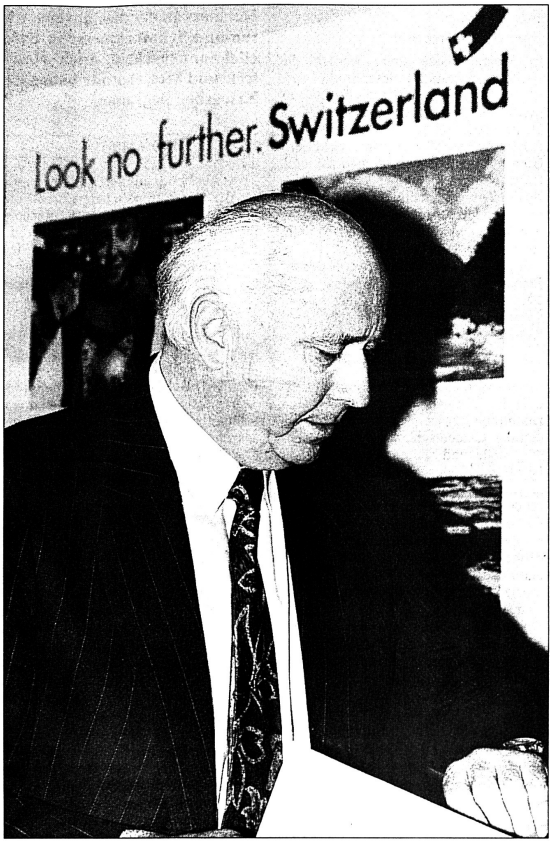
Das herausragende Ereignis der 54. Mitgliederversammlung der SVZ in Schaffhausen bildete der Rücktritt von deren Direktor Walter Leu. Der neue Präsident der SVZ, Paul Reutlinger, nannte die verstärkte Profilierung der Marke Schweiz als Hauptziel seiner neuen Tätigkeit. Das «Event Schweiz» existiere schon, es müsse nur noch besser auf den Markt gebracht werden, betonte Reutlinger.

URS MANZ

Insgesamt trafen sich 250 Personen von 131 Mitgliedern zur 54. Mitgliederversammlung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) in Schaffhausen. Dort, wo man die SVZ arbeiten lasse, steige die Nachfrage, machte *Walter Leu* bei der Präsentation des neu und sehr gefällig gestalteten Geschäftsberichtes auf die Situation der SVZ aufmerksam. «Man soll Entscheidungen im Leben treffen, wenn man noch mit Freuden zurückblicken und mit Kraft vorausschauen kann», begründete *Walter Leu* dann das spektakulärste Ereignis an dieser Mitgliederversammlung, seinen Rücktritt per Ende dieses Jahres. Der neue Cheforientierungsläufer sei in der Person von *Paul Reutlinger*, einem Thurgauer von helvetischem Zuschnitt, bereits gefunden worden, nun brauche es mit dem Direktor auch einen neuen Kartenleser, fuhr der Direktor der SVZ weiter.

Ziel: Die globale Vernetzung

Als Mann des Marketings verstehe er es als seine Aufgabe, die Marke Schweiz noch unverwechselbarer mit all ihren Produktedetails zu profilieren und mit modernsten Kommunikationsmitteln in alle Welt zu tragen, umschrieb Paul Reutlinger, der neue Präsident der SVZ, sein Hauptziel. Er werde sich mit hoher Priorität dafür einsetzen, dass alle Leistungsträger der schweizerischen Tourismusbranche, also Hotels, Verkehrsvereine, Transportmittel und Reisebüros so rasch wie möglich mit einem elektronisierten, globalen Kommunikations- und Reservationsnetz vernetzt sein würden. Es wäre falsch, unser Land mit «sauglattistischem Eventmarketing zu einer pubertistischen Spielwiese für Torheiten» verkommen zu lassen, fuhr Reutlinger weiter. Die Schweiz sei bereits ein Event, wie es in der Welt kein anderes gebe. Es seien auch die Konflikte, die wir Schweizer aus den verschiedenen Sprachkulturen untereinander auszutragen haben, welche eine permanente Herausforderung und eben das einmalige «Event Schweiz» ausmachten. Mit Seitenblick auf das geforderte verstärkte Marketing der SVZ auch im Inland wies Reutlinger auf das «dépaysement» der Schweizer, mit ihrer offenbar unstillbaren Sehnsucht nach der Ferne hin. Auch die Reise eines Thurgauers in ein Walliser Gletschertal, eines Jurassiers an den Zürichsee oder diejenige eines Tessiners an den Rheinfall bedeuteten nichts anderes als die Suche nach diesem «dépaysement».



Misst er die Zeit für den neuen Kartenleser? An der diesjährigen Mitgliederversammlung hat Walter Leu seinen Rücktritt als Direktor der SVZ bekanntgegeben. Er wolle den Platz frei machen für neue «Orientierungsläufer», erklärte er. *Foto: Jean-Paul Fähndrich*

Turbo- und Tornadomarketing

Reutlinger schloss seine Ausführungen mit vier persönlichen Bemerkungen: Mit Walter Leu verbinde ihn eine langjährige «Patrouillenschaft». Er bedaure, dass er nicht mehr länger die Möglichkeit habe, mit Leu zusammenzuarbeiten. Er verstehe aber, dass sich auch Leu neu orientieren wolle. Er hoffe, dass sich Leu der SVZ noch für die eine oder andere Aufgabe zur Verfügung stellen werde. Reutlinger unterstrich, dass er voll und ganz hinter dem Hayek-Bericht stehe und die Massnahmen, die das Biga und Arnold Kappler bis jetzt vorangetrieben hätten, seine volle Unterstützung geniessen würden. «Unsere Ansichten sind kongruent», betonte Reutlinger.

Er stehe voll und ganz hinter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der SVZ, versicherte Reutlinger weiter. Er wisse um die grosse Arbeit, die sie für die Schweiz im In- und Ausland leisteten. Er brauche die Mitglieder der SVZ, betonte er schliesslich. Sie seien die Decision Makers des Industriezweiges «Tourismus Schweiz». Mit ihnen wolle er im Dialog stehen, um gemeinsam den Turnaround zu schaffen. «Wir werden gemeinsam ein ‹Turbo- und Tornado-Marketing› betreiben», rief er aus.

Auch Bedenken geäussert

Nach dem «nicht mehr praktizierenden Thurgauer», gemäss Bundesrat *Jean-Pascal Delamuraz*, hob der hohe Gast den Drohfinger. Der Schweizer Tourismus dürfe nicht auf der einen Seite die eingeschränkten Zuwendungen des Bundes an diese Branche beklagen und andererseits bezüglich Mehrwertsteuer einen Sondersatz verlangen. Auch der andere Romand am Rednerpult, *Jean-Jacques Cevey*, der scheidende Präsident der SVZ, äusserte seine Bedenken gegenüber den bevorstehenden Veränderungen. Neben dem Abbau des Budgets bedauerte er auch den Wegfall des Ausschusses der SVZ, dies sei ein eigentliches Parlament des Schweizer Tourismus gewesen, schloss Cevey. Er bedaure es heute, noch für ein weiteres Amtsjahr zugestimmt zu hsaben

Die nächste Mitgliederversammlung der SVZ wird am 8. Mai 1995 in Biel stattfinden. *Mitarbeit: Andreas Netzle*

Siehe auch Seite 21

«Rasch und zukunftsorientiert handeln»

«Wir haben uns zu einem raschen und zukunftsorientierten Handeln entschlossen», sagte *Jean-Luc Nordmann*, Direktor des Bundesamtes für Indusrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA), in seiner «erfreulichen Zwischenbilanz» zur Reorganisation der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ). Nordmann betonte vor allem das Einbeziehen der Basis. Man befinde sich momentan in einer Optimierungsphase. Sofortmassnahmen würden deshalb bereits ab 1. Januar 1995 zu Einsparungen von vier Millionen Franken und zu Mehreinnahmen von einer Million führen, «die direkt in das Kommunikationsbudget fliessen sollen», sagte Nordmann. Der Preis sei allerdings ein Personalabbau. Eine gleichzeitige Straffung der touristischen Strukturen und die Schaffung eines leistungsfähigeren Tourismus werde später zu vermehrten Arbeitsplätzen im Tourismus führen.

Anstelle der befürchteten Kürzung der Bundesgelder stellte Nordmann eine im Einvernehmen mit dem Eidgenössischen Finanzdepartement erreichte Finanzierung für die Jahre 1995 bis 1999 in Aussicht, die als Erfolg gewertet werden dürfe, «auch wenn wir nicht ganz unsere Vorstellungen durchsetzen konnten». Der vorgeschlagene neue Name «Tourismus Schweiz» habe zu kontroversen Reaktionen geführt. Deshalb sei eine spezialisierte Agentur mit der Suche nach einem Namen beauftragt worden, der Emotionen wecke und die «Marke Schweiz» in den Vordergrund rücke. *VY/AN*

Interview mit Peter Keller, Biga

Wird Leu neuer Pro Patria Präsident?

Der Rücktritt von Walter Leu als Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale tritt per 31.12.1994 in Kraft, wie Peter Keller, der direkte Vorgesetzte von Leu beim Biga bekanntgab. Bis dahin bleibe Leu voll im Amt. Zudem wird Leu noch Ende dieses Monates voraussichtlich zum Präsidenten der Stiftung Pro Patria ab 1995 bestimmt.

Interview:
ANDREAS NETZLE

Auf welchen Zeitpunkt hin tritt Walter Leu als Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale zurück?
Walter Leu tritt per 31.12.1994 zurück. Bis dahin bleibt er voll im Amt.

Was macht Walter Leu nun bei der SVZ bis Ende Jahr?
Wie gesagt, er bleibt voll im Amt. Er bleibt weiterhin für die operationelle Führung der Verkehrszentrale verantwortlich.

«Walter Leu bleibt bis Ende Jahr voll im Amt.»

Was macht er nach seinen Ausscheiden aus der SVZ?
Er wird dann für die SVZ und für den Bund Sonderaufgaben betreuen. Dabei handelt es sich um Aufgaben, die er selbst noch initiiert hat. Er wird die Generalversammlung der European Travel Commission in Lausanne von Mai 1995 organisieren und für den Herbst das Swiss Indonesian Forum. Falls die SVZ den Zuschlag erhält wird er auch noch für die Weltausstellung Budapest tätig sein. Im Stiftungsrat der «Schweizerischen Stiftung Pro Patria für kulturelle und soziale Werke» wird zudem beantragt, dass Walter Leu ab Ende Jahr das Präsidium dieser Stiftung übernehmen soll, dies als Nachfoger von alt Nationalrat Franz Dietrich.

«Wir legen grossen Wert auf eine korrekte Evaluation der Nachfolge.»

Also bleibt Walter Leu auch im nächsten Jahr noch bei der SVZ angestellt?
Was er im Auftrag der SVZ und für den Bund macht, führt er als Externer im Auftragsverhältnis aus.

Bis zu welchem Zeitpunkt wird die Stelle für den neuen Direktor der SVZ ausgeschrieben?
Die Stelle wird sicher ausgeschrieben. Aber der Zeitpunkt ist noch nicht bekannt. Wir werden ein Anforderungsprofil machen und die Stelle dann ausschreiben. Wir legen grossen Wert auf eine korrekte Abwicklung dieser Evaluation der Nachfolge von Walter Leu. Es ist ganz klar, dass wir die Direktion der SVZ ab 1.1.1995 wieder besetzt haben wollen. Verabschiedet wird Walter Leu übrigens erst im nächsten Jahr.

REKLAME

Wenn Sie mehr Gäste aus dem In- und Ausland gewinnen wollen:

IVA

IVA AG für internationale Werbung
Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich
Telefon 01/251 24 50, Telefax 01/251 27 41
Filialen in Lausanne, Chur, Lugano

SVZ -Länderseminar Deutschland

Hilfe zu optimalem Marketing

Im Rahmen ihrer neuen Dienstleistung «SVZ Input – Zahlen und Trends aus den wichtigsten Märkten» führt die Schweizerische Verkehrszentrale vom 6. – 8. Juni in Chur, Luzern und Freiburg ihr erstes Länderseminar durch. Das SVZ Input startet mit dem Reisemarkt Deutschland und richtet sich an Hoteliers, Verkehrsvereine und weitere touristische Leistungsträger.

URS MANZ

Im Anschluss an das im März erschienene «Länderbulletin Deutschland» organisiert die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) im Rahmen ihrer Ende des letzten Jahres gestarteten neuen Dienstleistung «SVZ Input – Zahlen und Trends aus den wichtigsten Märkten» in Chur (6. Juni), Luzern (7. Juni) und Freiburg (8. Juni) drei je eintägige Marktseminare zu Deutschland, dem wichtigsten Auslandmarkt des Schweizer Tourismus. Touristischen Leistungsträgern bietet sich damit Gelegenheit, vertiefte Informationen und direkte Kontakte mit Experten aus diesem Markt zu erhalten.

Mit aufschlussreichen Studien

Mit rund 40 Prozent aller Übernachtungen von europäischen Gästen ist Deutschland der wichtigste ausländische Quellmarkt für den Schweizer Tourismus. Mit ihrem Länderseminar zum Markt Deutschland will die SVZ die Tourismus-Anbieter in ihren Marketingaktivitäten optimal unterstützen.
Mit einer repräsentativen Potentialstudie, weiter einer detaillierten Studie des «European Travel Monitors» über die Schweizreisen der Deutschen sowie einer umfassenden Kundenbefragung von Schweizreisenden und potentiellen Gästen aus Deutschland hat die SVZ diese Reisenden näher erforscht und damit die Basis für dieses Seminar geschaffen.

Sprachlich flexibel

In Plenumsdiskussionen werden die wichtigsten Resultate dieser Studien vorgestellt. Daneben werden die Aufgabenbereiche des Schweizer Verkehrsbüros in Deutschland erläutert und die Betreuung der Deutschen Medien näher diskutiert. Gemäss Angaben von *Monika Knöpfel*, Leiterin Marktforschung bei der SVZ, sei die Seminarsprache Deutsch. Es werde davon ausgegangen, alle Partner, die den deutschen Markt bearbeiten wollten, seien dieser Sprache mächtig.
Aufgrund dieser Regelung werde das für Januar 1995 geplante Seminar zum Markt Frankreich in französischer Sprache durchgeführt, versichert Frau Knöpfel.

Workshops mit Experten

In drei Workshops am Nachmittag werden die Themen «Kooperationen und zukünftige Marktauftritte», «Marktbearbeitung Ostdeutschland» sowie «Kundenprofile und -potentiale» behandelt. Diese Workshops werden von Marktexperten aus Deutschland geleitet. Die Seminarteilnehmer erhalten zudem eine detaillierte Länderstudie, in der die Ergebnisse der Marktanalysen und der Kundenbefragung verarbeitet und die wichtigen Eckdaten für den Schweizer Tourismus zum deutschen Markt festgehalten sind.
Das eintägige Seminar kostet 300 Franken für SVZ-Mitglieder und 400 Franken für Nicht-Mitglieder. Anmeldetermin ist der 20. Mai. Interessenten können das detaillierte Programm und Anmeldeformulare bei der Schweizerischen Verkehrszentrale, Abt. Marktforschung, Postfach, 8027 Zürich anfordern. Telefon: 01 288 12 16 und 288 13 16 oder Fax: 01 288 12 05.

Europäische Uhren-und Schmuckmesse in Basel

Hoteliers haben Friedenspfad gefunden

Im Gegensatz zum letzten Jahr herrschte unter Ausstellern und Hoteliers an der diesjährigen Uhren-und Schmuckmesse in Basel eitel Sonnenschein. Auch Hotellerie und Messeleitung haben das Kriegsbeil begraben.

ISO AMBÜHL

2100 Aussteller aus 24 Ländern zeigten an der 22. Europäischen Uhren- und Schmuckmesse, kurz Basel 94 genannt, ihr Sortiment: Die grösste Schau der Messe Basel erfreut auch die Hoteliers von Basel, Elsass und Süddeutschland bis Zürich und Luzern, wo die zahlreichen, oft gutbetuchten Messegäste logierten.
Im vergangenen Jahr war die Basler Hotellerie allerdings ins Gerede gekommen, als der Schweizer Uhrenkönig *Nicolas G. Hayek* laut über zu hohe Hotelpreise während der Uhren- und Schmuckmesse schimpfte. Die Messeverantwortlichen sorgten sich sogar darum, dass Basel wegen der Praktiken einiger Hoteliers als «Abreisser-Stadt» tituliert werde. Der Basler Hotelier-Verein wies die «pauschalen Anschuldigungen» jedoch zurück.

Missstimmung verflogen

Heute, ein Jahr später, herrscht eitel Sonnenschein. «Ich habe nur zufriedene Hotelgäste getroffen», sagt *Peter Rahm*, Chef der Hauptabteilung Kongresse und Restauration der Messe Basel, «obwohl wir etwas jonglieren mussten, um Gäste teils in Privatzimmern oder in Zürich zu plazieren, weil ein holländisches Hotelschiff wegen eines Brands kurz vor Beginn der Messe ausgefallen war».
Probleme soll es allerdings in den Nobel-Restaurants Basels gegeben haben. Mehrere Restaurants beklagten das Nichteinhalten von Tisch-Reservationen. Über das Verhältnis mit dem Hotelier-Verein sagt Rahm, dass «wir uns auf einem grossen gemeinsamen Friedenspfad befinden». Nach einer Aussprache im vergangenen August einigten sich die Hoteliers und die Messe Basel, inskünftig sich besser zu vernetzen und Problemfelder gemeinsam zu lösen. Es habe sich alles geregelt, sagt auch *Albert Geyer*, Präsident des Hotelier-Vereins, «seit *Paul Wyss* die Messe führt, haben wir sowieso ein wunderbares Verhältnis». Mehr Hoteliers als im Vorjahr haben sich für die diesjährige Messe etwas einfallen lassen und verwöhnen ihre Gäste mit Welcome-Drinks, Geschenken und anderen Aufmerksamkeiten. Dass das Kriegsbeil zwischen Messe und Hotellerie begraben wurde, ist für die künftige Zusammenarbeit in einem geplanten «Basel Convention Bureau» (BCB), das demnächst aus der Taufe gehoben werden soll, ein gutes Zeichen. Mit den Hauptpartnern Messe Basel, Verkehrsbüro, Handelskammer sowie weiteren Interessierten soll die Akquisition und Durchführung von Kongressen in der Rheinstadt inskünftig besser vernetzt werden.

Kredit für Musical-Theater

Bald wird Basel ein zusätzliches Argument für Kongresse haben. In der Messehalle 107 just in der Nähe des Kongresszentrums soll ein Basler Musical-Theater eingerichtet werden. Nach dem Scheitern von Verhandlungen in Zürich, wo «Cats» ein Grosserfolg war, soll in Basel nächstes Jahr das Musical «Phantom of the Opera» zur Aufführung gelangen. Die Voraussetzungen sind gut: Letzte Woche bewilligte das Kantonsparlament einen Investitionsbeitrag von zehn Millionen Franken für den Bau des Musical-Theaters.

An der diesjährigen Uhren- und Schmuckmesse in den Hallen der Messe Basel kamen keinerlei Misstöne zwischen Hoteliers und Ausstellern mehr auf.
Foto: Claude Giger

VW Caravelle. Sprengt jedes Format.

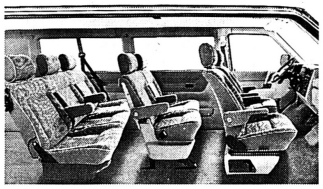


Abb. Caravelle GL

Wahres Format lässt sich nicht in Zentimeter und Kubikmeter ausdrücken. Schon gar nicht beim Geräumigsten seiner Klasse, dem VW Caravelle. Was Ihnen diese Grossraumlimousine an Komfort, Eleganz und purem Fahrgenuss zu bieten hat, lässt sich unmöglich in dieses Format zwängen. Wohl aber in Ihr Budget. Denn schon ab Fr. 35'920.– liegen Ihnen die weichen Velourteppiche zu Füssen, machen es Ihnen die anatomisch geformten Sitze besonders bequem. Ihnen und weiteren fünf bis zehn Wegbegleitern, je nach Radstand. Dass Ihren Fahrgästen ob all dem Luxus die niedrigen cW- und Verbrauchswerte glattwegs entgehen, ist zwar verständlich. Aber es agieren nicht alle so clever wie Sie und informieren sich direkt beim VW-Vertreter über die Vorzüge dieses Raumwunders. Wetten, dass sie all Ihre bisherigen Vorstellungen von Fahrkomfort sprengen?

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

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

Schweizer Badekurorte am TV

«Unerwartet grosser Erfolg»

Seit dem 9. April strahlt das Fernsehen DRS die zehnteilige Sendereihe zum Thema Heilbäder aus. Das Fazit der SF DRS-Verantwortlichen zur Halbzeit: «Noch nie so gute Presse und Reaktionen von Publikum und Betroffenen.»

Die Sendereihe «Heilende Wasser – Quellen der Gesundheit» stösst bei der Presse und dem Publikum auf grosses Interesse. «Wir haben noch nie soviel gute Reaktionen gehabt», freut sich die für die Sendung Verantwortliche *Verena Doelker- Tobler.* Durchschnittlich schauen 30 000 Personen die TV-Serie zu den Bäderkurorten an. Inzwischen hat bereits der Verband Schweizer·Kurhäuser sein Interesse angemeldet, sich auf ähnliche Art via Fernsehen einem breiten Publikum vorzustellen.
Noch ist aber erst Halbzeit. Am nächsten Samstag, 14. Mai, 16.30 werden Bad Scuol-Tarasp-Vulpera und Bad Andeer im Rampenlicht sein mit dem Gewicht auf die Themen: Badekultur 2000, Trinkkur, römisch-irisches Bad und Bewegungstherapie. Wer dies verpasst und Bad Rheinfelden und Ramsach noch nicht gesehen hat, kann sich die Wiederholung am Mittwoch 18. Mai um 23.05 ansehen.
Am Samstag, 21. Mai, 16.30 folgt «Heute in Saillon und Breiten» mit den Themen: Rückenschule, Atemtherapie, Bachblütentherapie. Am 28. Mai, 16.30 wird
«Heute in Bad Lenk und Schwefelberg-Bad» mit den Themen Vichy-Dusche, Rückengymnastik, Naturfango und Akupunktur, gesendet. (Wiederholung am Mittwoch, 1. Juni um 23.05).
Am Samstag, 4. Juni, 16.30 ist «Heute in Baden und Bad Lostorf» im Programm mit den Themen «Osteoporose-Gymnastik, Watsu (Wassertanz), Bechterew-Gymnastik und Fitnessgeräte».
Am Samstag, 11. Juni, 16.30 dreht sich die Sendung um Leukerbad, mit Gewicht auf Sport und Rücken-Rehabilitation, römisch-irisches Baden und gesunde Ernährung. (Die letzten beiden Folgen werden am Mittwoch den 15. Juni um 23.05 wiederholt. *SPF*

Tourex

Weiterbildung im Zentrum

An der 3. ordentlichen Vereinigungs-Versammlung der Tourex in Bern wies *Anneliese Ryffel* daraufhin, dass für die Vereinigung Tourex die Weiterbildung absolute Priorität habe, nur so könne der Titel «Tourismusexpertin/-experte» rechtfertigt werden. Im Zeichen der Weiterbildung standen denn auch die beiden Referate zum Thema Mehrwertsteuer von *Peter Koch*, Geschäftsführer des Schweizerischen Reisebüroverbandes und *Lorenz Schläfli* vom Schweizer Hotelier-Verein.
Am Refresher Seminar referierten *Christian Tichelli*, Mitglied der Geschäftsleitung Demoscope, über Marktforschungsansätze für die Zielgruppenanalyse und *Andreas Netzle*, Chefredaktor der *hotel + touristik revue*, über journalistische Arbeitsformen.
Der bisherige Vorstand mit Anneliese Ryffel, Präsidentin, *Beni Kreutzer*, Vizepräsident, *Dominique Moritz*, Kassierin, und *Manfred Ritschard* und *Urs Zaugg* wurde für eine zweite Amtsdauer bestätigt. Als Ersatz für die zwei abtretenden Vorstandsmitglieder wurden *Silvia Amstutz*, Esco Reisen Basel, und *Hans Ludin*, Tourismusverband St. Gallen, gewählt. *SR*

INFO-TOURS

Musik-, Theater- und Literatur-Festival. Der Verkehrsverein Riehen organisiert vom 24. bis zum 3. Juli ein Festival mit Musik, Theater und Literatur. Zentrales Thema ist das bedeutende Zeitalter der Aufklärung in der Mitte des 18. Jahrhunderts. Das «Wenken-Festival» umfasst das *Lessing*-Lustspiel «Die Juden» mit Musik von *Bach,* Serenaden und Trouvaillen klassischer Musik von Bach über *Mozart* bis *Haydn.* Das genaue Programm ist beim Verkehrsverein Riehen (Telefon: 061/641 40 70) zu beziehen.

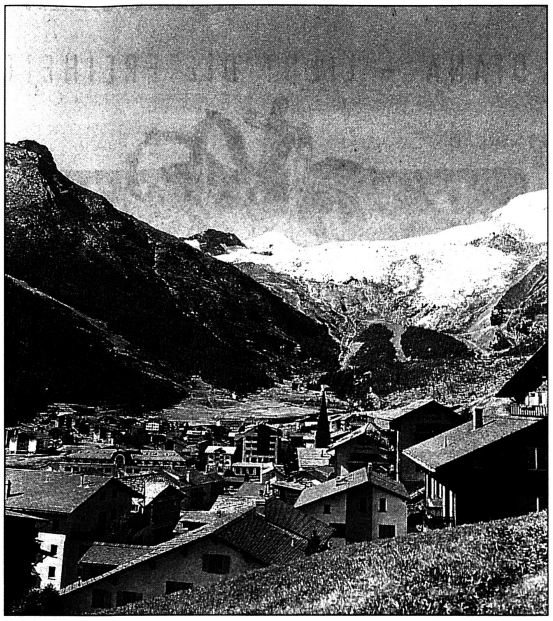
Saas Fees «Q for You»

Ein Dorf mit 213 Gütesiegeln

Das Qualitätsgütesiegel «Q for You» hat sich bewährt. Diese positive Zwischenbilanz zogen die Tourismusverantwortlichen in Saas-Fee. Im ersten Jahr wurden im Saastal insgesamt 213 Urkunden vergeben.

GERMAN ESCHER

In der Einsicht und Überzeugung, dass eine «fortwährende Steigerung der Qualität im Tourismus sehr wichtig ist», gründeten im letzten Jahr verschiedene Leistungsträger den Qualitätsrat. Dieser definierte die Qualitätskriterien, aufgrund deren schliesslich das Gütesiegel «Q for You» überreicht wurde. Dabei standen nicht so sehr bauliche Ansprüche, als vielmehr die Dienstleistung der Betriebe im Vordergrund. Das Tragen von Namensschildern, ein Willkommensgruss bei der Ankunft der Gäste, sichere und gutgeräumte Zugänge im Winter, möglichst keine Wartezeiten oder zahlreiche Bestimmungen im Umweltschutz mussten beispielsweise erfüllt werden. In Saas Fee erhielten schliesslich 34 Hotels, 31 Restaurants, 8 Bergrestaurants, 28 Geschäfte, 53 Vermieter mit über 250 Ferienwohnungen sowie die Luftseilbahnen, die Skischule, Post, Reisepost und das Verkehrsbüro die Urkunden. In den übrigen Saastaler Gemeinden sind weitere 54 Auszeichnungen überreicht worden.



Zur fortwährenden Steigerung der Qualität hat man in Saas Fee vor einem Jahr das Qualitätsgütesiegel «Q for you» eingeführt. *Foto: zvg*

Lob und Kritik

Der Qualitätsrat stützt sich nicht bloss auf Selbstdeklaration. In Stichprobenkontrollen sind verschiedentlich Mängel festgestellt worden. Oft hätten die Mitarbeiter die Namensschilder nicht getragen, obwohl sie diese erhalten haben, rügte Kurdirektor *Dres von Weissenfluh.* Auch mussten Zugänge zu Betrieben vereinzelt beanstandet werden. In wenigen Fällen waren die Informationsordner, die eigentlich auf den Zimmern oder in den Ferienwohnungen aufliegen sollten, noch nicht bereit oder unvollständig. Rund 100 Gästeformulare, die in jeden «Q for You»-Betrieb aufliegen, sind beim Verkehrsverein eingegangen. Rund die Hälfte enthielten Kritiken oder Anregungen, wie von Weissenfluh gegenüber der *hotel + touristik revue* ausführte: «Viele Gäste benutzten die Möglichkeit, sich allgemein zum Umfeld von Saas-Fee zu äussern, beispielsweise zu Nachtruhestörungen.
Überrascht war der Qualitätsrat aber auch von den zahlreichen positiven Beispielen – etwa im Bereich der Tischdekorationen. So standen in einem Restaurant auf den Tischen Bergkristalle mit den dazugehörenden Erklärungen.
Auf die neue Sommersaison hin sollen weitere Betriebe das Gütesiegel zugesprochen erhalten. Der Qualitätsrat möchte, dass innert drei Jahren 80 Prozent der Betriebe die Anforderungen erfüllen. Aber wird dadurch das Gütesiegel nicht entwertet? «Was bringt das der Station, wenn lediglich 10 oder 20 Prozent ihr Angebot verbessern», entgegnet Dres von Weissenfluh auf solche Fragen. Seine Zielsetzung ist klar: «Die Qualität des touristischen Angebotes soll auf seiner ganzen Breite angehoben werden.» Das Probejahr hat dem Kurverein gezeigt, dass «wir auch nach aussen dazu stehen können.» Kurdirektor von Weissenfluh – und ab August dessen Nachfolger *Frank Bumann* – werden das «Q for You» jetzt auch im Marketing gezielt einsetzten.

Für Cobolde und Hoppers

Im UN-Jahr der Familie hat der Verkehrsverein einen Kinder-Ferienpass ausgearbeitet, der den Bedürfnissen der einzelnen Altersgruppen Rechnung trägt. Für «Cobolde» (4 bis 6 Jahre) steht eine Reise ins Land der Feen, Wanderungen zu den Murmeltieren und ähnliches auf dem Programm. Den «Feen-Hoppers» (7 bis 9 Jahre) werden Zeltlager, Sonnenaufgänge, Backkurse usw. angeboten. «Discover-Kids» (10 bis 13 Jahre) können sich auf Fussball, Unihockey, Boccia, Tontaubenschiessen und die eigene Radiosendung freuen. Die «Runners» (14 bis 16 Jahre) produzieren ihre eigene Zeitung, können Sommer-Skifahren, oder knüpfen in einer Disco neue Freundschaften. Der Verkehrsverein will mit dem Familienangebot den Eltern die Möglichkeit zum gemeinsamen Ausspannen bieten und gleichzeitig den spezifischen Ferienwünschen der Kinder gerecht werden. *GER*

Weggis und Vitznau

«Köpferollen» in Luzerns Seegemeinden

Für viele überraschend wurden die beiden Verkehrsdirektoren von Weggis und Vitznau ersetzt. Während sich in Vitznau die Situation offenbar beruhigt hat, steht Weggis eine heikle Generalversammlung bevor. Thema: Kompetenzüberschreitungen und Bilanzbereinigung.

THOMAS VASZARY

Im Blick erschien Mitte April eine ganzseitige Reklame unter dem Titel «Der Dritte im Bunde ist unser Brother». Auf einem Vierwaldstätterseeschiff sieht man Weggis Kurdirektor *Beat Spahr* und seine Assistentin *Claudia Neckermann.* Mit dem Dritten im Bunde ist der Laserdrucker der Marke brother gemeint. – Doch zum Zeitpunkt des Erscheines dieser Werbung war Beat Spahr bereits entlassen.
Während jedoch für den innerhalb der Probezeit gefeuerten Spahr der erste Schrecken vorbei ist, steht dem Vorstand des Kur- und Verkehrsvereins Weggis noch einiges bevor. Gemäss Präsident *Hans Hasler* sei das Vertrauensverhältnis wegen massiver Kompetenzüberschreitungen zutiefst zerrüttet gewesen. Deshalb habe man sich vom erst gerade gewählten Spahr noch während der Probezeit getrennt. Spahr war zuvor bereits fast zwei Jahre als rechte Hand des 1993 abgetretenen langjähriger Kurdirektors *Josef Küttel* tätig gewesen. Im Zusammenhang mit einer umfassenden Bilanzbereinigung und massiven finanziellen Problemen wird sich laut Hasler auch Josef Küttel verantworten müssen. Hasler betont, nichts beschönigen zu wollen und gibt zu, dass man sich mit dem letztjährigen 100-Jahr-Jubiläum übernommen habe. An der vom April in den Mai verschobenen Generalversammlung wird auch die Kontroll- und Verantwortungspflicht des Vorstandes und der Revisoren ein Thema sein.

Stelle wird ausgeschrieben

Der seit dem 11. April neue Geschäftsführer *Erwin Tanner* kennt als ehemaliger Weggiser Hotelier und Mitglied der Werbekommission des Verkehrsvereins den Touristenort bestens. Von der Restaurant- und Hotel Consulting Firma Rehoco in Schlieren vorübergehend freigestellt, sieht sich der ad interim-Leiter vorerst in der Rolle eines Saubermanns und Problemlösers. Nach der Generalversammlung soll dann die Stelle eines Kurdirektors ausgeschrieben werden. Ob Tanner sich bewerben wird, steht noch offen.
Seine Zielsetzungen sind allerdings klar: Sparmassnahmen und gleichzeitige Mittelbeschaffung sowie der Verkauf von zusätzlichen Dienstleistungen, aber auch Personalabbau sind vorgesehen. Dass sich Tanner stark macht für eine regionale Zuammenarbeit mit der Werbegemeinschaft Rigi-Vierwaldstättersee, wird vor allem die neue Geschäftsführerin des Verkehrsvereins Vitznau, *Franziska Saladin,* freuen

Verkehrsbüro und Bankschalter

Franziska Saladin wird Mitte September 1994 als Geschäftsführerin des Verkehrsvereins Vitznau den bis zur Übergabe im Amt bleibenden Verkehrsdirektor *Herbert Ulrich* ersetzen. Sie arbeitete bis Herbst 1993 während 2 1/2 Jahren im Tourist Office des Verkehrsvereins der Stadt Luzern. Laut *Kurt Häner,* Präsident des Verkehrsvereins Vitznau, hat man sich «in gegenseitigem Einvernehmen» von Ulrich getrennt. «Er hat seinen Leistungsauftrag in der Verkaufsförderung nicht mehr wunschgemäss erfüllt», sagte Häner.
Ulrich hingegen, der über acht Jahre im Amt ist, winkt ab und verweist auf die steigenden Logiernächtezahlen. Die Stelle ist – wie bei vielen kleineren Verkehrsvereinen in Personalunion – mit dem Posten eines Geschäftsführers der Agentur der Schweizerischen Kreditanstalt Vitznau (SKA) verknüpft. Gerüchte über einen allfälligen Auszug der SKA aus der Bürogemeinschaft rufen allerdings nach neuen Lösungen. Der Besetzung eines Regionaldirektors für die Koordination des Marketings dürfte dann wieder ein Stück näher rücken.

Öko-Auto-Tour Schweiz

Für Tourismus mit Bio-Diesel

«Nicht als Feigenblatt-Funktion» möchte der deutsche Automobilclub ADAC seine neueste Tourismusaktion verstanden wissen, die er zusammen mit der Deutschland-Vertretung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) ausgeheckt hat. Automobilisten reisen in «Öko-Autos» durch die Schweiz.

«Dass mit dem Auto gereist wird, können wir nicht verhindern», hatte in Frankfurt SVZ-Deutschland-Chef *Peter Michel* konstatiert. In einem Brainstorming mit Experten vom ADAC habe man «neue Formen des Reisens gesucht» und sei auch «fündig geworden». Zuerst hatte Michel Solarautos für die Schweiz-Rundreisen im Visier, aber «leider sind noch nicht genügend geeignete Fahrzeuge vorhanden». Nach Überlegungen mit Elektromobilen rückte dann eine dritte Lösung ins Blickfeld.

Bio-Diesel aus Raps

Auch *Henno Heintz*, Pressesprecher des ADAC-Tourismusunternehmens «ADAC Reise GmbH» nennt das Ergebnis «cher enttäuschend». Denn alle Automobilhersteller hätten bei näherem Hinsehen «die Segel gestrichen». Lediglich Volkswagen (VW) mit dem neuen «Golf Ecomatic» sei übriggeblieben. Dieses Auto fährt mit dem aus Raps destillierten «Bio-Diesel» und stellt automatisch den Motor ab, wenn der Fuss vom Gaspedal genommen wird. Sind keine «Rapstankstellen» vorhanden, kann auch normaler Dieselkraftstoff getankt und dieser auch mit Bio-Diesel gemischt werden.
Acht solcher «Golf Ecomatic» mit deutschen Journalisten an Bord fahren in der zweiten Maiwoche durch die Schweiz, testen auf einer «Öko-Tour» sowohl die Autos wie das Rundfahrt-Angebot, das dann anschliessend über die «ADAC Reise GmbH» ausgeschrieben wird. Start- und Zielort der einwöchigen Rundfahrt ist Singen, Übernachtungen sind in Schwägalp (Hotel Schwägalp), Chur (Hotel Stern), Rigi-Kaltbad (Hotel Bergsonne mit Parkieren der Fahrzeuge an der Talstation Viznau) und Ittingen (Hotel Kartause) eingeplant.

«Produkte-Inovationen»

Die Presse-Testfahrt wird von der für Bayern zuständigen Münchner SVZ-Chefin *Anita Kuhn* organisiert, das spätere Rundreiseangebot werde «sicherlich keinen grossen Umfang haben», wie Henno Heintz schon im voraus warnt. «Aber wir wollen damit ein Zeichen setzen, dass in der doch so unbeweglichen Tourismus-Branche auch Produkte-Innovationen möglich sind». Der ADAC wollen «einen Anstoss geben, über Neues nachzudenken». Und für die SVZ-Vertretung in Deutschland ist es eine «revolutionäre Form des Reisens», die auszuprobieren sich alleweil lohne. Enttäuscht waren die Organisatoren über das Nicht-Echo der Schweizer Presse: Auf die zahlreichen Einladungsschreiben, die Öko-Autos zu testen ging eine einzige positive Antwort ein. *GU*

REKLAME

Markus Länzlinger, Hotel Aeschi-Park, 3703 Aeschi, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

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

Queen's

DIANA – LIEBT DIE FREIHEIT UND QUEEN'S.

THE ORIGINAL PREMIUM ICE TEA

Queen's offeriert Ihnen den Ice Tea Classic neu in vielen verschiedenen Packungsgrössen. Der Ice Tea Pesca mit dem feinen Pfirsichgeschmack ergänzt dieses breite Sortiment ab sofort auf fruchtigste Weise. Offerieren Sie Ihren Gästen den klassischen Trinkgenuss für moderne Leute von heute! Bestellen Sie gleich bei Ihrem Getränkehändler oder fordern Sie weitere Produkteinformationen an.

QUEEN'S ICE TEA – VON DER SOMMERERFRISCHUNG ZUM GANZJAHRESGETRÄNK!

unifontes

Unifontes Management, 4310 Rheinfelden, Telefon 061 835 06 11

LACK, SCHERER & BUCHER AMV

Windrose-SSG-Gruppe

Marketingpool gegründet

Die Windrose-SSG-Gruppe, sie ist in jüngster Zeit gewachsen und weist heute einen Jahresumsatz von 280 Millionen Franken auf, hat einen neuen Marketingpool für bislang 31 Hotels lanciert.

Mit dem neuen Marketingpool sollen vor allem innerhalb der umfassenden SSG-Gruppe vorhandene Synergien genutzt werden. Zur SSG-Gruppe gehören heute Autobahnrestaurants, Autobahnshoppingcenters, Flughafenrestaurants, Buffets, Hotels, Minibar, Speisewagen und das Catering von Schiffen auf dem Bodensee und auf dem Genfersee. Diese Vielfalt biete eine ideale Basis für intensive Kundenkontakte, kreative Promotionskampagnen und für eine permanente Werbepräsenz, erklärt *Jürg Schmid*, Verkaufsleiter bei der Windrose-SSG-Gruppe.

Das Resultat dieses Marketing-Pools, der soeben publizierte Hotelführer mit 31 Hotels vorwiegend aus dem Drei- und Vierstern-Bereich aus verschiedenen Regionen der Schweiz ist in den Windrose-SSG-Betrieben kostenlos erhältlich. Ein Rabatt-Angebot in diesem Hotelführer offeriert den Hotelgästen zudem Sonderaktionen und weitere interessante Vergünstigungen. Mittels dieses Hotelführers können sich die Mitgliederhotels dieses Marketings-Pools zu den verschiedensten Aktivitäten und der flächendeckenden Promotionsbasis der SSG Zugang verschaffen. Schmid weist darauf hin, dass allein die Präsenz an den SSG-Betrieben an der Autobahn ein jährliches Kontaktpotential von fast neun Millionen Personen biete. Dazu bietet die stark frequentierte Windrose-Shopping-Brücke in Pratteln mit vielen Gästen aus Deutschland beidseits der Autobahn einen direkten Hotel-Reservations-Service an. Für Clubs, Vereine, Busunternehmer und Reiseveranstalter steht zudem eine zentrale Incoming- und Reservierungsstelle zur Verfügung, welche die Mitgliederhotels nutzen können. *UM*

Romantik Hotels Schweiz

Neu mit 18 Betrieben

«Wer eines kennt, möchte alle kennenlernen!» Mit diesem Slogan arbeitet seit einigen Jahren die von *Jens Diekmann* gegründete Hotelgruppe Romantik Hotels. Als Alternative zu den grossen Hotelketten bieten die «Romantik Hotels» neben einer gemütlichen und komfortablen Atmosphäre in historischen Gebäuden die Gewähr, dass sie vom Inhaber selbst geführt werden. Dank einer konsequenten Überprüfung der einzelnen Betriebe wird garantiert, dass einerseits nur erstklassige Hotels und Restaurants in die Gruppe aufgenommen werden und andererseits die Individualität der Häuser erhalten bleibt. – Aufgrund dieser Kriterien haben sich mittlerweile über 180 Betriebe in zwölf europäischen Ländern, den USA und Kanada in der Gruppe zusammengeschlossen. An der diesjährigen Generalversammlung, die im Hotel Krone in Gottlieben/TG durchgeführt wurde, konnten zu den bisherigen sechzehn Schweizer Hotels zwei neue Betriebe aufgenommen werden: das «Stuvetta Veglia» in Celerina sowie der «Schweizerhof» in Flims Waldhaus. Als weiterer Traktandenpunkt stand die Genehmigung des Marketings '95 auf dem Programm. Ziel der neu formulierten Strategie ist laut *Georg Schraner*, Präsident der Romantik Hotels Schweiz, eine Erhöhung des Bekanntheitsgrades in der Schweizer Bevölkerung. *SS*

HOT-TEEL

Reingewinn für Hotel- und Thermalbad Vals. Trotz eines durch die konjunkturelle Flaute und die schlechten Wetterverhältnisse verursachten Rückganges in der Bettenauslastung konnte die Hotel- und Thermalbad Vals AG in ihrer mehr als hundertjährigen Geschichte zum zweitenmal hintereinander einen bescheidenen Reingewinn von 3000 Franken verbuchen. Trotz rückläufiger Tendenzen wird das Geschäftsjahr 1993 noch als gut bezeichnet, und auch in der Wintersaison 1993/94 entsprachen die Gästefrequenzen den nicht unbedingt tief angelegten Erwartungen.

Swiss Convention & Incentive Mart

SCIM erstmals in der Limmatstadt

Der 7. Swiss Convention & Incentive Mart findet vom 15. bis 17. Mai in Zürich statt. Knapp 140 Gäste aus Europa und Übersee sind eingeladen, sich anlässlich des SCIM im Casino Zürichhorn über die Schweiz als Kongress- und Incentive-Destination zu informieren.

SUSANNE RICHARD

«Für 1994 sieht die Buchungssituation für die Swiss Congress & Incentive Destinations deutlich besser aus als im Vorjahr», bestätigt *Elisabeth Hayoz*, Geschäftsführerin der Swiss Congress & Incentive Destinations. Die Schweiz behauptet sich in diesem Markt, auch wenn sie noch nicht so lange im Geschäft ist wie andere Destinationen. Die Folgen der Rezession sind in diesem Markt auch positiv: die Europäer denken beim Organisieren von Kongressen aus Spargründen vermehrt auch an die Schweiz.

Nach Montreux und Basel ist Zürich als dritte Mitgliedstadt Gastgeberin für den SCIM. Jedes Mitglied der Vereinigung soll so Gelegenheit erhalten sich zu präsentieren.

Nach Zürich sind 137 Entscheidungsträger (Vorjahr: 100) eingeladen worden, darunter 56 Amerikaner. Im Prinzip wird von den Organisatoren ein Europäer-Anteil von rund 60 Prozent angestrebt, da aber zahlreiche interessante US-Gäste gemeldet waren, wurde eine Ausnahme gemacht.

Und erst nach dem Kongress geht es in die Luft... Das ist in vielen Ländern der steuergünstigere Weg für die Teilnehmer, denn vielerorts sind Incentives, die nicht mit Business im Zusammenhang stehen, steuerbar. *Foto: zvg*

Übersicht über das Programm des SCIM

Samstag, 14. Mai
Ankunft der Teilnehmer in Zürich

Sonntag, 15. Mai
10.00–16.30 Uhr Rahmenprogramm
17.00 Uhr Workshop und Einschreibung für Gesprächstermine am Montag im Casino Zürichhorn

Montag, 16. Mai
9.00–12.00 Uhr Besuch der Stände gemäss Arbeitsplan
12.00 Uhr Mittagessen
13.30–17.00 Uhr Fortsetzung der Besuche *SR*

Einwöchige Einladung

Die eingeladenen SCIM-Gäste, sind für einen Schweiz-Aufenthalt von rund einer Woche eingeladen. Sie haben während dieser Zeit Gelegenheit neben dem SCIM fakultativ den EIBTM zu besuchen und während zweier Tage Kongress- und Incentiveorte ihrer Wahl kennenzulernen. Die letztgenannte Möglichkeit wird erfahrungsgemäss von praktisch allen Gästen benutzt.

Die einzuladenden Entscheidungsträger werden von Swiss Congress selber, von der SVZ und von ausländischen Zeitschriften selektioniert und dann gratis von der Swissair in die Schweiz eingeflogen. Das Budget für den SCIM 1994 liegt ohne diese Swissair-Flüge bei 350 000 Franken. Hiervon trägt die Vereinigung 95 000 Franken, der Rest ist durch Aussteller- und Sponsorenbeiträge gedeckt.

Wie sehen im Rückblick die Erfahrungen des letzjährigen Veranstaltungsort Basel aus? «Gerade für eine im Ausland weniger für ihre touristischen Aspekte bekannte Stadt wie Basel ist der SCIM», laut Hayoz «eine ausgezeichnete Möglichkeit sich zu präsentieren». Es sei auch verstärkt zu Buchungen gekommen.

Zum dritten Mal findet der SCIM nun im Mai statt. Mit dem Termin sind allerdings nicht alle zufrieden. Liegt er für die grossen Städte recht günstig, so präsentieren sich die Mitglied-Ferienorte zu dieser Zeit – Schneeschmelze und geschlossene Hotels – nicht optimal und votieren für eine Rückkehr zu einem Herbsttermin. «Die Swissair kann und will nicht im Frühling und Herbst so viele Leute einfliegen», meint Hayoz, «und für uns ergibt sich ja auch eine Synergie mit dem EIBTM.» Um den durch den Mai-Termin benachteiligten Mitgliedern entgegenzukommen, werden im Herbst für Entscheidungsträger aus Europa und Übersee Studienreisen in diese Ferienorte angeboten. Diese bis jetzt eher punktuell organisierten Reisen will man in Zukunft gemeinsam mit der SVZ systematischer anbieten.

Zwei Mitgliedgruppen

Während Swiss Congress für Kongresse vor allem den Europäischen Markt anspricht, sind es für Incentives eher die Überseemärkte. Zehn der 24 Mitglieder von Swiss Congress & Incentive Destinations haben sich auf das Incentivegeschäft spezialisiert und nehmen auch an dieser Marktbearbeitung in Übersee teil. Es gibt heute vermehrt Destinationen, die sich wie beispielsweise das neu beigetretene Arosa wirklich als Incentivedestinationen profilieren wollen, stellt Hayoz fest.

Das der SCIM ein geeignetes Forum für die Bearbeitung dieses Marktes ist, wird nicht bezweifelt; ob der SCIM jedoch trotz des grossen Aufwandes auch in Zukunft jedes Jahr durchgeführt werden soll, wird voraussichtlich an der Generalversammlung der Swiss Congress & Incentive Destinations vom 24. Juni in Lugano entschieden werden.

90 Aussteller am SCIM 1994

Am diesjährigen SCIM vom 15. bis 17. Mai in Zürich werden die 24 Mitglieder von Swiss Congress & Incentive Destinations und weitere 60 Aussteller ihre Angebote präsentieren. Mitglieder sind heute: 20 Städte, Kur- und Ferienorte (Arosa, Basel, Bern, Biel, Bürgenstock, Crans-Montana, Davos, Engelberg, Flims, Genf, Grindelwald, Interlaken, Lausanne, Leysin, Lugano, Luzern, Montreux, St. Gallen, St. Moritz, Zürich, die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ), die Fluggesellschaften Swissair und Crossair sowie das Swiss Travel System (Schweizer Bundesbahnen, Schweizer Postautodienst). *SR*

Four Seasons Regent Hotels

Isadore Sharp zieht sich zurück

Der Gründer und Besitzer der weltgrössten Luxushotelkette Four Seasons Regent Hotels & Resorts, Isadore Sharp, hat angekündigt, seine Anteile am Unternehmen zu verkaufen und sich binnen der nächsten drei bis fünf Jahre ganz aus dem Geschäft zurückzuziehen.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Die Sharp-Familie hält zurzeit 20 Prozent der Anteile, kontrolliert damit aber 80 Prozent der Gesellschaft. Da keiner der drei Sharp-Söhne die Verantwortung übernehmen will, sucht der 62jährige Firmenvater *Isadore Sharp* nun einen ebenso finanzkräftigen wie vertrauenswürdigen Investor, dem er Anteile und Kontrolle schrittweise übergeben will. Mit der Suche beauftragt wurde *Goldman Sachs* von einer New Yorker Investment Bank.

Seitdem die Absichten «Issy» Sharps publik wurden, haben sich 80 potente Interessenten aus aller Welt gemeldet, berichtet *John B. Richards*, Senior Vice President Marketing von Four Seasons Toronto. Richards: «Das ist eine einmalige Gelegenheit für viele Holdings, zu diversifizieren. Schliesslich gibt es keine Luxushotelgruppe, die so gross und geographisch so breit gestreut ist.» Erste Entscheidungen könnten frühestens in fünf, sechs Monaten fallen. Der neue Käufer erwirbt alle Managementverträge und die Immobilienanteile der Gruppe an 26 Four Seasons- und 11 Regent-Hotels. Erfahrungen im Managementbetrieb müsse er nicht haben, nur eine solide finanzielle Basis mitbringen, heisst es in Toronto.

Verkaufsgründe privater Natur

Richards betont zudem, Issy Sharp mache zur Bedingung, dass die Gruppe in ihrer Philosophie und unter ihrem Namen weitergeführt werde. Sechs im Bau befindliche Projekte eingerechnet, zählt die Four Seasons Regent-Gruppe heute 44 Hotels in 19 Ländern. John B. Richards betont: Die Entscheidung Sharps sei ausschliesslich privat bedingt und stehe in keinerlei Zusammenhang mit irgendwelchen wirtschaftlichen Fragen oder Unsicherheiten.

Im Gegenteil, die neusten Bilanzzahlen für 1993 würden das Unternehmen als sehr solide ausweisen; die Rezession in Nordamerika sei überwunden und die neuen Hotels würden alle in prosperierenden Regionen der Welt stehen.

Hotel Bellevue Interlaken

Nun ist Lehrgeld bezahlt worden

Die Managementgesellschaft Viva!, die das Interlakner Hotel Bellevue von Montreux aus betreiben wollte, wird vom branchenfremden Besitzer abgelöst und durch eine ortsansässige Pächterin ersetzt.

1991 kaufte der Berner Geschäftsmann *Walter Lüthi* das Interlakner Hotel Bellevue und löste damit eines der klassischen Nachfolgeprobleme in der Familien-Hotellerie. Mit der Managementgesellschaft Viva! um den sattsam bekannten *Martin Bühler* fand der branchenfremde Unternehmer Experten, die ein «Experiment» starteten, wie sich Bühler damals ausdrückte: Mit knapp zehn Stellen bewirtschaftete man nicht weniger als 130 Betten und eine Bar, aber keine Küche. Das Haus bot in zwei völlig voneinander getrennten Bereichen einerseits 52 günstige Betten ohne Klassifizierung, andererseits standen im Dreistern-Bereich 75 Betten vorab für Gruppen zur Verfügung. Laut Besitzer Lüthi hat sich zwar das Konzept, nicht aber der Betrieb bewährt. Nachdem er nun «Lehrgeld bezahlt» habe, löst Lüthi die von Montreux aus agierende Managementgesellschaft per 1. Mai ab und ersetzt sie durch Profis vor Ort. *Marianne Kuchen*, die einer Interlakner Hoteliers-Familie entstammt, übernimmt den Betrieb in Pacht. Weg geht es vom luftigen Park Plaza etwa hin zum bodenständigen Hotel Goldey, das Mariannes Bruder *Andreas* jenseits der Aare in Unterseen mit seiner Familie seit Jahren erfolgreich betreibt. *PG*

REKLAME

hogatex

Hotel Informatik mit Zukunft

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

hoga fenner
Tel. 01/741 43 44
Fax 01/741 20 29
Riedstrasse 12, 8953 Dietikon

Das billigste Tafelgetränk in der Schweiz mit 10% Fruchtsäften!

200'000 Flaschen

Api-Multifrutta

Tafelgetränk mit 10% Fruchtsäften
1,5 Liter PET

Neu und Exklusiv bei DENNER!

Probierpreis!

-.65

statt 1.30

Das billigste Apéro-Gebäck in der Schweiz!

200'000 Packungen

Cocktail-Gebäck «Quadrille»

knusprige Qualität
250 g

Neu und Exklusiv bei DENNER!

Probierpreis!

-.80

statt 1.60

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Modeschau «Folie Surprise»

Witziger Hotelchic auf dem Laufsteg

Die Basler Modemacherinnen Rosi Müller und Paola De Michiel präsentierten im Hotel Luga in Luzern eine nicht alltägliche Modeschau von witzigen, frechen Kreationen aus alten Hotelklamotten.

REGULA STUCKI

«Uusgflippt, trendig und supper – kommen sie an die Modschau!» fordert eine Lautsprecherstimme auf. *Rosi Müller* und *Paola De Michiel* zeigen ihre Kreationen einer «kulinarischen Hotellerie». Die Stuhlreihen sind während acht Vorführungen der Show voll besetzt.

«Wir hatten keine Auflage und waren frei, eine Show nach unseren Ideen zu gestalten», erzählen die Modemacherinnen. «Ziel war, eine witzige Werbeaktion für den Sondertag der Luzerner Hotellerie zu gestalten.» Initiantin der Idee war *Claudia Moser* vom Luzerner «Rebstock». Im Igeho-Special 93 der *hotel + touristik revue* waren ihr die ausgeflippten Entwürfe von Rosi Müller aufgefallen. Mit einem Budget des Luzerner Hotelier-Vereins von 12 000 Franken wandte sie sich an die Baslerin, die zusammen mit Paola De Michiel eine «Folie Surprise» zusammenstellt, die ein Team von 12 Leuten in Trab hielt: Models, Maskenbildnerin, Tonmeister. . .

Die beiden Modemacherinnen sind unkompliziert und haben Humor. Was sich in ihren Kreationen widerspiegelt, in einer Modenschau ohne traditionellen Charakter. Dafür entworfen und kreiert aus traditionellen Hoteluniformen, die mit einem Sammelfax an alle Luzernern Hotels zusammengesucht wurden. «Schon das Auspacken der Kisten war inspirierend», stellt Rosi Müller schmunzelnd fest. Diese stammten von den Hotels Palace, Wilden Mann, Kastanienbaum, Rebstock und De la Paix. «Wir haben eine Recycling-Kollektion kreiert und mit Accessoires wie Teigwaren, Plastikfrüchten, Lampenschirmen und Wattebäuschchen gearbeitet.»

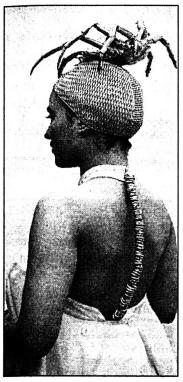
In ihrer Konzeptarbeit haben sich die beiden Frauen Überlegungen zum Thema Hotel gemacht. Daraus folgte eine Unterteilung in zwei Bereiche: Essen und Unterhaltung, Übernachten und Erholen. «So haben wir auch unsere Show in einen Tages- und einen Nachtbereich unterteilt», der Bereich Essen und Unterhaltung in den Grundfarben der Küche gehalten. «Wo Farbiges entsteht, herrschen Weiss und Chrom vor.» Ein schwarzes Oberteil mit versilberten Spiralteigwaren bestickt, oder ein metallig farbenes Minikleid behängt mit grünen Gummifischen. Kurze Servierschürzen wurden zu Ärmeln gebunden, Muscheln zu Achselschalen, ein Hummer zum Brustschmuck. Aus zwei gegenseitig zusammengeknüpften Kochkitteln wurde ein schulterfreies Hängerkleid mit Rückenschmuck aus Teigwaren.

Was sich Modefrauen zum Thema Nachtbereich vorstellen? «Der Gast betritt das Hotelzimmer, zündet das Nachttischlämpchen an und geht ins Bad, um zu schauen, ob es sauber ist. . .» Aus dieser Überlegung entstand eine hellblaue Hose aus einer Steppdecke, begleitet von einer Kopfbedeckung aus zwei silberfarbenen Nachttischlampenschirmen. Der Farbtupfer dieses Outfits: eine Kette von aneinandergereihten Seifenenten.

«Ins Hotel nimmt man das teure Negligé mit. Und dann werden die Vorhänge zugezogen.» Resultat daraus: Ein Brautkleid aus zwei übereinander getragenen Unterröcken mit Schleier und Mantel aus weissem Vorhangtüll.

Dass Hoteluniformen auch «andersherum» getragen werden können, haben Rosi Müller und Paola De Michiel bewiesen. Knopfleisten wurden zu Halsausschnitten, Armausschnitte zu Tascheneingriffen, die blosses Fleisch erkennen lassen, Hosenbeine zu Ärmeln. . . Tragbar? Nein. Dafür aber eine Prise phantastischen Humors, der für Schmunzeln sorgte.

Mode für Hotelangestellte mit witzigen Accessoires wie Wattebäuschchen, Entenseifen, Lampenschirme...



Schulterfreies Hängerkleid aus zwei zusammengeknöpften Kochkitteln.

Kochhose als kurze Jacke getragen, begleitet von einer kurzen Hose mit Früchtecocktail.

Brautkleid mit Krone, umweht von einem Schleier aus Vorhangtüll.

Fotos: Regula Stucki

Forum «Wer was wird, wird Wirt»

Sind wir des «Wahnsinns» fette Beute?

Das Metier braucht neue Impulse, es schreit vor allem nach Marketing» – mit dieser Provokation lud die «Villa Wahnsinn» Verteter der Individual- und Systemgastronomie nach Winterthur ein. «Willkommen im All(tag) der jungen, neuen, flippigen Kommunikationsgastronomie», frohlockte der Einladungstext. Gleich mitgeliefert wurde das Zielgruppenprofil: «Die neue Generation von jungen, erlebnishungrigen und neugierigen Gästen lechzt nach einer Gastronomielandschaft».

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Forums waren aufgefordert, die konzeptlose und hoffnungslos veraltete Verpflegungsdenke der Schweizer Gastronomie raschmöglichst zu verlassen und auf die höhere Ebene des Gastgebertums zu entschweben, «denn wir verkaufen gar kein Bier, sondern Spass, Frohsinn, Erlebnis – oder, wie der Soziologe sagt: lockere soziale Kontakte».

Das Programm warnte auch diejenigen rechtzeitig, die vielleicht gerade in die Umbaupläne der neuen Küche vertieft sind: «Draussen im Markt wartet eine Zielgruppe auf uns, die mit Essen und Trinken nichts mehr am Hut hat.» Essen und Trinken, diese banalen Triebe, und mit ihnen die Daseinsberechtigung von 27 000 Gastbetrieben in der Schweiz – alles nicht mehr gefragt? Was die Forum-Teilnehmer zu hören bekamen, war teilweise plump.

Das Forum begann sachlich mit einem Referat von Bernhard Cloëtta, Vizedirektor des Schweizer Wirteverbandes. Cloëtta zeigte, wo der Hase im Pfeffer liegt: Die Schweizer Gastronomie zieht ein dichtes, vielfältiges Netz von Angeboten übers Land und wird von allen Seiten unter Druck gesetzt. Pro 250 Einwohner wartet ein Restaurant auf Umsatz und der wird zunehmend mit der Küche gemacht. In jüngster Zeit wird der Verdrängungswettbewerb noch von der wachsenden Paragastronomie angeheizt. Kleinere Betriebe arbeiten defizitär, aber trotzdem gibt es kaum Betriebsschliessungen: Immer wieder drängen Idealisten an die Front, die ihr Erspartes in echte, bittere Lebenserfahrung ummünzen. Mangelndes Grundwissen wird mit dicker Bechamel aus Euphorie überdeckt, oft fehlen klares Konzept, Führungserfahrung, aussagekräftiges Rechnungswesen und Qualitätssicherung.

Brillant, sympathisch und offen legte Kurt Walker vom «Back und Brau» seine Karten auf den Tisch. Seine Zielgruppe: Die bierfähige Bevölkerung der Schweiz. Sein Konzept: Erfunden vor Jahrhunderten von den Mönchen des Klosters St. Gallen. Dort setzte Walker sein Referat an und landete bei der simplen Erkenntnis, dass der Mensch zum Gebackenen am liebsten Bier trinkt. Als nicht so einfach entpuppte sich die «Back und Brau»-Strategie bei seinen weiteren Ausführungen. Ein ausgetüfteltes, klar strukturiertes Konzept, Einfachheit der Idee, Durchsetzungsvermögen und Professionalität schälten sich nach humoristischen Einlagen als klare Erfolgsfaktoren heraus. Hinter dem locker-lässigen «Back und Brau» steckt – das wurde klar – sehr viel Konzeptarbeit und Überzeugungskraft.

Der Nachmittag des Forums verkam zum Kasperlitheater. Die angepriesenen «Top-Referenten aus dem Ausland» – Wolfgang Flesch und Detlef Geldmacher von der Hübsch und Koch Experience Group Deutschland – verkauften ihr Pupasch-Konzept derart appetitlich, dass man schon sehr bald nach einem Bier und dem entsprechenden Umsatz lechzte. Pupasch (ein Verschnitt von Pub, Disco, Kinderparty und Jugendseelsorge) sei die Gastronomie der Zukunft. Wer einsteigen wollte, konnte den angebotenen Franchising-Vertrag mit Pupasch Deutschland gleich anstechen. Eintrittspreis: 100 000 DM Erspartes plus Sicherheiten, ein zehnjähriger Vertrag und Disziplin, Disziplin, Disziplin.

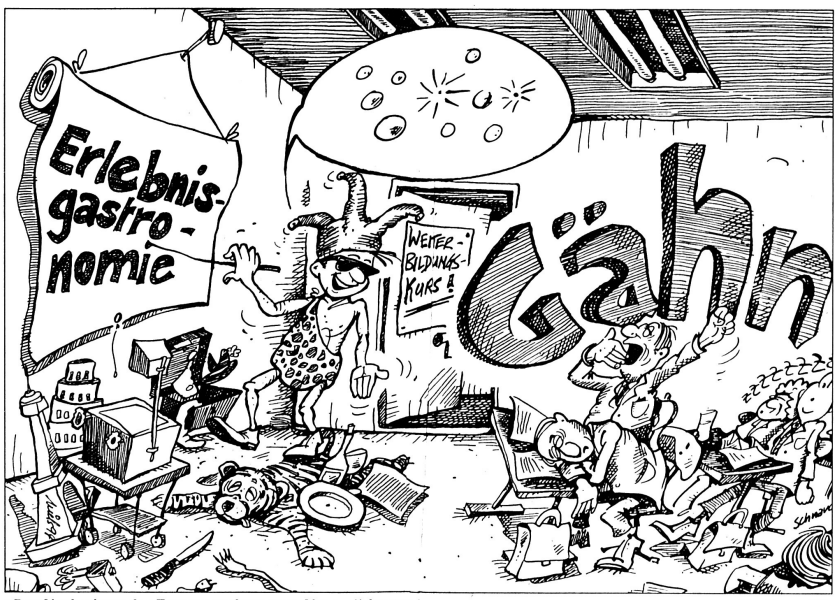
Von den versprochenen «Gastroneuigkeiten» oder «Anregungen» war im weiteren Forumsverlauf bis auf ein paar schale Pupasch-Gemeinplätze kaum etwas zu vernehmen: «Partnerschaft, Liebe, Zärtlichkeit», «wir wollen doch alle Geld verdienen», – na dann Prost und Friede, Freude, Eierkuchen!

Claus Dieter Hübsch, Pupasch-Papa, zog dann im fulminanten Schlussreferat sämtliche rhetorischen Platitüden aus dem Köcher und verlas in kitschiger Livree mit Mickey Mäuschen das Wort zum Sonntag. Die marode, am Boden liegende Schweizer Hotellerie wollte er das Fürchten oder Bierverkaufen lehren. Er verglich sich zwecks besserem Verständnis mit der hochkultivierten Figur des Hofnarrs und stellte innovatives Gastromarketing mit Picassos künstlerischem Suchen gleich. Sein mutiger Blick über den Tellerrand war überzeugend.

Der langatmigen Rhetorik kurzer Sinn: Wer was wird, wird Pupasch-Wirt, verdient Unmengen von Geld und strotzt vor Selbstwertgefühl, vorbei ist die Zeit der Breitbandgastronomie, es lebe der Betrieb mit dem «sauber definierten» Charakter (was immer das auch heissen möge). Das mit dem Denken sei nicht so schwierig, man habe ja vom lieben Gott einen runden Kopf erhalten – mit diesen oder ähnlich banalen Worten setzte der weise Mann zur Apokalypse des Schweizer Gastgewerbes an: Allesamt würden sie Konkurs machen, die Freunde verlieren, das Ansehen gar, und spätestens in zehn Jahren an ihn denken. Ihn, der gegen die «Kannibalisierung der Gastronomie durch die ethnischen Kollegen» (Pizzerias, Tavernen, China-Restaurants) gekämpft und rechtzeitig Franchise-Verträge für die Schweizer System-Gastronomie angeboten habe.

Wer nicht am Forum teilnahm, hat wenig verpasst. Selbst Referent Bernhard Cloëtta vom Schweizer Wirteverband kommentierte: «Reine Werbeveranstaltung».

Renate Berger



«Der Nachmittag des Forums verkam zum Kasperlitheater». *Karikatur Nils*

REKLAME

Neu: Ihre Rauch-frei-Luft.

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

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

Staefa Control System

FIRMEN BERICHTEN

7 Corn-Equilinia für eine gesunde Ernährung

Die Bedeutung einer gesunden Ernährung kann nicht genug hervorgehoben werden. Uncle Ben's 7 Corn-Equilina ist eine erstklassige Mischung aus sieben auserlesenen, natürlichen Getreidearten, bei denen lediglich die hartschalige Spelze entfernt, die darunterliegende nährstoffreiche Zellschicht (Aleuron) jedoch erhalten wurde. Dadurch enthält Uncle Ben's Corn-Equilinia wertvolle Mineralstoffe, Spurenelemente sowie wichtiqe Nahrungsfasern. Uncle Ben's 7 Corn-Equilina ist vielseitig anwendbar als:

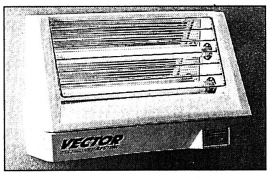
– vollwertige Beilage pur
– Getreideknödel, pikant oder süss
– Bauernomelette
– für die Herstellung von Brot
– Müesli an Yoghurt oder Quark mit Bananen, Birnen, Kiwi, Äpfeln usw.
– vegetarisches Gericht mit Grünspargeln oder Pilzen
– zubereitet wie Riz Pilav oder mit Gemüse-Julienne von z.B. Karotten, Lauch, Sellerie
– vegetarisches Gericht mit einem Gemüseteller
– Salat, zusammen mit Tomaten, Kohlrabi, Gurken, Kresse etc.
– Suppeneinlage

Die Rezepte für die Anwendungsbereiche stehen neben anderen wichtigen Produktinformationen auf der Packung. Erhältlich im 1,3-Kilogramm-Paket für 30 Portionen oder im 6-Kilogramm-Sack für 140 Portionen.

Weitere Informationen: Effems AG, Zug, Telefon 064 47 20 80, Fax 041 47 36 10.

Keine Fliegen mehr!

Eine bedenkliche Gefährdung für die Betriebshygiene im Lebensmittel- und Gastro-Bereich geht von den Fliegen aus. Die Insekten fliegen grösstenteils durch Geruchsreize geleitet in Lebensmittelbetriebe ein. Dagegen helfen UV-Lichtfallen.

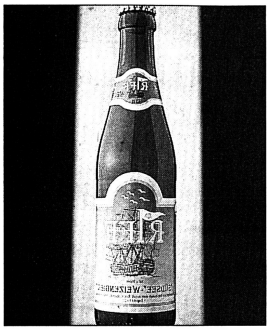


Das Vector Fliegensystem lockt mittels utraviolettem Schwarzlicht von 350 nm Wellenlänge Insekten in die Falle. Sobald sich das Insekt auf dem reflektierenden Gitter der Rückwand niederlässt, erfährt es einen schwachen Stromstoss von einer Sekunde Dauer. Durch den Stromstoss wird das Nervensystem des Insekts lahmgelegt, so dass es auf die darunter liegende Klebefläche fällt. Die gefangenen Insekten lassen sich so auf schnelle und saubere Art entfernen. Vorteile der Vector Fliegenfalle:
– Die Insekten oder Einzelteile davon werden nicht weggeschleudert. Eine sekundäre Kontamination von Nahrungsmitteln und Umgebung bleibt aus.
– Die Plazierung des Gerätes kann somit in der Nähe von offenen Produkten und heiklen Arbeitsflächen erfolgen.
– Das Gerät arbeitet geräusch- und geruchlos.

Weitere Informationen: Ketol AG, Industriestrasse 12, 8157 Dielsdorf, Telefon 01 853 05 16.

Ein Bier schlägt Wellen

Der moderne Weltenbummler reist mit dem Gefährt der Imagination und lässt den Bier-Alltag an Riff, dem Südsee-Weizenbier zerschellen: Riff ist das erste



Weizenbier, das sich direkt aus der Flasche trinken lässt. Mit wenig Kohlensäure, aber viel Geschmack und angereichert mit der geheimen Würzmischung aus dem Piratenschatz. Nicht, dass Riff in der Südsee produziert würde – auf Hawaii gibt es immer noch kein Bier, und ein Import wäre auch unökologisch. Die Produzenten von Riff sitzen in der Schweiz, und umweltgerechte Produktion ist ihnen ein selbstverständliches Anliegen. Sie haben sich lediglich an den Aromen der Gewürze inspiriert. Das neue Weizenbier ist ab sofort im gutsortierten Bierhandel in Gebinden 10 x 33 cl Pfandflaschen zu finden.

Weitere Auskünfte: Artus Bier Service, Limmatquai 112, Postfach 7612, Telefon 01 252 68 06, Fax 01 273 26 20.

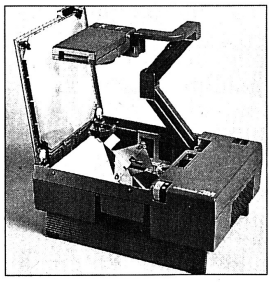
Salatbuffet als Top-Umsatzträger

Ein Salatbuffet mit Blattsalaten ist zwar schön, bringt aber keinen zusätzlichen Gast in Ihren Betrieb. Abwechslung, Fantasie, gleichbleibende Qualität und Frische wird verlangt – als Betriebsleiter müssten Sie nun das Rüstmesser weglegen. Bei einem reichhaltigen Angebot wird der interne Arbeitsaufwand so hoch, dass Sie Ihren Salat glattweg verschenken. Wenn aufgrund der Waren-, Personal- und sonstigen Fixkosten die Verkaufspreise an Salatbuffets richtig kalkuliert werden, stellt man rasch fest, dass es sich kaum lohnt, das gesamte Angebot selber herzurichten. Dazu bietet Knorr Traiteur Frischprodukte an: über 30 Sorten fixfertig servierbereite Spezialsalate für Grossverbraucher und Caterer.

Weitere Informationen: Knorr Nährmittel AG, Frischprodukte Knorr Traiteur, 8422 Pfungen, Telefon: 052 31 01 01.

Lichtkanone fürs Handgepäck

In fast jedem Konferenz- bzw. Schulungsraum sind sie anzutreffen: die Hellraumprojektoren. Sie tragen im wesentlichen dazu bei, dass bei einer Präsentation die Facts und Figures visuell und verständlich vermittelt werden können. Da der Mensch über 80 Prozent seiner Informationen mit den Augen aufnimmt, bleiben projizierte Charts, Grafiken und Bilder tief im Gedächtnis des Zuhörers hängen.



Sollte die örtliche Infrastruktur für eine Präsentation nicht oder nur teilweise vorhanden sein, sind tragbare Hellraumprojektoren die ideale Lösung für einen Vortrag in gewohnter Qualität. Mit dem Modell 4300 bietet 3M einen tragbaren Hellraumprojektor an, der die Vorteile von Technik und Mobilität in sich vereinigt. Durch die robuste und kompakte Bauweise in der Grösse eines Aktenkoffers ist der Transport (dank eingebautem Tragegriff) ein Kinderspiel. Nur wenige Handgriffe sind nötig, damit der Hellraumprojektor einsatzbereit ist.

Weitere Informationen: 3M (Schweiz) AG, Eggstrasse 93, 8803 Rüschlikon, Telefon 01 724 90 90.

VIANDE Hero FLEISCH
Traitafina AKTUELL
Hero Schweiz AG Telefon 064 - 59 21 21
Traitafina Telefax 064 - 59 21 31
5600 Lenzburg 1
Büro Grenchen, Tel. 065 53 06 01 · Bureau Crissier, Tél. 021 635 16 64
Büro Landquart, Tel. 081 51 61 50 · Ufficio Ticino, Tel. 091 95 22 21

Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 9.–27.5.1994

Die Top-Hits für Pfingsten

Schweinshals ohne Bein, TK		Fr.	12.90/kg
ca. 1,5 kg, VAC	ab 20 kg	Fr.	12.40/kg
Siedfleisch Gastro 1a, mager, frisch		Fr.	11.90/kg
ca. 5 kg, VAC	ab 20 kg	Fr.	11.40/kg
Lammkoteletten geschnitten, TK, 10 Stück		Fr.	18.40/kg
VAC, Karton zu 60 Stück, ca. 60 g/Stück	ab 3 Ka	Fr.	17.90/kg
Aufschnittsortiment 1a	AKTION	Fr.	10.40/kg
5 Sorten, ca. 6 kg	ab 10 kg	Fr.	9.90/kg
Aufschnittsortiment 1a	AKTION	Fr.	10.20/kg
8 Sorten, ca. 8 kg	ab 10 kg	Fr.	9.60/kg
Sandwich-Schinken Format 9×9 cm	AKTION	Fr.	13.40/kg
Stück zu ca. 1,7 kg	ab 10 kg	Fr.	12.80/kg
Frigo-Burger normal, TK	AKTION	Fr.	73.00/Ka
Stück à 125 g, Karton à 50 Stück	ab 4 Ka	Fr.	71.00/Ka
Frigo-Burger 200 g, TK	AKTION	Fr.	93.60/Ka
Karton zu 48 Stück	ab 4 Ka	Fr.	91.70/Ka
Salatwurst	AKTION	Fr.	3.40/St
Stück zu 500 g	ab 30 St	Fr.	2.80/St

Alles für den Grill

Grill-Cervelas 150 g	AKTION	Fr.	2.20/Pa
Beutel zu 2 Stück, VAC			
Kalbs-Grillschnecke Stück à 150 g, VAC		Fr.	2.28/St
Bauernbratwurst 120 g	AKTION	Fr.	9.00/Bt
Beutel zu 6 Stück, VAC	ab 5 Bt	Fr.	8.40/Bt
Bauernbratwurst 150 g	AKTION	Fr.	10.20/Bt
Beutel zu 6 Stück, VAC	ab 5 Bt	Fr.	9.60/Bt
Schweinshalssteak «Pikant», ab 20 Stück		Fr.	17.90/kg
Schweinshalssteak «Provençale», ab 20 Stück		Fr.	17.90/kg
Stück à 150 – 160 g und 180 – 190 g			
SEG-Poulets gfg., TK, 1,1 – 1,4 kg	AKTION	Fr.	5.30/kg
Kartons zu ca. 8 – 14 Stück	ab 3 Ka	Fr.	4.95/kg
SEG-Poulets gfg., TK, 0,7 – 1 kg	AKTION	Fr.	5.60/kg
Kartons zu ca. 8 – 14 Stück	ab 3 Ka	Fr.	5.25/kg

Comestibles: Für die leichte Sommerküche

Lachsforellenfilets paniert mit Mandeln		Fr.	20.80/kg
TK, ca. 140 – 170 g/Stück, Karton zu 5 kg			
Salmfilets in Portionen ca. 150 g/Stück		Fr.	26.60/kg
Karton à 4×5 St., VAC			
Dorschfilets nature	AKTION	Fr.	9.80/kg
ca. 220 g/Stück, Karton à 5 kg	ab 3 Ka	Fr.	9.40/kg
Gemüsemischung Gourmet TK	AKTION	Fr.	5.20/kg
Karton zu 2×2,5 kg	ab 3 Ka	Fr.	4.90/kg

Fix-Fertig-Gerichte aus der «La Toque»-Küche

Trutenbrust «La Toque» fixfertig, ca. 1,5 – 1,8 kg Fr. 15.80/kg
Weiss wie Kalbfleisch, dünn geschnitten, serviert mit einer original «Tonnato-Sauce» wie die gleichnamige italienische Spezialität «Vitello Tonnato»; aber beachten Sie den vorteilhaften Preis! Zum kalt servieren. Eine Gaumenfreude für kalorienbewusste Geniesser.

Tonnato-Sauce CSV, Beutel zu 1 kg		Fr.	16.40/kg
Wurstsalat Lyonnaise «La Toque»	AKTION	Fr.	13.80/kg
Kessel à 2 kg			
Pouletsalat «Exotique» «La Toque»	AKTION	Fr.	17.10/kg
Kessel à 2 kg			
Roastbeef «La Toque» Beutel zu 1 – 1,5 kg		Fr.	43.80/kg

Passend für Ihre Roastbeef-Teller und kalten Buffets; fixfertig, nur noch aus dem Beutel nehmen und aufschneiden!

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

Ohne
Fahrerlaubnis?
Das muss nicht sein.

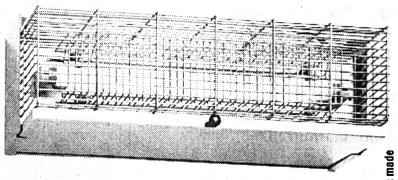
Wir vermitteln Ihnen eine internationale Fahrerlaubnis aus Osteuropa, sofern Sie je eine Fahrerlaubnis besassen.

Gesamtkosten: sFr. 650.–.

Wir benötigen: 1 Ausweiskopie, 3 Passbilder, Fahrerlaubnisklassen-Wunsch und sFr. 100.– Anzahlung (Scheck/Schein).
Vorsicht: Nur im Ausland nutzbar.

Alberto Kemper, Merkurstrasse 25, 8400 Winterthur. 66067/382172

Fly-Ex®
Insekten-Vernichtung ohne Chemie!



swiss made
Speziell für Restaurants und Küchen!

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

Zu verkaufen
ein Sonnenschirm
mit grossem Schwenkarm, Schirmdurchmesser 3 Meter, dazu Steinsockel, Schirmfarbe Gelb-Grau.

Neupreis Fr. 1 200.–, Verhandlungspreis Fr. 500.–.

Telefon 01 837 09 03 (ab 12.00 Uhr)
66066/382171

minigolf plant und baut
Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
Alle Systeme (unverbindliche Beratung)
BESAG AG
6130 Willisau Tälebach 4
Tel. 045/81 08 08

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

Wegen Umzug:
Afghan
260 x 400 cm, Top-Zustand, VB Fr. 2 400.–.
Telefon 01 910 60 38 (abends)
66069/382168

Beschriftungen günstig per Post
Selbstklebe-Schriften und Buchstaben in allen Farben + Grossen
+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck!
FAX 064 31 25 02 ☎ 064/31 38 76
5722 Gränichen Ottlik

Hotel Palace in Luzern

Trotz Dachstockneubau problemloser Hotelbetrieb

Im Frühsommer 1994 können in den beiden Dachgeschossen des Fünfstern-Hotels Palace in Luzern 48 neue Luxus-Zimmer bezogen werden. Die dafür notwendigen Umbauarbeiten sind seit November im Gange und sollen bereits im Juni abgeschlossen sein. Vom umfassenden Um- und Neubau, der rund 15 Millionen Franken kosten wird, spüren die Hotelgäste nur wenig.

VLADO SANADER

«Unser vordringliches Ziel war, die unerlässlichen Immissionen derart zu reduzieren, dass der Gast kaum realisiert, was da hoch oben im fünften und sechsten Stock und auf dem Dach geschieht», sagt *Jürg Reinshagen*, Generaldirektor des Palace-Hotels. Und um dieses Ziel zu erreichen, wurde auch alles unternommen. So haben die Hotelverantwortlichen das vierte Stockwerk leerstehen gelassen. Es wird sozusagen als schallschluckende «Pufferzone» nach unten benutzt. Ausserdem erfolgt die Erschliessung der Baustelle über äussere Gerüsttürme. Das für den Umbau nötige Material wird mit Hilfe von zwei grossen Auslegerkränen hinauf transportiert. Aus Rücksicht auf die Gäste wird mit den lärmigen Bauarbeiten am Morgen erst um neun Uhr begonnen. Selbst die Mittagsruhe muss hier etwas genauer als auf «üblichen» Baustellen eingehalten werden.

Umbauprogramm

Das Umbauprojekt des Hotel Palace umfasst im wesentlichen folgende Aufgaben:

- Abbruch und Neubau des fünften und sechsten Obergeschosses mit total 48 Gästezimmern, die den modernsten Komfortansprüchen genügen müssen.
- Ersatz der drei bestehenden Aufzüge; Einbau eines neuen Service-Aufzugs.
- Ersatz der Energiezentrale: Heizanlage, Warmwasseraufbereitung, Kühlaggregate mit Wärmepumpen.

Lange Vorgeschichte

Seit 1972 bereits, als das Personalhaus hinter dem «Palace» eröffnet wurde, standen die dadurch im fünften und sechsten Stockwerk freigewordenen Zimmer leer. Ausbaupläne wären wohl vorhanden gewesen, so Reinshagen weiter, doch sei entweder die Wirtschaftslage zu ungünstig gewesen oder es habe mit der Bewilligung von Seiten der Stadt nicht geklappt. Nun, all das gehört bereits der Geschichte an. Die Umbauarbeiten sind voll im Gange, und die 48 neuen Hotelzimmer warten ab Ende Juni, falls alles planmässig verläuft, auf ihre Gäste.

Relativ kurze Bauzeit

Um den gewohnten Hotelbetrieb möglichst wenig zu tangieren und den Umbau nicht unnötig in die Länge zu ziehen, wurde die Bauzeit gezielt bemessen. Nur sieben Monate sollen die gesamten Bauarbeiten dauern. Ende März konnte der Rohbau fertigestellt werden. Zurzeit findet der Einbau der neuen Hotelzimmer statt. Eine Stahlkonstruktion ersetzt den alten Dachstuhl. Im fünften Obergeschoss, unter dem Dach des Hotels, waren bisher 22 Hotelzimmer untergebracht. Im Hinblick auf eine bessere Nutzung sollen nun, unter Einbezug des sechsten Obergeschosses, rund 48 Dachzimmer eingerichtet werden. Aus diesem Grund musste der alte Dachstuhl bis auf den Mittelturm und den westlichen Eckturm abgebrochen und durch eine neue Stahlkonstruktion ersetzt werden. Form und Höhe des neuen Daches, inklusive Lukarnen, müssen aus denkmalpflegerischen Gründen im ursprünglichen Zustand wieder hergestellt werden.

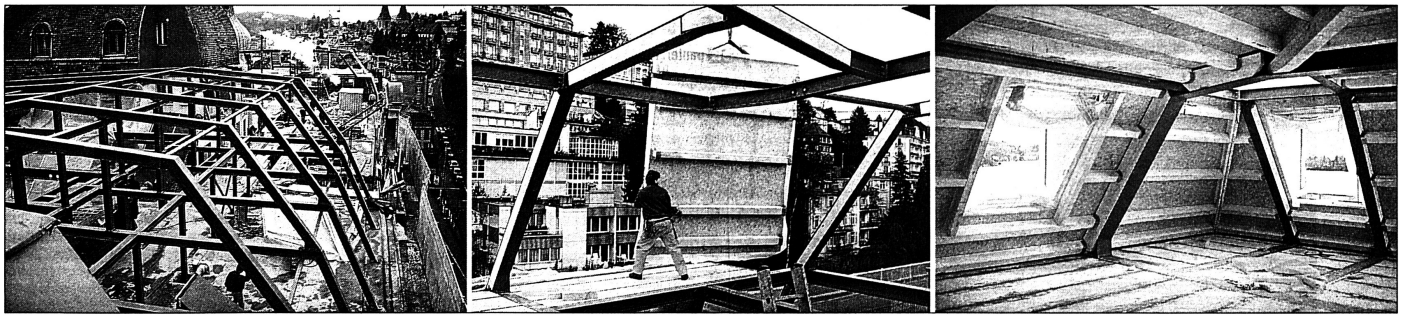
Das «Palace» ruht auf Eichenpfählen, die im Seegrund eingerammt sind. Um das Fundament nicht zusätzlich zu belasten, durften die Pfähle nicht durch weiteres Gewicht belastet werden. Der Ausbau der beiden Dachgeschosse erforderte deshalb eine möglichst leichte und dennoch stabile Konstruktion. Eine gewichtssparende Lösung drängte sich vor allem für den neuen Boden zwischen dem fünften und sechsten Stockwerk auf.

Das mit den Umbauarbeiten am «Palace» beauftragte Generalunternehmen Zschokke Schäfer Bern AG wählte dafür eine Leichtbau-Konstruktion aus vorfabrizierten Ytong-Deckplatten. Diese aus Porenbeton angefertigten Elemente wurden einbaufertig auf die Baustelle geliefert. «Mit einem Gewicht von 800 Kilogramm pro Kubikmeter ist Porenbeton rund dreimal leichter als normaler Beton», wird von der Seite des Generalunternehmens betont.

Zum Hotel

Das direkt am Vierwaldstättersee gelegene «Palace», ein Prunkbau aus den Jahren 1905/06, zählt zu den renommiertesten Nobelherbergen in der Schweiz. In 183 Zimmern und einer besonders luxuriösen «Presidental Suite» bietet das Hotel Platz für rund 350 Gäste. Ausserdem verfügt das «Palace» über vier Restaurants, eine Bar sowie sieben Kongress- und andere Säle für 20 bis 350 Personen.

Nach einer Bauzeit von nur sieben Monaten werden im Frühsommer in den beiden neuen Dachgeschossen 48 luxuriöse Gästezimmer bezugsbereit sein. *Foto: Vlado Sanader*



Innenausbauarbeiten sind zurzeit voll im Gange. Zuerst wurde mit Eisenträgern das Dach ausgebaut, dann kamen die Fertigteile hinzu. *Fotos: Zschokke Schäfer, Gesamtanlagen Projekt Management.*

Aluminium-Recycling

Verpackungs-Aluminium ist wenig sinnvoll

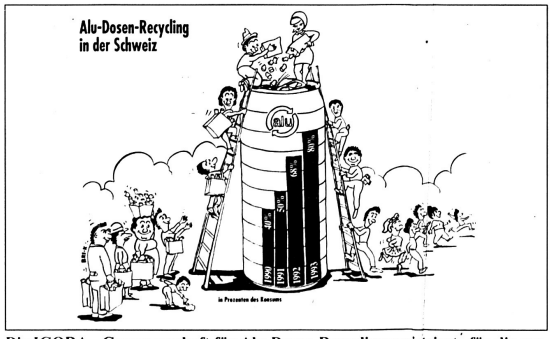
«Recycling isch es», wirbt die Alu-Industrie – und sagt damit nur die halbe Wahrheit. Immer mehr Kantone empfehlen, Verpackungsalu nicht mehr zu sammeln, sondern zu vermeiden.

PIETER POLDERVAART

400 Gramm Alt-Aluminium wurde pro Baselbieterin und Baselbieter im letzten Jahr gesammelt – doch damit ist es jetzt vorbei: «Viele Gemeinden haben auf unseren Rat hin die Sammeltätigkeit bereits eingestellt, die übrigen folgen dieses Jahr», sagt *Annemarie Spinnler*, Abfallbeauftragte des Kantons Basel-Land. Grund für diesen auf den ersten Blick überraschenden Schritt ist, dass die Qualität des Sammelguts laufend abgenommen hat. Dies liege zum Teil an der Sackgebühr, die zum missbräuchlichen Benutzen der Separatsammlungen verleite, betont Spinnler. Zudem wird bei immer mehr Verpackungen Verbundmaterial oder aufgedampftes Aluminium eingesetzt, das nicht rezyklierbar ist. Für die Konsumentin und den Konsumenten wird die Unterscheidung immer schwieriger. So kam es, dass oft mehr als die Hälfte des gesammelten Alus in den Abfall wanderte. Das Sortieren des zudem verschmutzen Materials sei ökologisch nicht mehr zu rechtfertigen gewesen.

Ins gleiche Horn stösst *Bettina Zinder*, die im Kanton Aargau in gleicher Funktion arbeitet und ebenfalls einen Sammelstopp für Verpackungsalu propagiert. «Aus dünnen Folien lässt sich gar kein Alu mehr gewinnen, zudem ist das Material zum Teil erheblich verschmutzt», so Zinder. Einzig das Sammeln der hochwertigen Aludosen lasse sich noch vertreten, auch wenn diese im Prinzip unsinnig seien. Für das Gastgewerbe gelte noch viel stärker als für Private, Aluminium in reiner Form wenn immer möglich zu vermeiden. Zinder: «Mit einem richtigen Einkauf lassen sich hier grosse Mengen einsparen.»

Dass in Grossküchen die stromfressenden Alufolien ersetzt werden können, davon ist *Daniel Egli* überzeugt, der im Baselbiet Gewerbe und Industrie, auch das Gastgewerbe, in Abfallfragen berät. Egli empfiehlt, Portionenpackungen am Frühstückstisch durch ein offenes Buffet zu ersetzen, und im voraus zubereitete Speisen mit Kunststoffolien oder noch besser mit Deckeln vor dem Verderb zu schützen. Grosse Mengen an Alu lassen sich auch vermeiden, wenn auf Fertigspeisen im Alutray konsequent verzichtet wird. Auch der SV-Service wechselt laut seinem Umweltbeauftragten *Paul Kaelin* wo immer möglich auf Alternativen, hat aber auch aufgehört, die dünnen Folien zu sammeln. Und von Aludosen hat der SV-Service praktisch überall auf PET-Flaschen umgestellt und entsprechende Sammelstellen eingerichtet.



Die IGORA - Genossenschaft für Alu-Dosen-Recycling registrierte für die vergangenen Jahre steigende Sammelleidenschaft für Alu-Dosen. Dieses Recyceln ist laut Experten auch sinnvoll. *Grafik IGORDA*

Weissblech sammeln

Weiterhin ökologisch richtig ist es hingegen, massives Aluminium wie defekte Alu-Küchengeräte (Pfannen, Kellen) oder Vorhangstangen für die Separatsammlung aufzubewahren. Ebenfalls lohnend ist der Aufwand für Reinigung, Sammlung und Aufarbeitung bei den Weissblechdosen. Diese sollten getrennt vom restlichen Metall bereitgestellt werden, da sie vor dem Einschmelzen von einer dünnen Zinnschicht befreit werden müssen. In die gleiche Fraktion wie Konservendosen können übrigens auch die Schraubdeckel etwa von Essiggemüse-Gläsern gegeben werden.

Entsorgungsgebühr

Seit Anfang dieses Jahres lastet auf jeder in der Schweiz verkauften Weissblechdose bis 1,5 Liter Inhalt ein halber Rappen sogenannter «Vorgezogene Entsorgungsgebühr» (VEG). Mit dem Betrag von jährlich einer Million Franken soll der Abtransport und die Entzinnung finanziert werden, eine Dienstleistung, die derzeit noch von den Gemeinden berappt wird. Auch für Dosen über 1,5 Liter, wie sie vor allem in Grossküchen verwendet werden, ist die Einführung einer VEG geplant, laut *Rudolf Müller*, Geschäftsführer des mit der VEG betrauten Vereins Ferro-Recyling. Damit würde die Weissblechentsorgung für das Gastgewerbe kostenlos, weil der Verwertungsaufwand im Kaufpreis der Dosen enthalten ist.

Nachteil: Ein ökonomischer Anreiz für den Verzicht auf die Metallgebinde entfällt. Der Rückschub der leeren Dosen soll voraussichtlich nicht über die Gemeinde-Sammelstellen, sondern über regionale Altstoffhändler erfolgen, die heute schon für die Logistik beim PET verantwortlich sind. *PLD*

Chilenischer Wein

Weinwirtschaftswunder in den Anden

«Chiles Weine werden praktisch von Tag zu Tag besser», ist in einem Weltweinführer zu lesen. In der Tat haben chilenische Gewächse in jüngster Zeit für positives Aufsehen gesorgt. Eintagsfliegen – oder bald einmal unverzichtbarer Teil eines gut bestückten Restaurant- und Privatweinkellers? Welch hohen Standard die Südamerikaner inzwischen erreicht haben, zeigte eine breit angelegte Leistungsschau, in der 18 chilenische Kellereien ihre besten Erzeugnisse vorstellten.

PETER OSTERWALDER

Chile boomt – und Chiles Weinszene boomt mit. Als 1991 in praktisch allen Ländern der westlichen Welt die grosse Rezession ausbrach, blieb Chile verschont. Die wirtschaftliche Aufwärtsentwicklung, die Ende der 80er Jahre begonnen hatte, setzte sich fort und hält bis heute an. Zu den ausgesprochenen Wachstumsbranchen gehört die Weinwirtschaft. Fachleute sind sich von jeher einig, dass Chile in ganz Südamerika das grösste Potential für Spitzenweine hat. Dass es über längere Zeit brachlag, hat mit der desolaten Lage zu tun, in die das Militärregime von *Augusto Pinochet* das Land nach 1973 stürzte. Es fehlte an politischen Perspektiven, an Zukunftshoffnung, an innerem Antrieb für Veränderungen. Die Wirtschaft siechte, es mangelte an Mitteln für dringend nötige Investitionen. Wohlstand, Produktion und Konsum gingen zurück. Die Weinwirtschaft war heftig mitbetroffen. Der Inlandkonsum schrumpfte bis 1988 von einst stolzen 59 auf magere 30 Liter pro Kopf der Bevölkerung und Jahr, weil sich breite Kreise den gewohnten Lebensstil – mit französisch geprägter Weinkultur – nicht mehr leisten konnten. Die Rebfläche verringerte sich bis 1991 von 110 000 auf 60 000 Hektaren. Die Produktion brach entsprechend ein und viele Betriebe gingen in Konkurs.

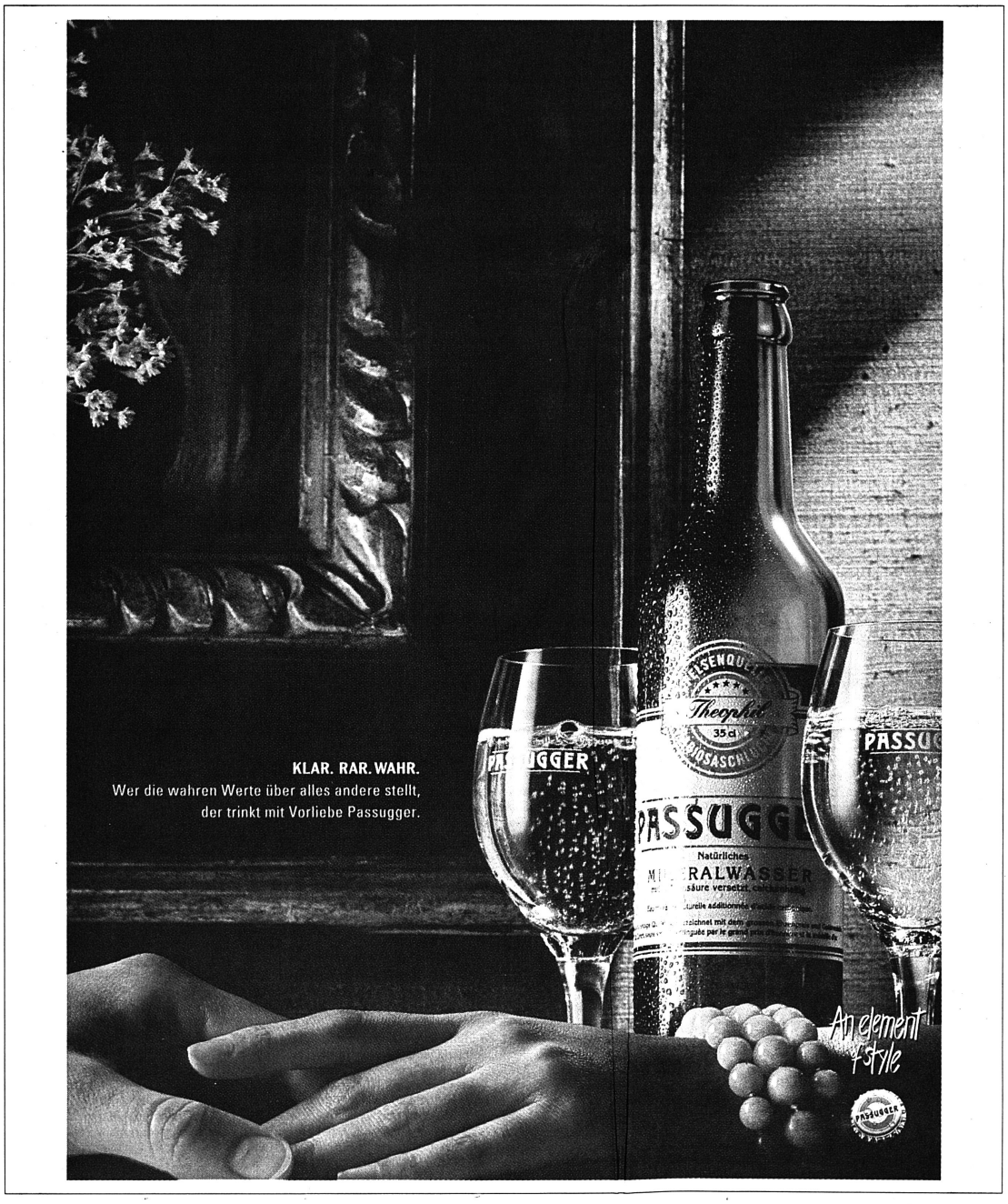
Wirtschaftlicher Aufschwung

Der politischen Wende Ende der 80er Jahre folgte der wirtschaftliche Aufschwung auf dem Fuss. Er fiel sehr deutlich aus, denn der Nachholbedarf war gross. Angekündigt hatte er sich allerdings schon früher. Einen ersten Anstoss gab bereits 1979 der katalanische Weinproduzent *Miguel Torres,* der sich mit Geld und Know-how in Chile engagierte, einen Weinberg erwarb und zu rascher Blüte brachte. Später modernisierten führende Kellereien wie Concha Y Toro, Canepa und Santa Rita ihre Betriebe von Grund auf und nutzten damit das schlummernde Potential für vorzügliche Weine. 1988 erwarb *Eric de Rothschild* vom Château Lafite-Rothschild eine 50-Prozent-Beteiligung an Los Vascos und lenkte damit das Interesse der Weinwelt auf Chile. Ihr Vorbild wirkte ansteckend, Erneuerungen und Verbesserungen setzten auf breiter Front ein. Die Rebfläche wächst wieder, ebenso die Produktion, der Konsum – und nicht zuletzt der Export in all die Länder, die inzwischen auf Chiles erfreuliches Weingeschehen aufmerksam geworden sind. Zwei Zahlen nur: 1993 gingen bereits gegen 80 Millionen Liter der insgesamt 300 Millionen Gesamterzeugung ins Ausland!

Das Qualitätsniveau ist inzwischen beachtlich und bleibt nicht nur auf wenige Spitzenbetriebe beschränkt. Davon konnten sich Interessenten aus Gastronomie und Handel wie auch private Weinfreunde nun persönlich ein Bild machen. Die Schweizerische Zentrale für Handelsförderung veranstaltete zusammen mit dem Weinmagazin Vinum und einer Gruppe von Importeuren in Zürich, Bern und Lausanne die umfassendste Präsentation chilenischer Spitzenweine, die je in der Schweiz zu sehen war. Chiles Weinelite war praktisch vollzählig mit den besten Flaschen vertreten: Caliterra, Carmen, Centenarios, Concha y Toro, Cousino Macul. Discover Wines (Montes/Nogales), Errazuriz, Los Vascos/Domaines Rothschild, Manquehue, Miguel Torres, San Carlos, San Pedro, Santa Ines, Santa Monica, Santa Rita, Tarapaca, Tocornal, Undurraga.

Die Highlights

Die Qualitäten stiessen auf viel Anerkennung, namentlich die Rotweine und besonders die Cabernet Sauvignon. Die Highlights: Der 90er Cabernet Sauvignon «Don Melchor» Private Reserve von Concha y Toro und der 90er Cabernet Sauvignon «Casa Real» von Santa Rita. Die Domaine Los Vascos, die nach eigenem Bekunden künftig «Chiles beste Weine» machen will, stand mit dem 91 Cabernet Sauvignon ebenfalls sehr gut da: Der Einfluss des neuen Mitbesitzers Eric de Rothschild ist unverkennbar, wobei der Önologie *Fernando Ureta* nicht den Ehrgeiz hat, eine südamerikanische Lafite-Kopie zu keltern, sondern einen echten chilenischen Wein mit gewisser Bordeaux-Prägung.



MIXED-PICKLES

Vade Vinum – Weiterbildungskurs

Unter dem Patronat des Schweizerischen Weinhändlerverbandes, des Schweizerischen Wirteverbandes und des Weinmagazins Vinum findet ein umfassender önologischer Weiterbildungskurs statt. Der Kurs richtet sich an Wirte, Sommeliers, Weinliebhaber und an alle, die ihr Grundwissen über Weinbau und Önologie erweitern wollen. Der Kurs ersteckt sich über vier Monate von Ende August bis Anfang Dezember. Er findet in deutscher, französischer und italienischer Sprache in den wichtigsten Schweizer Städten von 19.00 bis 22.00 Uhr einmal pro Woche statt. Der Kursabend spielt sich in zwei Teilen ab: zwei Stunden theoretische Kenntnisse, eine Stunde Degustation. *Weitere Informationen erteilt der Schweizerische Weinhändlerverband, Amtshausgasse 1, 3011 Bern, Telefon 031 311 45 08, Fax 031 312 10 72.* *r.*

Finalteilnehmer der Trophée Ruinart erkoren

Nach der ersten Selektion für das Finale der 9. Trophée Ruinart – die Kür zum besten Weinkellner der Schweiz – blieben noch neun Kandidatinnen und Kandidaten übrig. Zur nächsten Prüfung, die im «Palace Luzern» stattfindet, treten an: *Ulrike Backes*, Taverne zum Schöfli, Wigoltingen, *Heidi Maurer*, Personalrestaurant Plazza, Zürich, *Christa Sabitzer*, Haus Thalheim, Arosa, *Marc-Roger Balzan*, Hotel Noga Hilton, Genf, *Thierry Jeantet*, Hotel Mirador, Le Mont-Pélerin, *Philippe Piou*, Restaurant le Gourmet, Martigny, *Raffaello Bonucelli*, Il bottegone del vino, Lugano, *Andrea De Lusi*, Ristaurante Ronco Grande, Pedrinate, *Gino Fontana*, Ristaurante Carlo Magno, Minusio.

Gastgeber der Vorausentscheidung war das «Atlantis Sheraton» in Zürich. Die teilnehmenden Kandidaten mussten sich schriftlich über Weinherstellung und Weinanbau äussern und im praktischen Teil zwei Weine degustieren und dekantieren. *RSCH*

Schweizer Rebbau mit Stickel- und Drahtreben

Während Jahrhunderten prägten Stickelreben die Reblandschaften der Schweiz. Im Kanton Genf, an der La Côte und in Schinznach fand bereits vor mehr als 60 Jahren mit dem niederen Drahtbau ein weniger aufwendiges Anbausystem Eingang. Bei diesem System werden die Reben an Drähten gezogen, in die die Schosse eingeschlauft werden; die Drähte werden an Holz-, Metall- oder Betonpfählen befestigt. Je Hektare werden 3000 bis 5000 Reben benötigt. Im Drahtbau kann die Zahl der Arbeitsstunden auf 600 bis 1000 Stunden je Hektare gesenkt werden, im alten Stickelbau waren es bis 2500 Stunden. In der Ostschweiz begann die grosse Umstellung vor 35 Jahren. Nach den Ergebnissen der eidgenössischen Rebbauzählung 1991 werden von den Ostschweizer Reben 83,3 Prozent oder 1995 Hektar an Drähten gezogen, 284 Hektar sind terrassiert und werden ebenfalls im Drahtbau bearbeitet. Somit werden 95,2 Prozent der Ostschweizer Reben im arbeitssparenden Drahtbau bewirtschaftet. Die 116 Hektar Stickelreben stehen grösstenteils auf kleineren Grundstücken in Steillagen. In der Westschweiz setzte sich der Drahtbau in den letzten 20 Jahren durch. 1991 wurden 5459 Hektar (47,8 %) Stickelreben und 5657 Hektar (49,5 %) Drahtreben ermittelt. 302 Hektar (2,7 %) sind terrassiert und mit Drahtreben bestockt. *LID*

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.

Schweizer Biowein

Zaghafter Einstieg in die Gastronomie

Weniger als ein Prozent der Schweizer Rebfläche wird biologisch bewirtschaftet. Und nur ein kleiner Teil des Bioweins geht in die Gastronomie. Neueinsteiger könnten aber diesen Absatzkanal attraktiver machen.

PIETER POLDERVAART

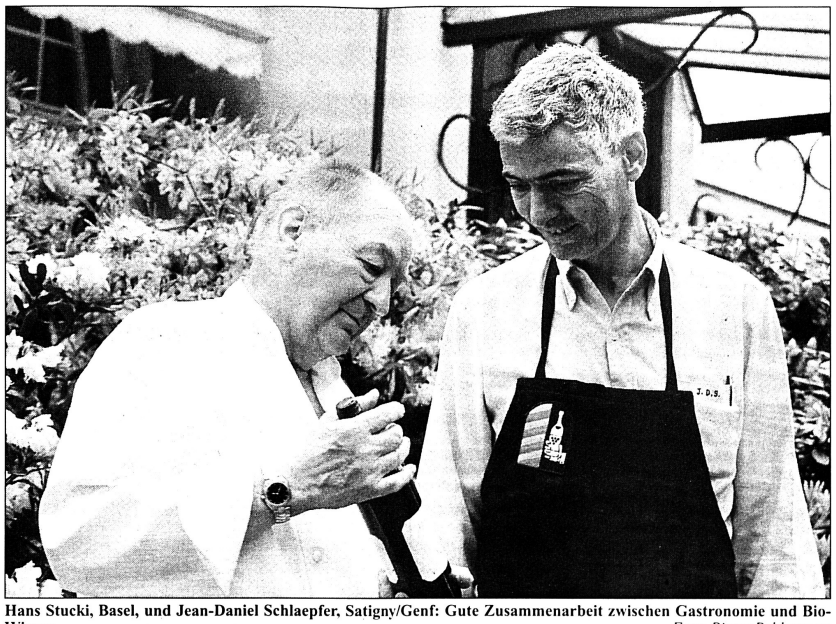
47 Hektaren gross ist das Weingut von *Eric Leyvraz* und *Donald Stevens*, die Domaine des Bossons in Peissy/GE. Bemerkenswert ist nicht nur, dass die Domaine des Bossons der grösste Weinbesitz in der Schweiz ist. Erstaunlich ist vielmehr, dass Anfang der neunziger Jahre die Umstellung auf biologischen Weinbau in Angriff genommen wurde. «Tatsächlich sind es im Welschland eher wenige, dafür grosse Betriebe, während in der Deutschschweiz mehr, dafür Kleinbetriebe auf biologischen Anbau umstellen», meint *Ursula Graf Frei*, Geschäftsführerin des Schweizerischen Bio-Weinbauvereins (SBWV). Heute gehören 35 Weinbaubetriebe mit einer bewirtschafteten Fläche von über 120 Hektaren zum Verein – konventionell und integriert werden in der Schweiz 15 000 Hektaren Reben kultiviert.

Motivation für Neueinsteiger

Dass Leyvraz und Stevens den Schritt zu Bio gewagt haben, dürfte mit ihren Nachbarn zusammenhängen, dem ehemaligen Blechschmid *Gérard Pillon* und *Jean-Daniel Schlaepfer*, Anwalt und Gründungsmitglied der linken «Demokratischen Juristinnen und Juristen». Auf der 22 Hektaren grossen Domaine des Balisiers gewinnen sie seit 1990 einen Biowein, der schon verschiedene Auszeichnungen erhalten hat und immer auch wieder in Medien wie Bilanz oder Cash als Vorzeigeprodukt auftaucht. Kein Wunder bringen die beiden Bio-Neulinge ihre jährlich 150 000 Flaschen Wein problemlos ab. Von den Spezialitäten Pinot Gris und Cabernet-Sauvignon etwa werden dieses Jahr sogar nur je zwei Kisten pro Kunde abgegeben. Ein Drittel des Absatzes der Genfer geht in die Gastronomie. Und bei einem ihrer Partner, *Hans Stucki* in Basel, fand letzte Woche die Degustation einer Auswahl von Schweizer Bio-Tropfen statt.

Qualität hat aufgeholt

«Die Bioweln-Produktion ist ethisch nicht nur gegenüber der Natur, sondern auch gegenüber dem Menschen», so Winzer Jean-Daniel Schlaepfer an der Degustation. Als Beweis nannte er den massiv höheren Arbeitsaufwand, den ein Bio-Rebberg im Gegensatz zu einer konventionell bewirtschafteten Fläche benötigt. So ist die manuelle Bekämpfung von Unkraut viel aufwendiger als das blosse Spritzen von Herbiziden, und wer auf synthetische Düngergaben verzichtet, muss tonnenweise Mist und andere Nährstoffe in die Rebberge führen. Finanziell sei die Umstellung lohnend, denn in den letzten Jahren hätten sich die Bio-Weinbauern nach dem Schutz der Weinreben auch vermehrt um die Qualität der Weine gekümmert «und im Keller grosse Fortschritte gemacht», so Schlaepfer.



Hans Stucki, Basel, und Jean-Daniel Schlaepfer, Satigny/Genf: Gute Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Bio-Winzer. *Foto: Pieter Poldervaart*

Resistent dank FIBL

Um dem Hauptfeind der Reben, dem Falschen Mehltau, entgegenzuwirken, setzen die Bio-Winzer zunehmend auf Neuzüchtungen, die gegen Krankheiten resistent sind. Undenkbar wären die Fortschritte ohne die Züchtungsarbeit, die am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FIBL) in Oberwil/BL geleistet wird.

Seit Anfang 1994 arbeitet das heute zwanzigjährige Institut zu diesem Zweck mit dem Weinbauern Valentin Blattner zusammen. 20 000 Sämlinge aus eigenen Kreuzungen testet er pro Jahr auf ihre Krankheitsresistenz. Ziel sind Rebensorten, die den hiesigen klimatischen Verhältnissen trotzen und ohne Schädlingsvernichtungsmittel auskommen. Dass auch das Endergebnis interessiert, machte der FIBL-Rebbauforscher Andreas Häseli deutlich: «Von jeder Sorte müssen uns zwei Flaschen abgeliefert werden, die wir detailliert analysieren lassen.»

Einen Konflikt mit der überwiegend noch konventionell produzierenden Konkurrenz schnitt Winzer *René Güntert-Schindler* aus Miège/VS an, dessen 1,9 Hektaren massiv von Helikopterspritzungen auf angrenzenden Parzellen beeinträchtigt werden. «Rund einen Viertel meiner Ernte muss ich konventionell verarbeiten und vermarkten, was neben dem höheren Aufwand auch einen Minderertrag gibt», so Güntert. Über den Absatz von Biowein sagt auch viel aus, dass Güntert drei Viertel seiner Marketinganstrengungen für die kleine Menge konventionellen Weins tätigen muss.

Gastronomie im Kommen

«Heute kann Schweizer Biowein fast ohne Werbung an Private verkauft werden, die Nachfrage ist gross», so SBWV-Geschäftsführerin Ursula Graf Frei. Je mehr Winzer aber auf die Knospeproduktion umstellen, desto schwieriger dürfte der Absatz werden. Eine starke Konkurrenz sind ausländische Bioweine, die heute einen Marktanteil in diesem Segment von rund 80 Prozent haben und oft günstiger angeboten werden. So gab es etwa im letzten Jahr Bio-Bordeaux, der in Frankreich für einen Franken pro Liter zu haben war. In der Gastronomie führen vor allem Alternativrestaurants Bioweine, doch ist hier der Druck ausländischer Tropfen besonders gross. Der SBWV will deshalb in Zukunft nicht mehr nur technische Fragen behandeln, sondern vermehrt auch in Sachen Marketing aktiv werden. Ein Beispiel dafür ist das Erstellen einer gemeinsamen Broschüre*.

Qualität überzeugt

«Sehr gute Resonanz für sehr gute Weine», so fasst *Hans Stucki* vom Restaurant Bruderholz seine dreijährigen Erfahrungen mit Biowein zusammen. Partner sind der Baselbieter Winzer *Werner Kilcher* in Arlesheim und die Domaine des Balisiers von Jean-Daniel Schlaepfer. Der Preisunterschied spiele auf der Karte kaum eine Rolle, denn «weshalb soll man für einen guten Schweizer Wein weniger zahlen als für einen ausländischen», so Stucki. Auf Stuckis Weinkarte ging der Bio-Hinweis übrigens vergessen – die Neuauflage wird Abhilfe schaffen.

* Die eben erschienene Broschüre «Winzer und ihre Weine» mit Portraits und Preislisten sämtlicher dem SBWV angeschlossener Produzenten kann kostenlos bezogen werden bei: Geschäftsstelle SBWV, Ursula Graf Frei, Bitziweg 5, 9444 Diepoltsau, Telefon und Fax 071 73 32 70.

Garantiert kontrolliert

Seit sechs Jahren können Produkte von kontrollierten Biobetrieben mit der Knospe der VSBLO (Vereinigung schweizerischer biologischer Landbau-Organisationen) deklariert werden. In der zweijährigen Umstellphase kommt die «Umstellknospe» zur Anwendung. Lebensmittel oder verarbeitete Produkte mit dem Zusatz «Bio-Suisse» müssen zu mindestens 90 Prozent aus einheimischem Biolandbau stammen.

Der Schweizerische Bio-Weinbauverein, 1989 gegründet, ist Mitglied der VSBLO, die für die Kontrolle der angeschlossenen Betriebe verantwortlich ist. Alle Schweizer Bioweine tragen denn auch die Knospe. *PLD*

BIO Umstellung SUISSE

Die «Umstell-Knospe» bezeichnet Produkte von Betrieben, die in der zweijährigen Umstellungsphase auf biologischen Landbau stehen.

Bleikappen

Bleimanschetten vor dem Aus

Aus zwei Gründen sind Bleimanschetten bei Weinflaschen unerwünscht: Zum einen kann das Blei bei der Lagerung in den kostbaren Saft übergehen. Andererseits gelangt bei der Entsorgung ein Teil des Schwermetalls in die Umwelt.

PIETER POLDERVAART

Ab 1995 sollen jene Wein-Manschetten, die aus einer Legierung der Metalle Blei, Zinn und Antimon bestehen, definitiv verboten werde. Dies sieht die Revision der Stoffverordnung vor, die bis zum 31. Mai in der Vernehmlassung ist. Das Verbot kommt mit gutem Grund: Jährlich rund 150 Tonnen, mehr als zehn Prozent der Bleibelastung in den Siedlungsabfällen, stammen aus dieser Quelle. Über die Kehrichtverbrennungsanlagen und die Altglasaufbereitung gelangt das giftige Schwermetall mindestens teilweise in die Umwelt.

EU als Vorreiter

Mit ihrem Verbot isoliert sich die Schweiz nicht, sondern folgt dem Beispiel der Europäischen Union. In unseren Nachbarländern sind bereits seit Anfang dieses Jahres nur noch Verschlüsse aus Blech, Plastik oder Aluminium erlaubt. Eine kürzlich in der Fachzeitschrift «New Scientist» veröffentlichte Studie spricht dem französischen Wein schon heute ein relativ gutes Zeugnis aus, was seinen Bleigehalt betrifft: Nur zwei Prozent der untersuchten Proben überschritten die international festgelegten Grenzwerte für Blei. Verantwortlich für diese Belastung sind neben den Manschetten alte Pumpen, Fässer und Pressen, die aus Bleilegierungen gefertigt oder mit bleihaltigen Farben und Lacken behandelt sind. Blei aus Autoabgasen hingegen soll nur eine sehr kleine Quelle für Verunreinigungen in französischen Weinen sein, heisst es in der Studie.

Italiener fein raus

In der Schweiz hatte die Fernsehsendung Kassensturz im April 1992 auf das Problem der Bleibelastung von Wein durch derartige Verschlüsse aufmerksam gemacht. In einem Test von 20 Weinen enthielten drei französische Rotweine deutlich mehr als die gesetzlich zugelassenen 300 Mikrogramm Blei pro Liter. Durchwegs gute Werte erzielten die fünf untersuchten italienischen Weine. Wurde das erste eingeschenkte Glas getrennt analysiert, lagen auch zwei spanische Weissweine deutlich über dem Limit. Das erhärtet die These, dass das Blei über verätzte Verschlüsse in den Wein diffundiert ist. Bei allen vom Kassensturz untersuchten Weinen, die beanstandet wurden, war der Bleiverschluss korrodiert (verätzt). Umgekehrt sind nicht alle Weine mit verätzter Manschette zu stark belastet. «Für ein auslaufendes Produkt eine Sammelpflicht einzuführen macht wenig Sinn», so *Hans-Peter Fahrni*, Chef der Abteilung Abfall beim Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft. Zudem sei das Entfernen der Bleimanschetten mit einem relativ grossen Aufwand verbunden. Natürlich aber handle vorbildlich, wer freiwillig separiere und das Sammelgut getrennt einem Metallhändler mitgebe. Dass dieses Vorgehen beträchtliche Mengen bringen kann, zeigt das Hotel Gasthof zum Ochsen in Arlesheim/BL: Im vergangenen Jahr wurden nach Schätzungen von Direktionsassistent *Hans-Jakob Würsch* über zehn Kilogramm Blei gesammelt. Eine Besonderheit ist im Ochsen, dass die Bleimanschette schon vor dem Servieren mit einem Längsschnitt entfernt wird. Das Personal wird mit einer Video-Aufzeichnung des erwähnten Kassensturz-Beitrags auf die Gefahren von korrodierten Bleimanschetten aufmerksam gemacht. Und die Gäste? «Wir erklären ihnen, dass wir das Blei rezyklieren und die Flasche von Resten säubern», so Würsch. Wer offen informiere, brauche sich auch nicht vor schockierten Gästen zu fürchten, die das Zeremoniell des Aufschneidens der Manschette am Tisch vermissten. Korrodierte Weinkappen schon im Keller zu entfernen, um den Bleigehalt bei der Lagerung zu minimieren, scheut sich Würsch aber: Falls die teuren Flaschen unvorhergesehen wieder verkauft werden müssten, könnte die fehlende Manschette zum Hindernis werden.

REKLAME

Mittwoch, 8. Juni 1994,
9.00 - 16.15 Uhr,
Hotel Olten, 4600 Olten

1. Umwelttagung für die Gastronomie

Die Umwelt geht uns alle an.

Wir behandeln Fragen über Oekologie im Hotel, umweltbewusste Betriebsführung, Abfallentsorgung, ökologische Innovationen und zeigen Beispiele aus der Praxis auf.

REFERENTEN:
Dr. Joan Davis, Dozentin ETH Zürich
Martin Riedi, Dipl. Hotelier SHV, VDH, Hotel Bernernhof, Gstaad
Rudolf Bolliger, Direktor Höhere Gastronomie-Fachschule SHV, Thun
Heinz W. Patzschke, Direktor Meiko Kobelt AG Schweiz
Norbert Egli, Projektleiter BUWAL
Urs Kläy, Leiter Technik und Sicherheit, Hotel Hilton, Basel

Tagungsgebühr inkl. Tagungsunterlagen und Mittagessen Fr. 300.--

Anmeldung bis 18. Mai 1994 an
Fachstelle Gastronomie und Umwelt
Neumünsterallee 1
8032 Zürich
Tel. 01/385 54 18

Veranstalter:
Schweizer Hotelier-Verein,
FCSI, SV-Service

Patronat:
Hotel + Touristik Revue • Höhere Gastronomie-Fachschule • Thun, gv::swiss

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

Ihre Gäste mögen unsere feinen Dekorationen einfach lieber.

01 941 14 11

Bombasei
Decor vom Feinsten
Bombasei AG
Stationsstrasse 27
8606 Nänikon
Telefon 01 941 14 11
Fax 01 941 40 81

Wir verbessern...

...Lebensqualität...
Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 Jahren in der Schweiz.

...Betriebshygiene...
Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.

...Ihr Image!
Beratungen und Dienstleistungen mit dichtem Servicenetz. Wir erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik.

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

Wir nehmen Rücksicht

«Höflichkeit ist die Tugend der Könige. Und in meinem Betrieb ist jeder Gast König. Deshalb hat es im ‹Bären› noch nie Probleme zwischen rauchenden und nichtrauchenden Gästen gegeben».

Walter Konrad, seit 24 Jahren Pächter Gasthof Bären, Mägenwil

Miteinander statt gegeneinander

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

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

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

Grosfillex

SEIT 40 JAHREN Nr. 1 FÜR TERRASSENEINRICHTUNG

«Fly Away AG»

Max Laube ist wieder da

Nach zwei Konkursen in der Reisebranche – darunter der grosse Crash mit Maxtours – ist Max Laube seit wenigen Tagen wieder aktiv im Business. Unter dem Namen Fly Away AG betreibt er in Zürich ein Touroperating für Mallorca, Kreta und Istanbul. Schwergewicht soll, wie gehabt, das Last-Minute-Geschäft sein.

Nur rund elf Monate nach dem Konkurs des Last Minute-Spezialisten Maxtours können die Schweizer Reiseveranstalter *Max Laube* schon wieder als einen der ihren in der Szene begrüssen. Unter dem Namen «Fly Away AG» hat dieser Tage in Zürich ein neuer Touroperator seine Aktivitäten aufgenommen. Und wer ist Geschäftsführer? Max Laube! Im Auszug des Handelsregisteramtes des Kantons Zürich vom 28. April 1994 wird als Zweck der AG (Aktienkapital 100 000 Franken) «Organisation und Verkauf von Reisearrangements, Erbringung und Durchführung von Lufttransport…» angegeben. Eingetragene Personen sind als Präsident und Geschäftsführer Max Laube, als Mitglied und Geschäftsführer *Daniel Götschi* in Schaffhausen und als weiteres Mitglied *Ralph Oechslin*, ebenfalls Schaffhausen.

Wie ein Mitarbeiter gegenüber der *htr* versicherte, hat Fly Away AG mit der schon bestehenden Firma unter gleichem Namen, die allerdings keine AG ist, absolut keine Verbindungen; «zugegeben, der Name ist schon ein wenig phantasielos» fügte er an. Die neue Fly Away AG, mit Domizil an der Zürcher Meierwiesenstrasse und bei den PTT (noch?) unter dem Telefoneintrag von Max Laube, ist vorerst im Touroperating für Mallorca, Kreta und Istanbul aktiv. Später sollen auch die Kanaren das Angebot erweitern.

Mitarbeiter mit Erfahrung…

Schwergewicht, wie schon bei Maxtours, sollen die kurzfristigen Buchungen sein. Im Gegensatz zu damals sind aber auch Buchungen für mittelfristige Angebote, das heisst für ganze Saisons, möglich. Um insbesondere bei Agenten aktiv zu werden, soll schon nächstens ein Prospekt auf den Markt kommen, die Hauptwerbung wird aber, wie gehabt, über den Teletext erfolgten – wo übrigens seit Montag dieser Woche zwei Seiten Fly Away-Angebote über den Bildschirm flimmern: Mallorca für die kommenden drei Samstage, Kreta für die kommenden drei Freitagabende und Istanbul jeden Mittwoch und Samstag, ab 390 Franken für drei Tage inklusive Hotel. Geflogen wird mit Kretan Airlines, Futura und im Falle von Istanbul mit einer gewissen Alfa Air. «Fragen sie mich nicht, was das für eine Gesellschaft ist», lautet des Mitarbeiters fachkundige Auskunft, «da ist wieder irgend etwas Neues am Lufthimmel aufgetaucht…!» A propos zum bis jetzt einzigen Mitarbeiter: Der war schon bei Maxtours in Kloten dabei. Bedenken, dass wieder irgend etwas schief laufen könnte, hat er jedoch, nach eigenen Aussagen, absolut keine. Im Gegenteil, wie sein Kommentar beweist: «Ich weiss eben genau, was damals vorgegangen ist!»

Siehe Balair/CTA-Kommentar auf Seite 17

HU

Eurocard Schweiz

Bald eine Million Kreditkarten

Eurocard Schweiz nähert sich konstant der Millionen-Grenze. Momentan sind 950 000 Karten auf dem Schweizer Markt. Eurocard, von der Reise- und Transportbranche zu 13 Umsatzprozenten mitgetragen, ist vor allem durch seine Partnerkonzepte aufgefallen: Der jüngste Partner heisst SBB, mit denen Eurocard die Rail Card lanciert hat: Die Kreditkarte wird dabei mit dem Halbtax-Abo kombiniert. Für Reisebüros und Hotels interessant ist die Anzahl Verkaufspunkte in der Schweiz: Es sind gegen 60 000. Diese erbrachten 1993 ein Volumen von 2,7 Mrd. Franken, wovon 0,7 Milliarden von den Karten ausländischer Halter stammen. Schweizer wiederum gaben im Ausland mit Eurocard/MasterCard rund 1,4 Mrd. Franken aus. *APK/pd*

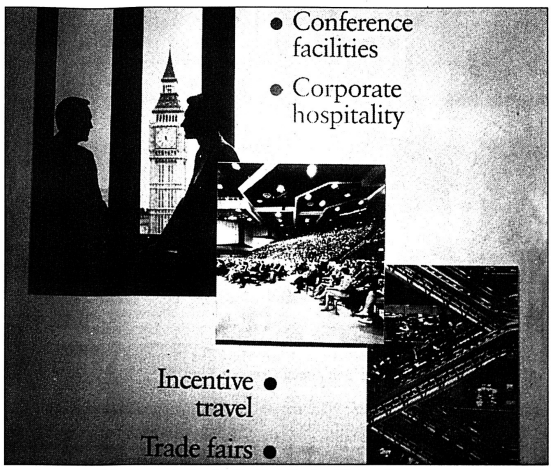
Business- und Incentive-Messe EIBTM, Genf

Tagungen im Technopark

Über 80 Länder werden sich nächste Woche in Genf an der siebten Business- und Incentivemesse EIBTM'94 treffen. Neben der «Klink für Schlechtmotivierte» gibt es neu ein Technopavillon: Werden die Motivations- und Tagungsindustrie-Realitäten der kommenden Jahre virtueller Art sein?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die neuen Trends im Business-, Tagungs und Incentive-Bereich sind vielfältig. Die neuste Spielart aus den Vereinigten Staaten betrifft die virtuellen Business-Realitäten. In Analogie zur Virtual-Reality-Elektronik im Freizeitbereich, wo die Kundschaft gegen dreidimensional auftauchende Dinosaurier kämpft, offerieren nun Reisekonzerne «virtuelles Reisen» für Geschäfts-Kundschaft. Gemeint sind dabei Video-Konferenzen. An der EIBTM'94 wird nächste Woche der erste Technologie-Pavillon gegründet, um den Besuchern alte und neue Spielarten der Tagungs-EDV näherzubringen. Mit Hilfe des Sponsors Philips soll die Incentive- und Tagungsindustrie in Genf auch geschult und fortgebildet werden. Immer noch dominant unter den Ausstellern sind die Destinationsländer. Beim Reiseentscheid auch im Incentive/Motivationsbereich spielt das Zielland nach wie vor eine bedeutende Rolle. Dieses Mal werden in Genf über 80 Zielländer dabei sein. Neu darunter sind die Elfenbeinküste, die Kanal-Inseln, Mauritius und Macau. Macau hat sich mit Hongkong und der VR China geografisch richtig zum «Pearl River Delta» zusammengeschlossen. Auf die Destinationen entfallen auch ein Grossteil der verkauften 10 000 Quadratmeter Palexpo-Ausstellungsfläche (plus 15 Prozent gegenüber dem Vorjahr). *Ray Bloom*, EIBTM-Holding-Präsident und EIBTM-Gründer, folgerte deshalb zum Wochenbeginn vor der Presse: «Es erweist sich, dass die Messe ihre Marktstellung klar behauptet und in der Agenda der Incentive-Industrie einen festen Platz einnimmt.»



Konferenzen, Meetings, industrielle Hotellerie, Motivationsreisen oder spezifische Handelsmessen: an der Genfer EIBTM ist alles kauf-, buch- oder anbietbar. *Foto: zvg*

Hoteliers der Motivationsklinik

Zur psychologisch richtigen Institution geworden scheint die «Travel Motivation & Meetings Clinic». Im freudianischen Stil können sich Besucher und Aussteller für 45 Minuten bei ausgewählten Profis aus allen Gebieten der Tagungsindustrie individuell und privat aussprechen. Seien es Kongress-Spezialisten aus der Reisebürobranche, natürlich Hoteliers, Fachleute für Luftfahrt, Konferenzorganisatoren, Verkehrs- und Kongressbüros, Zulieferer der Kongressindustrie wie audiovisuelle Einrichter, Werber oder Marketing-Menschen, alle sie stehen während der EIBTM mit Rat und Tat zur Seite (Schweizer sind keine darunter).

Die Experten wissen Bescheid im Bereich der Tagungs- und Ereignisorganisation, bei der Finanzierung, Budgetkontrolle, im Sponsoring, bei den technischen Diensten, Infrastrukturen bis hin zu Marketing, Werbung und Psychologie. Sie alle sind Mitglieder der International Congress & Convention Association ICCA, die weltweit rund 460 Mitglieder in 66 Ländern zählt.

EIBTM: Zahlen und Fakten

The European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition EIBTM findet vom 17. bis zum 19. Mai in Genf zum 7. Mal in den Palexpo-Hallen neben dem Flughafen Cointrin statt. Was 1988 unter viel skeptischen Blicken zumindest der Schweizer Touristiker mit 2800 Quadratmetern Fläche und 360 Ausstellern begann, hat sich bis 1994 auf schätzungsweise 9300 Quadratmeter mit 1600 Ausstellern aus 80 Ländern erweitert. *r.*

Kommentar

Incentive-Tabu: Calvin oder EIBTM?

Der Unterschied zwischen der Schweiz und der «übrigen Welt» lässt sich in unserer Branche wohl an keinem Ereignis so krass darstellen wie an der Business- und Motivationsreise-Messe EIBTM in der freien Republik (und Kanton) Genf, der Calvin-Stadt. Während innerhalb Helvetiens Denkmauern seit der Wirtschaftskrise noch viel weniger von Incentive oder Motivation die Rede ist, expandieren diese in der «übrigen Welt» trotz Sparmassnahmen, rotem Griffel und Kosteneffizienzprogrammen offenbar weiter, ebenso wie dies die Incentivemesse in Genf tut. Denn je grösser der Sparzwang, desto mehr sind Ideen gesucht. Und die findet man an Messen, sie haften nicht am roten Griffel selbst.

Was nun der Denkweise des echten Schweizer Managers, von Kind auf mit Cost-Cut-Reflexen ausgestattet, am abgrundtiefsten widerspricht, ist der Umstand, dass Motivationsprogramme sich selbst finanzieren, ja sogar Geld bringen können. Wenn es nur ideenreich genug angepackt wird. Und noch ärger: Dass im Ausland offenbar nach Jahren der Krise Motivation immer noch als valable Management-Alternative zum währschaften geistigen Reduit-Rüstzeug, nämlich dem eidgenössisch-roten Griffel gilt.

Der ganzen EIBTM in ihrer grosszügigen Internationalität haftet deshalb etwas unverschämt Unschweizerisches, ja sogar Anrüchiges, Sündhaftes an: Dass mit geschicktem Geldausgeben auch mehr Geld verdient werden kann, muss man zähneknirschend akzeptieren. Aber dass das Ganze dazu noch vergnüglich und erlebnisreich sein darf, ist für manchen Schweizer des Guten einfach zuviel. Gründervater Calvin selig, ohnehin der Internationalität seiner Stadt kritisch gegenüberstehend, müsste sich deshalb in seinem Grab umdrehen, um so mehr als ausgerechnet in seiner Stadt Mitte Mai an der EIBTM das Gegenteil seiner Heilslehre so aufwendig zelebriert wird.

Alexander P. Künzle

ASC/Avione/Corona

Verkaufspool als Premiere

Mit einem 16seitigen Prospekt treten African Safari Club (ASC), Avione und Corona Holidays erstmals gemeinsam auf. Zusätzlich zu den eigenen werden damit in den ASC-Filialen erstmals auch Fremdprodukte verkauft. Eine Ausweitung des ISTO-ähnlichen Verkaufspools auf bis zu maximal zehn Veranstalter ist denkbar.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Rolf Brönnimann, Manager Operations und neu auch Verantwortlicher für den Wiederverkauf von Fremdprodukten beim African Safari Club (ASC) in Allschwil bestätigt gegenüber der *htr*: «Es ist in der Tat eine Novität, dass die ASC-Reise- Service-Filialen nun auch Fremdprodukte verkaufen. Bisher wurden nur unsere eigenen angeboten». Um gleich festzuhalten, dass aus den ASC-Filialen deswegen keine Voll-Reisebüros geworden sind. Buchungen sind nebst den eigenen Produkten ausschliesslich für solche aus den Häusern von Avione und Corona Holidays möglich.

Drang ans Mittelmeer

Wie Brönnimann diesen Schritt begründet, habe sich im Verlaufe der Jahre gezeigt, dass insbesondere bei der zahlreichen ASC-Stammkundschaft die Nachfrage für Zweitferien kontinuierlich steige. Bei einem vollumfänglichen Service, wie ihn der ASC gewillt sei anzubieten, könne der Kunde bei Wünschen nach anderen als den hauseigenen Destinationen, nicht mehr einfach in ein anderes Reisebüro, sprich zur Konkurrenz, geschickt werden. Es habe sich gezeigt, dass die diesbezüglich grössten Bedürfnisse, insbesondere im kommenden Sommer, für den Mittelmeerraum bestehen. So hat der ASC die Initiative ergriffen und vorerst mit Avione und Corona zwei Spezialisten gefunden, die, so Brönnimann, mit einem ähnlichen Konzept operieren und sich gut ergänzen.

Cosmopolitan vierter Partner?

Als erster Schritt ist in diesen Tagen ein 16seitiger Prospekt (nach dem bekannten Vögele/Helvetic-Muster) in einer Auflage von einer halben Million Exemplaren an Haushaltungen im Einzugsgebiet der ASC-Filialen der deutschen Schweiz verteilt worden. Darin sind verschiedene Angebote der drei Veranstalter, wie etwa Balearen, Kanaren, Griechenland, Zypern, Tunesien, Karibik, Kenia und Kreuzfahrten der Starline zu finden. Immer mit dem Hinweis, sich für Kataloge, Beratung und Buchung an eine der ASC-Reise-Service-Filialen zu wenden. Zusätzlich wird die ASC-Stammkundschaft mit einem separaten Mailing über den neuen Service informiert. Der ASC-Vertreter betont dabei, dass die Mitarbeiter im Verkauf vorgängig über das Gesamtprodukt von Avione und Corona geschult worden sind. Finanzielle Verflechtungen bestünden keine, wird weiter versichert, der Verkauf von Fremdprodukten durch die ASC-Filialen basiere auf der üblichen Kommissionsbasis. Immerhin öffnen sich für Avione und Corona zusätzliche und willkommene Vertriebskanäle.

Jetzt schon steht fest, dass weitere Partner – Brönnimann spricht von maximal zehn – für diesen «Verkaufspool» gesucht werden. Dabei denkt man in Allschwil etwa an den Kontakt via Corona zu weiteren ISTO-Mitgliedern. So seien etwa mit dem Zürcher Spezialisten Cosmopolitan Reisen AG (Irland, Israel, Malta, Portugal) bereits entsprechende Verhandlungen aufgenommen worden.

Flughafentaxen

Fliegen wird teurer

Ab 1. Juli müssen die Flughafentaxen auf in der Schweiz ausgestellten Tickets separat ausgewiesen werden. Der Konsument bezahlt also in Zukunft mehr für seine Flugscheine.

SAM JUNKER

Die Transparenz in Sachen Tarife und Gebühren im Flugwesen in der Schweiz ist ein langgehegter Wunsch der Airlines. So kommt der Entscheid des Bundesamtes für Zivilluftfahrt (BaZL), dass die Fluggast- und Sicherheitsgebühr an den Flughäfen in der Schweiz für Flüge ab dem 1. Juli auf ab 1. Juni ausgestellten Tickets mit dem Code CH ausgewiesen wird, nicht überraschend. Überrascht waren die Agenten aber darüber, dass ihnen diese Neuerung Anfang Mai doch relativ kurzfristig mitgeteilt wurde.

Kommissionen bleiben gleich

Flughafentaxen werden überall erhoben. Die Schweiz ist, wie *Fritz Emmenegger*, Pricing und Tarife Schweiz bei Swissair, erläutert, eines der letzten Länder Europas, das die Airporttaxen noch nicht separat ausweist. Nicht zuletzt mit Rücksicht auf die Kommission der Agenten hat das BaZL entschieden, dass die Flugtarife nicht um die bisher inbegriffenen Taxen gesenkt werden. Die Provisionen bleiben also gleich, denn die vom Passagier nun zusätzlich zu entrichtende Flughafentaxe wird nicht kommissioniert. Eine entsprechende Anpassung sämtlicher Tarife hätte zudem zum Chaos geführt, wie Emmenegger sagt.

Natürlich müssen Flughafentaxen nach wie vor für alle benutzen Flughäfen bezahlt werden, auch wenn sie im Ticket nicht ausgewiesen sind. So sind die Taxen also auch nach der Neuerung nur teilweise ersichtlich.

Die Airlines haben sich somit auf einen Kompromiss geeinigt: Auf dem Flugschein ausgewiesen werden muss die Flughafentaxe für den Flughafen, wo der internationale Flug beginnt. Das heisst, für eine Flugreise von Basel via Zürich nach New York wird die Flughafentaxe von Zürich im Ticket ausgewiesen. Falls der Passagier jedoch mehr als 24 Stunden in Zürich bleibt, kommt die Flughafentaxe für Domestic- Flüge in Basel und jene für internationale Flüge in Zürich zur Anwendung. Fliegt jemand beispielsweise von Zürich nach Hamburg und zurück, wird die Gebühr für den Flughafen Zürich (Abreise) ausgewiesen, keine jedoch für den Rückflug. Für einen Flug von Paris via Zürich nach Wien, wird die Gebühr für Zürich nur ausgewiesen, wenn der Passagier mehr als 24 Stunden in Zürich bleibt. Beim Inlandflug Genf – Zürich – Genf hingegen kommt je eine Domestic-Gebühr für den Abflug in Genf und für den Abflug in Zürich zur Anwendung.

Schweizer Flughafentaxen

Flüge ab	International	Inland
Zürich	SFr. 12.50	SFr.10.–
Genf	SFr. 13.–	SFr.10.–
Basel	SFr. 15.–	SFr.12.50
Bern	SFr. 12.–	SFr.12.–
Lugano	SFr. 10.–	–
Sion	–	SFr. 7.–

Ende Mai soll der Entscheid fallen, ob die Taxen für Inland- und Internationale Abflüge ab Zürich und Genf um SFr. 1.50 angehoben wird. Ferner ziehen die beiden Flughäfen eine weitere Erhöhung im Jahre 1996 in Erwägung, so dass die Taxen ab diesem Zeitpunkt für Genf und Zürich gleich sein würden. *SJ*

Crossair

Nonstop ins Herz von England

Seit Ende März fliegt die Crossair nonstop nach Birmingham. Währenddem die Verbindung von und nach Zürich schon eine beachtliche Auslastung verzeichnet, muss diejenige von Basel noch verbessert werden.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Bis Ende März figurierte die Verbindung Zürich–Birmingham im Flugplan der Swissair. «Im Zuge der Streckenoptimierung», wie es offiziell heisst, ist die Linie nun an die Crossair übergegangen und durch eine zusätzliche Verbindung von und nach Basel ergänzt worden. Wie schon früher berichtet, war für diese Verbindung der Einsatz der fabrikneuen Saab 2000 vorgesehen. Wegen den bekannten Verzögerungen kommen vorerst auf allen Flügen die bewährten Jumbolinos, Avro RJ85 zum Einsatz. Wäre der Saab 2000 mit 50 Sitzen auf der Strecke Zürich–Birmingham retour, mit heute schon durchschnittlich 53 Passagieren, praktisch immer ausgebucht, so trifft dies für die Verbindung von und nach Basel allerdings (noch) nicht zu. Waren es in den ersten zwei Wochen durchschnittlich elf Passagiere pro Flug, so stieg diese Zahl bis heute auf immerhin deren 15. Was, wie sich *Josef Felder* gegenüber der *htr* äusserte, natürlich noch längst nicht befriedigend ist. Erfahrungen hätten nämlich gezeigt, so der Marketing-Chef, dass eine effektive Marktbeurteilung erst etwa 12 bis 15 Monate nach der Eröffnung einer neuen Verbindung möglich sei.

Wie sich rund 60 geladene Gäste anlässlich des offiziellen Eröffnungsfluges am Dienstag vergangener Woche überzeugen konnten, bietet Birmingham einiges mehr als nur «graue Industrie».

Insbesondere das riesige Ausstellungsgelände neben dem International Airport sowie das ultramoderne Kongress- und Kultur-Zentrum mitten in der City, mit 6000 Hotelbetten in Gehdistanz, sollen den erhofften Aufschwung bringen.

Nicht zu vergessen, dass sich die zweitgrösste Stadt Grossbritanniens als idealer Ausgangspunkt für die Entdeckung der Midlands, mit Stratford-upon-Avon als «must» eignet. Bis Ende Mai offeriert die Crossair für ihren «Heart of England-Express» einen Einführungstarif von 400 Franken an.

Lord Mayor of Solihull (links) und Lord Mayor of Birmingham(rechts) freuen sich mit Moritz Suter über den neuen Crossair-Flug. *Foto: Michael Hutschneker*

FC Basel als Gast

Flexibilität zeichnet die Crossair aus. So organisierte die Geschäftsleitung auch während des Birmingham-Eröffnungsfluges einen spätabendlichen Charter von Genf nach Basel. Crossair-Boss *Moritz Suter* hatte den FC Basel nach ihrem Meisterschaftsspiel zum Heimflug eingeladen. Als während des Rückfluges von Birmingham der Auftieg in die Nationalliga A feststand, gab Suter kurzerhand die letzten Anweisungen – auf dass genügend Champagner bereitstand. Versteht sich, dass ganz Basel informiert war, weshalb ihre Mannschaft so schnell auf dem «Barfi» zum Volksfest eingetroffen war… *HU*

Flughafen Genf

Trotz Polemik ein International Airport

Allen Befürchtungen und aller lokalen Stimmungsmache zum Trotz hat der Flughafen Genf 1993 eine positive Entwicklung verzeichnet. Nachdem Swissair als vorherrschende Gesellschaft im Frühjahr 1993 ihr Konzept der zwei Schweizer Drehscheiben eingeführt und gleichzeitig die unwirtschaftliche Zwischenlandung einiger Verbindungen ab Zürich in Genf gestrichen hatte, war in Westschweizer Wirtschafts- und Tourismuskreisen eine Polemik ausgebrochen. Der Flughafen Genf würde zu einem Provinzflughafen absinken, wurde verbreitet. Die Fakten sprechen eine andere Sprache.

Obwohl die Gesamtzahl der Passagiere gegenüber 1992 um nur rund ein Prozent zugenommen hat, ist die eigentliche Bilanz des Aufkommens an Lokalpassagieren mit 4,2 Prozent ausgeprägt positiv. Dass sich dies gesamtstatistisch nur in einem Plus von rund einem Prozent ausdrückt, erklärt sich damit, dass rund 170 000 Passagiere weniger im direkten Transit verzeichnet wurden, also Durchgangspassagiere, die den Flughafen nicht eigentlich benutzen.

Mit Wirkung vom 1. Januar 1994 ist der Flughafen Genf von einer Abteilung des Genfer Volkswirtschaftsdepartements in die Form eines autonomen Betriebes überführt worden und hat damit eine begrenzte Handlungsfreiheit erhalten. Im wesentlichen geht es darum, dass jetzt Kapital für dringend notwendige Modernisierungsarbeiten auf dem freien Markt aufgenommen werden kann.

Der stadtseitige Ausbau des Terminals, der noch durch ein Referendum genehmigt werden musste, geht dem Ende entgegen. Für vorfeldseitig dringend notwendige Modernisierungsarbeiten soll noch in diesem Jahr eine Entscheidung herbeigeführt werden. *KH*

Privatisierung

Lufthansa macht es wie die Swissair

Die Deutsche Lufthansa kann neuerdings aufatmen. Nach einer getroffenen Abmachung mit der Regierung kann sie mit der Privatisation beginnen, die sie braucht, um wirklich flexibel zu werden. Der deutsche Staat hielt bis anhin den grössten Teil des Lufthansa-Kapitals, war also Mehrheitsaktionär. Voraussetzung für die Privatisierung war die Sicherung der Pensionsansprüche ihrer Angestellten auf eine nichtstaatliche Art und Weise. Unternehmen, die mehrheitlich im Besitz der öffentlichen Hand sind, sind in Deutschland einer beamtenähnlichen Altersversorgung unterstellt. Zieht sich die öffentliche Hand aus dem Unternehmen zurück, wird eine Ablösesumme fällig. Im Fall der LH wären das eine Milliarde DM in 15 Jahresraten für 5500 LH-Rentner. Diesem Ablöseanspruch steht jedoch bei der privatisierten Lufthansa keine Ersparnis gegenüber, weil sie die bisherigen Altervorsorge-Beiträge auch weiterhin zahlen muss, nur jetzt an eine Privatversicherung.

Nachdem dieses Renterproblem institutionell nun geregelt ist, kann die Lufthansa als hauptsächlich privates Unternehmen ihre Sanierung vorantreiben: Mit anderen Worten, sie kann ihren Kapitalbedarf von rund einer halben Milliarde D-Mark aufnehmen. Sie kann aber auch neuerdings Tochtergesellschaften gründen, oder Firmenteile ausgliedern, was früher nicht der Fall war. Dass eine solche Politik zu hohen Einsparungen führen kann, weiss man von der Swissair. Der Schweizer National Carrier arbeitet seit langem mit Tochtergesellschaften und Beteiligungen, die grösstenteils sowohl rentieren als auch sparsam produzieren. Zu nennen sind die Crossair im Geschäfts-Flugbereich oder die SBAG, bei der Gastro-, Hotel- und Immobilieninteressen liegen. *SE, Frankfurt*

WEITAB: FERIEN AUF EINER GÄSTEFARM

Ein Ferienerlebnis voller Urwüchsigkeit inmitten eines ungewöhnlichen Landes. Mit der wildesten Küste und einem der größten Naturschutzparks der Erde. Mit freundlichen Menschen in ethnischer Vielfalt. Und viele sprechen Deutsch.

Verleben Sie Ferien auf einer Gästefarm, oder entdecken Sie das weite Land vom Auto aus. Vorabinformation von: Namibia Verkehrsbüro Postfach 2041, 61290 Bad Homburg Telefon 0 6172/40 66 50, Fax 0 6172/40 66 90

Ein Schauspiel. In Deutsch.

NAMIBIA

Buchungs- und Property-Codes vergessen?

...dann TREFF HOTELS Prompt Cards (Buchungsanleitung) anfordern! Wie?
➤ über AMADEUS Queue LONHS 9100/97
➤ über Sabre Queue QP/TTXG
➤ für Galileo/Apollo/Gemini wählen Sie **gebührenfrei 155 79 77**

TREFF HOTELS buchen über... AMADEUS, Galileo/Apollo/ Gemini, Sabre...**Chain Code TX**

155 79 77

TREFF HOTELS

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

Reisebürovereinigung Bern-Solothurn

Visionen aus der Bundesstadt

Verwirrungen um die Abkürzung RBS haben der Reisebürovereinigung der Kantone Bern und Solothurn zu Visionen verholfen, die Schule machen dürften. Die Vereinigungen sollen in Sektionen des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes SRV umgewandelt werden.

SAM JUNKER

Mit der Abkürzung RBS war die Reisebürovereinigung der Kantone Bern und Solothurn nicht glücklich. Spätestens seit RBS auch für Regionalverkehr Bern-Solothurn steht, kommt es stets zu Verwechslungen. So hat sich der Vorstand der Reisebürovereinigung betreffend Umbenennung zur Klausur getroffen und das Resultat den Mitgliedern an der GV unterbreitet.

Sektionen statt Verbände

Der RBS ist, wie alle andern regionalen Reisebüro-Verbände auch, beim Publikum kaum bekannt. Werbung für die Mitglieder ist aus diesem Grund nur schlecht zu bewerkstelligen. Den Dachverband, der Schweizerische Reisebüro-Verband SRV, kennt man besser. Und er bekommt mit dem Garantiefonds, dem sich ein Grossteil der SRV-Mitglieder anschliessen dürften, ein werbewirksames Instument in die Hand. Mit diesem Hintergrund kam der RBS-Vorstand zum Schluss, die regionalen Vereinigungen in Sektionen des SRV umzuwandeln. Dies zumindest gegen aussen, denn gemäss Präsentation würden die Vereinigungen auch künftig autonom bleiben.

Die RBS-Mitglieder haben den Vorschlag positiv aufgenommen und den Vorstand ermächtigt, diesen weiterzuverfolgen. Es gilt also jetzt, die weiteren 15 Schweizer Regional-Verbände entsprechend zu informieren und wenn möglich in diesem Sinne zu überzeugen. Das braucht jedoch Zeit und RBS-Präsident *Werner Aebi* glaubt kaum, dass vor der GV 1995 mit weiteren Informationen oder gar Entscheiden zu rechnen ist.

Statutenänderungen

Die GV hat alle fünf vom Vorstand vorgeschlagenen Statutenänderungen genehmigt. So ist der Vorstand künftig ermächtigt, Reisebüros, die bereits im SRV sind und beispielsweise in der Region eine Filiale eröffnen, sofort im RBS aufzunehmen. Ferner lassen sich Neumitglieder provisorisch oder definitiv im RBS aufnehmen, falls auf das schriftliche Vernehmlassungsverfahren innert 30 Tagen keine Einsprache erfolgt. Bei Verkauf oder Eigentumsänderungen erlischt die Mitgliedschaft nur, falls die Bedingungen nicht mehr erfüllt sind.

Die Beschlussfassung erfordert nicht mehr die Anwesenheit von mindestens einem Drittel der stimmberechtigten Mitglieder, sondern erfolgt mit einfachem Mehr der Stimmen der Anwesenden. Und schliesslich müssen Vorstandsmitglieder bei einem Stellenwechsel nicht mehr demissionieren. Gewählt wird neu personen- nicht firmenbezogen.

Von Pars zu Galileo

Die Reisebürolehrlinge werden für das Flugwesen jetzt auf Galileo, nicht mehr auf Pars geschult. Jedoch werden die Prüfungen 1994 noch nicht system-spezifisch ausfallen. Die Lehrlingsausbildung gilt auch beim RBS als wichtigste Aktivität. Der langjährige Lehrlingsbeauftragte *Werner Stauffer,* der seinen Nachfolger, *René Schärer,* während eines Jahres noch tatkräftig unterstützte, trat nun definitiv zurück und wurde zum Ehrenmitglied des RBS ernannt.

Der Präsident, Werner Aebi, wurde für weitere zwei, die Vorstandsmitglieder *Daniel Hill, René Loosli* und *Michael Müller* für weitere vier Jahre in ihrem Amt bestätigt.

Sechs neue Mitglieder

Die vier bisher provisorischen Mitglieder wurden definitiv aufgenommen:
- Emmental Tours, Sumiswald
- Next-Tours, Bern
- Sundoor Travel, Kirchberg
- Travel To AG, Ostermundigen

Gemäss Statutenänderung automatisch definitiv aufgenommen wurden:
- Corona Reisen AG, Bern
- Danzas Reisen AG, Solothurn

SJ

Balair/CTA

Völlig missglückter Fusions take-off

Im ersten Jahr nach der Fusion von Balair und CTA hat die Ferienlinie der Swissair einen Verlust von 17,6 Millionen Franken eingeflogen. Zahlreiche Annullationen, der enorme Preiskampf, kaum Synergien aus der Fusion und nicht zuletzt das missglückte Vorhaben der drei Standorte, Basel, Genf und Zürich werden als Hautpgründe genannt.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Ob es nur ein dummer Zufall ist, dass die Balair/CTA das Ferienwetter ihrer Destinationen ausgerechnet auf dem Teletext von S-Plus und ein Flugbild für die Wetterprognosen des «Krisensenders» sponsort? Vor allem eines haben nämlich die beiden Unternehmen gemeinsam: Der Kampf um Marktanteile in einem zunehmend aggressiv agierenden Umfeld. Statt der erwartet ausgeglichenen Rechnung muss die «Ferienlinie der Swissair» für 1993, dem Jahr eins nach der Fusion, einen Betriebsverlust von 17,6 Millionen Franken ausweisen. Der Direktionsvorsitzende *Peter Haslebacher* legte am Mittwoch vergangener Woche, anlässlich der Bilanz-Medienkonferenz, einen ganzen Katalog von Gründen für den eingeflogenen Verlust vor. So habe etwa die Rezession zu zahlreichen Annullationen, insbesondere von Kurzstrecken-Rotationen, geführt. Die weltweiten Überkapazitäten im Angebot von Flugsitzen mit dem daraus resultierendem massiven Preisdruck und der Konkurs von zwei Reiseveranstaltern (Maxtours und Navijet) haben die Chartergesellschaft rund zehn Millionen Franken gekostet.

Balair/CTA-Boss Peter Haslebacher zum Jahr eins nach der Fusion: «Aus zwei kränkelnden Unternehmen entstand kein Kraftprotz!»
Foto: Michael Hutschneker

30 wollten nicht nach Genf

Die Fusion zwischen der Balair und der CTA, welche faktisch am 19. Mai 1993 besiegelt wurde (operationell seit anfangs 1993), nannte Haslebacher einen holprigen Weg. Man habe dabei versucht, die beiden Unternehmen zu verschmelzen. Für Kenner der Szene mag es dabei allerdings kaum überraschen, dass allfällige Synergien aus der Fusion nicht, oder noch nicht vollumfänglich gegriffen haben. Ebensowenig überraschend, dass die Aufteilung der Tätigkeiten auf die drei Standorte Basel, Genf und Zürich betriebswirtschaftlich als absoluter Missgriff bezeichnet werden muss. Das nach wie vor nur schwer verständliche Resultat ist bekannt: In wenigen Wochen wird die Balair/CTA in Genf konzentriert. Wenn Haslebacher eher ernüchternd feststellen muss, dass in der heutigen Geschäftsleitung kein einziger Name aus den ehemaligen Balair und CTA Direktionsetagen mehr zu finden ist, so trifft das in Kürze und in beachtlichem Mass auch auf einen weiteren Kreis der Mitarbeiter zu. Mit dem Umzug nach Genf verliert die Swissair-Tochter 30, zum Teil langjährige Mitarbeiter, 17 von ihnen musste gekündigt werden.

Zuversicht für 1994 ist Pflicht

«Aus zwei kränkelnden Unternehmen entstand kein Kraftprotz», musste der Ferienlinie-Boss das erste fusionierte Jahr zusammenfassen. Nach den Vorstellungen der Geschäftsleitung soll sich dies aber im laufenden Jahr deutlich ändern. Denn, auch wenn er es könnte (Haslebacher), ein ähnliches finanzielles Debakel will sich der Carrier nicht mehr leisten. Nicht zuletzt dank Preissenkungen hat sich 1994 relativ gut angelassen. So gelang es in den ersten drei Monaten, rund 25 000 Passagiere, also etwa 4,5 Prozentpunkte, zurückzugewinnen. Im ersten Quartal betrug die Auslastung im Langstreckenbereich 89 Prozent, bei der Kurzstrecke dagegen (Wintermonate!) lediglich 75 Prozent. Mit vermehrten Einsätzen von regelmässigen Linienflügen im Auftrag der Swissair wird versucht, diese saisonalen Schwankungen auszugleichen.

Kommentar

«Nie mehr mit Max Laube!»

Rund zehn Millionen Franken soll die Balair/CTA der Konkurs der beiden Touroperator Maxtours und Navijet im vergangenen Jahr gekostet haben – aus geplanten, aber nie durchgeführten Rotationen. Wie hoch der Verlust durch bereits erbrachte, aber wegen der Pleite nicht mehr bezahlte Dienstleistungen, sprich Flüge, war, wollte Peter Haslebacher jedoch nicht nennen. Die «elegante» Begründung: Das Konkursverfahren sei noch hängig…! Ebenso ausbleibend eine Erklärung, weshalb die Balair/CTA bis zur allerletzten Minute für Maxtours geflogen ist, obwohl man seit Monaten sowohl um die äusserst prekäre Finanzlage des Veranstalters, als auch, von früheren Gelegenheiten, um das fragwürdige Geschäftsgebahren des Herrn Laube wusste. Ganz ehrlich, eine rationale Erklärung gibt es denn in der Tat auch keine – es sei denn, man nennt sie ehrlich beim Namen: Fahrlässiges Handeln! Oh man nun doch noch die Lehren gezogen hat? «Wir werden nie mehr mit Max Laube geschäften…!» versicherte Haslebacher im Brustton der Überzeugung – ohne Wenn und Aber. Nie mehr, nie mehr, nie mehr…

Michael Hutschneker

Albertsen Voyages

Mit einer Party in die Deutschschweiz

Deutschschweizer Tour Operators beackern den Westschweizer Markt schon lange. Warum soll dies nicht auch in Gegenrichtung funktionieren? Der Tahiti-Spezialist Albertsen Voyages, wagt es. Mit der Tahiti-Party im Zürcher Hilton rief er sich bei den hiesigen Reisebüros in Erinnerung. Zu den Mitpräsentatoren gehörten Tahiti Tourismus, Cosulich mit der «Windsong», das Bora Bora Lagoon Resort sowie Air France. Albertsen ist zwar seit zehn Jahren mit einem Prospekt in Deutsch präsent. Aber erst 10 Prozent seiner Kundschaft sind Deutschschweizer.

Jährlich besuchen 2300 Schweizer Tahiti, nehmen als kürzeste Verbindung den 21stündigen Air France-Flug via Los Angeles in Kauf. Wer weiss, seitdem Tahiti unter 2500 Franken pro Woche gerutscht ist (nur Flug 1840 Franken) könnte es für einen Long Stay bald einmal als Alternative zur Karibik gehandelt werden. *RB*

Kuoni Geschäftsjahr 1993

Gutes Resultat dank England und Schweiz

Trotz schwierigem Umfeld erzielte der Kuoni Konzern im vergangenen Jahr ein insgesamt gutes Ergebnis. Basierend auf einem anhaltenden Erfolg von Kuoni England und einem sehr guten Resultat von Kuoni Schweiz. Im Veranstaltergeschäft konnte Helvetic Tours seinen Umsatz gegenüber 1992 beinahe verdoppeln.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Sie machten einen doch insgesamt ganz zufriedenen Eindruck, die Vertreter der Reisebüro Kuoni AG, anlässlich der Bilanz-Medienkonferenz vom vergangenen Donnerstag. *Peter Oes,* Präsident der Konzernleitung, konnte von einem Geschäftsergebnis berichten, dass sich durch eine erstaunliche Gesundheit auszeichne. Der Kuoni Konzern verzeichnete im vergangenen Jahr mit einem konsolidierten Umsatz von 2419 Millionen Franken einen leichten Rückgang von 1,6 Prozent. Der Reingewinn sank um 10,4 Prozent auf noch 44,7 Millionen Franken. Wie Finanzchef *Conrad E. Löffel* anmerkte, wirkte sich unter anderem die Abwertung verschiedener europäischer Währungen negativ aus.

Das Stammhaus, die Reisebüro Kuoni AG, erzielte dagegen mit 1168 Millionen Franken einen leicht höheren Umsatz als im Vorjahr und der Reingewinn stieg um 8,5 Prozent auf 11,5 Millionen Franken. Oes nannte die sehr guten Ergebnisse von Kuoni Schweiz und Kuoni England als einen der Hauptgründe für das gute Resultat.

Zwei Übernahmen

Rückwirkend auf den 1. Januar 1994 hat Kuoni den spanischen Veranstalter Giras SA übernommen. Das 1981 gegründete Familien-Unternehmen erwirtschaftet einen Jahresumsatz von 30 Millionen Franken und ist spezialisiert als Veranstalter von Reisen nach Nord- und Südamerika. Es ergänzt das auf den Fernen Osten spezialisierte Angebot von Viajes Kuoni SA in Madrid.

Per 1. Juni 1994 übernimmt die Reisebüro Kuoni AG das Reisebüro Bank Langenthal. Die Filiale wird vom bisherigen Leiter *Peter Moser* geführt, welcher weiterhin auf sein fünfköpfiges Team zählen kann. *HU*

Popularis mit Gewinn

Kuoni, als grösster Teil der Geschäftseinheit Schweiz, erzielte 998 Millionen Franken Umsatz (plus 1,3 Prozent). Für *Kurt Heiniger*, Generaldirektor und Leiter Kuoni Schweiz, ein gutes Resultat. Erfolgreich gearbeitet hat auch die Popularis AG mit einer Umsatzzunahme von 8,1 Prozent auf 60,3 Millionen Franken. Drei Jahre nach Bildung der neuen Trägerschaft weist sie erstmals einen Gewinn aus. Einen kleinen Umsatzrückgang musste dagegen die Privat Safaris AG in Kauf nehmen. Heiniger betonte jedoch, dass dieser Spezialist nach wie vor eine überdurchschnittliche Umsatzrendite erwirtschafte.

Helvetic nur über Agenten?

Im Veranstaltergeschäft hat Kuoni Schweiz gegenüber 1992 einen Zuwachs von 16,3 Prozent erzielt und 489 Millionen Franken umgesetzt. Davon fallen allein auf das Günstig-Produkt Helvetic Tours 87 Millionen Franken. «Damit haben wir das Ziel, eine Verdoppelung des Umsatzes von 45 Millionen Franken, beinahe erreicht», äussert sich Produktionsdirektor *Hans Lerch* gegenüber der *htr* zufrieden. Dabei gibt er zu bedenken, dass, statt der erwarteten 16 Millionen Franken, nur acht Prozent dieses Umsatzes, also rund sieben Millionen Franken, mittels Direktverkauf erzielt werden konnten. Offenbar sind die 12 Prozent Kommission bei den Agenten sehr positiv aufgenommen worden. Beim Betrachten dieser Zahlen schliesst Lerch denn auch nicht aus, dass das Produkt Helvetic früher oder später nur noch im Wiederverkauf vertrieben wird. Ein «Direct-Corner» allerdings, sozusagen als Restplatz-Management für die megakurzfristigen Buchungen, werde jedoch immer bleiben müssen. Für das laufende Jahr rechnet Lerch mit einem Umsatz für die Helvetic-Produkte in der Grössenordnung von 120 bis 130 Millionen Franken.

Kuoni England

Kuoni U.K., das Flaggschiff der internationalen Reiseorganisation, konnte im vergangenen Geschäftsjahr erneut markant zulegen. Die vor allem im Langstreckenbereich tätige Kuoni-Tochter erhöhte 1993 den Umsatz um 15,3 Prozent auf 201 Millionen Pfund (zirka 425 Millionen Franken) und den Gewinn vor Steuern um 17,1 Prozent auf 29,4 Millionen Pfund oder rund 62 Millionen Franken. Nach Angaben von Kuoni U.K.-Manager *Peter Diethelm* lag das Ergebnis über den budgetierten Zahlen und war insbesondere auf das überdurchschnittlich starke letzte Quartal zurückzuführen. Obschon der Umsatz prozentual weniger zunahm als 1992, kann das vergangene Jahr als eines der erfolgreichsten Kuoni-Geschäftsjahre in Grossbritannien betrachtet werden.

Im Vergleich zur entsprechenden Vorjahresperiode liegt Kuoni zurzeit 20 Prozent über den Zahlen des letzten Jahres. *SW, London*

TOURISTIK-STELLEN

Die Stiftung «Gesetzlicher Garantiefonds der Schweizer Reisebranche» sucht per 1. Juli 1994 oder nach Vereinbarung

Teilzeit-Assistenten/-in

für den Ombudsmann der Schweizer Reisebranche.

Wenn Sie
- die schweizerische Reisebranche aus praktischer Erfahrung und in allen Sparten kennen
- fliessend Deutsch, Französisch und Englisch sprechen und schreiben oder gar die italienische Sprache beherrschen
- psychologisches Flair fürs Vermitteln haben und am Suchen von Lösungen in Streitfällen interessiert sind
- sich nicht scheuen, Ihre umfangreiche Korrespondenz gerne und schnell auf dem PC selbst zu schreiben
- Sie gar über juristische Kenntnisse für die Reisebranche verfügen
- und sich für eine 60% Teilzeitstelle in zentraler Lage in Zürich interessieren,

dann sollten Sie ihre schriftliche Bewerbung an den Ombudsmann der Schweizer Reisebranche, Walter Schüepp, senden (Utoquai 39, 8034 Zürich).

Falls Sie vorher noch weitere Informationen wünschen, steht er Ihnen von Montag bis Mittwoch zwischen 10 und 16 Uhr über **Telefon 01 252 80 18** zur Verfügung.

65981/290602

ANSCHLAGBRETT

Bar-Fachschule
Kaltenbach
Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00–18.00 Uhr)
Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung speziell für Sie
Telefon 031 370 41 11
Fax 031 370 44 44

Überlassen Sie Ihre Zukunft nicht dem Zufall!
Collège et Lycens CH-1522 Lucens / VD Téléphone 021 906 91 25 Fax 021 906 81 17
Schülerinnen (14-17 Jahren) bieten wir:
9. Schuljahr
- obligat. Schulprogramm für Primar- und Sekundarschule
- intensiver Französischunterricht
- Berufswahl / Berufsvorbereitung

10. Schuljahr
- vertiefen und erweitern der Basiskenntnisse
- Vorbereitung für Pflege-, Hotel- und kaufm. Berufe

Sprachdiplome
- Alliance française
- Preliminary
- First Certificate of Cambridge

Breites Angebot an Sport- und Freizeitmöglichkeiten

An alle Vorwärtsstrebenden im Gastgewerbe:
Machen Sie jetzt das
Hotelfachschul-Diplom
Wer vorwärtskommen und aufsteigen will, der muss sich weiterbilden. Mit einem hochentwickelten Fernunterricht ist es möglich, berufsbegleitend ein wertvolles Karriere-Diplom zu erhalten. Interessiert? Verlangen Sie mit untenstehendem Coupon kostenlos und unverbindlich detailliertere Informationen.
Institut Mössinger AG
Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91
Informieren Sie mich bitte kostenlos und völlig unverbindlich über Ihren Hotelfach-Kurs mit Diplomabschluss.
Name
Vorname Alter
Strasse
PLZ, Ort 7778

TABLEAU NOIR

Stage de cuisine aux Algues
en Bretagne (France) du 23 au 25 juin 1994, animé par un chef renommé dans cette spécialité.
- découvrez la cuisine de demain aux saveurs uniques.
- Programme très attrayant. Nombre de participants limité.
- Renseignements: «Keraluic», F-29120 Plomeur. Tél. 0033 98 82 10 22, Fax 0033 98 87 38 37.

Wir sprechen deutsch. 66060/382140

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

STUDY CENTRE «C&L»
SPRACH- & WIRTSCHAFTSSCHULE
1820 Montreux, Av. de Naye 15
Tél. 021 963 08 80 – Fax. 021 963 73 34
BUSINESS-MANAGEMENT
– internationale Diplome –
- IEMA: International Executive Management Assistant
- EBAA: European Business Administration Assistant
- THMA: Tourism/Hotel Management Assistant
- Euro-Direktions-Sekretärin
- Euro-Sprachkurse

65777/266965

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

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 30 13
Fax 041 94 43 28 61460/328405

PRO LINGUIS Sprachschulen. Weltweit!
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

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

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

Rovos Rail/Incentive

Afrikas Luxusschiene

«Rovos Rail» ist ein Luxuszug für Afrika, dessen Angebotspalette massgeschneidert alle individuellen und gruppenmässigen Incentive-Wünsche und Programme zulässt. Nur teuer bleibt er immer.

GEORG UBENAUF

Eine Nostalgiezug-Komposition von Kapstadt bis nach Daressalam einsetzen zu können, verlangt schon einiges an Organisationstalent. Doch das ist nur die eine Seite des Zugunternehmers *Rohan Vos* und seines Schweizer General Managers *Paul Keil*. Das klassische Incentive-Paket muss auch noch in reiseindustriefreundliche kleine Häppchen zerstückelt, standardisiert und zu buch- und kombinierbaren Einzel-Bausteinen zusammengesetzt werden.

Bald 60er-Gruppen möglich

Die Waggons stammen sämtlich aus den Jahren zwischen 1919 und 1950, sind liebevoll restauriert und mit einem Luxus ausgestattet, der alles andere auf Rädern weit in den Schatten stellt: Breite Doppelbetten, geräumiger Sitzbereich, dazu

ein Bad mit bequemer Dusche, WC (mit chemischer Entsorgung, in Afrika!) und viel Stauraum. Drei ebenfalls nostalgische Waggons sind derzeit noch in Rekonstruktion, um die Passagierzahl auf etwa 60 erhöhen zu können. Eine solche Gruppe nämlich hat den «Rovos Rail» bereits fest für eine Incentive Tour zwischen der legendären «Sun City» und Kapstadt gechartert. Zu den Fahrten bietet das Zugs-Management am Start- und Zielort je nach Wunsch auch noch Vor- und Nachprogramme.

Eine 11-Tage-Tour pro Jahr

Einmal pro Jahr (1994 ist Start am 16. Juli) unternimmt der «Rovos Rail» die gewaltige Elf-Tage-Tour von Kapstadt bis Daressalam. Sie führt über Johannesburg und Pretoria, weiter über Bulawayo, die Victoria Falls und Lusaka. Die Rückfahrt ist bei allen Fahrten jeweils eine eigene Unternehmung.

REISEMACHER

Hilton Hotels, USA, erhöht Zimmerpreise um 4%

Die Hotel-Ergebnisse der amerikanischen Hilton Hotels weisen eine bessere Performance als im Vorjahr aus. Die Hotelaktivitäten liefen besser als die Einnahmen aus den Spielcasinos, die von 48 im Vorjahr auf 38 Millionen Dollar fielen. Insgesamt erhöhte sich der Gruppenumsatz leicht auf 339 Millionen Dollar. Seit Mitte 1993 sei eine spürbare Entlastung eingetreten. Die Hilton-Häuser haben im abgelaufenen Geschäftsjahr eine Auslastung von durchschnittlich 66 Prozent ausgewiesen, die jener vom Vorjahr entspricht. Aber der Zimmerpreis konnte um 4 Prozent erhöht werden. Der Ertrag pro Zimmer stieg um 5 Prozent. *APK*

Accor: Ende 1994 wieder in Gewinnzone

Accor, die französische Hotel- und Touristik-Gruppe, glaubt, 1994 wieder auf das Niveau von 1992 steigende Gewinnzahlen ausweisen zu können. Für 1995 wird dann mit einer weiteren Zunahme gerechnet. Accor hat 1993 unter den Problemen der Rezession gelitten, die Europa Geschäftshotels besonders trafen. Momentan handelt Accor mühsam um die Meridien-Hotelkette, deren 57 Prozent von der Air France auf den Markt geworfen wurden. Mithilfe erhält Accor aus Saudi-Arabien, wo Prinz *Al Walid*, ein Neffe des Königs *Fahd*, sein Portemonnaie ebenfalls bereit hält. Al Walid und Accors Konkurrent ist die englische Forte-Gruppe, die nach dem Misserfolg um die italienische Ciga nun ebenfalls für Meridien Interesse zeigt. *SW*

Paul Allan, Geschäftsführer Guild of Business Travel Agents

«Mehr Bahn statt Flug im europäischen Geschäftsreiseverkehr»

Neue Personalpolitik, mehr Qualität und Funktionalität statt Luxus charakterisieren den Bereich Geschäftsreisen der 90er Jahre. Paul Allan, Geschäftsführer der britischen Guild of Business Travel Agents, ist überzeugt, dass im europäischen Raum vor allem der Bahnverkehr von der steigenden Nachfrage profitieren wird – zulasten des Flugverkehrs.

Interview:
STEPHAN WEHRLE, LONDON

Nachdem die Rezession anscheinend überwunden worden ist, sollte 1993 eigentlich ein gutes Jahr für den Bereich Business-Travel gewesen sein?
Das vergangene Jahr war tatsächlich vom Aufwärtstrend geprägt, allerdings kann man nicht von einem hervorragenden

«Heute fliegen weniger, dafür wichtigere Leute Business-Class.»

Jahr sprechen. Charakteristisch für 1993 war beispielsweise, dass sich nicht wenige Airlines vermehrt auf die Businessklasse konzentriert haben, sei es mit

Euro-Lobby für Business-Travel in Brüssel

Ende der sechziger Jahre haben britische Commercial Reisebüros die «Guild of European Business Travel Agents» initiiert. Heute zählt die Gilde rund 250 Mitglieder in Belgien, Dänemark, Frankreich, Irland, Italien, Holland, Spanien und Grossbritannien mit einem jährlichen Umsatzvolumen von etwa 13 Milliarden Franken. Die Gilde ist durch eine starke Lobby in der Europäischen Union in Brüssel vertreten. Als primäre Zielsetzungen bezeichnen die Business Travel Agents beispielsweise den Schutz des Geschäftsreiseverkehrs vor Dumpingpreisen von Billig-Fluggesellschaften. *SW*

Paul Allan, Geschäftsführer der britischen Guild of Business Travel Agents. *Foto: htr*

neuen Konzepten oder grossangelegten Werbekampagnen.

Trotz positiven Indikatoren ist die gegenwärtige Zeit von Sparprogrammen geprägt: Unternehmen straffen die Spesenpolitik und Businessleute fliegen vermehrt Economy und übernachten in Mittelklasshotels. Trotzdem promotet die Branche hauptsächlich die teuren Produkte – ist dies nicht eine paradoxe Strategie?
Ich glaube nicht, dass sich hauptsächlich die Spesenpolitik, sondern vielmehr die Personalpolitik geändert hat. Während vor wenigen Jahren sogar Vertreter des unteren Kaders Businessklasse geflogen ist, bleiben diese heute zuhause. Heute

«Die Luxushotels haben rasch reagiert und eine aggressive Preispolitik lanciert»

reisen vermehrt nur noch Entscheidungsträger und diese geniessen im Interesse des Unternehmens den besseren Service auf Lang- und Kurzstrecken, da dies nicht zuletzt ein Zeitfaktor ist.

Die Airlines in Europa sind überzeugt, dass der Flugverkehr in den nächsten Jahren als Folge der Liberalisierung stark zunehmen wird. Glauben Sie nicht, dass die Fluggesellschaften im Vergleich zu einem starken Intercity-Netz für den Business-Traveller nicht viel zu bieten haben?
Mittel- und langfristig sprechen im Städteverkehr in Europa einige Argumente für den Zug, da sich die zunehmende Verkehrsdichte im Luftverkehr nachteilig auswirken wird: Verspätungen, Wartezeiten, kostenintensive Betreuung, Umbuchungen usw. Ich bin überzeugt, dass Intercity-Züge im Kurzstreckenbereich einen entscheidenden Marktanteil im Geschäftsreiseverkehr gewinnen werden. Ein wesentlicher Vorteil für den Zug: Die effektive Reisezeit kann produktiver gestaltet werden als im Flugzeug.

«Intercity-Züge werden im Kurzstreckenbereich Marktanteile gewinnen.»

Die Fluggesellschaften unternehmen doch grosse Anstrengungen, um beispielsweise das Check-in-Prozedere zu verbessern und somit die Nachteile zum Zug wettzumachen?
Dies ist richtig, nur liegen gewisse Dinge wie die ganzen Sicherheitsaspekte nicht hauptsächlich in den Händen der Airlines. Eine wesentliche Verbesserung sind beispielsweise die neuen ATBII-Ticketprinters, wie sie heute bereits von Swissair eingesetzt werden. Nur damit können pro Passagier 15 Sekunden oder, im Falle von British Airways, gegen zwei Millionen Stunden eingespart werden. Leider sind die Ticketprinters Gegenstand von heftigen Kontroversen zwischen den Airlines und den CRS-Betreibern. Wir sind der Meinung, dass es ausschliesslich im Interesse der Airlines ist, die Reisebüros mit ATBII auszurüsten.

Einmal am Destinationsort angekommen, verlangt der Geschäftsreisende heute nicht mehr hauptsächlich Luxus im Hotelzimmer, sondern Funktionalität und gute Dienstleistungen. Registrieren Sie einen Trend in Richtung Mittelklasshotel im Businessreise-Geschäft?
Es gibt diesen Trend, wie die Erfolge der Accor-Tochter Ibis und Fortes Posthouse beweisen. Die Luxusklasse hat jedoch sehr rasch reagiert und eine aggressive Preispolitik lanciert, mit dem Ergebnis, dass die Erträge der meisten grossen Hotelketten massiv geschrumpft sind. Für die Commercial-Agenten stellt sich heute das Problem, dass die Spezialpreise natürlich nicht im Reservationssystem erscheinen und wir somit nicht das günstigste Package anbieten können.

Die Welt wird heute oft als «Global village» bezeichnet und die physische Präsenz wird als Folge der Möglichkeiten im Kommunikationsbereich – beispielsweise Video-Konferenzen über Satellit – immer weniger wichtig. Muss sich das Business-Reisebüro zum Kommunikationsspezialisten weiterentwickeln?
Trends zeigen deutlich, dass als Folge der Konzentrationsprozesse sowohl die Kommunikation als auch die Mobilität und damit die Reisetätigkeit zugenommen haben. Videokonferenzen werden sicher ihren Platz haben, zum Beispiel in der interdepartementalen Kommunikation von dezentralen Unternehmen. Anderseits bin ich überzeugt, dass der persönliche Kontakt auch langfristig durch nichts zu ersetzen ist.

«Der persönliche Kontakt ist durch Videokonferenzen nicht zu ersetzen.»

Einige Unternehmen wie der Schweizerische Bankverein haben damit begonnen, die Reisebüros zu umgehen und direkt mit den Airlines zu verhandeln. Wie reagiert die Branche auf diese für sie sehr nachteilige Entwicklung?
Wir wissen, dass sowohl Fluggesellschaften als auch Hotelketten vermehrt versuchen, Reisebüros zu umgehen, beispielsweise mit Incentives für Sekretärinnen oder direktem Kickback für Buchungen. Sämtliche Bemühungen sind bisher jedoch gescheitert, da eine Airline

«Die Umgehung der Spezialisten ist am Ende kostenintensiver.»

nie die ganze Dienstleistungspalette anbieten kann. Wir können die Unternehmen lediglich warnen, dass die Umgehung der Spezialisten am Ende kostenintensiver ist.

Concorde/Überschall-Incentive

Zwangsläufige Flucht nach vorn

25 Jahre nach dem Erstflug des Prototypen scheint das Überschallflugzeug Concorde seine Krise überwunden zu haben. Die beiden Betreiber Air France und British Airways haben die Überschallflieger für rund 20 Millionen Franken überholt und bezeichnen die Concorde wieder als Flaggschiff der beiden Fluggesellschaften. British Airways erwirtschaftet mit der Concorde sogar einen kleinen Gewinn.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

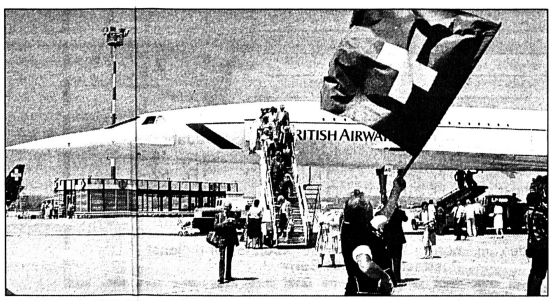
Das einzige zivile Überschallflugzeug der Welt, die von einem französisch-britischen Konsortium gebaute Concorde, scheint endlich aus der Krise gefunden zu haben.
Nach einer gründlichen Redimensionierung des ursprünglichen Einsatzplans haben die beiden Airlines realisiert, dass das Prestigeobjekt weder für den Kurzstreckenbereich noch für Fernost- oder Ozeanienrouten als ideales Fluggerät gilt. Nach rund 18 Betriebsjahren und beinahe 1,5 Millionen beförderter Passagiere wird der mit zweifacher Überschallgeschwindigkeit fliegende Jet fast ausschliesslich nur noch auf Nordatlantikrouten und im Chartergeschäft eingesetzt.
Die Gründe: Der Luxusflieger ist in Sachen Treibstoffverbrauch nicht eben ökonomisch und daher bei ungenügender Auslastung stark defizitär. Dies hat Anfang der 80er Jahre sowohl British Airways als auch Air France dazu bewogen, die kostenintensiven Langstreckenflüge zu streichen; nicht zuletzt aufgrund der geringen Reichweite von 6 500 Kilometern. Nicht nur ökonomische, sondern ökologische Bedenken haben das schnellste nichtmilitärische Flugzeug beinahe zu Boden gebracht. Starke Opposition aus Umweltschutzkreisen verhinderten in einigen potentiellen Märkten den Einsatz der Concorde, die den grössten Kerosin-Verbrauch pro Kopf verbucht und als eines der lärmintensivsten Verkehrsflugzeuge gilt. Im Vergleich zu einer MD-11 beispielsweise fühlt man sich an die Düsenflieger der 50er Jahre zurückerinnert.

Flucht nach vorne

Nachdem sowohl die Briten als auch die Franzosen den fast 2200 Kilometer pro Stunde schnellen Flieger vor wenigen Jahren am liebsten in der Wüste geparkt hätten, setzt man heute wieder auf das teure Prestigeinstrument. So hat British Airways ihren sieben Concordes kürzlich für rund 15 Millionen Franken ein neues Interieur verpasst, unter anderem mit bequemeren Sitzen und grösseren Handgepäckabteilen. Die Franzosen haben ihre fünf Concordes im Zuge ihrer Sparmassnahmen für lediglich eine Million Franken aufpoliert. In Kampagnen und Pressedokumentationen wird der 100plätzige Überschalljet heute wieder als Flaggschiff bezeichnet.

Trotz hohem Preis viele Repeater

Die zwangsläufige Flucht nach vorn hat sich offenbar gelohnt: sowohl Air France als auch British Airways erzielen auf den Transatlantik-Routen durchschnittliche Auslastungen von knapp 60 Prozent. Trotz den hohen operativen Kosten reicht dies aus, um – bei Flugpreisen von gegen 9 000 Franken – einen kleinen Gewinn zu erwirtschaften. Der hohe Preis scheint für gutbetuchte Geschäftsleute kein Hindernis zu sein. Concorde-Passagiere sind zu einem grossen Teil Repeater – der Rekord steht bei 68 Nordatlantikflügen innert einem Jahr. Laut British Airways-Sprecher *Michael Blum* konnte aus der Operation Concorde in den letzten zwei Jahren auf der Ertragsseite immerhin je 50 Millionen Franken verbucht werden. Dass das Aerospace-Aerospatiale Konsortium jedoch keine weiteren Käufer akquirieren konnte, erstaunt ebensowenig wie die Tatsache, dass die Concorde-Kopie aus der ehemaligen Sowjetunion als Folge der zu teuren Wartung kaum mehr eingesetzt wird. Vor wenigen Wochen haben die Deutsche Aerospace (DASA), die französische Aérospatiale und British Aerospace die Gründung eines neuen Konsortiums bekanntgegeben, das Pläne für eine grössere, umweltfreundlichere und leistungsstärkere Concorde ausarbeiten soll. Der Supervogel soll der erste Meilenstein in der Aviatik des 21. Jahrhunderts setzen.



Die überschalltüchtigen, aber kerosenintensiven Luxusvögel der Air France und British Airways werden reaktiviert: Vor allem im Incentive-Bereich über dem Nordatlantik und als Charter. *Foto: Felix Widler*

LIEGENSCHAFTENMARKT

Erbengemeinschaft

sucht zum Verkauf eines erstklassigen Hotels (85 Zimmer) in einem österreichischen Kurort einen

HOTEL-MAKLER

mit internationaler und spez. Austria-Erfahrung.

Offerten mit Nachweis erbeten unter Chiffre 66056 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66056/382177

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

modernes Selbstbedienungs-restaurant 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

Aus gesundheitlichen Gründen

zu verkaufen

USA, Amherst, New Hampshire (50 Min. von Boston)

Restaurant, 160 Sitzplätze
Bar, 40 Sitzplätze
Garten-Terrasse, 30 Sitzplätze
4000 m Land direkt an der Hauptstrasse. Jahresbetrieb.
Jahresumsatz zirka $ 1,2 Millionen.
Das Restaurant wurde mehrmals als das Beste von New Hampshire ausgezeichnet. Eigenkapital zirka sFr. 650 000.–
Nähere Auskünfte unter Chiffre Q-05-122389, an Publicitas, 3001 Bern.

P 65979/44300

Schweizer Koch, 44, sucht

Cafeteria

in Miete. Raum Zürich, Zürich Oberland bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 66068 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66068/382169

Günstige Möglichkeit für erfahrenes

Koch-Wirte-Ehepaar

Zu verkaufen in Zentral British Columbia, Kanada, lange Zeit etabliertes, europäisches

Restaurant mit neun Hotelzimmern

in Touristen- und Industriestadt.

Verhandlungspreis sFr. 600 000.–.

Für mehr Informationen rufen Sie uns an, Telefon (604) 788 25 66, Daniel Röthlisberger.

66064/382170

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

Restaurant mit Saalbetrieb

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

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

P 65667/44300

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

Berner Oberland

Zu verkaufen an wunderschöner Lage

★★-Hotel

mit erheblicher Baulandreserve (Kernzone)

Auskunft: Telefon 072 44 31 55
abends: Telefon 072 75 40 90

O 65856/199176

Gelegenheit für bilingues Wirtepaar!!!
Zu verpachten

Berghotel

im Wallis, zirka 15 km vor Grossem St. Bernhard, einziges Hotel an Zufahrt zu Ski- und Wandergebiet, herrliches Panorama, sehr gepflegt! Preis auf Anfrage.
Telefon 031 741 27 27
Telefax 031 741 27 79

P 66073/44300

A vendre dans le Jura, Alle

Hôtel-restaurant

S'adresser à Tél. 065 52 78 18 (11 h–14 h et 17 h–21 h.)

O 66081/199176

Zu pachten gesucht

von erfahrener Barmaid:

Kleine, gediegene Bar mit Wirtepatent und Wohnung. Evtl. mit Piano. Grossraum Schwyz, Zug, Luzern.

Beginn nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 66065 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66065/159530

Ascona

Günstige

Eigentumswohnungen

2-Zi-Wohnung, Fr. 341 500.–
3-Zi-Wohnung, Fr. 479 600.–

Projektiertes Objekt in sehr guter und ruhiger Lage, zirka 700 m zu Zentrum.

Auskunft: Verwaltungs AG Forrer, 3954 Leukerbad, Tel. 027 61 18 00

M 66018/44008

Zu vermieten in Klettgauer Weinbaudorf am Fusse des Randen-Wandergebietes

Restaurant mit Garten

40 und 20 Plätze

sofort oder nach Vereinbarung.

Freundlich, hell, modern, neu renoviert, sehr günstiger Mietzins, ohne Wohnung.

Ihre Bewerbung nimmt gerne entgegen
A. + A. Kaufmann,
Hauptstrasse 48,
Restaurant Bären, 8225 Siblingen,
Telefon 053 35 34 74,
Fax 053 35 35 86

65983/345512

Untergoms/Wallis

Zu verkaufen
(evtl. zu vermieten/verkaufen)

Gasthaus

mit stilvollem Speisesäli.

Gut eingeführtes Feinschmeckerlokal mit Stammkundschaft. Restaurant 35 Sitzplätze. Speisesaal 28 Sitzplätze. Gartenterrasse 18 Sitzplätze.

Interessenten erhalten nähere Auskünfte unter Chiffre 115-823612 an Publicitas, 3900 Brig.

P 65980/44300

Kaufgesuch

Im Auftrag eines solventen Kunden suchen wir gesamtschweizerisch

kleineren bis mittleren Hotelbetrieb

Angebote bitte an:
S. H.T – Schweizerische Hotel-Treuhand AG, Steinstrasse 21, 8036 Zürich
Telefon 01 461 47 40, Herrn Frey verlangen.

O 66072/199176

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

Familien- und Kinder-paradieshotel-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.

Svito ag Liegenschaftenverwaltung, Vermittlungen, Bautreuhand, Marketing, Verkauf und Vermittlung von Immobilien, Verwaltungen, Bauschadenerledigung

Schützenstrasse 4, 6430 Schwyz. Telefon 043 21 41 01

62335/339644

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

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

Bergün

Zu verkaufen (evtl. zu vermieten)

Hotel Piz Ela

– 7000 m³ umbauter Raum
– grosses Arvenrestaurant
– gemütliche Pizzeria
– gediegener Speisesaal
– 30 Gästezimmer
– grosse Direktionswohnung
– 2300 m² Umschwung d.h.
– grosse Parkanlage
– Bauzone (nutzbar)

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

O 65663/199176

50jährige, tüchtige Frau, seriös, sucht in der Deutschschweiz

Hotel garni oder Pension

zu kaufen oder zu pachten.

Bitte Angebote nur von Privat.

Eventuell käme für mich auch eine berufliche Partnerschaft in Frage. Vielleicht sind Sie ein/e ältere/r Inhaber/in und wünschen sich eine Hilfe, eine Ablöse auf Zeit. Alles weitere mündlich. Bin flexibel, verständnisvoll und vor allem ein aufrichtiger Mensch.

Angaben unter Chiffre 66075 an hotel und touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

Bitte geben Sie Ihre Telefonnummer an. Vertraulich!

66075/382186

MARCHE IMMOBILIER

Exceptionnel

Lausanne-Est, zone résidentielle, situation commerciale de 1er ordre surplombant tout le lac de Genève à la vallée du Rhône.

À vendre

6 500 m² de terrain

avec autorisation de créer:

hôtel ou clinique
institut ou commercial

Bureau Immobilier Zbinden & Buhler, CH-1094 Paudex/Lausanne,
Téléphone 021 791 65 11

65984/44300

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 remettre
Riviera vaudoise

Discothèque-Pub

de 150 places très bien aménagée ainsi qu'un

Restaurant

français avec piano-bar de style anglais de 70 places
Bail de 13 ans
Prix de vente sFr. 900 000.–
S'adresser à **Henri BOSS**

P 66084/44300

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

SVIT

FSH-Fiduciaire Suisse des Hôteliers S.A.

Pour le compte d'un client nous mettons en location **à Sion un**

Café-Restaurant avec grande salle

pour banquets et manifestations.

Conviendrait à couple dynamique ayec expérience.

Date de reprise à convenir. Les personnes intéressées peuvent adresser leur curriculum vitae à

FSH-Fiduciaire Suisse des Hôteliers S.A.
Rue du Scex 21
1950 Sion

P 65985/44300

---

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**

Fiduciaire FSCRH
pour la restauration et l'hôtellerie

Au bord du Doubs, à remettre par suite de départ à la retraite des exploitants:

La maison monsieur à Biaufond

– cadre idyllique, en pleine nature
– café-restaurant de 100 places
– belle terrasse au bord de l'eau
– places de parc
– dortoir moderne indépendant
– logement à disposition
– transformation complète du café-restaurant envisagée
– loyer et reprise du mobilier-matériel raisonnables

Messieurs J.-C. Antille et R. Susset vous renseigneront sans engagement de votre part, en toute discrétion.

Département romand de conseils
Fiduciaire FSCRH, Pully
Téléphone 021 729 97 15

P 65986/44300

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Chemins pédestres: nouvelle loi au Tessin

Les marcheurs se plaignent souvent du mauvais état du réseau de chemins pédestres au Tessin, insuffisamment entretenu et mal jalonné. Ce problème devrait être résolu grâce à une nouvelle loi sur les chemins pédestres et à des programmes de travaux faisant appel aux chômeurs. Le Tessin fait donc partie, depuis le 1er avril, du club des cantons ayant institué une législation spéciale destinée à appliquer les prescriptions de la loi fédérale sur les chemins pédestres, qui date de 1985. Parmi les cantons romands, le Jura, le Valais et Neuchâtel ont déjà fait de même. Plusieurs autres cantons préparent actuellement une telle réglementation Page 2

Des séminaires sur le marché allemand

L'ONST a, on le sait, décidé de mieux cibler ses analyses des marchés importants pour le tourisme suisse. Ils font désormais l'objet d'études séparées et de séminaires. Les premières rencontres concerneront l'Allemagne, un poids lourd pour le tourisme helvétique, à Coire (6 juin), à Lucerne (7 juin) et à Fribourg (8 juin). Les hôteliers et les responsables des offices du tourisme rencontreront ainsi des experts du marché germanique. La langue des séminaires sera celle du pays concerné, soit l'allemand. En vertu de cette «règle», l'ONST assure que les réunions prévues à propos de la France, en janvier 1995, auront lieu en français… Page 4

«Q for You» à Saas Fee: premier bilan positif

Dans la région de Saas-Fee, les responsables touristiques se battent sur le front de la qualité au moyen du label «Q for You». Il s'agit d'une distinction octroyée aux prestataires dont l'offre répond aux critères fixés par le «Conseil de la qualité». Après une année, 213 attestations ont ainsi été délivrées, dont 54 dans les communes proches de Saas-Fee. Le premier bilan de cette initiative s'avère positif. Les hôtels et les restaurants constituent la majorité des prestataires récompensés. Les professionnels de l'immobilier, représentant 250 appartements de vacances, figurent également en bonne place. On note encore les remontées mécaniques, l'école de ski, l'office du tourisme et la poste. Page 5

Timidement, le vin «bio» entre au restaurant

La surface des vignes cultivées biologiquement représente moins de 1% du total. Actuellement, 35 entreprises font partie de l'Association suisse de la viticulture biologique. Elles totalisent 120 hectares de vignes, contre 15 000 cultivés de façon conventionnelle. Si les ventes aux privés se portent bien, le vin biologique peine à faire sa place dans la restauration. Les efforts de marketing vont donc s'intensifier. Grâce à leur bonne qualité, les vins biologiques font parler d'eux dans la presse. C'est un réel soutien pour ceux qui se lancent, tels les exploitants du Domaine des Bossons, à Peissy (GE), dont le tiers de la production est écoulé dans la restauration. Page 13

Voyages d'affaires: les grandes tendances

En Europe, les chemins de fer l'emporteront sur l'avion dans le domaine des voyages d'affaires intervilles, estime *Paul Allan*, responsable de l'Association britannique des agents de voyages d'affaires. Les entreprises ont modifié leurs habitudes. Alors que les décideurs de haut niveau se déplacent de plus en plus, les cadres des échelons inférieurs restent dans leur bureau. La clientèle exige actuellement la qualité et la fonctionnalité au lieu du luxe. Les chaînes de moyenne catégorie, telles Ibis (Accor) et Posthouse (Forte), obtiennent donc un vif succès. Mais les hôtels haut de gamme ont répliqué en baissant leurs tarifs. Page 19

Assemblée générale de l'ONST

Le tourisme sur une nouvelle orbite

La 54e assemblée générale de l'ONST qui s'est tenue la semaine dernière en présence de tout le «gratin touristique» du pays, s'est déroulée dans une atmosphère de fin de règne. Jean-Jacques Cevey a cédé son fauteuil de président à Paul Reutlinger et, dans la foulée, le directeur Walter Leu a décidé de rendre son tablier pour la fin de l'année. La course à sa succession est lancée .

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

C'est une page du tourisme helvétique qui s'est définitivement tournée la semaine dernière à Schaffhouse. En grand orateur, *Walter Leu* a su réserver son coup de théâtre final: l'annonce de sa démission (prévisible) intervient au moment même où l'ONST entame une profonde restructuration qui prévoit, rappelons-le, «moins de graisse dans l'administration et plus de muscle» dans la promotion du tourisme national.

Système national de réservation

Paul Reutlinger est donc désormais le nouveau patron du tourisme helvétique. Avec cet homme-là, les choses devraient bientôt bouger. «Je ferai en sorte que les prestataires du tourisme helvétique puissent disposer, le plus tôt possible, d'un système global d'information et de réservation électronique», a très clairement promis Paul Reutlinger lors de son discours d'intronisation. Le nouveau président de l'ONST a confirmé son adhésion inconditionnelle aux conclusions du rapport Hayek. Il a aussi rappelé la nécessité de mieux protéger le «label helvétique». Dans la foulée, il a suggéré que les entreprises qui l'utilisent pour se profiler à l'étranger participent d'une manière ou d'une autre à l'effort de promotion nationale.

Paul Reutlinger a poursuivi par une mise en garde contre l'utilisation excessive d'un concept très à la mode en ce moment: le «marketing événementiel». Une méthode efficace à court terme, certes, mais coupable à ses yeux de priver le tourisme de sa substance profonde. «Il serait faux d'abuser d'événements futiles et de transformer notre pays en terrain de jeu pour adolescents. La Suisse se suffit à elle-seule pour créer l'événement», a dit en substance M. Reutlinger.

Des réserves

Paul Reutlinger a encore lancé un appel solennel aux prestataires du tourisme suisse pour qu'ils élaborent des produits originaux qui correspondent au caractère multiculturel de notre pays, afin d'offrir à nos hôtes ce que nous-mêmes allons chercher sur des plages lointaines et exotiques: le dépaysement. «J'ai besoin de vous», a dit M. Reutlinger, en précisant toutefois que des méthodes de marketing novatrices et des technologies modernes ne servent à rien si le produit est mal positionné.

Bonne perspectives pour 1994

Pour le tourisme suisse, les perspectives touristiques pour l'année 1994 sont plutôt bonnes. Des enquêtes ponctuelles menées auprès des différentes représentations de l'ONST à l'étranger à la fin du mois d'avril et portant sur l'ensemble des nuitées, permettent en effet de pronostiquer une certaine reprise. Si les conditions météo sont similaires à l'an passé, il faut s'attendre à un flux touristique relativement intéressant en provenance d'Allemagne et des Pays-Bas. En revanche, la demande en provenance d'Espagne et d'Italie subira probablement une baisse sévère. Concernant les marchés d'outre-mer (surtout les Etats-Unis, le Japon et les pays du Sud-Est asiatique) tous les espoirs sont permis et ces marchés semblent bien disposés à redémarrer. Au cours de la présentation de son rapport annuel, Walter Leu a clairement exprimé son optimisme quant aux chances futures de la Suisse dans la compétition touristique internationale. *JPF*

Jean-Pascal Delamuraz entouré de Paul Reutlinger et de Jean-Jacques Cevey. Au premier il a souhaité bon vent. Au second il a dit merci. *Photo: Jean-Paul Fähndrich*

«Un grand président»

Le succès futur de l'ONST dépendra largement de la collaboration et de l'état d'esprit des prestataires touristiques. Invité de marque, le conseiller fédéral, *Jean-Pascal Delamuraz*, l'a clairement dit jeudi dernier à Schaffhouse. Selon lui, l'ONST ne pourra accomplir sa mission «que dans un climat de totale confiance» entre lui et «tous les milieux publics et privés qui construisent l'avenir touristique de la Suisse et qui doivent accroître leur synergie». La réorganisation de l'ONST va bon train, a-t-il déclaré, et la révision de l'ordonnance fédérale relatif à l'office a rencontré un accueil positif. M. Delamuraz n'a pas manqué de rendre hommage au travail accompli par *Jean-Jacques Cevey* et *Walter Leu*, avant de souhaiter bons vents «au commandant de bord *Paul Reutlinger*». S'adressant à M. Cevey, il a notamment déclaré: «Vous avez donné, M. le président sortant, son altitude au tourisme». Et pour terminer: «Le Conseil fédéral, le pays saluent en vous un grand président». *MH*

Avant de céder le flambeau à Paul Reutlinger, c'est *Jean-Jacques Cevey* qui a fait ses adieux officiels. L'ancien syndic de Montreux et ex-conseiller national, qui avait accepté en 1992 de prolonger d'une année son mandat présidentiel, a laissé paraître une certaine amertume lors de son dernier discours officiel devant les instances du tourisme suisse. «Cette année pénible, n'était-ce pas payer au prix fort le bonheur d'avoir pu servir une vieille passion?» a-t-il demandé. Même s'il affirme avoir été conscient de la nécessité de repenser la mission et les structures de l'ONST, les conclusions du rapport Hayek et les vives critiques de ces derniers mois à l'encontre de l'organisme, l'ont visiblement atteint dans sa chair.

Jean-Jacques Cevey, qui n'a pas sa langue dans sa poche, n'hésite pas à émettre un certain nombre de réserves «teintées de scepticisme» à l'encontre de certaines des réformes adoptées à la suite du rapport Hayek. Les coupes budgétaires à venir (quatre millions d'économies annuelles, suppressions de postes, gel des subventions fédérales, augmentation des cotisations des membres, etc.) préoccupent particulièrement l'ancien président de l'ONST, qui regrette en outre la disparition probable du comité dans sa forme traditionnelle, particulièrement nombreux il est vrai, mais qui exerçait à ses yeux un rôle de véritable «parlement du tourisme suisse».

L'OFIAMT s'engagera

Jean-Luc Nordmann, le directeur de l'OFIAMT, est intervenu lui aussi, au nom de la Confédération. Il a rappelé que la réorganisation de l'ONST fera l'objet d'un message du Conseil fédéral, message qui sera suivi d'un débat aux chambres lors d'une prochaine session. Une révision partielle de l'arrêté fédéral sur l'ONST est nécessaire pour redéfinir les tâches de l'ONST et assurer son financement à long terme. A signaler à ce propos que l'ONST a reçu le feu vert pour concrétiser dès le 1er janvier 1995 les premières mesures d'économies (quatre millions d'économies annuelles et un million de recettes supplémentaires à réaliser)

Evoquant le projet largement controversé de modifier le nom de l'ONST en «Tourisme suisse», M. Nordmann a confirmé qu'une agence spécialisée avait été chargée d'étudier une alternative qui fasse l'unanimité. Il s'agira en effet de trouver une appellation plus émotionnelle et plus évocatrice. Selon M. Nordmann, le calendrier prévoit que l'ONST dispose dès le 1er janvier 1995 de ses nouvelles bases légales. Idéalement, un plan marketing pour les années 1995-1999 devrait simultanément entrer en application. Les milieux touristiques concernés auront concrètement l'occasion de participer à l'élaboration de cette nouvelle stratégie, a ajouté M. Nordmann

Walter Leu plaide non coupable

Comme s'il ne supportait plus de travailler dans cet ONST restructuré, Walter Leu a donc finalement décidé de s'en aller. Pourtant, le directeur de l'ONST a plaidé non coupable. Il a surtout tenu à relativiser les difficultés du tourisme suisse «qui a tendance à se faire passer pour un «malade imaginaire». M. Leu n'a pas manqué de rappeler que sous son règne, la Suisse, malgré un recul de ses nuitées l'an dernier, a maintenu sa huitième place dans le classement mondial. L'Autriche, constamment citée en exemple, a fait nettement moins bien l'année dernière, notamment en ce qui concerne le tourisme international, relève Walter Leu. Alors que la Suisse recule de 1,6%, nos voisins ont en effet perdu près de 2,9% de leur clientèle internationale.

Walter Leu, qui pourrait prochainement être nommé à la présidence de la Fondation Pro Patria, est la première «victime» du processus de restructuration de l'ONST. La course à sa succession est donc engagée. Qui sera le futur directeur de l'ONST? A l'heure qu'il est, personne, probablement, n'est en mesure de donner une réponse. Des noms circulent, comme toujours dans ces cas-là. Côté romand, relevons peut-être que certains prêtent au Lausannois *Olivier Chevallaz* certaines ambitions. Si l'on en croit l'hebdomadaire alémanique «Cash», l'ex-municipal, qui travaille depuis plus de vingt ans dans le tourisme, n'a pas caché son intérêt.

A signaler peut-être que cette 54e assemblée générale de l'ONST a été marquée par l'absence d'intervention de la part de l'auditoire. Aucune remarque, aucune critique, aucun éloge n'est venu de l'assemblée. Indifférence ou pudeur face à deux hommes blessés? Quoi qu'il en soit, à l'applaudimètre, c'est finalement l'enthousiasme de Paul Reutlinger qui semble avoir convaincu tout le monde… *Lire également en page 3*

Commentaire

Ouverture sur l'innovation

L'humeur n'était pas à la fête jeudi dernier à Schaffhouse. Arrivés sous la pluie, les participants à l'assemblée ont à peine jeté un oeil sur les beautés de la petite cité rhénane qui les accueillait ce jour-là. L'atmosphère était lourde. Les visages étaient graves. Et ce ne sont pas les plaisanteries sur les vins de la région qui les ont vraiment réjouis. Il y avait de quoi: l'ONST tournait, avec une certaine amertume, une page de son histoire.

Les hommages rendus à ceux qui remettaient le flambeau étaient mérités. La politique menée jusqu'ici par l'ONST avait certes été influencée par les hommes qui en avaient la responsabilité. Toutefois, on a tendance à l'oublier, cette politique a aussi été dictée par les réalités du moment, ce qui lui conférait une justesse que les critères d'aujourd'hui ne lui accorderaient peut-être pas.

Or, la roue a accéléré son mouvement. Quelle branche économique n'a pas été surprise par le changement?

La constitution de l'Union européenne, la récession, une concurrence fortement accrue et, surtout, les nouvelles attentes du public ont mis au grand jour la nécessité de donner au tourisme suisse, et partant à l'ONST, de nouvelles bases de travail. Homme de marketing, comme il aime se définir, Paul Reutlinger est le porteur de ces nouvelles aspirations. Preuve en sont les réactions positives suscitées par l'annonce de sa nomination.

Le débat passionné sur le financement de l'ONST, puis le rapport Hayek, une sorte d'électrochoc, ont stimulé l'esprit d'innovation. La perspective d'un changement en profondeur incite aujourd'hui la plupart des partenaires touristiques à jouer le jeu. Condition essentielle, rappelons-le, au succès de l'entreprise.

Paul Reutlinger et son équipe doivent profiter de ces bonnes dispositions. Ils devront même agir vite pour apporter, dès que possible, les premiers résultats. Ne serait-ce que pour dissiper le scepticisme qui anime une partie des milieux touristiques et qui ne demande qu'à se manifester.

En relançant à Schaffhouse l'idée d'un système national de réservation, le nouveau président a en tout cas montré que le tourisme suisse a déjà pris un nouveau cap.

Miroslaw Halaba

Morges et Vallée de Joux

Promotion hôtelière à Bâle et en Alsace

Les hôteliers de Morges et de la Vallée de Joux, en collaboration avec leur office du tourisme respectif, ont présenté à mi-avril et durant une semaine leurs offres touristiques au public de la région de Bâle et d'Alsace. Ils ont ainsi mis un terme à une campagne promotionnelle de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers.

MIROSLAW HALABA

Equipés d'un bus arborant des images du canton de Vaud, les hôteliers assistés par les représentants des offices du tourisme ont successivement visité Bâle, Colmar, Strasbourg, Mulhouse et Pratteln (BL). Ce périple, qui a débuté le 18 avril pour se terminer le 23 avril, leur a permis de distribuer prospectus et informations, le tout étant notamment agrémenté d'un lâcher de ballons pour les enfants et d'un concours. «Quelque mille personnes y ont participé», indique *Philippe Thurner,* président de la Société des hôteliers de Morges et organisateur de l'action. L'intérêt du public a varié selon l'emplacement du car. Il était grand à Bâle et à Strasbourg où le stand était implanté au coeur de la ville. Il était moindre à Colmar et Pratteln, où l'action s'est déroulée dans un supermarché.

Marché de proximité

Si les responsables vaudois ont choisi Bâle et l'Alsace, c'est en raison de l'intérêt marqué par les Bâlois pour l'action type «Salut les Alémaniques» organisée l'an passé, mais aussi en raison de la proximité de ce marché», explique *Pierrette Paulou*, de l'Office du tourisme de Morges. «La région de Morges, par exemple, se prête en effet bien aux weekends prolongés», dit Philippe Thuner.
Quant à la collaboration Morges-Vallée de Joux, elle a peut-être de quoi surprendre. Elle a cependant bien fonctionné, estime le président des hôteliers de Morges. «Nous avons constaté que notre offre est différente et qu'elle est complémentaire».

Promotion vaudoise

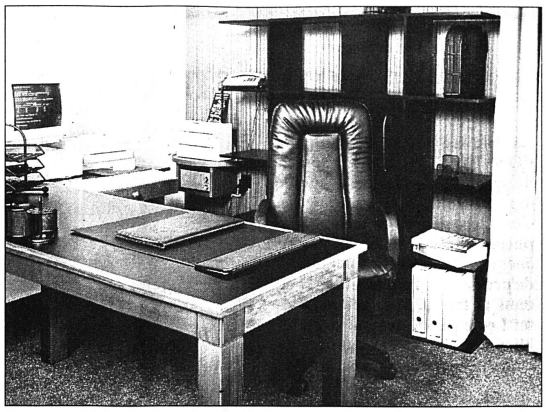
En fait, les hôteliers de Morges et de ceux de la Vallée de Joux devaient initialement avoir pour partenaires leurs collègues de Nyon et d'Yverdon-les-Bains. Cela ne s'est pas produit. Résultat: le lac et la montagne se sont donné la main.
Cette semaine à Bâle et en Alsace constituait le dernier volet d'une campagne promotionnelle lancée par l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH) et qui avait débuté l'automne dernier. Les différentes régions du canton (Montreux, Alpes vaudoises, Lausanne et Morges/Vallée de Joux) ont ainsi successivement pris la route pour approcher leurs marchés de proximité: la Suisse et les pays limitrophes situés au nord.
L'action sera-t-elle répétée? Le bilan n'a pas encore été brossé, mais dit M. Thuner, qui est aussi le trésorier de l'ACVH: «Pour qu'elle porte des fruits, une telle action devrait, selon nous, être répétée trois fois au moins et cela dans les mêmes régions».

Montreux

Nouvel hôtel et vocation confirmée

Les autorités exécutives de Montreux persistent et signent: le secteur de la «Résidence de Belmont», à l'entrée supérieure de la ville et à proximité appréciable du Centre de congrès, doit rester à vocation hôtelière. En réalité, il s'agit de réserver les terrains concernés pour qu'ils puissent y accueillir, le moment venu, un nouvel hôtel «correspondant à une vocation du secteur en cause et à un besoin économique de la commune», comme le précise la Municipalité montreusienne. Les analyses faites ces derniers mois ont en revanche établi que le maintien du bâtiment existant (l'ancienne «Résidence Belmont» pour personnes âgées, hôtel à l'origine) en hôtel de type «3 étoiles» conduirait à une impasse financière. D'autre part, sur la base d'une étude établie par la Fiduciaire suisse des hôteliers, il s'avère que la rentabilité d'un établissement de l'ordre de 80 à 100 chambres (environ 160 lits) au maximum pourrait être garantie à Belmont. Au-delà de cette capacité, le risque serait plus élevé. *JCK*

Hôtel Epsom à Genève



Un concept très simple qui permet d'agencer très rapidement une chambre d'hôtel en bureau. *Photo: htr*

Chambres convertibles en bureaux équipés

En s'offrant un lifting pour son vingtième anniversaire, l'Hôtel genevois Epsom introduit le concept des chambres convertibles en bureau.

VÉRONIQUE TANERG

Cet établissement quatre étoiles, membre du groupe Manotel depuis 1981, est implanté sur la rive gauche de Genève, non loin du lac Léman. Mais il faut monter au sixième étage pour bénéficier d'une vue sur le jet d'eau. En raison de son emplacement, l'Epsom accueille une clientèle d'affaires, très liée aux conférences internationales. Il est construit en deux ailes distinctes, reliées par la réception, l'une composée de 68 chambres et la seconde de 93 unités. C'est dans cette dernière que la direction a choisi d'investir 5 millions de francs. Les cuisinettes qui équipaient les chambres ont été partiellement supprimées. Cette transformation a permis une redistribution de l'espace et l'installation d'un mobilier simple et fonctionnel qui permet d'agencer un bureau en un laps de temps très court. Chacun dispose d'un raccordement pour modem et fax et de tous les équipements de la bureautique. Objectif: répondre à la demande d'une clientèle d'affaires qui ne souhaite pas rencontrer ses clients potentiels ou ses futurs associés dans un café. Depuis la fin mars, il est possible de louer à l'Epsom une chambre communiquant avec un bureau équipé d'une petite cuissine.

Détecteur d'incendie

Ce principe des chambres communicantes s'adapte à une clientèle familiale. Deux chambres, dont une équipée d'une cuisine, peuvent être reliées entre elles. Seconde innovation: la carte «anti-gaspi». A l'Epsom, les clients ne peuvent éclairer leur chambre qu'après avoir introduit la carte magnétique qui leur sert de clé dans un boîtier électronique. Lorsqu'ils repartent, ils doivent la retirer, ce qui coupe automatiquement le courant.
L'Epsom a également doté chaque chambre d'un détecteur d'incendie. «C'est une préoccupation de la plupart des entreprises américaines, explique *Christophe Brisedou*, directeur de l'établissement rénové. Lorsque celles-ci nous demandent un descriptif de l'hôtel, cette question tombe à coup sûr».
Le 8 mai, un après-midi «portes ouvertes» permettra au grand public de découvrir les innovations de l'Epsom. Deux concerts seront donnés par «The Classics» et un lâcher de ballons aura lieu dans l'après-midi.

Martigny et sa région

Barry au secours du tourisme

Si les clichés suisses peuvent parfois paraître «ringards», il faut reconnaître que leur réputation internationale, tenace, est un atout touristique incontestable. Les stations de la région de Martigny en savent quelque chose. Ces dernières affichent une santé remarquable. Clé du succès: le chien saint-bernard !

Depuis plusieurs années, dix localités du giron martignerain étaient regroupées sous l'appellation «Étoiles du sud». Une association qui regroupe Verbier, Martigny, Champex, Bruson, Fionnay, Dorénaz, Isérables, Ovronnaz, Bourg-St-Pierre, Saillon, ainsi que les compagnies ferroviaires Mont-Blanc-Express et Saint-Bernard-Express, et dont le but consiste notamment en une promotion touristique commune. Depuis l'année dernière, les responsables ont eu l'idée de changer cette appellation par une image plus porteuse, baptisée au «Pays du saint-bernard», véritable clin d'oeil en direction des célèbres chiens des chanoines de l'hospice du col du Grand-St-Bernard. «A l'heure du premier bilan, ce «coup» de marketing semble avoir porté ses fruits puisque Martigny et sa région ont battu tous les records de nuitée, avec une augmentation supérieure à 2%», commente *Georges Saudan*, directeur de l'Office régional du tourisme de Martigny (ORTM).

«Infobus»

Sur cette lancée, un «infobus», dont le logo est constitué du célèbre chien, vient de quitter les ateliers du Martigny-Orsières. Équipé d'un bar, d'une installation vidéo et d'un agencement d'accueil performant, ce bus pourra être loué par les stations de l'association. Une première sortie officielle est prévue à Bâle, une région où l'ORTM va poursuivre ses efforts de promotion touristique durant cet été. De plus, l'infobus sillonnera prochainement, en Allemagne, le coeur de la prochaine Européade du folklore. *AB*

Lauda-Air

Genève–Vienne en business class

La Lauda-Air rame à contre-courant de la navigation aérienne. Sa nouvelle desserte Genève–Vienne fonctionne uniquement en business class.
En partenariat avec Luftansa, qui détient 26% de son capital, contre 50% pour *Nicki Lauda*, l'ex-pilote de Formule 1 a ouvert le 8 avril une ligne Genève-Vienne. La Lauda Air assure deux vols quotidiens les jours ouvrables et un vol le samedi et le dimanche. Ces dessertes viennent s'ajouter à celles de Swissair et d'Austrian Airlines. Alors que ses concurrents misent sur une kyrielle de tarifs différents pour remplir leurs appareils, la Lauda Air s'affirme sur le créneau des affaires. Une seule classe à bord de son Canadair Regional Jet 100: la Business. La compagnie autrichienne privée met les petits plats dans les grands pour conquérir des parts de marché. C'est le restaurateur viennois Do & Co qui prépare les repas de la Lauda-Air. Ils sont renouvelés quotidiennement. Même si la carte se veut internationale, elle conserve une connotation autrichienne avec, par exemple, une brochette de crevettes et saumon fumé en entrée, une escalope de dinde panée à la viennoise et un Apfelstrudel au dessert. Le tout est parfumé à la sauce écologique: les plats ne sont pas servis sous aluminium, ni sous cellophane. Les couverts ainsi que les serviettes ne sont pas emballés dans du plastique. Ils sont apportés dans le set de table qu'il suffit de dérouler pour dresser la table en un temps record. Un service rapide s'impose sur un vol qui ne dure qu'une heure quarante.

Appétit redoutable

La Lauda-Air affiche un appétit redoutable sur le Genève-Vienne: elle table sur dix millions de passagers par an. «Contrairement aux compagnies d'Etat qui sont subventionnées, je ne peux pas perdre de l'argent. Sinon, les banques me coupent les vivres», claironne Nicki Lauda, qui n'hésite pas à mettre la main à la pâte. Il pilote en effet lui-même ses appareils au moins trois jours par semaine, «pour être plus proche des clients». *VT*

Papier-bouchon

Chili con… qualité ou les vins de la démocratie

On connaît la spécialité culinaire à base de viande, très relevée et mexicaine. Osons le jeu de mots: ce Chili-là, c'est le pays, passé en moins de dix ans de la dictature à la démocratie. Ses vins ont subi une authentique révolution. La preuve a été donnée en Suisse la semaine passée.

FRÉDÉRIC LANVIN

Un vent de libéralisme souffle sur le Chili. Commercialement, il s'est traduit par un apport considérable de capitaux étrangers, notamment dans la viticulture, autour de la capitale, Santiago. On est ici au coeur du pays, qui longe les Andes, frontière avec l'Argentine. La viticulture, amenée par les conquistadors espagnols, revient de loin. Après l'assassinat de Salvadore Allende, en 1973, et sous la dictature du général Auguste Pinochet, même la consommation interne a chuté, passant de 60 à 30 litres de vin par tête d'habitant. Le vignoble a été délaissé: sa superficie a diminué de moitié (de 110 000 à 60 000 ha).

Le secret? La qualité!

Depuis le retour à la démocratie – le deuxième président élu démocratiquement n'est autre que le fils d'*Eduardo Frey*, un démocrate-chrétien aux lointaines origines suisses – et la reprise économique, le Chili a réussi d'emblée à exporter plus du quart de sa production (80 des 300 millions de litres). Un résultat remarquable quand on sait qu'il y a surproduction mondiale de vin et que la Suisse, elle, essaye vainement d'exporter quelques gouttes…
Le secret est simple: le Chili, après l'effondrement, a dû tout miser sur la qualité. Les prémices étaient là: un terroir favorable, un climat d'une belle constance, qui a souvent les qualités rencontrées autour de la Méditerranée (pas besoin de sucre pour suppléer au soleil!), des vignes âgées, naturellement peu productives, qui, pour quelques unes, avaient même résisté au phylloxéra, un choix de cépages, enfin, axé sur les plus connus du monde, le cabernet-sauvignon et le merlot (les raisins qui font les grands bordeaux) et, en blanc, le sauvignon (comme à Bordeaux encore) et le chardonnay (comme en Bourgogne).

Bonnes affaires

Du coup, le Chili prend rang parmi les nouveaux producteurs vedettes de vin de haute qualité, tous de l'hémisphère Sud, avec l'Australie, la Nouvelle-Zélande et l'Afrique du Sud. Sur les trois autres, le Chili semble avoir l'avantage du prix. On peut, encore, faire de bonnes affaires en important ces vins. Les dégustations de la semaine dernière l'ont montré: il y a de plus en plus de disparités de prix. La plupart des bouteilles (importées d'origine) s'échangent entre 9 et 15 francs, pour une bonne qualité standard. Le Chili, comme le reste du monde, se laisse prendre par la «barricomanie». La stature des vins, malgré une acidité plutôt faible, permet cette «amélioration». Du coup, issue de barriques neuves, la bouteille passe le cap des 20 francs, comme la «Grande réserve» de Los Vascos, un vignoble contrôlé par la famille Rothschild (22 fr. 50) et le meilleur vin du Chili (la revue suisse «Vinum» comme le «Wine Spectator» américain sont d'accord sur ce point), le «Don Melchior» de Concha y Toro, une maison fondée il y a douze ans seulement et qui a déjà conquis le marché local.

Le marché existe

Pour le Nidwaldien *Fredy Blättler*, président de l'association de promotion des vins chiliens en Suisse (dix importateurs à ce jour, tous alémaniques), il y a un marché, en Suisse, pour les vins chiliens. Depuis cinq ans, chaque année, les ventes ont progressé de 25%. Reste qu'en Suisse romande particulièrement, les hôteliers et restaurateurs sont assez réticents. Peu connus, les vins chiliens ont encore de la peine à se faire une place au soleil sur les grandes tables. Les privés, eux, s'y intéressent. Car on trouve du vin chilien en grande surface pour un rapport qualité-prix intéressant (13 francs).

Promotion «swiss made»

Parmi les instigateurs de la tournée helvétique, l'Office suisse d'expansion commerciale (OSEC). Curieux, non, qu'un organisme censé favoriser nos exportations encourage l'importation de produits, de surcroît concurrents de ceux de notre pays; qui plus est dans une conjoncture délicate, au moment où les vins suisses doivent se libérer d'un protectionnisme douteux…
Pourtant, l'OSEC n'entend défendre que nos positions en Amérique du Sud. La balance commerciale Suisse-Chili penche désespérément de notre côté: l'an passé, nous avons exporté pour 155 millions de francs de biens divers au Chili, tandis que nous n'en importions que pour 36 millions. Cet échange bancal ne peut guère durer: les Chiliens favoriseront sans doute des partenaires plus généreux.
Il y avait parmi les producteurs chiliens invités – et tous visités auparavant par les «prospecteurs suisses» – trois vignerons qui n'avaient pas encore d'importateur suisse. La rencontre de Lausanne a permis à l'un d'eux de nouer des liens commerciaux avec un importateur suisse. C'est bien là la preuve qu'une telle action est profitable. Elle s'inscrit dans une opération de continuité, baptisée par l'OSEC «Amsud». On en est à la troisième rencontre. Bolivie, Colombie, Equateur et Brésil ont profité des précédents échanges pour des produits qui vont de l'alpaca, fameuse laine chaude, aux crevettes en passant par les roses. Mais c'est la première fois que le vin est au rendez-vous. Et sans doute la dernière. Ni l'Argentine, ni le Mexique, ni le Pérou ne sont en mesure de concurrencer qualitativement le Chili dans ce domaine. *FL*

Incoming

On ne se bouscule plus au portillon de Cointrin

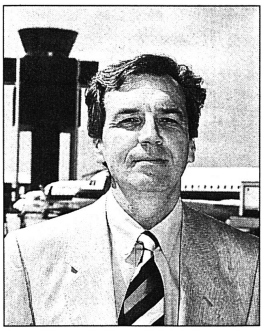
Porte d'entrée incontournable pour les touristes étrangers résidants dans un rayon de plus de 500 kilomètres autour de Genève, l'aéroport de Cointrin n'affiche qu'une faible hausse de fréquentation pour 1993: +1% ce qui représente 5,8 millions de passagers. Ces résultats laissent percevoir l'émergence des marchés de l'Est et surtout la chute des arrivées américaines, allemandes et japonaises.

VÉRONIQUE TANERG

Inquiétant: les marchés porteurs du tourisme romand (constitués par l'Allemagne, le Japon et l'Amérique du Nord) sont en chute libre. Cointrin a accueilli moins de 130 000 passagers allemands (en baisse de 3,65% par rapport à 1992), 26 200 japonais (–12%) et 166 000 nord-américains (–3%) sur les vols de ligne.
Quant aux activités des charters, elles sont également en baisse: les skieurs allemands sont venus moins nombreux (ils étaient seulement 780 l'an dernier contre 1900 en 1992). Pour les Scandinaves, ces chutes sont encore plus importantes: une centaine de Danois sont venus profiter des sports d'hiver autour de la région lémanique contre 2500 en 1992 et 750 Finlandais contre 2200 un an plus tôt. Et les Suédois ont réduit leurs effectifs de moitié (pour passer à 7000).

Des marchés en expansion

Les marchés traditionnels, comme la France et le Royaume-Uni, progressent lentement. Quelque 357 000 Français (+5%) ont atterri à Cointrin et 415 500 Britanniques sur des vols de ligne. Mais



Jean-Pierre Jobin: «Il faut dynamiser nos structures». *Photo: htr*

cette hausse doit être relativisée par le recul des passagers en provenance de l'Albion à bord des charters (–15 000).
En revanche, certains marchés européens sont en pleine expansion. C'est le cas pour les pays de l'ex-bloc de l'Est: 12 000 Tchèques se sont rendus en Suisse romande (contre 7 500 un an plus tôt) ainsi que 11 000 Hongrois (contre 7500 en 1992). La CEI (anciennement URSS) progresse lentement: 15 000 voyageurs (soit 3000 de plus qu'en 1992). La Roumanie met plus de temps à décoller: moins de 2000 ressortissants de ce pays se sont rendus à Genève alors qu'ils étaient 2300 un an plus tôt.
Depuis le début de l'année, l'aéroport international de Cointrin a quitté le giron de l'Etat pour voler de ses propres ailes en se transformant en établissement public de droit autonome. «Cette modification de statut va permettre de dynamiser nos structures, affirme *Jean-Pierre Jobin*, directeur-général depuis août 1993. Nous ne devrons plus soumettre nos dépenses et nos investissements au contrôle du Département de l'Economie publique». Plus question donc de solliciter les subventions publiques: «Jusqu'à présent, l'Etat nous a avancé les fonds, mais nous avons dû les rembourser», affirme Jean-Pierre Jobin.

Escales supplémentaires

Cointrin veut également donner un coup de fouet à son marketing. «Si Swissair reste notre partenaire prioritaire avec près de 50% du trafic, en revanche, nous avons entamé des discussions avec d'autres compagnies pour élargir l'éventail des dessertes au départ de Genève», assure le conseiller d'Etat *Jean-Philippe Maitre* qui refuse de citer les entreprises approchées. Pourtant, il est difficile de convaincre une compagnie d'ouvrir une ligne, même les statistiques aéroportuaires laissent percevoir un filon commercial. Genève n'a par exemple aucune liaison directe avec l'Extrême-Orient, mais les chances de l'ouverture d'une ligne sont minimes. D'une part parce que la conjoncture est mauvaise, d'autre part parce que les passagers acceptent volontiers de faire une escale à Londres ou à Amsterdam si les tarifs sont plus intéressants que sur un vol direct.

300 millions d'investissements

L'aéroport de Cointrin affiche un bénéfice de 980 000 francs en 1993. Un résultat qui s'est réduit de moitié par rapport à l'année précédente. Les recettes ont légèrement progressé pour passer à 114,4 millions de francs. En revanche, l'aéroport genevois a perçu moins de taxes d'atterissage (–4%). Genève a pâti de la nouvelle politique de Swissair qui utilise désormais Zurich comme plate-forme pour ses vols lointains. Par conséquent, moins de gros porteurs atterrissent à Genève (qui a enregistré une baisse de 60% des mouvements des Boeing 747), ce qui implique une réduction du volume des passagers en transit direct. En revanche, le trafic local a augmenté de 4,2%.
Pour palier à cette baisse des recettes, Cointrin a entammé une procédure pour recevoir l'autorisation d'accroître la taxe passager: elle augmenterait d'un franc cinquante pour passer à 13,50 francs ce qui rapporterait neuf millions de francs à Cointrin. Une goutte d'eau dans la mare des investissements: l'aéroport projette d'investir 300 millions de francs pour améliorer la qualité de son tarmac et créer un satellite nouveau en forme de Y. *VT*

Cet établissement aéroportuaire a perdu sa consonance genevoise: depuis le début de l'année, il est qualifié d'Aéroport international de Cointrin. Et à partir du 25 mai, il comptera deux représentants romands parmi les 19 membres de son conseil d'administration. Il s'agit du conseiller d'Etat vaudois chargé de l'économie, *Jacques Martin*, également l'un des moteurs de la promotion touristique commune entre Genève et Vaud, ainsi que de *Bernard Bornet*, conseiller d'Etat valaisan, responsable des transports. Une nomination qui tombe à pic au moment ou l'on parle tant de la candidature du Valais aux Jeux Olympiques.

Grands voyagistes suisses

La reprise est déjà là, mais tout est différent

Les résultats de Kuoni et Hotelplan, respectivement numéros un et deux du voyage en Suisse, se sont tassés l'an passé. Toutefois, le redémarrage économique se fait déjà sentir dans la branche. Les grandes tendances se confirment: bas tarifs, individualisation et mouvement de concentration chez les voyagistes.

PHILIPPE MASPOLI

Il est de bon ton d'affirmer que la branche du voyage a mieux résisté que d'autres à la récession qui a frappé la Suisse et l'Europe. Certes, mais elle n'y est pas insensible, comme l'illustrent les résultats mi-figue, mi-raisin des grands voyagistes helvétiques. Le groupe Kuoni a accusé, en 1993, un recul tant de sa marge brute d'autofinancement (–17,1%) que de son bénéfice net (–10,4%). Hotelplan peut bien annoncer une croissance de 14,7% du cash-flow; le bénéfice net, lui, a chuté de 36% par rapport à l'année précédente.

Sensible à la conjoncture

Sensible à l'affaissement du pouvoir d'achat de ses clients, la branche du voyage l'est aussi au retour de la croissance. Sur le marché helvétique en particulier: «Le retournement de tendance de l'an dernier s'est confirmé en dépit d'un environnement difficile», peut affirmer *Kurt Heiniger*, directeur de Kuoni Suisse. De fait, le chiffre d'affaires de l'unité stratégique de Kuoni en Suisse (avec Popularis et Privat Safaris) s'est accru de 16,3% l'an dernier, alors que le taux de progression d'Hotelplan, toujours dans notre pays, s'est établi à 17,5%. Tant Hotelplan que Kuoni se félicitent des excellents résultats obtenus en Grande-Bretagne, le pays qui s'est engagé le plus solidement en Europe dans une phase de redémarrage. A l'opposé, là où les premiers signes de reprise commencent à peine à se faire sentir actuellement, les grands voyagistes ont subi en 1993 un affaiblissement de leurs profits. C'est le cas sur le marché français notamment.
Toutefois, le redémarrage des affaires semble se consolider, si bien que *Peter Oes*, président de la direction de Kuoni, a pu affirmer que l'objectif budgétaire de 1994, supérieur à celui de 1993, était déjà dépassé pour les premiers mois de l'année. Les consommateurs «sont, d'une manière générale, redevenus plus confiants, soit que l'on croie voir la fin de la récession, soit parce que le taux d'inflation a reculé, soit que les taux d'intérêt ont baissé», relève encore Peter Oes.

Réservations précoces

Le comportement des voyageurs confirme les tendances observées ces trois dernières années. Les troubles politiques et sociaux déterminent de façon très sensible le choix d'une destination et on ne s'étonnera pas d'apprendre que Kuoni et Hotelplan ont souffert en Egypte, en Turquie et en Floride. Les Caraïbes, les Etats-Unis, la Thïlande et Bali planent par contre toujours au sommet du hit-parade des destinations, rejoints par Cuba et la Méditerranée, qui opère un retour remarqué (croissance des ventes de 30% selon Kuoni). Une accalmie a été observée sur le front des réservations de dernière minute, à la fin de l'année passée et durant les premiers mois de 1994. Est-ce à dire que les clients se remettent à planifier leurs vacances à l'avance? Ce n'est pas sûr du tout: il s'agit d'une «poussée inhabituelle de réservations précoces qui ne se prolongera guère», affirme Peter Oes.
Tant que la concurrence sans merci subsistera dans le trafic aérien, les tarifs avantageux abonderont. Dur pour les marges des voyagistes, mais tant mieux pour les voyageurs, dont le nombre augmente (+6,7% chez Hotelplan en 1993). Les vols long courrier (Amérique du Nord, Extrême-Orient, Caraïbes) et intervilles ont le vent en poupe. Il en est de même pour les voyages individuels et les vols «secs», qui ont engendré une forte croissance au «Ticket-Shop» de Kuoni.

Concentration

Tout cela laissera des traces durables dans la branche. Elles s'est engagée dans un mouvement de concentration que les agents de voyages ont pu constater ces dernières années. «Pour maintenir le volume d'affaires à un bon niveau malgré cette chute des prix et pour pouvoir bénéficier de supercommissions, les revendeurs ont été contraints de se limiter à proposer de plus en plus les produits d'une poignée de voyagistes importants», lit-on dans le rapport annuel de Kuoni. Et surtout, les tours-opérateurs, sont des entreprises comme les autres. Limiter les coûts, tel est devenu, sur le plan interne, un de leurs objectifs principaux. Dans ce domaine, Kuoni a réussi à comprimer ses charges de 3,5%, alors que l'inflation se montait à 3%. L'effectif du personnel a également évolué légèrement à la baisse. L'informatisation, la rationalisation et l'accroissement de la productivité sont, là comme ailleurs, à l'ordre du jour.

EIBTM

L'incentive continue son expansion

Mis sur les rails en 1988, le salon de l'incentive EIBTM (European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition) est désormais une machinerie bien huilée. Sa 7e édition, qui aura lieu du 17 au 19 mai à Palexpo à Genève, accueillera 1600 exposants venus de 80 pays.

VÉRONIQUE TANERG

La Côte d'Ivoire, les Iles anglo-normandes, l'Ile Maurice, ainsi que Macao, Hong-kong et la Chine comptent parmi les 200 nouveaux venus. Pour la première fois, un pavillon de la technologie fera son apparition. Quelque 2000 acheteurs potentiels (provenant à 85% du Vieux Continent) ont été invités par les organisateurs. Ils seront choyés: le 17 mai, l'Office du tourisme de Genève invitent trois cent participants pour une soirée de gala autour du thème de l'internationalité avec réception aux Nations Unies et souper au Musée de l'Ariana.
La veille de l'ouverture, l'Association des offices de tourisme nationaux de tourisme en Suisse (AONTES) organise également une soirée événementielle: «Notre intention est de susciter un plus grand intérêt de la part des entreprises suisses en les incitant à venir au salon», explique *Elisabeth Zaunbauer,* présidente de l'AONTES et directrice de l'Office du tourisme autrichien.

Vendeurs récompensés

En cette période de conjoncture basse, le marché de l'incentive continue son expansion. «Pendant plusieurs années, nous

Le rafting est le type même d'activités que recherchent les organisateurs de voyages-récompense. *Photo: htr*

avons pratiqué la formule de l'incentive individuel, en offrant au gagnant un chèque de deux ou trois mille francs pour se rendre en Amérique du Sud par exemple», note *André Molleyres,* responsable des ventes de Citroën Suisse, qui organises des voyages de motivation pour ses meilleurs agents depuis 15 ans. «Nous constatons toutefois que le voyage en groupe a beaucoup plus d'impact».
Citroën lance un concours sur une période de trois mois et récompense 120 vendeurs. «L'incentive s'auto-finance grâce à l'augmentation du chiffre d'affaires. Ce n'est pas une dépense supplémentaire pour l'entreprise, car elle dépasse ses objectifs de 15, 20 ou 30%. En réalité, c'est une source de revenus supplémentaires», analyse *Pierre Isler,* partenaire de l'agence de communication Isler et Sutter.
«Nous recherchons avant tout le soleil pour choisir la destination. Nous avons souvent opté pour le bassin méditerranéen, à savoir la Grèce, la Tunisie ou la Sardaigne. En 1994, ce sera le Brésil, explique le représentant de Citroën. Mais il faut que ce voyage offre un plus, quelque chose d'exceptionnel que l'on ne peut pas s'offrir seul». «La destination est importante, mais pas primordiale. C'est le contenu qui fait la qualité de l'incentive, renchérit Pierre Isler. Dans la plupart des cas, c'est la femme du vice-président qui décide…».

Individuel ou en couple?

La notion de groupe apparaît comme fondamentale dans l'incentive. Elle permet de générer une ambiance particulière, qui restera inoubliable. «Le fait de vivre une expérience particulière avec ses collègues en dehors du lieu de travail permet d'établir des liens privilégiés, assure André Molleyres. Et ils créent une émulation nouvelle, d'autant plus profitable pour l'entreprise, car les vendeurs ne demandent qu'à repartir l'année suivante».
Faut-il organiser des voyages de motivation individuels ou en couple? «Les sociétés américaines préfèrent les couples tandis que les européennes n'invitent que leurs collaborateurs, résume Pierre Isler. D'ailleurs, le voyage en couple ne signifie pas forcément avec son conjoint. Nous nous en sommes rendus compte en envoyant des mailings à domicile. Les époux n'étaient pas au courant de l'invitation».

Le SCIM aura lieu à Zurich

La septième édition du SCIM (Swiss Convention & Incentive Mart) se déroulera cette année à Zurich. Le programme s'étend sur trois jours, du 15 au 17 mai. Mais l'événement principal est prévu pour le lundi 16 mai, au Casino Zürichhorn: il s'agit du workshop proprement dit, de 9 h. à 17 h. Le dimanche sera plutôt une journée d'accueil, avec visites et repas, au cours de laquelle un moment sera laissé aux participants pour la prise des rendez-vous. Le 17 mai sera consacré à la visite de l'EIBTM, à Genève. Du 18 au 20 mai, les participants qui le désirent iront à la découverte d'une ville ou d'une station membre de Swiss Congress, en fonction de leur intérêt.
Le SCIM est organisé, rappelons le, par l'association Swiss Congress and Incentive Destinations, qui rassemble 23 membres: 19 villes et stations, l'ONST, Swissair, Crossair et Swiss Travel System (CFF et service de cars postaux des PTT).
L'objectif de cette rencontre est de faire connaître la Suisse aux responsables, dans les entreprises ou les associations, chargés d'organiser des congrès, des séminaires ou des voyages de stimulation.
Chaque membre de Swiss Congress disposera d'un stand d'information où pourront être obtenus des renseignements, voire des offres chiffrées. *PM*

Valais

Cafetiers aux barricades

Pas contents du tout, les cafetiers, restaurateurs et hôteliers valaisans de la nouvelle loi sur l'hôtellerie. Ils l'ont fait savoir lors de leur récente assemblée générale.

Motif de leur mécontentement, le projet de loi sur l'hôtellerie, la restauration et le commerce de boissons alcooliques, qui a déjà fait l'objet d'une première lecture au Grand Conseil. La société valaisanne réclame purement et simplement l'abolition des redevances annuelles et de toutes autres mesures «discriminatoires», telles que la création de places de parc, celle d'un fond de l'hôtellerie et de la restauration, considérés comme une nouvelle ponction financière dans la bourse, déjà suffisamment sollicitée, des cafetiers.
En outre, les délégués exigent, dans la lancée, l'abandon de l'idée de tables non fumeurs, et s'opposent à la suppression de la classification des patentes, qui permettrait trop de formes d'exploitations parallèles et concurrentes, non soumises la loi, ni même parfois à autorisation.
Suite à l'introduction de la nouvelle TVA, une hausse des prix des consommations est d'ores et déjà annoncée pour l'année prochaine. «Nous avons toujours respecté commente *Marcel Coquoz*, président de la Société valaisanne des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. Dans la situation actuelle, et face aux perspectives d'avenir, notre attitude pourrait se modifier si nos exigences n'étaient pas reconnues», a-t-il conclu. *AB*

Montreux

Record battu à la table de l'OCTM !

Tous les records battus: ce sont plus de 500 personnes qui ont pris part, le 6 mai, au 10e «Lunch de printemps de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux». Un repas de soutien qui permet (à 170 francs la place) à l'OCTM d'engranger une manne bienvenue et qui est devenu, au fil des années, un événement «incontournable» de la Riviera vaudoise. On y vient pour soutenir l'Office du tourisme, pour voir qui est là ou être vu par les autres mais en tous les cas on se bouscule au portillon de cette manifestation heureuse de fêter son dixième anniversaire comme le symbole d'une certaine reprise. Le président *Jean-François Petignat*, ne s'est d'ailleurs pas fait faute de rappeler que le lunch de l'OCTM remplace désormais l'hirondelle pour annoncer le printemps, tout en rendant hommage à l'âme du rendez-vous, la Montreusienne *Monique Berney*.
Présent pour la dernière fois à la manifestation en qualité de directeur de l'OCTM, *Michel Ferla* n'a pour sa part fait l'objet d'aucune mention lors des propos officiels et on s'est bien gardé, autour des tables du Montreux-Palace, d'évoquer les noms de quelques successeurs potentiels... Salons feutrés obligent! Ce sera pour l'assemblée générale du 30 juin prochain. *JCK*

MÉLI-MÉLO

Utell progresse

Utell International a fortement progressé en 1993, selon les résultats communiqués lors de l'assemblée annuelle, au mois de mars à Barcelone. Le taux de croissance dans le domaine des réservations a atteint 27% en Europe, 14% en Asie et 16% en Amérique. *PM*

RÉCLAME

Avec les engins de places de jeu GTSM

vous gagnerez de nouveaux hôtes petits et grands!
- toboggans • bascules
- bascules à ressort
- tour à grimper
- engins combinés
- table de tennis pour l'extérieur.

BON ☐ Veuillez nous envoyer le prospectus
Nom/adresse: _____ HTR

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

Papiliorama

Un million de visiteurs en cinq ans

Située à la frontière des langues, à l'est de Neuchâtel, la demi-sphère de Papiliorama a accueilli plus d'un million de visiteurs en cinq ans. Ce jardin tropical, dans lequel des centaines de papillons évoluent en liberté, attire un public venant de tous les coins du pays, et même de beaucoup plus loin. Cette attraction est donc importante pour le tourisme de la région.

RENÉ JELMI

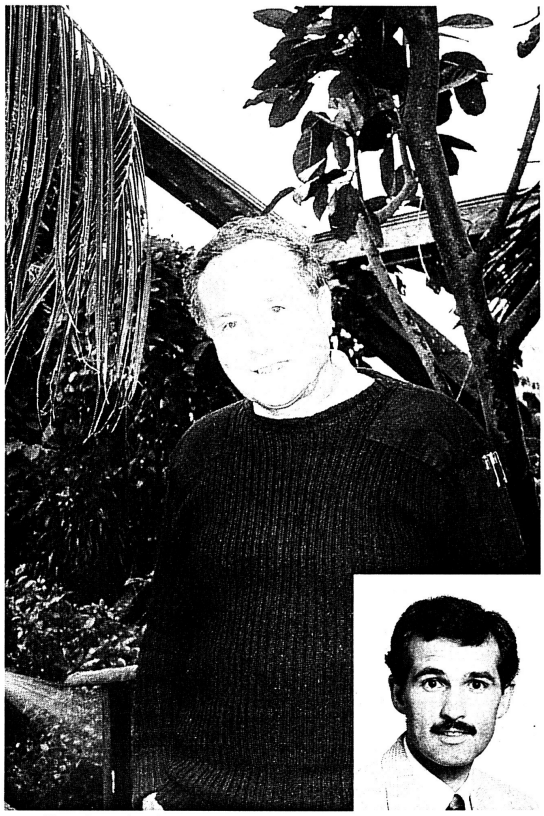
Implanté sur le territoire de la commune de Marin, avec des accès par les transports publics et les CFF, Papiliorama a immédiatement attiré la sympathie des amateurs de la nature tropicale. De nombreuses espèces de papillons des tropiques, des oiseaux multicolores, d'autres bestioles appréciant la chaleur, tournoient au-dessus de la tête des visiteurs. La formule est cependant simple! Une coupole de 42 mètres de diamètre constituée de fins éléments de bois révèle aux visiteurs le lien qui existe entre la construction ingénieuse et la nature. La végétation luxuriante, les ruisseaux et les étangs hébergent des oiseaux et des poissons exotiques, des caïmans nains, des tortues aquatiques, de même qu'une exposition d'insectes géants et de mygales.

Intérêt mondial

Au départ, Papiliorama était une véritable gageure. Son directeur *Maarten Bijleveld*, un Hollandais bonne souche, voulait créer une démonstration scientifique, avec des amis de la nature et des constructeurs novateurs. «Cette réalisation aurait dû se faire dans le canton de Vaud. Comme personne – ou presque – n'y croyait, une offre est venue de Neuchâtel, du Conseil d'Etat et de l'Université. De plus, Migros m'a donné un sérieux coup de pouce dès le début. Il n'en fallait pas davantage pour que l'idée se concrétise».
En 1993, Papiliorama a enregistré plus de 153 000 visiteurs dans une demi-sphère de 38 mètres, d'une hauteur de 10 mètres et présentant quelque 1300 m² de surface. Durant la même période, l'ensemble des quatre musées de la ville de Neuchâtel a totalisé 83 600 entrées. Avec une surface autrement supérieure et une variation d'attractions plus connues, le Musée des transports de Lucerne a recensé, l'an dernier, 546 000 personnes. L'idée de Papiliorama tient-elle du miracle ?
«Nous avons trouvé une formule qui plaît, géographiquement proche de Berne et de Bâle. Selon un sondage, 70% des visiteurs viennent de Suisse alémanique. Les familles, les écoles, des sorties d'entreprises, se complètent par des arrivées d'amateurs du monde entier qui viennent étudier les papillons tropicaux qui volent en liberté», relève M. Bijleveld.

Bouche à oreille efficace

Depuis mai 1988, et jusqu'en septembre de l'an dernier, Papiliorama a fait se déplacer à Marin/Neuchâtel, plus d'un million de visiteurs. «Il semble s'être créé un phénomène particulier. L'affluence a été énorme dès le début. En fait, nous avons fait assez peu de promotion directe, étant donné nos modestes moyens. La première étape a coûté plus de deux millions de francs. C'est le bouche à oreille qui a bien fonctionné dans tous les milieux», relève Maarten Bijleveld.
Il convient cependant de souligner qu'une campagne de presse bien orchestrée, dès les débuts, puis l'aide publicitaire de Migros, se font encore sentir aujourd'hui. Sans rapport commercial direct, il faut relever que le parc à voitures du centre commercial sert aussi d'accès à Papiliorama. Cela peut naturellement contribuer aussi à un certain succès.
A la fin de cette année, si les délais sont tenus, Papiliorama sera doté d'une autre demi-sphère, identique à la première. Elle portera le nom de Nocturama. Elle proposera le spectacle des animaux qui vivent la nuit comme la chouette à lunettes, des reptiles, des amphibiens, des poissons et d'autres invertébrés nocturnes. Très probablement un nouveau succès en perspective!



Au milieu de sa jungle tropicale Maarten Bijleveld surveille de très près l'humidification des lieux où évoluent des centaines de papillons aux couleurs fabuleuses. En médaillon: Pascal Sandoz, directeur de l'Office du tourisme de Neuchâtel et environs. *Photos: René Jelmi, OTN*

Un atout pour le tourisme régional

Avec plus de 150 000 visiteurs par année, Papiliorama influe tout naturellement sur le tourisme régional. «Plusieurs fois déjà, des visiteurs se sont arrêtés pour visiter Neuchâtel et les environs. Certains vont à la piscine du Nid-du-Crô, d'autres à la Collégiale ou au centre de la ville», précise *Pascal Sandoz*, directeur de l'Office du tourisme de Neuchâtel et environs.
De plus, un «Passeport loisirs» a été mis en place. Ce document propose des réductions sur les prix d'entrées à Papiliorama, au Château de Grandson et à celui de Vaumarcus ainsi que les bateaux de la Société de Navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat.
«Papiliorama constitue tout naturellement un point d'accrochage unique pour le Littoral. Il s'agit même d'une attraction unique qui se situe désormais en bonne place parmi les lieux touristiques les plus visités de Suisse», poursuit M. Sandoz. Prochainement, une étude d'impact sera réalisée de façon à établir dans quelles directions se répartissent les visiteurs de Papiliorama. Il sera ainsi possible de cerner davantage les besoins de ces touristes. «Pour l'instant, il semble que ce ne soit que du passage. Mais peut-être bien qu'un jour, et avec Nocturama, il deviendra possible de fixer les visiteurs plus longtemps», commente Pascal Sandoz. *RJ*

Nouveau président de l'ASEH

Kurt Imhof veut «rassembler les forces»

Comme annoncé dans l'édition de la semaine passée, c'est Kurt Imhof, directeur de l'Ecole hôtelière de Lucerne, qui a été appelé, le 3 mai dernier, à la tête de l'ASEH, l'Association suisse des écoles hôtelières. Succédant à Bernard Gehri (Glion), le nouveau président entend mettre prioritairement l'accent sur le «rassemblement des forces».

JEAN-CHARLES KOLLROS

«Au-delà des motivations et spécificités propres à chaque école, il y a beaucoup d'intérêts communs entre les membres de l'ASEH. La concurrence qui doit nous inquiéter n'est pas celle interne à l'association mais celle provenant de l'extérieur, au-delà du pays, d'où la nécessité de réunir nos forces», explique avec beaucoup de franchise *Kurt Imhof*. Le nouveau président précise que la collaboration entre les écoles doit surtout être le fait de la conférence des directeurs, le poids des associations et autres instances similaires devant se faire sentir lorsque des problèmes d'éducation et de formation sont en jeu.

Sur les rails

De son côté, *Bernard Gehri*, président sortant, relève la haute tenue de l'assemblée générale de Lucerne et la bonne ambiance régnant entre partenaires, «gage que le train est maintenant sur les rails». Les assises ont en outre confirmé la mise en place d'un secrétariat ad hoc. Quant à l'idée de mettre sur pied une «Journée nationale de l'ASEH», elle est entrée dans une nouvelle phase d'analyse. «Nous étudions deux variantes de dates pour cet événement de première importance. Il s'agirait en effet de montrer au pays, à tous les décisionnaires économiques et politiques, ce que représentent les écoles hôtelières tant sur le plan de l'emploi (cadres, enseignants, personnel de service) que du nombre d'étudiants et des écolages payés, sans oublier l'effet multiplicateur des dépenses, notamment par le biais des parents», s'enthousiasme le patron du Centre International de Glion, en relevant qu'une telle opération de type socio-économique ne pourrait que revaloriser la Suisse et son image.

Statuts

Kurt Imhof, tout en étant favorable au projet, se montre pour sa part un peu plus réservé, en indiquant que le concept d'une telle journée est actuellement à l'étude et qu'il s'agira aussi d'évaluer l'aspect budgétaire des choses. «L'ASEH a très vite grandi et nous devons aussi nous pencher sur les statuts de l'association», précise encore avec pragmatisme le nouveau président.

LE COURRIER DU LECTEUR

Statistique: comment compter les touristes?

«hôtel revue» No 17 du 28 avril 1994, «La Suisse devra peut-être inventer une nouvelle manière de compter ses touristes»

Sous le titre symbolique de «La Suisse devra peut-être inventer une nouvelle manière de compter ses touristes» (pourquoi compter les touristes plutôt que leur apport?), vous avez commenté la décision de l'OFS de démanteler la statistique parahôtelière. Nous, les professionnels de l'immobilier de loisirs (parahôtellerie sans camping), applaudissons à cette décision. En effet, depuis juillet 1989, nous demandons avec insistance la suppression de ces statistiques à la fois iniques et dévalorisantes pour la parahôtellerie. Leur seul mérite est leur constance dans l'erreur. Selon votre article, les «responsables touristiques reprochent au gouvernement de ne pas les avoir consultés». Ces mêmes responsables nous ont-ils consultés, nous? Notre organisation faîtière, l'Union suisse des professionnels de l'immobilier, aurait pu confirmer la position des spécialistes et praticiens de la parahôtellerie, tout de même les principaux intéressés.
En réalité, nous avons besoin de statistiques utiles et différentes. L'OFS semble accepter notre proposition de travailler par des sondages. Ceux-ci peuvent être complétés par nos propres résultats provenant du traitement informatique rapidement disponible. M. *Michel Beuret*, directeur de la Fédération jurassienne du tourisme, confirme pour sa part la nécessité d'un observatoire du tourisme (ajoutons aussi de l'immobilier de loisirs), rejoignant en cela le travail effectué depuis plusieurs années en Valais pour la mise sur pied d'un tel observatoire.
En conclusion, si nos responsables touristiques voulaient bien écouter les prestataires de services et constater qu'en matière d'hébergement parahôtelier la Suisse romande a peut-être quelques années d'avance, on pourrait certainement moderniser très rapidement notre tourisme et éviter de disperser nos forces pour des sujets aussi importants pour tous, tels que celui des saisonniers, de la TVA ou de la lex Friedrich par exemple.
André Guinnard, Président API-LOC

MÉLI-MÉLO

Un casino à Annemasse

Annemasse, une cité française située aux portes de Genève, a obtenu le feu vert ministériel pour ouvrir un casino. Après avoir essuyé trois refus depuis 1987, les promoteurs ont enfin eu gain de cause. Ils pourront installer deux tables de roulette française, trois Black Jack et cinq roulettes anglaises. Le promoteur est *Robert Azoulay*, PDG de la chaîne hôtelière Les Balladins, qui possède déjà un établissement à Annemasse. La Haute-Savoie sera donc équipée de quatre casinos d'ici la fin de l'année, avec Chamonix, Evian et Annecy. *VT*

Conseil de Fondation EHL

Un tournant historique

Avant la passation officielle des pouvoirs qui interviendra au début de l'été, la séance du Conseil de Fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne a été marquée par les adieux renouvelés du président Christian Seiler – nommé président d'honneur – et la présentation de son successeur, Marion Gétaz, en présence d'Alberto Amstutz, président de la SSH. Un tournant historique à l'aube du deuxième siècle de l'Ecole, d'autant que celle-ci lancera cette année son nouveau concept.

JOSÉ SEYDOUX

En tant qu'«université des métiers de l'hôtellerie», l'EHL est au centre du projet de «haute école spécialisée» au sens de la nouvelle loi fédérale qui devrait entrer en vigueur le 1er janvier 1996… pour autant qu'indépendamment des problèmes de financement non résolus jusqu'ici les nouvelles exigences en la matière, au sein de l'Union européenne, ne viennent pas brouiller les cartes…

L'Ecole fait le plein

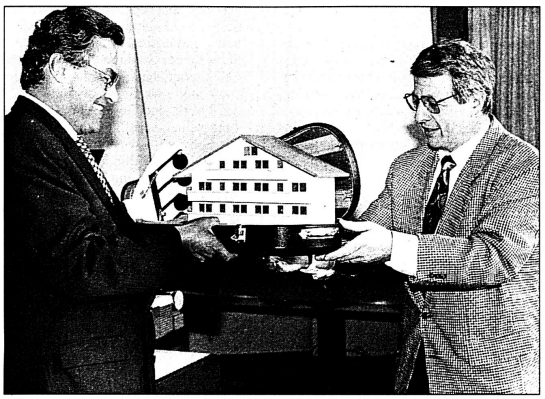
Pour l'heure, le Comité du Conseil de Fondation a été reconstitué; *Urs Hitz* (Basel Hilton) en assume la vice-présidence et *Maurice Urech* (président de l'ACVH) en est le nouveau secrétaire. L'EHL vient d'enregistrer un record d'inscriptions, 195 candidats s'étant présentés au dernier concours d'entrée (118 sélectionnés). «L'Ecole fait le plein avec une certaine facilité, signe peut-être d'un regain d'intérêt de la part de la jeunesse pour les métiers de l'hôtellerie», constate *Jean-Louis Aeschlimann,* son directeur. Actuellement, 542 étudiants suivent le semestre d'été qui se terminera le 9 juillet prochain.
La saison d'été 1994 sera a nouveau très animée dans les magnifiques locaux du Chalet-à-Gobet avec la 12ème édition des cours d'anglais pour les cadres moyens de l'hotellerie et de la restauration, les cours culinaires et linguistiques du Sundai Hotel College (Japon), la traditionnelle session de la Las Vegas University (USA) et la Semaine culinaire de l'EHL.

«Un immense pas en avant»

Dès le mois d'août, les premiers étudiants candidats au futur diplôme HES commenceront leurs études portées à 4 ans, soit 5 semestres d'école et 3 semestres de stage. Comme le fait remarquer le président en parlant d'«un immense pas en avant pour l'Ecole», celle-ci fonctionne comme un laboratoire d'essai pour la mise en place du projet, anticipant en quelque sorte sur la loi en devenir. Le principal changement, comme l'explique *Sam Salvisberg,* chef de l'enseignement, résidera, la première année déjà, dans un mixage de cuisine, de service et de bases de gestion. Côté fonctionnement, l'institution du Chalet-à-Gobet tourne comme une montre suisse… en dépit du retard des subventions fédérales pourtant promises! Présentés par *Charles Bouchonville,* directeur adjoint, et *Pierre Berthet,* secrétaire général, les comptes sont acceptés; le budget dépasse les 20 millions de francs.

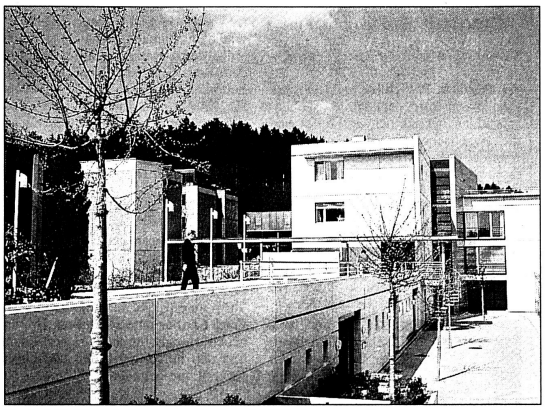
Président d'honneur

Hommage est ensuite rendu à *Christian Seiler* par *Alberto Amstutz,* président de la SSH, pour son activité durant 9 ans et demi à la tête de l'Ecole «que vous avez dirigée comme votre propre entreprise en lui donnant notamment un esprit et en semant la graine du futur». Sur proposition du vice-présent Urs Hitz, Christian Seiler est nommé président d'honneur de l'EHL et conclut par un compliment à l'adresse de l'Ecole : «S'il faut toujours savoir se retirer, je laisse ici mon coeur, heureux de constater que l'EHL n'a pas d'égale dans le monde, non seulement sur le plan des équipements et de l'enseignement, mais aussi par rapport à la qualité de vie offerte aux étudiants.»



Alberto Amstutz, president de la SSH, remet un cadeau à Christian Seiler, nommé président d'honneur de l'Ecole hôtelière de Lausanne. *Photo: S. Monod*

Ecole hôtelière de Lausanne



Ecole hôtelière de Lausanne le 4 mai 1994: Inauguration du nouveau bâtiment E, vue des tennis. *Photo: EHL SSH*

Un vrai village hôtelier

Ce qui aurait dû être le coeur du village olympique si Lausanne avait organisé les J.O. d'hiver 1994 est devenu un nouveau complexe de logements pour les étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne, agrémenté d'une zone sportive élargie et de places de parc supplémentaires. Inauguration du… village hôtelier, à l'issue de la dernière séance du Conseil de Fondation de l'EHL.

Parallèlement à la mise en place d'un nouveau concept d'études, l'école du Chalet-à-Gobet se devait aussi de transformer et d'adapter son infrastructure. Confiée aux bureaux *J.-P. Cahen* (Lutry) et *H. Schaffner* (Renens), la nouvelle réalisation comprend un bâtiment de 80 studios individuels, un parking souterrain sur 12 étages de 90 places et un parking extérieur de 48 places, ainsi que des installations sportives (tennis, fitness, etc.). La capacité d'accueil se monte désormais à 280 studios, tandis que le problème du parcage est résolu avec désormais plus de 400 places intérieures et extérieures. En outre, le nouveau bâtiment comporte quatre salles communes polyvalentes utilisées à des fins pédagogiques.
L'investissement consenti est de l'ordre de 16 millions de francs, financés à parts égales par des subventions fédérales et cantonales et par un emprunt bancaire. L'ensemble de l'ouvrage a été mené de main de maître: «Ce ne sont pas moins de 49 entreprises qui se sont relayées jour et nuit pour respecter les délais impartis, dus au caractère d'urgence du projet, en dépit des conditons climatiques imprévisibles du Chalet-à-Gobet», explique *Charles Bouchonville,* directeur adjoint de l'EHL et chef de projet pour les travaux d'extension. Le président *Christian Seiler* a coupé le ruban traditionnel, non sans relever que le campus de l'EHL permettait à celle-ci d'etre aussi la plus belle école hotelière du monde… et qu'il fait aussi bon y loger… *JS*

Promotion de la relève SSH

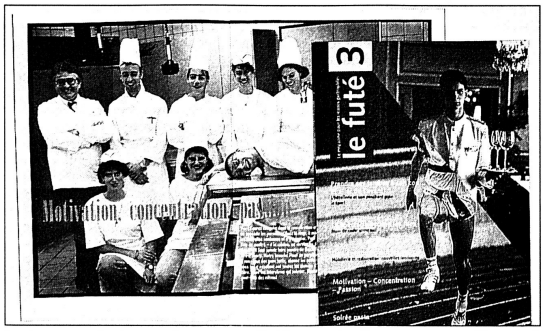
Pour le choix d'une profession

Ce qui fait le succès des 2 premiers numéros du «Futé» c'est sans doute son concept, qui, présenté sous forme de magazine, incite les jeunes au seuil d'un choix professionnel à s'intéresser de plus près aux perspectives exaltantes qu'offre l'hôtellerie suisse.

Le mot d'ordre pour le «Futé 3» est la diversité. Il offre pêle-mêle une foule d'informations pour les 12 – 16 ans, avec comme sujet de prédilection, le sport. Du vocabulaire «in» en streetball (basket des rues) jusqu'à l'interview d'un champion suisse d'athlétisme. Les articles des plus sérieux aux articles les plus divertissants font du «Futé» un magazine ne s'adressant pas uniquement aux accros de l'info, mais également au grand public en leur donnant aussi bien des conseils pour une alimentation saine que des suggestions et recettes pour la prochaine soirée «spaghet». Un autre exemple, celui de la gastronomie d'aventure ou à thème, dont la mise en page et le concept modernes s'adressent spécialement aux jeunes. En effet, le «Futé 3» présente quelques établissements «branchés», manière d'illustrer la grande diversité ainsi que le côté vibrant de cette branche professionnelle. De quoi passionner les lecteurs avides d'expériences nouvelles!

Information sur la branche

La partie du magazine destinée à promouvoir l'hôtellerie contient les informations nécessaires sur les divers métiers qu'offre celle-ci. On y trouve également des adresses utiles pour les jeunes étant sur le point de choisir une carrière hôtelière. Qu'il s'agisse d'un apprentissage de secrétaire d'hôtel, de sommelier/ère, de cuisinier/ère ou d'assistant/e d'hôtel, un coup d'oeil dans ce magazine moderne et agréable à lire est toujours un bon début. Le «Futé 3» est distribué gratuitement aux foires-expos de la profession ainsi que dans les écoles, et peut être également retiré aux adresses suivantes:
Société suisse des hôteliers, Promotion de la relève, Rue des Terreaux 10, 1003 Lausanne, tél.: 021 320 03 32, ou
Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, Service de formation professionnelle, Av. du Général Guisan 42a, 1009 Pully, tél. 021 729 88 24. *ssh*



Lecture pour les jeunes: le nouveau «Futé», numéro 3. *Photo: ssh*

LESERBRIEFE

Kurzsichtig

«CASH» Nr. 14 vom 8. April 1994
«Klassenkampf im Nobelhotel»

Tinga Horny beschreibt in Ihrem Artikel «Klassenkampf im Nobelhotel», wie offenbar Fünfstern-Hotels versuchen, Abwanderungen von Gästen in Hotels unterer Klassen zu verhindern. Als Lösung wird auf die Einführung von drei Komfort-Klassen im selben Hotel verwiesen. Diese Massnahme ist nur auf den ersten Blick bestechend. Die heutige Mobilität bewirkt eine Reduktion der Übernachtungen in Hotels; die Tagesrandverbindungen des Flug- und Bahnverkehrs und das erschlossene Autobahnnetz sind ursächlich dafür. Insbesondere in der Stadt-Hotellerie sind deswegen Überkapazitäten entstanden. Wenn jetzt die Hotels der obersten Preiskategorie aggressiv ins Wettbewerbssegment der mittleren und unteren Klassen eindringen, so bewirkt das eine Strukturveränderung. Hotels für Gäste mit bescheidensten Ansprüchen sind nicht mehr überlebensfähig. Eine Stadt braucht Hotels aller Kategorien. Weitere Folge ist die Reduktion der Einnahmen für Hotels aller Kategorien. Dies weil keine Erhöhung der Übernachtungszahlen erfolgt, sondern eine blosse Umverteilung zulasten derjeniger mit kleinerem Spielraum. Die Branche ruiniert sich auf diese Weise selbst.
Im Hotelbetrieb sind die Personalkosten der höchste Ausgabenposten neben Hypothekarbelastungen. Um die Ansprüche der Gäste an die jeweilige Hotelkategorie erfüllen zu können, braucht es einen gewissen Minimal-Personalbestand, der nicht unterschritten werden kann. Irrelevant sind dabei Unterschiede im selben Hotel betreffend das «Bettmümpfeli» und das Aufdecken des Bettes am Abend; das Personal ist ohnehin vorhanden und muss auch bezahlt werden. Die Tips, die im Kästchen neben diesem Artikel unter dem Titel «Preis-Check» gegeben werden, sind verfehlt. Eine Wirtschaftszeitung sollte keine Empfehlungen abgeben, wie aus der schlechten Lage einer Branche Kapital geschlagen werden kann. Die Aufforderung, nicht den ausgeschriebenen Übernachtungspreis zu bezahlen, ist vergleichbar mit der Anregung an sämtliche Inserenten einer Zeitung, sich zusammenzuschliessen, um gemeinsam Druck auf die Insertionspreise auszuüben. Genausowenig, wie es angezeigt wäre, am Kiosk zwei Tage nach Erscheinungsdatum von CASH nur noch den halben Preis bezahlen zu wollen, ist es gerechtfertigt, nach 18 Uhr einen Preisnachlass für ein Hotelzimmer zu verlangen.

Dr. Christoph Eymann
Nationalrat, Basel
Direktor Basler Hotelier-Verein

Apprentissages

Dernièrs places vacantes pour 1994

Régulièrement un mailing est envoyé par le département de promotion de la relève de la Société suisse des hôteliers (SSH) et de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH), sollicitant les maîtres d'apprentissage pour le recensement des places d'apprentissage vacantes.
Les maîtres d'apprentissage n'ayant pas encore répondu à ce mailing, ou ceux dont des changements seraient invervenus depuis l'automne 1993, sont priés de bien vouloir communiquer au bureau romand de la SSH (téléphone: 021/320 03 32) les places d'apprentissage encore disponibles pour les métiers de cuisiniers(ères), sommeliers(ères), assistants(es) d'hôtel et secrétaires d'hôtel.
Merci pour votre précieuse collaboration. *ssh*

Tief bewegt über den Hinschied unseres langjährigen Küchenchefs

Herrn Hans Peter Rest
1947–1994

bekunden wir seiner Familie unser herzliches Beileid. Wir alle verlieren in ihm einen guten Freund und vorbildlichen Mitarbeiter. Wir danken Herrn Rest für seine Treue, Loyalität und grossen Leistungen. Wir bewahren ihm ein ehrendes Andenken.

Familie C. Meier und Mitarbeiter
Parkhotel Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz

Bad Ragaz, 7. Mai 1994.

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Sesselrücken beim der Basler Personenschiffahrts-Gesellschaft (BPG): Direktor **Niklaus P. Schaer** geht überraschend von Bord, nachdem er die Umsatzzahlen beträchtlich gesteigert und die Gesellschaft in die Gewinnzone manövriert hat. Unterschiedliche Auffassungen über die künftige Unternehmenspolitik haben zum Rücktritt «im gegenseitigen Einvernehmen» geführt. Vorerst leitet nun der Verwaltungsrats-Delegierte **René Hardmeier,** Basler Rheinschiffahrtsdirektor, die BPG.

*

Der Berner Verkehrsdirektor **Walter Rösli** wurde im belgischen Liège für drei Jahre zum Präsidenten der «Fédération Internationale des Centres Touristiques FICT» gewählt. Diese Organisation wurde 1949 durch Vertreter aus Monaco, Frankreich und der Schweiz gegründet. Sie bezweckt die Pflege persönlicher Kontakte, die Förderung der beruflichen Leistungen durch Zusammenarbeit, gegenseitige Hilfe und Erfahrungsaustausch. Der FICT gehören Verteter aus elf europäischen Staaten an. Aus der Schweiz sind dies neben Bern zur Zeit Lugano, Montreux, Lausanne, St. Gallen und St. Moritz. Seine Hauptaufgabe sieht Walter Roesli darin, eine Öffnung der FICT für osteuropäische Staaten vorzubereiten. Der nächste Kongress der FICT wird im April 1995 in Bern stattfinden.

*

José Frédéric Emanuel de Gross (Bild) wurde zum General Manager des Ana Grand Hotel Wien ernannt, das Mitt Juni am Wiener Kärtnerring eröffnet wird. Der Schweizer hat die School of Hotel Management in Genf absolviert und seine Karriere dann in «The Portman Intercontinental London» begonnen. Später war er General Manager in Häusern wie dem Ramada Renaissance Hotel Doha, dem Furama Singapore Hotel und dem Regal Riverside Hotel Hongkong. Seit acht Jahren arbeitet de Gross nun für Ana Hotels International, zuletzt zeichnete er als Director of Operations for Europe für die Koordination neuer Hotelprojekte in Europa und die Eröffnung des Ana Grand Hotel Wien verantwortlich.

*

Als Mitarbeiterin der SVZ hat in den Räumen der Swissair-Vertretung in Hongkong **Stella Ho** ihre Arbeit aufgenommen. Administrativ ist sie der SVZ-Vertretung Tokyo, unter der Leitung von **Fritz Lauber** unterstellt. Frau Ho wird neben Hongkong, den Markt Taiwan und den längerfristig den südchinesischen Raum betreuen.

Food and Beverage

Zum neuen Obmann der Schweizerischen Guilde etablierter Köche wurde **Martin Bühler** (46) vom Restaurant Winzerhaus, Weiningen ZH gewählt. Er löst damit **Hanspeter Trachsel** ab, der sechs Jahre Obmann der Gilde war. Bühler führte unter anderem auch das Hotel Bernina in Celerina bis er 1979 das «Winzerhaus» übernahm. Er ist seit 1982 Mitglied in der Gilde. Gleichzeitig feierte die Schweizerische Guilde der etablierten Köche auch ihr 40. Jubiläum. Der Gilde gehören 275 Betriebe an. Sie hat ihre eigene Kochkunstequipe, die auf dem Salon Culinaire Mondial 1993 grösste Erfolge errungen hat. Die Gilde sieht sich als Förderer der Schweizer Kochkunst und Gastlichkeit.

*

Während Jahrzehnten hat **Elvezia Haldimann** im gemütlichen Restaurant St.Alban-Stübli in Basel gewirtet. Jetzt hat **Charlotte Bleyle** (vorher:Restaurant Casanova) die Beiz im vornehmen Basler Altstadtquartier übernommen. Zusammen mit ihren Köchen **Bernard Mur** und **Christian Debes** setzt Frau Bleyle auf eine frische, regionale Küche und hat viele Fischspeisen im Angebot.

Touristik und Reisen

Ursula Reinhard ist die neue Produktionschefin Cityflüge bei Airtour Suisse. Sie übernimmt diese Funktion von **Pia Gerber,** die bald Mutter wird und die Airtour verlässt. Ursula Reinhard war bisher Product Manager für das Selbstfahrerprogramm. Durch die Straffung dieser Produktesparte wird sie nun zusätzlich für die City- und Norditalien-Destinationen verantwortlich zeichnen. **Bernhard Rhyn**, bisher bei Airtour hauptsächlich für den Flugeinkauf zuständig, ist nun Product Manager für die USA/Kanada-Produktion. Er übernahm diesen Bereich von **Martin Wiedemann**, der Airtour bereits Ende Januar verlassen hat

*

Verena Gharbi wurde zum Mitglied des Executive Board des Visit USA Committee berufen und wird als Vertreterin der Wiederverkäufer Einsitz nehmen. Verena Gharbi ist Geschäftsführerin des TCS-Reisebüros in Genf und war vorher Verkaufsleiterin von TCS-Reisen.

*

Gerd Alex ist neuer Verkaufsleiter der American West Airlines, zuständig für Deutschland, Österreich und die Schweiz mit Sitz in Frankfurt. Zu seinen Aufgaben gehört auch die Entwicklung des osteuropäischen Marktes. Alex kommt von Royal Brunei Airlines über Discover the World Marketing zu American West Airlines.

*

Marlene Mugglin hat mit MM Tourservices in Lugano-Cassarate per 1. Mai ihre eigene Incoming-Agentur eröffnet. Nebst dem Tessin hat sie die italienischen Destinationen Piemont, Veneto sowie die Toskana in ihrem Angebot. Marlene Mugglin ist seit 25 Jahren in der Hotel- und Tourismusbranche. Zuletzt war sie für International Touristic & Travel Service tätig.

Führungswechsel beim kanadischen Luftfahrtkonzern PWA Corporation: **Kevin J. Jenkins**, Präsident von Canadian Airlines International, steht nun auch an der Spitze des PWA-Mutterkonzerns. Als Präsident und Chief Executive Officer der PWA Corporation und ihrer Tochtergesellschaft Canadian Airlines übernimmt Jenkins künftig auch die Funktionen des bisherigen Vorstandsvorsitzenden **Rhys T. Eyton**, der in den Ruhestand tritt. Bereits seit drei Jahren hat Kevin J. Jenkins in seiner Funktion als Präsident der Canadian Airlines zusammen mit Eyton massgeblich die Geschicke der Fluggersellschaft mitbestimmt. Zuvor zeichnete der Harvard-Absolvent für das Finzanresort der PWA Corporation verantwortlich. Auch nach seinem Ausscheiden wird Rhys T. Eyton dem Unternehmen im Aufsichtsrat beratend zu Seite stehen.

Hôtellerie et tourisme

Ainsi que nous l'avions déjà annoncé, **Jacques Berset**, premier directeur de la jeune Association touristique de la Gruyère (ATG) a démissionné de son poste au terme de deux ans d'activités. Pour lui succéder, le comité de l'ATG a désigné son successeur en la personne de **Dominique Moritz**, jusqu'ici sous-directrice de l'Union fribourgeoise du tourisme, qui prendra ses fonctions dans quelques semaines. La future directrice de l'ATG, office régional de tourisme installé à Bulle et voué essentiellement à des tâches de promotion et de coordination, était jusqu'ici responsable du marketing de l'UFT.

*

Richard Duvauchelle (44 ans) a pris la direction générale du Noga Hilton de Cannes. Diplômé de l'Ecole hôtelière Jean Drouant, ce Parisien a débuté son parcours professionnel au Ritz Carlton à Montréal, puis à l'Essex House à New York. En 1968, Richard Duvauchelle entre chez Intercontinental ou il gravira les échelons dans quatre établissements européens pendant 13 ans. Il obtient son premier poste de directeur général à Cannes avant de participer à l'ouverture du Nova Park Elysée, à Paris. En 1983, cet hôtelier prend la direction du Martinez de Cannes pendant six ans, puis celle du Royal Windsor à Bruxelles. Richard Duchauvelle est marié et père de quatre enfants.

Hotelier-Diplomfeier

«Persönliche Kompetenz»

52 Diplomandinnen und Diplomanden der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) dürfen sich fortan «Eidg. diplomierte Hoteliers-Restaurateur HF» nennen.

Anlässlich der Festansprache äusserte sich der Präsident des Stiftungsrats der SHL, *Karl Eugster,* zum Drei-Säulen-Modell einer ganzheitlichen Ausbildung. Er strich neben den Säulen einer Höheren Fachausbildung in Unternehmensführung und der Kaderausbildung mit Führungsinstrumentarien die persönliche und soziale Kompetenz als unabdingbare Voraussetzung hervor. Bei der Diplomvergabe unterstrich SHL-Direktor *Kurt Imhof* die Bedeutung des zum dritten Mal verliehenen Preises für aussergewöhnliche Leistung. Der Preis ging an den im Gebiet der ungarischen Minderheit Dalmaziens lebenden Kroaten *Emil Toth*, der trotz des Krieges in Bosnien und gesetzlichen Schwierigkeiten bei der Aufenthalts- und Arbeitsbewilligung in der Schweiz das Studium erfolgreich abgeschlossen hat. Obwohl im Besitz einer Stelle als Geschäftsführer würden Politik und Gesetze eine Fortsetzung seiner beruflichen Tätigkeit in der Schweiz sowie in anderen Ländern Europas verhindern, sagte Imhof und fügte hinzu, «mit dem Risiko, das Toth bei der Rückkehr nach Kroatien sofort in die Armee eingezogen wird.» *VY*

Die Diplomierten:
Brigitte Affolter-Rohrbach, Robert Amstutz, Daniel Beerli, Dörte Benecke, Patricia Bucher, Stefan Durrer, Bruno Duss, Roger Egger, Alex Egloff, Claude Gebel, Cristian Gemmet, Andreas Jonas Gerber, Patric Stefan Graber, Alexandra Hämmerle, Eric Hämmerli, Stefanie Maria Hahn, Theresia Hoefter, Isabelle Hofstetter, Heinrich Kessler, Markus Kneringer, Peter Kocher, Karin Kofler, Markus Lichtenstein, Katrin Lüders, Birgit Mohr, Roger Mühlethaler, Markus Müller, Roland Müller, André Nauer, Katharina Nievergelt, Pär Erik Oehrbom, Köppel Miek Overkamp, Michel Péclard, Cesar Perera, Dino Mario Pfister, Daniel Rakeseder, Thomas Rohrer, Thomas Rüegger, Pius Suter, Ronald Schacher, Stefan Schertenleib, Antje Ulrike Schulte, Brigitte Studer, Tamiko Stump, Yves Timonin, Emil Toth, Petra Vogt, Mariette Wanke-Küng, Erwin Wanke, Kaspar Wittwer, Dorothea Wolbring, Christoph Zwyssig.

Dampfschiff Uri

Eine etwas andere Studienreise

Mit einer Dampferparade haben die Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) und der Verein der Dampferfreunde nach über zweijähriger Renovation das älteste Dampfschiff auf Schweizer Seen wieder in Betrieb genommen. Die 93jährigen neu-alte «Uri» wurde an der feierlichen zweiten Jungfernfahrt zeitweilig von Bundesrat und Dampferfan *Jean-Pascal Delamuraz* persönlich gesteuert. Mit der «Uri» und den vier Schwesterschiffen «Gallia», «Unterwalden», «Schiller» und «Stadt Luzern» konnte die grösste Raddampferflotte der Welt auf Binnenseen wieder komplett eingesetzt werden. Über zwei der sechs Millionen Franken teuren Renovation wurden von den Dampferfreunden beigesteuert.

Die «Uri» kennenlernen konnten in der Zwischenzeit bereits 80 Busunternehmer und 100 SBB-Reisebüro-Angestellte während eines ganzen Tages. Die SGV zeigte den Tourismusprofis in einer etwas anderen Studienreise die touristischen Möglichkeiten rund um den Vierwaldstättersee auf. Bewusst verzichtete die SGV diesmal auf das Abhalten eines traditionellen Workshops und nahm die lokalen Verkehrsvereine und Transportunternehmungen jeweils beim Anlegen rund um den Vierwaldstättersee an Bord und integrierte sie in die Verkaufsgespräche.

Bis zur nächsten Schiffstation hatten diese dann die Möglichkeit, ihr Produkt den Bus- und Reiseprofis vorzustellen. An jeder Anlegestation warteten zudem die Einheimischen mit einer speziellen Attraktion auf. Mit einem Rucksack «Weg der Schweiz» machte der Verkehrsverband Zentralschweiz zudem auf den aus dem Jubeljahr 1991 stammenden «Weg der Schweiz» aufmerksam.

(Foto: Willi P. Burkhardt)
KB/VY

FVW International

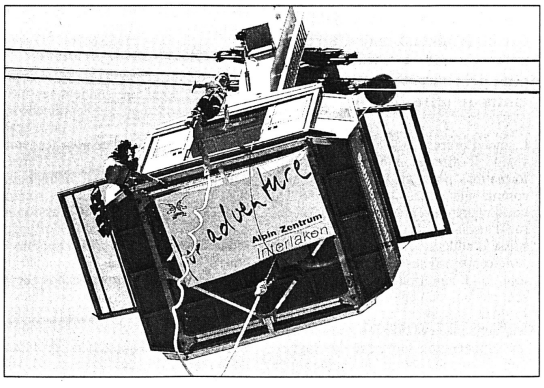
Niedecken gestorben

Mit tiefer Betroffenheit reagiert die Reisebranche in Deutschland auf den Tod eines grossen Journalisten. Im Alter von 57 Jahren verstarb am 2. Mai auf Mallorca Dieter Niedecken, Herausgeber und Chefredakteur der renommierten Fachzeitschrift FVW International.

Dieter Niedecken, früher Luftfahrtredakteur, sodann Chefredakteur und später Verlagsleiter der ehemaligen Hamburger Verkehrszeitschrift «Wirtschafts-Correspondent» war Initiator der «Fremdenverkehrswirtschaft», die im Januar 1967 als Beilage zum «Wico» entstand, und sich sehr bald zu einem wohlgehörten Branchenblatt entwickelte. 1972 übernahm Dieter Niedecken die Fremdenverkehrswirtschaft (heute FVW International) und führte sie im Eigenverlag. Niedeckens Intelligenz, sein journalistischer Spürsinn und seine hohe Arbeitsdisziplin machten das Blatt bald zum führenden Branchenmagazin mit einer Auflage von heute über 22 600 Stück.

Niedecken begleitete das touristische Geschehen aber nicht nur journalistisch, sondern war im Laufe der Jahre zu einem Teil der deutschen Branche geworden, ohne dabei die notwendige Distanz zu ihren Repräsentanten zu verlieren. Sein Rat war bei gross und klein hoch geschätzt. Wer mit Niedecken enger zusammenarbeitete – und die Deutschland-korrespondentin dieses Blattes hatte einst 13 Jahre lang dieses Privileg – wird die Fürsorge um seine Mitarbeiter, die heute um ihn trauern, und seine Treue zu Freunden nie vergessen. *SE, Frankfurt*

Bungy Jumping Schiltorn



Rekordsprünge aus der Gondel

Am letzten Samstag eröffnete das Alpin Zentrum Interlaken die mit 180 Metern weltweit höchste fixe Bungy-Jumping-Anlage am Schilthorn. Nervenstärke bewies der Direktor der Schilthornbahnen AG, *Peter Feuz,* als er den Sprung aus 180 Metern in die Tiefe gleich persönlich vordemonstrierte. Der freie Fall von 40–50 Metern, bei dem man eine Fallgeschwindigkeit von 100–115 km/h erreicht, bevor das 5,5 Zentimeter dicke Gummiseil den Sturz abfängt, braucht eine gehörige Portion Mut und Unerschrockenheit, obwohl der Sicherheitsstandard vorbildhaft ist.

Der Bungy Jump aus der Transportgondel der Schilthornbahnen ist das USP des Soft-Adventure-Angebots des Alpin Zentrums Interlaken (AZI). Auch mit den übrigen Freizeitaktivitäten wie Riverrafting, Canyoning, Mountain Biking, Wandern, Paragliding, Flying Fox und Rock Climbing will man laut *Georg Hoedle* vom AZI, vor allem junges Publikum für die Jungfrau-Region begeistern.

Ein Vorteil der «Schweizer Sommerdestination Nummer 1» gegenüber dem Abenteuer-Tourismusmarkt im Ausland liege, so Hoedle, schon allein in der Tatsache, dass diverse Sportarten für den Feriengast auf engstem Raum angeboten werden, also keine grossen Reisedistanzen zwischen den einzelnen Angeboten liegen. Das Angebot des AZI ist über Eurotrek und Vista-Reisen sowie über diverse regionale Hotels buchbar.

(Foto: Marcus Gyger)
Text und Testsprung: Regina Frech

Kontaktadresse: Alpin Zentrum Interlaken, Postgasse 16, 3800 Interlaken, Telefon 036/23 43 63.

hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 19 12. MAI 1994

****HOTEL SEEPARK THUN

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

HIRSCHEN
HOTEL·RESTAURANT·TAVERNE·BAR

Was wir wünschen, ist eine junge oder junggebliebene Person, die Spass an der Arbeit hat, jemanden mit einer gesunden und positiven Einstellung zum Leben und Beruf. Kollegialität und Teamwork sind für unsere/n neue/n Mitarbeiter/in keine Fremdwörter. Am gleichen Strick ziehen, sollte für Sie selbstverständlich sein.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Direktionsstellvertreter/in

Zu unserem Betrieb:
Ein gepflegtes A-la-carte-Restaurant, eine Taverne, eine Bar sowie 16 Zimmer gehören zum Hotel Hirschen – direkt am Zürichsee gelegen – in Obermeilen.

Zur Unterstützung der Direktion suchen wir eine/n Stellvertreter/in, der/die unsere Unternehmensphilosophie gegenüber Mitarbeitern und Gästen vertreten kann. Das Führen eines mittelgrossen Mitarbeiterstabes sollte Ihnen Freude und keine Probleme bereiten.

Wir erwarten eine gründliche Ausbildung im Gastgewerbe (Hotelfachschule), einige Jahre Erfahrung, deutsche Muttersprache und gute Fremdsprachenkenntnisse.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie eine echte Herausforderung suchen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Handschriftprobe an:

Marissa Liniger, Hotel Hirschen
Seestrasse 856, 8706 Obermeilen

66136/125814

★★★★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

HOTEL ACKER WILDHAUS

65739/20877

HOTEL SEEHOF ★★★★
DAVOS·SCHWEIZ

Mit 118 Zimmern (220 Betten) und 5 verschiedenen Restaurants – mit einer grosszügigen und leistungsfähigen Infrastruktur ausgestattet – zählt der Seehof heute zu einem der schönsten und modernsten Hotels in Graubünden.

Wir suchen heute den

Küchenchef

der ein Organisationstalent ist und mit seinen ausgezeichneten Kochkünsten unsere Gäste zu verwöhnen weiss.

Halten Sie Ausschau nach einer neuen Herausforderung, wo Sie Ihre Kreativität und Ihre Ideen präsentieren und diese zusammen im Team verwirklichen können. Unsere 5 Restaurants verlangen einen Dirigenten mit grossem Fachwissen und mehrjähriger Berufserfahrung in einer Grossküche. Haben Sie Spass, im Sommer eine Küchenbrigade von 11 und im Winter von 22 Mitarbeitern zu führen und diese zu Spitzenleistungen zu motivieren?

Es erwartet Sie ein selbständiger Arbeitsplatz sowie ein kreatives Mitarbeiterteam.

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

Christoph Schlosser, Direktor
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

66139/9067

★ ★
★ ★
GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser Gourmetrestaurant La Vague eine/n qualifizierte/n und freundliche/n

Chef/in de rang

Unser junges, dynamisches Team wünscht sich eine motivierte Gastgeberpersönlichkeit mit Charme.

Wir bieten Ihnen ein leistungsbezogenes Salär und ein Umfeld, in dem Sie sich wohlfühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf zuhanden von Herrn Hans Van Genderen, Chef de service.

65973/22683

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

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

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–14
Internationaler Stellenmarkt	15
Stellengesuche	15

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	14
Marché international de l'emploi	15
Demandes d'emploi	15

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

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Sie bringen mit:

- mindestens 28 Lenze (Jahre) oder mehr an Alter
- Réceptionserfahrung
- viel Kenntnisse in der Personaladministration
- Verantwortungsbewusstsein
- Freude an einem lebhaften Betrieb
- gute Sprachkenntnisse.

Genau eine solche Kandidatin würden wir gerne näher kennenlernen für die Stelle der

Direktionsassistentin/ Personalchefin

in einem Hotelbetrieb in der Zentralschweiz.

Zögern Sie nicht und setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Sind Ihre Stärken:

- Verhandlungsgeschick
- Organisation
- Sprachkenntnisse in D/F/E

und suchen Sie eine neue Herausforderung auf zirka Juni 1994 oder nach Vereinbarung?

Wir können Ihnen in einem Hotelbetrieb in einem zweisprachigen Kanton eine interessante Stelle als

Bankettleiter (vorwiegend Administration)

anbieten.
Sie wären die verantwortliche Person für die Akquisition von Seminaren/Banketten über deren Organisation und Durchführung bis zur Abrechnung.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre komplette Bewerbung.

Suchen Sie eine Stelle als

Réceptionistin?

In Graubünden haben wir offene Stellen in 3*- und 4*-Hotels gemeldet.

Vorausgesetzt werden Berufserfahrung, Sprachen D/F/E/ evtl. I, sowie PC-Kenntnisse.

Saison- oder Jahresstellen.

Interessiert? Rufen Sie uns an und verlangen Sie ein Bewerbungsformular.

66103/84735

HOTEL JOB SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33 — Schweizer Hotelier-Verein

---

BAHNHOF BUFFET BERN
HANSRUEDI HALLER, TEL. 031 311 88 22, FAX 031 311 63 79

Das

Café Christoffel

liegt am pulsierenden Passantenstrom in der Bahnhofunterführung der Bundesstadt.
Es ist aufgeteilt in eine Schnellimbissecke und in ein Café mit ausgebauter Kücheninfrastruktur.
Das Geschäft wird unabhängig geführt, profitiert jedoch von den Dienstleistungen des Bahnhof Buffets Bern.
Für die Führung von 35 Mitarbeitern/-innen wird die Stelle als

Betriebsleiter/in

neu besetzt.

Sind Sie mit modernen Führungsmethoden vertraut und offen für Neues?
Sehen Sie Ihren Tätigkeitsbereich hauptsächlich beim Gast?

Dann melden Sie sich bei
H. R. Haller
Bahnhof Buffet Bern
Bollwerk 4
3000 Bern
Telefon 031 311 88 22

66159/4057

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

60940/274801

Für das **Restaurant Wahlfisch** (Bistro und Bar/Take-out) suchen wir vom 1. Juni 1994 bis 31. Dezember 1994

eine/n Geschäftsführer/in

Sie sind eine gewandte Führungspersönlichkeit, haben Sinn für das Aussergewöhnliche und lieben die tägliche Herausforderung, für Gäste und Mitarbeiter das Beste zu bieten. Eine offene und spontane Wesensart gehört mit zu Ihren Charaktereigenschaften, und die uneingeschränkte Freude am Gastgeberberuf leben Sie voll aus.

Ihre Bewerbungsunterlagen wollen Sie bitte richten an:

Haldengut Immobilien AG
Frau D. Zwahlen,
Haldenstrasse 69,
8401 Winterthur

65963/355178

---

die rose im churfirstenparadies ••••
alpenrose
hotel familien stump · 9658 wildhaus
telefon 074 / 5 21 21 · telefax 074 / 5 10 52

Wo das Essen ein Genuss ist, sind Fachkräfte am Werk!
Welche/r

Jungkoch/-köchin oder Chef de partie

kann uns bei dieser Herausforderung unterstützen? Ein 100-Betten-Hotel, beim Schwendisee von der Natur umschlossen, und ein Familienunternehmen unter junger Führung erwarten Sie! Sagt Ihnen dieses Umfeld zu, dann sind wir mögliche Partner!
Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen!
Telefon 074 5 21 21
(Herr Birger oder Herr Stumpf)

66036/38202

Raum Zürich

Assistent/in des Geschäftsführers

Eine Karriere-Chance bei McDonald's.™

Sie haben eine Berufsausbildung und/oder eine Hotelfachschule abgeschlossen und mindestens zwei Jahre Berufserfahrung. Ihr **Ziel** ist es, Ihre **Karriere** mit der dynamischen Entwicklung eines führenden Unternehmens der Gastronomie zu verbinden. In diesem Fall sollten Sie sich dem **Führungsteam** eines unserer Restaurants anschliessen. Sie sind **freundlich** und **sicher im Umgang mit Menschen** und Sie schätzen die tägliche **Herausforderung** unseren Gästen erstklassige Leistungen zu bieten. Bei uns finden Sie eine **solide Restaurant Management Ausbildung.** Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.
McDonald's Regionalbüro Zürich, Markus Schellenberg, Fortunagasse 15, 8001 Zürich, Tel. **01 - 221 09 24.**

McDonald's™ Das Familienrestaurant

O 66052/105899

Für unsere grosse Cafeteria mitten in der City von Zürich suchen wir nach Übereinkunft einen initiativen, selbständigen

Geschäftsführer

mit Fähigkeitsausweis. Haben Sie gute Branchenkenntnisse, Ideen und Führungsqualitäten, so freuen wir uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

Angebote unter Chiffre 66039 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66039/382165

Wir suchen für unser Internationales Blindenzentrum einen

Küchenchef

Wir erwarten

- absolut selbständiges Arbeiten
- Menüplanung (Tagesmenü und Diätküche für 50–80 Personen, Kurs- und Feriengäste)
- Einkauf
- Personalführung.

Wir bieten

- geregelte Arbeitszeit
- Tagesstelle mit teilweiser Wochenendarbeit
- gute Entlöhnung und Sozialleistungen
- gutes Arbeiten in kleinem Team.

Bei eventueller Wohnungssuche sind wir gerne behilflich.

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien an

Intern. Blindenzentrum
8597 Landschlacht/Thurgau

66149/382189

Persönlichkeit, Führungs- und Fachkompetenz grossgeschrieben!

Für unser Ferien- und Seminarhotel Meielisalp oberhalb Leissigen am Thunersee suchen wir nach Vereinbarung eine/n kompete/n, erfahrene/n

BetriebsleiterIn

Dank Ihrer Persönlichkeit und Kompetenz gelingt es Ihnen, die hohen, in Sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Einsatzbereitschaft, Organisation und Verhandlungsgeschick sind Ihre Stärken; Kundenpflege und Akquisition eine echte Herausforderung.
Wir erwarten eine solide Grundausbildung in der Hotellerie, einige Jahre Erfahrung in leitender Position, Flexibilität, gutes Durchsetzungsvermögen und teamorientiertes Führen. Spass an der Aufgabe, ein überdurchschnittliches Engagement sowie Identifikation mit unserer Organisation und die persönliche Beziehung zu Jesus Christus sind Voraussetzungen, diese anspruchsvolle Herausforderung mit Erfolg erfüllen zu können.

Idealalter: 30 bis 45 Jahre

Interessierte und qualifizierte Kandidatinnen und Kandidaten bitten wir um Zustellung der Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe an Herrn Lucien Kessler, Chrischonarain 200, 4126 Bettingen. Absolute Diskretion ist gewährleistet.

PILGERMISSION ST. CHRISCHONA
HOTELS UND HEIME

63741/132381

Für unser interessantes Mittelklasshotel mit Restaurant mitten in Zürich suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft ein

Geschäftsführerehepaar evtl. Geschäftsführer/in

Wir erwarten:
- absolute Zuverlässigkeit
- volle Mitarbeit im Betrieb
- Englischkenntnisse
- Erfahrung in Personalführung und im Umgang mit einer internationalen Kundschaft.

Wir bieten:
- ein hohes Mass an Selbständigkeit
- gutes und gesichertes Einkommen
- EDV.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Chiffre 66123, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66123/40592

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							
1623	Chef de cuisine	42	CH		sofort	F/E	Genève/Lausanne
1624	Pâtissier	42	CH		sofort	D/E/I	GR/Deutsch-CH
1625	Alleinkoch	33	CH		Aug. 94	D/F	ZG
1626	Thai-Koch	44	IRL	A	sofort	E/D	Hotel/Rest.
1627	Alleinkoch	37	A	A	n. Ver.	D/E	Hotel, SG/ZH/Bodensee
1628	Küchenchef	31	A	A	n. Ver.	D/F/E	Deutsch-CH/, zus. mit 3759
1629	Alleinkoch	50	CH		sofort	D/F/I	Hotel/Rest., AG/SO/ZH/BE/BS
1631	Küchenchef	42	D	C	Juli 94	D/F/I	Hotel/Rest., BE/SO
1632	Küchenchef	33	CH		Aug. 94		Luzern/Inner-CH
1633	Chef de partie	27	CH		sofort	D/I/F	ZH-Oberland
1634	Pâtissier	26	CH		Mai 94	D/F/E	Inner-CH
1635	Küchenchef	27	NL	B	Jan. 95	D/E/F	Hotel/Rest., Zürich
1636	Sous-chef	28	CH		sofort	D/E/F	5*-Hotel
1637	Pâtissière	20	CH		Sept. 94	D/F/E	Basel
1638	Alleinkoch/Kü.chef	55	CH		sofort	D/F/E	Kleinbetrieb, Wohlen + Umgebung
1639	Koch	24	I	B	Sept. 94	I/F/D	Ital. Rest., Bern
Service/service							
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/ZH/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
2807	Chef de service	32	I	A	n. Ver.	D/I/E	BE
2808	Servicepraktikant	25	CH		Aug. 94	D/E/F	Hotel/Rest., West-CH
2809	Chef de bar	28	CH		n. Ver.	D/F/E	Pub/Bar, GR/BE
2810	Chef de service	39	ALG	C	n. Ver.	D/F/E	Hotel/Rest., SO/BE/FR/NE
2811	Bardame	24	CH		Juni 94	D/E/F	Pub/Bar/Disco, Zürich
2812	Sefa	19	CH		Sept. 94	D/I/F	Rest., Luzern
2813	Sefa	19	CH		Sept. 94	D/F/I	Rest., Luzern
2814	Barman	25	I	B	sofort	D/F/E	SG/TG/ZH
2815	Chef de service	33	CH		n. Ver.	D/F/E	SZ/ZG/LU/UR
Administration/administration							
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
3756	Récept./Concierge	33	I	B	n. Ver.	D/I/E	St. Moritz + Umgebung
3757	Chef de récept./w.	26	CH		Juli 94	D/F/E	3–4*-Hotel, ZH/TG/SH
3758	Réceptionistin	26	D	A	n. Ver.	D/E/F	3–4*-Hotel, LU
3759	Sekretärin	26	CH		n. Ver.	D/F/E	3–5*-Hotel, zus. mit 1628
3760	Anfangsrécept./w.	19	CH		Aug. 94	D/F/E	Deutsch-CH/Berggebiet
3761	Aide du patron/w.	34	CH		Juni 94	D/F/E	AG/ZH
3762	Betriebsleiter	52	CH		sofort	D/F/E	3–5*-Hotel
3763	Réceptionistin	24	CH		sofort	F/D/E	Hotel, nicht TI
3764	Geschäftsführer	41	CH		n. Ver.	D/F/E	Pub/Night-Club, BS/BL
3765	Réceptionistin	20	CH		Juni 94	D/F/E	3–5*-Hotel, GR
3766	Anfangsrécept.	20	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel
3767	Réceptionistin	35	GR	A	sofort	D/F/E	Hotel, GE/Saison od. 50%
3768	F&B./Bankett-Ass.	29	CH		Juli 94	D/E/F	Hotel, Zürich/Zug/Luzern
3769	Anfangsrécept./w.	22	CH		Juli 94	D/F	2–4*-Hotel, Kt. Bern
3770	Récept./Service/w.	20	CH		Juli 94	D/F/E	Hotel, 2 Monate/West-CH
3771	Geschäftsführer	37	CH		sofort	D/E/I	Bar/Rest., Inner-CH/ZH/AG
3772	Réceptionistin	26	A		Juni 94	D/F/E	4–5*-Hotel, UR/SG
Hauswirtschaft/ménage							
4859	Küchenhilfe	27	ANGB		sofort	F	Bern
4860	Zimmerfrau	26	P	B	Juli 94	D/E/F	ZH/BS/LU
4862	Haushilfe		P	A	Juni 94	I/F	
4863	Gouvernante	24	CH		sofort	D/F/I	Heim/Hotel, ZG/LU
4864	Buffet-/Küchenhilfe	21	CH		sofort	D	VS/BE
4865	Küchenhilfe	34	E	A	Juni 94	D/I/E	
4866	Hilfsgouvernante	24	CH		Aug. 94	D/F/E	3–4*-Hotel, BE/Freib. + Umgeb.
4867	Hofa/Tournante/w.	21	CH		Juni 94	D	3–4*-Hotel, Bern + Umgeb.

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

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Foto

Ich suche Stelle als: Eintrittsdatum:

Name: Vorname:

Strasse: PLZ/Ort:

Geboren: Nationalität:

Telefon Privat: Telefon Geschäft:

Muttersprache: Art der Bewilligung:

Art des Betriebes: Region:

Bemerkungen:

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:
Betrieb: Ort: 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!)

66104/84735

AESKULAP KLINIK

Aeskulap-Klinik im Park · Zentrum für Biologische Medizin
CH-6440 Brunnen

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft initiative/n, einsatzfreudige/n

Koch/Köchin und Commis pâtissier

für unsere biodynamische Küche im A-la-carte-Restaurant und im Speisesaal.

Sind Sie gut ausgebildet und motiviert eine neue Küche kennenzulernen, freuen wir uns mit Ihrer Hilfe unsere hohen Zielsetzungen zu erreichen.

Sind Sie Schweizer/in oder haben die B-Bewilligung? Dann zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen, und senden Sie Ihre handgeschriebene Bewerbung mit Foto an die

Aeskulap-Klinik, Personalbüro, Gersauerstrasse 8, 6440 Brunnen.

66098/6246

Wir suchen in gepflegten Restaurationsbetrieb belastbaren, qualifizierten

Sous-chef

in kleine Brigade.

Eintritt 1. Juli oder nach Übereinkunft.

Interessenten melden sich bitte unter folgender Telefonnummer: 042 23 36 36.

Restaurant Rössli am See
Fam. W. Jenni
6300 Zug
(Montag Ruhetag)

65964/41637

Wir suchen dringend

Servicefachangestellte
(auch Anfängerinnen)

Commis de cuisine, Köchin

Chef de partie

Saison- und Jahresstellen
Kt. GR/BE/VS, ganze Schweiz.

Telefon 033 43 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler

66166/271829

Gesucht:
Junger **Küchenchef**
oder erfahrener
Alleinkoch
in gut bekanntes italienisches Restaurant in Zürich.
Möblierte 3-Zimmer-Wohnung steht auf Wunsch zur Verfügung.
Angebote unter
Telefonnummer 01 451 35 45

66176/382201

Wir sind ein kleines, feines, vegetarisches Restaurant im Herzen der Zentralschweiz!

Was wir suchen, ist ein

Koch

der sich in der vegetarischen Küche schon auskennt oder sich mit ihr anfreunden will, der seine Kreativität voll ausleben möchte und bereit ist, in einer offenen Küche, auch wenn es pressiert, die gute Laune nicht zu verlieren.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie bitte Telefon 042 21 44 18 an. Frau Zürcher verlangen.

66049/120634

Hotel Schwert Näfels
8752 Gl.
FAM. H. SIMON-SCHEUCHER

Mitglied Gilde etablierter Köche

In unser Speiserestaurant mit gepflegter A-la-carte-Küche sowie erstklassigem Bankettservice suchen wir einen initiativen, qualifizierten

Chef de partie
(evtl. Sous-chef)

Eintritt nach Übereinkunft.

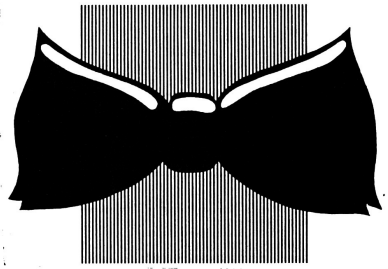
Kommen Sie in unser schönes **Glarnerland!**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Familie Hans Simon,
Telefon 058 34 33 73/74.

62734/26298

Hotel Zürich



Ein Erstklass-Hotel braucht erstklassige Mitarbeiter!

In unserem Gourmet-Restaurant «Scala» bieten wir unseren Gästen die gehobene italienische Küche an. Dieses Restaurant wurde im Gault Millau Schweiz erneut mit 16 Punkten ausgezeichnet.

Zur Unterstützung unserer italienischen Service-Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

ANFANGS-CHEF DE SERVICE

der nach einer Servicelehre oder gleichwertigen Ausbildung einige Jahre Berufserfahrung im A-la-carte-Service gesammelt hat und jetzt einen weiteren Schritt in seiner Karriere machen will. Italienisch ist Ihre Muttersprache, oder Sie sprechen es nebst Deutsch und Englisch sehr gut und möchten dazu beitragen, unsere Gäste in einem italienischen Ambiente zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen eine interessante Stelle, geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Studios im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an Herrn P. Schnüriger oder Frau U. Bieri. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn Sie eine B- oder C- Bewilligung besitzen.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (direkt) oder
01 363 63 63 (Zentrale)

zurichHôtels

65957/41432

Für die Sommersaison 1994, Eintritt ab Mitte Mai, fehlen Sie in unserem jungen Team als:

Servicefachangestellte
(nur mit deutscher Muttersprache)

Chef de partie

Sind Sie interessiert, in unserem Ferien- und Seminarhotel Ihren schönen Beruf auszuüben, dann bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen an:

Max Iten, Direktor

Hotel Gauenpark

CH-8897 Flumserberg
Telefon 081 733 31 31
Fax 081 733 31 21

63396/67199

GRAND HOTEL
REGINA
* * * *

Neues Erstklasshotel inmitten der bezaubernden Bergwelt von Adelboden auf 1400 Metern.
180 Betten, Nichtraucherzimmer, Hotelbar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

In unser Zweisaisonhotel suchen wir mit Eintritt Anfang Juni 1994 für die tagtäglichen Ferienfeste noch folgende Mitarbeiterinnen:

Barmaid
Chef de rang/Barablös

Sie sind verantwortlich für die selbständige Führung der Hotelbar und den Hallenservice. Ihre guten Fachkenntnisse, Ihr Charme und Ihre Sprachkenntnisse sorgen dafür, dass Ihre Arbeit nicht zur Routine wird.

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle von Juni bis Oktober und von Dezember bis April sowie vielfältige Sport- und Freizeitmöglichkeiten inmitten der Naturschönheiten von Adelboden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an die Direktion.

****Grand Hotel Regina, CH - 3715 Adelboden,
Tel. 033/73 42 82, Fax 033/73 38 82

65998/269832

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.

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.

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 63736/3182

GRÄCHEN
WALLIS SWITZERLAND

Die Ferienregion

Grächen

beschreitet neue Wege im Tourismusmarketing. Zwei Partnerorganisationen – der Tourismusverein Grächen und Grächen–St. Niklaus-Marketing – nehmen künftig die wichtigsten Managementfunktionen im Ferienort wahr.

Die Führung unseres Tourismusvereins möchten wir einer engagierten, kommunikationsfreudigen Persönlichkeit anvertrauen.

Als

Tourismus-Manager

führen Sie den Tourismusverein mit vier Mitarbeitern, koordinieren unser touristisches Produkt, informieren Gäste und Bevölkerung über alles touristisch Wissenswerte, betreuen unser Gäste in Grächen und vertreten die touristischen Interessen bei Behörden und touristischen Organisationen.

Wir erwarten von Ihnen
- eine fundierte Fachausbildung (Tourismusfachschule, eidg. dipl. Tourismusexperte/-in, HWV oder gleichwertige Ausbildung)
- berufliche Erfahrung im Tourismus in leitender Stellung
- partnerschaftliches Denken, Kooperationsfähigkeit
- besonderes Flair für Kommunikationsaufgaben
- gute Fremdsprachenkenntnisse (F, E, evtl. I)

Anstellung nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich von diesen kommunikativ vielseitigen und verantwortungsvollen Aufgaben angesprochen fühlen, so erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen, Referenzen, Gehaltsansprüchen und Foto bis 28. Mai 1994 an

Herrn Otto Andenmatten
Präsident des Tourismusvereins Grächen
3925 Grächen

66090/69736

---

* * * *

PARKHOTEL BELLEVUE
3715 ADELBODEN

Ferienhotel, 95 Betten, sucht für kommende Sommersaison (Juni bis Oktober):

Chef de partie
Commis de cuisine
Sekretärin/
Réceptionistin
Büro-Praktikantin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie Richard
Parkhotel Bellevue
3715 Adelboden
Telefon 033 73 16 21.

65679/205

Gesucht für kleine Cafeteria in der Stadt Zürich:

versierte, tüchtige und selbständige

Servicemitarbeiterin
(evtl. mit Kochkenntnissen)

Bei Eignung Einsatz als **Geschäftsführerin** möglich. Tagesbetrieb, Sa. und So. geschlossen.

Bewerbungen mit Unterlagen an:
Café Schmiede, Zurlindenstrasse 49, 8003 Zürich.

66006/367320

Erbengemeinschaft

sucht zum Verkauf eines erstklassigen Hotels (85 Zimmer) in einem österreichischen Kurort einen

HOTEL-MAKLER

mit internationaler und spez. Austria-Erfahrung.

Offerten mit Nachweis erbeten unter Chiffre 66055 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66055/382177

EDEN AU LAC
ZÜRICH

Qualifizierte Mitarbeiter braucht das Land . . .

. . . natürlich auch unser Hotel, um seine Gäste weiter so zu verwöhnen, wie das in einem Haus allerersten Ranges auch erwartet wird. Für je einen

Chef de partie

und

Commis de cuisine

hätten wir eine Stelle zu vergeben. Eine interessante und anspruchsvolle Arbeit erwartet Sie. Geregelte Arbeitszeit ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Ein Zimmer in unserem Personalhaus können wir Ihnen günstig zur Verfügung stellen.

Unser Küchenchef Herr Bossotto gibt Ihnen gerne unverbindlich weitere Auskunft. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Eden au Lac
Personalbüro
Utoquai 45
8023 Zürich, Telefon 01 261 94 04

66109/40185

Member of The Leading Hotels of Switzerland

CASTELLO DEL SOLE

Das Castello del Sole wird am 1. Juli 1994 nach zehnmonatigen Neu- und Umbauarbeiten wieder eröffnet. Die Saison dauert vom 15. Juni bis 5. November.

Zur Komplettierung unserer Küchenbrigade suchen wir noch einen bestens ausgewiesenen

Chef pâtissier (CH oder B-Bewilligung)

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an die Direktion.

65260/2259

CH-6612 ASCONA

Tel. 093 35 02 02 Fax 093 36 11 18

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 will
- in einem Team arbeiten möchte, wo es wirklich Spass macht
- 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)

Der Eintritt könnte sofort oder nach Übereinkunft erfolgen.

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

66035/41610

VIKTORIA
HOTEL GARNI SPEISERESTAURANT AM VIERWALDSTÄTTERSEE CH-6353 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

PHB

PARK HOTEL BEAUSITE
WENGEN · JUNGFRAU

110 Betten, 2 Bars, 3 Restaurants, La Terrasse
Schwimmbad, Solarium, Sauna

Dis-moi oui!

2. Chef de service
Chef de rang
Demi-chef de rang

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:
Chr. J. Strässle (Dir.), Park Hotel Beausite, 3823 Wengen

66097/37605

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 036 56 51 61, Fax 036 55 30 10
Telex 923 252 park ch

Hotel Krone Unterstrass

Wir sind ein ★★★-Stadthotel mit 57 geschmackvoll eingerichteten Zimmern, 3 Restaurants, Bankett- und Konferenzräumlichkeiten für Anlässe von 4 bis 160 Personen und suchen auf den 1. August 1994 einen frontorientierten, kontaktfreudigen

Betriebsassistenten F&B

dessen Arbeitsgebiet folgende Aufgaben beinhaltet:

- Gästebetreuung im F&B-Bereich
- Serviceüberwachung und aktive Mithilfe während der Essenszeiten
- Bankettüberwachung, Durchführung von Anlässen
- Bankettverkauf
- F&B-Administration
- F&B-Einkauf (Beverage und Nonfood)
- Mitarbeit bei der Neueröffnung unseres Restaurants Kronen-Grill (Eröffnung: 15. August 1994)

Als gelernter Serviceangestellter und/oder Koch mit guten administrativen Kenntnissen und kürzlich erworbenem Hotelfachschulabschluss wollen Sie jetzt Verantwortung übernehmen und Ihre Berufskenntnisse anwenden und erweitern. Wir bieten Ihnen eine äusserst interessante Aufgabe in einem jungen Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie bitte an Herrn Thomas A. Strebel oder Frau Regula Wysling richten.
Hotel Krone Unterstrass,
Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich,
Telefon 01 361 16 88.

66040/40614

Ihr Zuhause in Zürich

Schaffhauserstrasse 1 · CH-8006 Zürich
Telefon 01/361 16 88 · Telefax 01/361 19 67

Arosa Arosa Arosa Arosa

Im ARVENHOTEL CENTRAL wird für das gesorgt, was nur allzuoft vergessen wird: für das Sichwohlfühlen und die Lebensfreude.

Möchten Sie mit uns dieses Ziel verwirklichen? Als

Demi-chef de cuisine

und TOURNANT im C-Arve-Küchenteam, Mitglied der Chaine des rôtisseurs und Gilde etablierter Köche Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail werden durch das C-Arve-Team mit Freude gefördert. Sie finden bei uns eine Jahres- oder Saisonstelle. Auf Wunsch ist ein Studio vorhanden.

Das C-Arve-Team hat ein offenes Ohr für Ihre Anliegen und ist ein Partner für Ihre Höhenflüge.

Beginn ab sofort oder Juni möglich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

ARVENHOTEL CENTRAL
Herrn A. Abplanalp,
Postfach 243, CH-7050 AROSA

66026/1228

Central Hotel, Restaurant — Bar

Wieviel?

wird für Sie als unser/e neue/r

Einkaufsassistent/in

häufig die Frage sein müssen.

Sie sind in verschiedener Hinsicht ein tougher, vielseitiger Typ. Hohe Belastbarkeit, Verhandlungsgeschick, Durchsetzungsvermögen und Flexibilität müssten wir vor allem in Anbetracht der zweijährigen Umbauphase unseres Hotels voraussetzen.

Wenn Sie zudem Freude am Umgang mit Menschen haben, und hohe Qualitätsanforderungen für Sie eine echte Herausforderung darstellen, dann könnten Sie die/der Richtige für uns alle sein.

Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Susanne Eichenberger, Personalchefin

66101/39853

Atlantis Sheraton
HOTEL
ZURICH
DÖLTSCHIWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH

ITT Sheraton

GRÄCHEN
WALLIS SWITZERLAND

Die Ferienregion

Grächen–St. Niklaus

beschreitet neue Wege im Tourismusmarketing. Zwei Partnerorganisationen – der Tourismusverein Grächen und Grächen–St. Niklaus-Marketing – nehmen künftig die wichtigsten Managementfunktionen im Ferienort wahr.

Die Führung von «Grächen–St. Niklaus-Marketing» wollen wir einer kompetenten, innovativen Persönlichkeit anvertrauen.

Als

Marketing-Manager

führen Sie die Geschäftsstelle von Grächen–St. Niklaus-Marketing. Sie entwickeln gemeinsam mit Ihren Partnern ein Marketingkonzept, kreieren ein einprägsames Erscheinungsbild, bestimmen den optimalen Marketing-Mix und setzen all dies in die Praxis um.

Wir erwarten von Ihnen
- eine fundierte Marketingausbildung (eidg. dipl. Marketingleiter/in, eidg. dipl. Tourismusexperte/-in oder gleichwertige Ausbildung)
- berufliche Erfahrung im Marketing
- ein gutes Empfinden für marktwirksame Botschaften
- kreative Ideen für überzeugende Marktauftritte
- gute Fremdsprachenkenntnisse (F, E, evtl. I).

Anstellung nach Vereinbarung.

Wenn Sie diese anspruchsvollen Aufgaben zu Taten herausfordern, so erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen, Referenzen, Gehaltsansprüchen und Foto bis 28. Mai 1994 an

Herrn Otto Andenmatten
Präsident des Tourismusvereins Grächen
3925 Grächen

66091/69736

CARRIERE '94

☆☆☆☆ HOTEL
FREIENHOF
THUN
Direktion C. und S. Platzer
Telefon 033 215511

In gepflegtes ****Seminar-, Ferien- und Geschäftshotel, inmitten der malerischen Altstadt von Thun, suchen wir in Saison- oder Jahresstelle

per 1. Juni 1994
oder nach Vereinbarung

Chef tournant m/w

Chef garde-manger m/w

Hilfskoch m/w
(für die Schiffsrestauration)

per sofort

Nachtportier
(in Jahresstelle, mit Berufserfahrung)

Aufgestellten Berufsleuten können wir einen interessanten Job in unserem lebhaften Betrieb anbieten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an unser Personalbüro
Direktion C. und S. Platzer

65583/34649

BEST WESTERN SWISS HOTELS

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

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

CARRIERE

CHEF DE RÉCEPTION

Für unser neues, an bester Lage von Luzern gelegenes 4 Hotel suchen wir auf Juli '94 eine verkaufsorientierte, sprachgewandte, kontaktfreudige Empfangschefin mit besten Fachkenntnissen.*

Einer initiativen, an selbständiges Arbeiten gewöhnten Bewerberin bieten wir die Mitarbeit in einem jungen Kaderteam, einen modernen Arbeitsplatz (IBM – Rebag Data)sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an Thomas P. Egli, Direktor.

HERMITAGE
LUZERN
Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55

65219/22985

BEST WESTERN SWISS HOTELS

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

Universal-Job
Temporärstellen
Dauerstellen
Kaderstellen
13 Jahre Vertrauen - Danke!

Kochen aus Leidenschaft?

Ab sofort sind Sie gefragt in unsere gut eingespielte Brigade!

Koch/Diätkoch

Suchen Sie eine Stelle in welcher Sie Ihre kreativen Fähigkeiten umsetzen können? Sind Sie flexibel, aufgeschlossen und gut umgänglich?

Profitieren Sie

von Ihrem neuen kompetenten Küchenchef.
- fortschrittliche Sozialleistungen
- gutes Salär und sicherer Arbeitsplatz
- geregelte Tagesarbeitszeit
- ca. jedes 2. Wochende frei und eine angenehme Gästeschaft.

Das Ferien- und Kurhaus in der Zentralschweiz heisst Sie schon heute herzlich willkommen.

Auf Ihre Kontaktnahme freut sich Herr H.P. Egger. Universal-Job AG, Tramstr. 10, 8050 Zürich, Tel. 01/311 22 12

Universal-Job AG
Zürich Tel. 01 311 22 12 Winterthur Tel. 052 212 10 22 Frauenfeld Tel. 054 22 20 01

165905/240435

Kunz
Kreative Frischmarktküche

In unseren modernen Betrieb mit einem stets wechselnden Angebot aus Küche und Keller suchen wir

Chef de partie
Commis de cuisine

Sind Sie motiviert und haben Freude, in einem gepflegten Haus zu arbeiten, dann zögern Sie nicht, mit uns in Kontakt zu treten.
Telefon 061 481 33 70, von 9 bis 11 Uhr.
Wir sind 15 Min. von der Stadt Basel entfernt.
Sonntag/Montag ist Ruhetag.

Restaurant Mühle
C. und U. Kunz
Mühlebachweg 41
4123 Allschwil

57633/46272

St. Moritz ★★★★
LA MARGNA

Hotel La Margna
Fam. R. Schweizer-Pitsch
CH-7500 St. Moritz
Telefon 082 2 21 41
Fax 082 3 16 72

Ab Juni, Eintritt nach Übereinkunft, suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Empfang:

Erfahrene/n Réceptionist/in
(D, E, I, F und EDV-Kenntnisse IBM)

Etage/Loge:

Portier-tournant
(sprachkundig)

Service:

Chef de rang
Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf initiative Mitarbeiter/innen. Bewerbungsunterlagen für Ihren neuen Job senden Sie bitte an:

Familie R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz.

65916/53839

...wo Ferien noch Ferien sind!

ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Für unseren Auftraggeber suchen wir für ein führendes und finanziell solides ★★★★★-Hotel im Mittleren Osten einen initiativen, dynamischen

Direktor

Ideal wäre es, wenn Sie schon Mittelost-Erfahrung hätten und entsprechendes «diplomatisches Geschick» mitbringen würden. Das Hotel ist bekannt für seine gute Küche und hat ein bedeutendes F&B- und Catering-Geschäft. Gute Ausbildung und Talent in der Gastronomie sind daher wünschenswert.

Die Anstellungsbedingungen sind interessant, und der Eintritt mit guter Einführung kann im Laufe des Jahres 1994/95 erfolgen.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen und Referenzen für ein erstes Gespräch in der Schweiz.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Max Engel
ENGEL & ASSOCIATES
Huttenstrasse 60
8006 Zürich

65966/308846

★★★
HOTEL BELVÉDÈRE-TANNECK

Für unser gepflegtes 3-Stern-Hotel im weltbekannten Ferienkurort Arosa suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Arosa 1500 Meter Hochgenuss

Aide du patron/ Direktionsassistentin

- Haben Sie bereits einige Jahre Erfahrung an der Réception?
- Sind Sie sprachgewandt (D, E, F)?
- Bereitet Ihnen die Mithilfe im Speiseservice Freude?
- Haben Sie gute Umgangsformen und lieben einen aufmerksamen Kontakt zu allen Gästen?
- Sind Sie zwischen 25 und 40 Jahren?

Wenn Sie diese Fragen positiv beantworten können, so würde ich mich freuen, Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa kennenzulernen.

Réceptionspraktikantin

Gesucht wird eine kaufmännische Angestellte oder Hofa, die sprachgewandt ist (D, E, F), EDV-Erfahrung mitbringt und sich an der Réception weiterbilden möchte.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Rudolf A. Kupfer
Hotel Belvédère-Tanneck
7050 Arosa, Telefon 081 31 13 35.

66111/1180

Le Sport et l'Elégance

Lindner Grand Hotel
RHODANIA

Crans-Montana

Für die kommende Sommersaison suchen wir in unserem 5-Stern-Hotel mit 80 Betten und einer renommierten Restauration folgende Mitarbeiter:

Sous-chef/
Chef saucier
Chefs de partie
Commis de cuisine

Bewerber, die bereits über Erfahrung in der gehobenen Hotellerie verfügen, senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Lindner Grand Hotel Rhodania
3963 Crans-Montana VS
Telefon 027 40 11 41

66124/8680

EVANG.-REF. KIRCHE FREIBURG – EGLISE FREIBURG

Für das Haus der Begegnung in Charmey sucht der Synodalrat der Evangelisch-reformierten Kirche des Kantons Freiburg

eine/n verantwortliche/n Leiter/in

für Verwaltung und Organisation

Wir stellen uns eine Persönlichkeit vor, die
– teamfähig
– an Glaubensfragen interessiert
– initiativ und kreativ und
– mehrsprachig (mindestens Deutsch und Französisch) ist.

Wir bieten:
– Dienstwohnung
– Gehalt und Sozialleistungen nach den üblichen Normen
– angenehmes Arbeitsklima
– Arbeitsbeginn nach Absprache, **spätestens am 1. Januar 1995.**

Schriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf sind bis zum 25. Mai 1994 an das Sekretariat der Evangelisch-reformierten Kirche des Kantons Freiburg, Hauptgasse 7, 3280 Murten, zu richten.

P 66007/44300

ZÜRICH
RENAISSANCE
HOTEL

Das Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 600 Personen, sucht jüngere, dynamische Fachkräfte als

– Hofa/Etagen-Gouvernante (D/E)

mit mindestens einjähriger Tätigkeit als Etagengouvernante

– Chef pâtissier

(für 3–4 Monate/Ende Mai bis Ende Aug. 1994)

– Demi-chef oder Commis pâtissier

– Commis de cuisine

– Réceptionspraktikant/in

Wenn Sie eine entsprechende Berufslehre, die nötige praktische Erfahrung sowie Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz mitbringen, würden wir uns freuen, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

Es erwarten Sie echte Aufstiegsmöglichkeiten – auf Wunsch verbunden mit weltweiten Transfers – kontinuierliche intensive Schulung sowie eine leistungsbezogene Entlöhnung.

Zürich Renaissance Hotel
Talackerstrasse 1, 8152 Zürich Glattbrugg

65312/307475

Junger, ambitionierter **Mitarbeiter/in** für den Verkauf **gesucht!**
Wir sind eine renommierte EDV-Firma mit Hauptsitz in Österreich und einer Niederlassung in Winterthur. Für den Vertrieb von EDV-Kassensystemen in der Schweiz brauchen wir dringend Verstärkung.
Kenntnisse im Food- und Beverage-Bereich sowie Verkaufserfahrung wären von Vorteil.
Wir bieten Ihnen einen gesicherten Arbeitsplatz und sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Bewerbungen bitte unter Chiffre 66130 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66130/382181

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Für unsere Auftraggeber im **Kanton Aargau** suchen wir **dringend** in Jahres- und/oder Saisonstelle folgende versierte Berufsleute:

Jungkoch
Chef de partie
Sous-chef
gelernten Kellner
Servicefachangestellte
Barmaid
Betriebsassistent/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 66114/252930

Sternstunden für einen

Chef de Partie.

Ihre Weiterbildung ist unsein Anliegen, wollen wir doch unseren Gästen eine hochstehende Küche bieten. Ein vielfältiger Betrieb mit drei Restaurants sowie kleineren Banketträumen erwartet Sie. Ebenfalls eine aufgestellte Brigade von 13 Mann.
Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Teamgeist auch bei ihnen gross geschrieben wird, könnten Sternstunden für Sie in Erfüllung gehen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Best Western

STERNEN MURI ****

H.R. Weiss, Thunstrasse 80, 3074 Muri/Bern, Schweiz

66078/52310

Flims ★★★ Hotel Vorab

Wir suchen für kommende Sommersaison (Eintritt 1. Juni 1994)

Chef de partie (evtl. Jahresstelle)

Wir bieten angenehme Arbeitsbedingungen, zeitgemässen Lohn, geregelte Freizeit, 5-Tage-Woche.

Melden Sie sich bitte unter Beilage Ihrer Unterlagen bei

Familie Meiler, Hotel Vorab, 7017 Flims Dorf
Telefon 081 39 18 61
(Anfragen anderer Zeitungen unerwünscht)

66062/11185

Im Auftrag unseres Mandanten, Nähe Landquart, suchen wir folgende qualifizierte Fachkräfte:

Küche
- **versierten Sous-chef** (Jahresstellung)
  Sie haben die Möglichkeit, sich in diesem gediegenen Hotel beruflich zu profilieren. Eine mittelgrosse, junge Brigade steht Ihnen zur Verfügung. Wenn Sie das Flair für eine feine, kreative Küche haben, dann melden Sie sich.
- **Chef de partie** (Jahresstellung)
  Sie sollten mind. über zwei Jahre Berufserfahrung verfügen und im Umgang mit Frischprodukten geübt sein.

Service
- **Chef de rang** (Jahresstellung)
  Bei dieser Position handelt es sich um eine Vertrauensstelle, die Ihr selbständiges Handeln und Ihre Fachkompetenz fordert.
- **gelernte Serviertochter**
  Sie sollten über gute Fachkenntnisse und Weinkenntnisse verfügen und gerne in einem gediegenen und traditionsreichen Haus arbeiten wollen.

Sämtliche Positionen sind sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen. Unterkunft im Hause möglich. Senden Sie Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto an

P. Beer Consulting, Weinbergstrasse 16, 6300 Zug

66050/318957

Restaurant
ZUNFTHAUS ZUR WAAG
ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Juni 1994 oder nach Übereinkunft

Chef de partie m/w

sowie

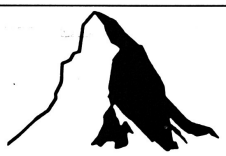
Chef-de-partie-Aushilfe

für zwei bis drei Monate

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten mit Gehaltsvorstellungen an:
Zunfthaus zur Waag
Herrn O. Probst, Münsterhof 8
8001 Zürich, **Telefon 01 211 07 30**

66028/41548



ZERMATT

★★★★ Hotel **AMBASSADOR** Zermatt

★★★★-Hotel mit 220 Betten, 2 Restaurants, Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Chef/in de réception
Réceptionistin

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Ambassador, 3920 Zermatt
Telefon 028 66 11 11

66125/71811

Seehotel Bären
Brienz am See

Wanted

Ein bärenstarkes Team

Bier- und Weinfreaks für den Service,
rassige, speditive Könner und Kenner der Gastronomie, die unsere Bären-Philosophie umsetzen.

Power-Frau für unsere Bären-Bar
kreativ, bierlieb, humorvoll – einfach Spitze!

Charmante Praktikanten/-innen für den Service
jung, engagiert, dynamisch, lernbegierig.

Köchin/Koch mit dem Feu sacré,
ideenreich und motiviert, belastbar und teamfreundlich, liebt den Coup de feu, bleibt ruhig in der grössten Hektik.

Eintritt erwünscht ab 15. Mai bis spätestens 15. Juni '94 in **Saison-** oder **Jahresstelle.**

Danke für Ihre Offerte an:
Monique Werro/Bernd Appel, **Seehotel Bären,**
3855 Brienz, Telefon 036 51 24 12, Fax 036 51 40 22.

65410/5673

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir auf Anfang Juni einen

Commis de cuisine

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer modern ausgestatteten Küche schätzen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Familie Ehrat, **Restaurant Alte Post,** 7250 Klosters, **Telefon 081 69 17 16, Fax 081 69 38 07.**

D 65990/278190

Wir sind ein aufgestelltes Team, mitten in der Stadt Zürich. **Unsere Köche mit ihren Lachskreationen stehen bei uns im Mittelpunkt.** Zur Verstärkung suchen wir für 1. Juli 1994 oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, motivierte/n

Koch oder Köchin

Wir bieten Ihnen **eine lebhafte, interessante Stelle,** jeden Sa./So. und alle Feiertage sowie zum Teil abends frei. Auf Wunsch steht ein eigenes Studio oder Zimmer zur Verfügung. Ausländische Bewerber nur mit Bewilligung B/C.

Herr Markus Probst freut sich auf Ihre Bewerbung,
Telefon 01 211 73 10.

vis·à·vis

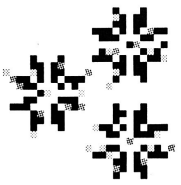
Restaurant «vis-à-vis»
Talstrasse 40, 8001 Zürich

66005/110299

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

Bern
Klinik Beau-Site

Eine Klinik
der Hirslanden-Gruppe



Eine nicht alltägliche Herausforderung...

Wir sind eine dynamische und innovative Privatklinik im akutmedizinischen Bereich mit 88 Betten.

Auf den 1. Juli 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF

mit einigen Jahren Berufserfahrung, Geschick im Umgang mit Menschen und Erfahrung in der Teamführung.

Diese vielseitige Tätigkeit umfasst folgende Schwerpunkte:
- Umfassende Koordination aller hauswirtschaftlichen Funktionen sowie einer guten Zusammenarbeit mit allen Bereichen
- Personalplanung und -disposition, Personaleinsätze organisieren, Aufgaben einteilen und überwachen

Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, Kinderkrippe und vieles mehr sorgen für ein attraktives Arbeitsklima.

Die Hirslanden-Gruppe
Clinique Cecil Lausanne ☐
Klinik Beau-Site Bern ■
Klinik Hirslanden Zürich ☐
Klinik im Park Zürich ☐
Klinik im Schachen Aarau ☐

Fühlen Sie sich angesprochen? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Winkler, Personalleiterin, Telefon 031 335 34 12 gerne zur Verfügung oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an die Personalabteilung der Klinik Beau-Site, Schänzlihalde 11, 3000 Bern 25.

O 65992/179841

K H R B S Kongresszentrum Hotel Restaurant Bar Sommerterrasse

Hotel Limmat

CH-8005 Zürich, Limmatstrasse 118, Telefon 01 271 52 40, Fax 01 272 86 76

Im renovierten, denkmalgeschützten Gebäude aus der Zeit des Neuen Bauens

Für unser renoviertes, denkmalgeschütztes Unternehmen aus der Zeit des Neuen Bauens (zwei Restaurants, Terrasse, Bar und Banketträumlichkeiten von 8–800 Personen), im Herzen der Stadt Zürich, suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

Küche: **Chef de partie**
Sie sind motivierbar und können Ihre Mitarbeiter motivieren, kreativ, initiativ, einsatzfreudig, sehr flexibel und belastbar, dann sind Sie unser Mann. Eintritt: 1. September 1994 oder nach Vereinbarung.

Commis de cuisine
Sie haben eine Kochlehre absolviert, sind jung, dynamisch und möchten Ihre bereits erworbene Erfahrung anwenden und erweitern. Eintritt: Mitte Juli 1994 oder nach Vereinbarung.

Bewilligung kann eingeholt werden.

Réception: **Night-auditor**
Sie haben bereits Erfahrung in dieser Position, sind ehrlich, zuverlässig und pflichtbewusst, sind CH oder im Besitze einer B/C-Bewilligung. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Näheres über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, sich mit unserer Personalchefin, Frau C. Tamò, in Verbindung zu setzen (Telefon 01 271 52 40).

Hotel Limmat Kongresszentrum,
Limmatstrasse 118, CH-8005 Zürich

66077/40665

HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN
BASEL

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Übereinkunft

Réception:
Réceptionist/in (D/F/E)
mit Hotelerfahrung

Service:
Commis de rang

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Direktion

Hotel Drei Könige
Blumenrain 8, CH-4001 Basel
Telefon 061 261 52 52

66042/3107

A member of
The Leading Hotels of the World®

Wer hier fehlt ist wichtig!

Wir sind sehr stolz auf unser gut besuchtes und gemütliches Restaurant in Lyss, in der Nähe von Biel.

Damit dies so bleibt, suchen wir zur Verstärkung unseres Küchenteams einen

Küchenchef sowie
Jungkoch **(für Stadt Bern)**

Wenn Sie an selbständiges Arbeiten gewohnt sind, ein fröhliches Gemüt haben und speditiv arbeiten können, dann sind Sie genau die Person, die wir suchen.

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

Restaurant-Bar Post,
Familie H. und H. Strasser,
Bahnhofstrasse 17, 3250 Lyss,
Telefon 032 84 13 91.

P 65994/178667

Sie haben Freude an einem guten Teamwork und lieben eine abwechslungsreiche Tätigkeit, dann suchen wir Sie auf per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie/Saucier
Jungkoch, evtl. Hilfskoch
in kleinere Brigade, mit viel Sinn fürs Kreative

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

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

Hotel Bellevue
Rolf Joos/Marianne Tobler
CH-7017 Flims Dorf
Telefon 081 39 31 31

65967/11134

Feldpausch

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Wir sind ein führendes Unternehmen im Bereich Hotellerie, Restauration und Confiserieproduktion im Tessin.

Für unser Restaurant Muralto mit zirka 50 Innenplätzen, Banketträumen und einer der schönsten Seeterrassen von Locarno suchen wir für die Sommersaison einen

jungen Chef de partie

mit Erfahrung auf den Posten des Garde-mangers und Pâtissiers.

Wir stellen uns einen qualitätsbewussten und kreativen Mitarbeiter vor, dem es Spass macht, in einem kleinen, gut eingespielten Team für das kulinarische Wohl unserer Gäste besorgt zu sein.

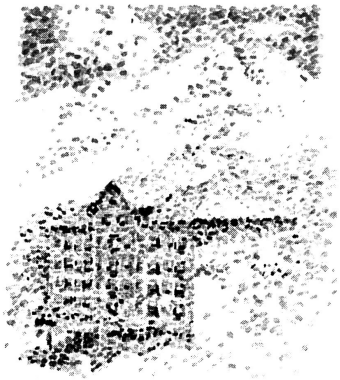
Haben wir Ihr Interesse geweckt und wollten Sie immer schon mal eine Saison im sonnigen Süden verbringen, dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Feldpausch

Personalabteilung, Frau Silvia Beerli
Piazza Stazione 8, 6600 Locarno
Tel. 093 33 91 96, 093 33 01 81

Feldpausch

66122/56090



IM LES SOURCES DES ALPES WIRD FÜR DAS GESORGT, WAS NUR ALLZUOFT VERGESSEN WIRD UND VERLORENGEHT: FÜR DAS SICHWOHLFÜHLEN UND DIE LEBENSFREUDE.
MÖCHTEN SIE MIT UNS DIESES ZIEL VERWIRKLICHEN ALS

SERVICE
CHEF DE SERVICE (SPRACHE D/F/E)
SERVICEMITARBEITER

KÜCHE
CHEF DE PARTIE TOURNANT
COMMIS DE CUISINE

EMPFANG
RÉCEPTIONSSEKRETÄRIN
(NUR MIT ERFAHRUNG, SPRACHEN D, F, E, I)

RUFEN SIE UNS DOCH EINFACH AN ODER SENDEN SIE UNS IHRE BEWERBUNG.

HOTEL LES SOURCES DES ALPES
3954 LEUKERBAD
TELEFON 027 62 11 51
TELEFAX 027 61 35 33

*****

HOTEL LES SOURCES DES ALPES
RESTAURANT LA MALVOISIE

RELAIS & CHATEAUX

T 6500/20303

22 ZIMMER UND 8 SUITEN • RESTAURANT • BAR • THERAPIEZENTRUM • INNEN- UND AUSSENTHERMALBAD • SCHÖNHEITS- UND COIFFEURSALON

Für unser neues, rustikales ★★★-Hotel suchen wir in Saison- oder Jahresstelle motivierte

Betriebsassistentin oder Hofa

die gute Erfahrung hat im Service und an der Réception, und Freude hat am Umgang mit internationalen Gästen sowie

Serviceangestellte

in lebhaften A-la-carte-Betrieb

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf und geben gerne weitere Auskünfte.

Familie Nager, Hotel-Restaurant Sonne, 6490 Andermatt, Telefon 044 6 72 26, Fax 044 6 86 26.

66165/884

HAUS DER STILLE UND BESINNUNG
KAPPEL

Der interessante Kursort für interessierte Leute!

Wir suchen

Mitarbeiter/in Réception, Gäste-Administration

Die vielseitigen Aufgaben umfassen Telefon, Reservationen, Disposition, Gästeempfang, Abrechnungen, Statistiken, Korrespondenz.
Bei Eignung sehen wir Sie auch als Gruppenleiter/in des kleinen Teams.

Mitbringen sollten Sie Berufserfahrung im Hotelbereich oder in Dienstleistungsunternehmen mit Kundenkontakt. Sie sind belastbar, kontaktfreudig und kennen sich auch mit EDV-Anwendungen aus. Flexible Arbeitszeit (ohne Nachtarbeit) liegt Ihnen ebenfalls.
Unser Haus ist ganzjährig geöffnet. Die Arbeitsplätze sind zeitgemäss eingerichtet.
Die Anstellungsbedingungen der ev.-ref. Landeskirche richten sich nach kantonalen Verordnungen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an
Adm. Leiter, Haus der Stille und Besinnung, 8926 Kappel a. A.

66089/151122

CARRIERE

POSTILLON
MOTOTEL RESTAURANT

Das moderne 4-Stern-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, 114 Betten, zwei A-la-carte-Restaurants, Banketträumlichkeiten, gepflegte Atmosphäre

ab 1. Juni 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Betriebsassistenten (m)
Erfahrung im Service und F&B-Bereich.

ab 15. Juni 1994

Serviceangestellte (w)
versiert im à la carte (Fremdsprachenkenntnisse erwünscht).

ab 1. August 1994

Réceptionistin (w) D/F/E
mind. drei Jahre Front-office-Erfahrung.

Sind Sie interessiert, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Mototel Postillon
Dir. Richard A. Fries oder Frau Odette Stierlin,
6374 Buochs.

66134/138240

Mototel Postillon, CH-6374 Buochs Luzern/Switzerland
an der Autobahn N2, Telex 72 616, Telephone 041 64 54 54
Buochs – N2 – Luzern

BEST WESTERN — Best Western WORLDWIDE HOTELS — SWISS HOTELS

Hotel Bären Lachen am See

In unseren lebhaften Bankett- und A-la-carte-Betrieb mit gepflegter Küche suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft einen kreativen und initiativen

Koch

Für diese Position bieten wir Ihnen zeitgemässe Entlöhnung und auf Wunsch Kost und Logis im Hause.
Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.
Familie W. Benz, **Telefon 055 63 16 02**

66076/136271

RESTAURANT
PATIO

Dynamisch, einsatzfreudig und flexibel?

Dann sind Sie die richtige Person für uns als

Administrations-mitarbeiter/in F&B

Zu Ihren Aufgaben gehören neben allgemeinen Sekretariatsarbeiten auch Kundenkorrespondenz, Verkauf F&B, Partyserviceorganisation und telefonische Gästeberatung.

Anforderungen:
Gutes kaufmännisches Grundwissen, EDV-Anwender-Kenntnisse, gastgewerbliche Erfahrung, F&B-Erfahrung/-Verkauf, E-/F-Kenntnisse mündlich und schriftlich, Freude am Umgang mit Menschen, Belastbarkeit und Kreativität.

Wir bieten Ihnen:
Zeitgemässe Entlöhnung, weitgehend geregelte Arbeitszeiten (Mo.–Fr.), 13. Monatsgehalt sowie 5 Wochen Ferien.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann Sind Sie der/die Mitarbeiter/in, welche/r in unserem gepflegten Personalrestaurant mit seinem/ihrem Einsatz zum Erfolg unseres Unternehmens beiträgt.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Frau B. Scheidegger, Leiterin Verkaufssekretariat, Personalrestaurant Piazza, SKA-Zentrum Uetlihof, 8070 Zürich, Telefon 01 332 40 39.
Betriebsleitung: Frau B. Perret

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 66063/178098

HOF WEISSBAD
Das Gesundheits- und Ferienhotel

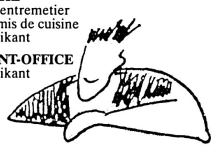
128 Tage vor Eröffnung des neuen Gesundheits- und Ferienhotels Hof Weissbad sind bereits die meisten Mitarbeiter gewählt.

Auf Mitte August 1994 wartet ein motiviertes Team auf Sie!

SERVICE
Leiterin der Restauration
Servicemitarbeiter/innen
Barman/Bardame
Praktikanten

KÜCHE
Chef entremetier
Commis de cuisine
Praktikant

FRONT-OFFICE
Praktikant



Damit wir unseren zukünftigen Weissbad-Gästen ein vollständiges Team vorstellen können, freuen wir uns auf Ihre baldige Bewerbung.

Damaris und Christian Lienhard
Gastgeber
Hof Weissbad
9057 Weissbad-Appenzell
Telefon 071 88 80 80

O 65786/377163

Wirtschaft alter Tobelhof

Wir kochen für unsere Gäste von Grund auf mit viel Liebe, Kreativität und Einsatz.
Wenn es Ihnen auch Freude macht, so zu kochen, ist für Sie in unserem Team eine Stelle als

– Sous-chef
– Koch/Köchin

frei.

Guten Berufskollegen gebe ich gerne weitere Auskunft oder freue mich auf Ihre Bewerbung!

Rolf Schönenberger
Wirtschaft
Alter Tobelhof
Tobelhofstrasse 236
8044 Zürich 7
Telefon 01 251 11 93
Telefax 01 251 11 81

65154/129356

Möchten Sie in der Stadt Zürich in einem Luxushotel arbeiten?

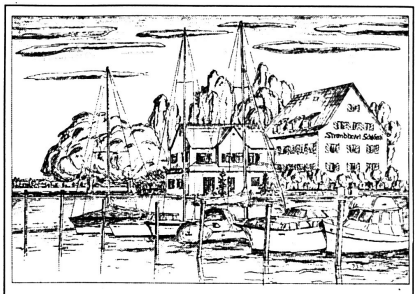
Unser Küchenteam sucht **Sie** als ausgewiesenen Fachmann, um die Position des

Sous-chefs/Chef-sauciers

zu übernehmen. Wenn Sie einen weiteren Schritt in Ihrer Karriere planen, warum nicht bei uns? In einem Haus mit einer gepflegten, anspruchsvollen Küche kommen Sie Ihrem Ziel sicher wieder ein Stück näher.

Ihre Bewerbungsunterlagen erreichen uns unter Chiffre 66108, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66108/40185



Zur Verstärkung unserer jüngeren Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de partie

Unser gepflegtes Haus liegt an schönster Lage direkt am Bodensee.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

SCHLÖSSLI BOTTIGHOFEN
SB
Hotel Restaurant Schlössli Bottighofen
8598 Bottighofen, Telefon 072 75 12 75

66110/5398

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

Die Gastronomie der Zukunft trägt unseren Namen. Nur Begeisterung für Neues kann Früchte tragen, deshalb passen seit jeher ideenreiche und mutige Menschen zu uns. Sind Sie Profi und darauf aus, sich die entscheidenden Sporen abzuverdienen, welche Sie weiterbringen werden? Zum Beispiel als

Betriebsassistentin

werden Sie bei uns in Pfäffikon ein Umfeld antreffen, das Sie fördern und herausfordern wird. Mit Ihrem Ehrgeiz und Leistungswillen können Sie die Basis Ihres weiteren Erfolges zusammen mit uns angehen! Erfahrung und Weiterbildung sind unsere Stärke.

Ihre Kontaktperson für Ihr Engagement bei Mövenpick ist Herr Dölf Ulrich, welcher Ihnen auch für telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung steht.

Mövenpick Seedamm-Center
Äussere Gwatt
8808 Pfäffikon
Tel. 055/48 30 30

MÖVENPICK SEEDAMM CENTER

P 66154/361

HOTEL ALPIN ***
SAAS FEE

Für die kommende Sommer- und Wintersaison suchen wir für unser ★★★Hotel mit italienischem Restaurant (40 Plätze) qualifizierten

jungen Küchenchef

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

65585/29666

KULM HOTEL ST. MORITZ

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Küche: **Chef rôtisseur**

Bar: **Commis de bar** (sprachkundig)

Etage: **Hausdamen-Assistentin**
Zimmermädchen (mit Erfahrung)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

62758/33812

Member of The Swiss Leading Hotels

SONNE am See

AB IN DIE SONNE: ALS MITARBEITERIN FÜR ETAGE UND LINGERIE.

Sonne, See und Sommer erwarten Sie. Sie sind jung und flexibel, arbeiten gerne, zuverlässig und selbständig, und Sie sprechen deutsch (Ausländerinnen mit Bewilligung B/C). Und vor allem rufen Sie uns jetzt an.

Sepp und Sandra Wimmer-Hitchman
Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, Küsnacht am Zürichsee, Telefon 01/910 02 01

M 66167/17841

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

Ein Sommer im Engadiner Hochtal!

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter für unser bekanntes Restaurant

CHESA VEGLIA

Chef Entremetier
Barmaid (D/I/E)

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

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

DIREKTOR m/w
Im Auftrag des Besitzers des Hotels Wellenberg 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

KÜCHENCHEF
Sie sind ein Kenner und Könner der italienischen Küche? Als erfahrener Koch südlicher Herkunft und unternehmerischem Denken sind Sie der richtige Küchenchef, der die ganze Brigade des stadtbekannten Berner Spezialitätenrestaurants führen kann. Haben Sie das Temperament für diese verantwortungsvolle Kaderposition, und wollen sie noch mehr wissen? Melden Sie sich bei mir.
Bern, Herr Fahrni

KÜCHENCHEF
Sie müssen kein Wassermann sein, um an unserer Angel anzubeissen. Jedoch erwarten wir, dass Sie mit viel Kreativität und Liebe kulinarische Köstlichkeiten aus Süss- und Salzwasserfischen und Meerestierenkochen können. Sie sind jung, haben sich ein fundiertes Wissen in der gepflegten Küche angeeignet und möchten in Stadtnähe und doch in einer Ferienstimmung arbeiten. Dann ist das elegante Fischrestaurant am Zürichseeufer bestimmt Ihr Sprungbrett. Es erwartet Sie eine kleine Brigade, enge Zusammenarbeit mit dem Gastgeber und die Möglichkeit, Ihre gesammelten Ideen kochend zu verwirklichen.
Zürich, Frau Bachmann

KÜCHENCHEF
Für das moderne Betagtenzentrum im Sensebezirk Bern suchen wir den innovativen Vorgesetzten. Kalkulation, Menuplanung, Einkauf, Diätkenntnisse und Mitarbeiterbetreuung, das alles sollte der neue Küchenchef im Griff haben. Wenn attraktive Arbeitszeiten, gutes Arbeitsklima und Entlöhnung nach den kantonalen Bestimmungen das sind, was Sie suchen, dann rufen Sie mich heute noch an.
Bern, Herr Fahrni

DEMI-CHEF DE PARTIE
Im Herzen des Baselbietes suchen wir für einen traditionellen Hotelbetrieb mit der regional grössten Gartenrestauration den aufgestellten, sehr belastbaren Jungkoch, der zusammen mit zwei Mitarbeitern unter freiem Himmel seine kulinarischen Fähigkeiten demonstriert. Sie behalten auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf, sind Koch aus Leidenschaft und haben Spass am Ausser-gewöhnlichen. Ideal auch für qualifizierte Berufsleute aus Deutschland oder Österreich, die in der Schweiz ihre ersten Berufserfahrungen sammeln wollen.
Zürich, Frau Caduff

ALLEINKOCH (Tagesdienst)
Für einen kleinen Restaurationsbetrieb in Thun suchen wir den kreativen Alleinkoch. Kochen Sie mit Leidenschaft, macht es Ihnen Freude von der Menüplanung über den Einkauf bis zum Anrichten alles selbständig zu erledigen? Es erwartet Sie ein fröhliches Team sowie attraktive Arbeitszeiten und -bedingungen. Interessiert?
Bern, Herr Fahrni

DIÄTKOCH w/m
Nach Ihrer Kochlehre haben sie sich Kenntnisse im Bereich Diätküche angeeignet und suchen nun eine interessante Stelle im Spital oder Altersheim. Möchten Sie gerne im Raum Zürich im Tagesdienst Ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen, so rufen sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann

SACHBEARBEITERIN BUCHHALTUNG
Wir suchen für eine neu eröffnete Seniorenresidenz in Zürich-Witikon die verantwortliche Person für die Buchhaltung mit einem Einsatz von 80%. Nach Ihrem KV-Abschluss haben Sie einige Jahre Erfahrung im kaufm. Rechnungswesen (Bebu und Fibu) gesammelt und fühlen sich jetzt bereit, in Zusammenarbeit mit dem Treuhänder die Buchhaltung selbständig zu führen. Wenn Sie zudem die Flexibilität mitbringen, einmal monatlich am Samstagmorgen zu arbeiten und Sie sich in einem kleinen Team wohl fühlen, dann rufenSie mich an.
Zürich, Frau Julen

CHEF DE SERVICE
Wir suchen für ein bekanntes Restaurant im Herzen von Zürich die junge, begeisterungsfähige Chef de service (Alter 23 bis 28 Jahre). Sie sind gelernte Sefa und suchen jetzt eine Aufstiegsmöglichkeit. Hier können Sie Ihre ersten Führungserfahrungen in einem fröhlichen Team sammeln.Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb dieser bekannten Restaurantkette sind möglich. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

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

GRAND HÔTEL DES BAINS Yverdon-les-Bains

Wenige Schritte vom Stadtzentrum entfernt, inmitten eines grossen Parkes gelegen, reflektiert das Grand Hôtel des Bains den Glanz alter Zeiten, verbunden mit modernstem Komfort.

Le Pavillon (Restaurant à la carte, 60 Plätze)

La Belle Epoque (Speisesaal für Pensionäre und Bankettveranstaltungen bis 200 Personen)

Le Côté Jardin (Café mit Terrasse, 75 Plätze)

Für unser Team suchen wir einen

1er maître d'hôtel

– mit Freude an der Gastgeberrolle
– mit Sinn für Qualität und deren Durchsetzung
– mit Erfahrung eines erstklassigen Hauses
– mit deutschen und französischen Sprachkenntnissen
– weitere Sprachen von Vorteil
– mit Schweizer Staatsbürgerschaft oder Arbeitserlaubnis B/C.

(Eintrittdatum nach Vereinbarung)

Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an die Direktion.

Grand Hôtel des Bains
22, av. des Bains
1400 Yverdon-les-Bains

66095/250660

GRAND HOTEL 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

HOTEL DON DOM

Auf die kommende Sommersaison (Eintritt zirka 15. Juni '94) suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiterin

Hotelfachassistentin
sowie Hilfspersonal

Küchen- und Zimmermädchen

Hilfskoch

Sende Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an.

★★★

Familien Hogg und Bumann
3910 Saas Grund
Telefon 028 57 22 33

66011/30015

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, nach dem 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 BELLEVUE AU LAC

CH-3652 HILTERFINGEN am Thunersee
Telefon 033 43 53 23 Telefax 033 43 50 90

Thunersee/ Schweiz

Ein aufstrebender, lebhafter, restaurationsstarker Betrieb an einzigartiger Lage braucht für sein junges Team noch weitere Mitarbeiter:

Ab sofort in Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie(m/w)

Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugnissen und Foto.

Herr Felix Milt
Hotel Bellevue au Lac
3652 Hilterfingen
am Thunersee

66082/15695

★★★★ 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

Wir suchen nach Übereinkunft

Serviertochter oder
Kellner

Senden Sie Ihre Unterlagen an:
Josef Walker, Hotel Tell + Post
6454 Flüelen, Telefon (044) 2 16 16

33087/11509

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

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Möchten Sie ab 1. Juni 1994 oder nach Vereinbarung die rechte Hand unserer Hausdame werden und Ihre Berufserfahrungen im hauswirtschaftlichen Bereich erweitern und vertiefen?

Sind Sie eine qualifizierte und kompetente

Gouvernante

mit Berufserfahrung und verfügen über eine Ausbildung als Hotelfachassistentin (oder gleichwertig)?

Fühlen Sie sich in den Etagen voll in Ihrem Element?

Überwachen Sie gerne den Economat- und Stewardingbereich?

Sind Sie zudem belastbar, selbständig und flexibel und suchen eine längerfristige Anstellung, dann freuen wir uns über Ihre komplette Bewerbung mit Foto, welche Sie an folgende Adresse richten wollen:

Gauer Hotel Schweizerhof
z. H. Frau R. Nacken
Bahnhofplatz 11
3011 Bern

P 66044/4600

The leading Hotels of the World — ***** — Relais & Châteaux

Aroza Aroza Aroza Aroza

*Im **ARVENHOTEL CENTRAL** wird für das gesorgt, was nur allzuoft vergessen wird: für das Sichwohlfühlen und die Lebensfreude.*

Möchten Sie mit uns dieses Ziel verwirklichen? Als

Commis de cuisine
Jungköchin

und rechte Hand des Chefs de partie im C-Arve-Küchenteam, Mitglied der Chaîne des rôtisseurs und Gilde etablierter Köche.
Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail werden durch das C-Arve-Team mit Freude gefördert.
Sie finden bei uns eine Jahres- oder Saisonstelle.
Auf Wunsch ist ein Studio vorhanden.

Das C-Arve-Team hat ein offenes Ohr für Ihre Anliegen und ist ein Partner für Ihre Höhenflüge.

Beginn ab Anfang Juni oder später möglich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

ARVENHOTEL CENTRAL
Herrn A. Abplanalp,
Postfach 243, CH–7050 AROSA

66027/1228

Central Hotel, Restaurant — Bar

BAD ZURZACH
THERMALKURORT

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG BAD ZURZACH

KURHOTEL**** und TURMHOTEL*** mit TURMPAVILLON***

Wir haben umgebaut und vergrössert,

deshalb sind folgende Stellen in unseren Betrieben neu zu besetzen:

Zimmermädchen
Portier

Wir erwarten, dass Sie Deutsch sprechen.

Wir bieten Ihnen:

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, Verpflegung im Haus, Zimmer auf Wunsch, Benützung des Thermalbades.

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung an diese Adresse:
Turmhotel, Postfach, CH-8437 Zurzach, oder Telefon 056 49 24 40, aus Deutschland Telefon (0041) 56 49 25 25.

Unser Direktor, Herr M. Jordan, freut sich auf Ihren Anruf.

P 65996/41807

Hotel Sofitel
ZÜRICH

Für unser 4*Hotel im Zentrum von Zürich suchen wir nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

1. Réceptionist/in

mit mehrjähriger Erfahrung im Réceptionsbereich

Night-auditor

Réceptionist/in

Für alle Stellen sollten Sie neben einer abgeschlossenen Ausbildung im Hotelfach über gute Englisch- und Französischkenntnisse verfügen. Es erwarten Sie ein junges Team und eine vielseitige Tätigkeit. Falls Sie zudem kontaktfreudig sind und auch in hektischen Zeiten Ihren Humor nicht verlieren, dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.
Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu, oder rufen Sie uns an.

Hotel Sofitel
Frau D. Ravelli
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich

63466/40118

HOTEL
AMBASSADOR
Hotel Ambassador ★★★★, Bern

sucht einen jungen

Sous-chef

und einen

Jungkoch

um unsere dynamische Küchenbrigade zu ergänzen.

Eintrittsdatum ab sofort.

Ihre Offerte erwartet
Eric Fassbind.

66102/89699

FASSBIND HOTELS

Seftigenstrasse 99
3007 Bern
Telefon 031 371 41 11

Hotel Restaurant Balm Tel. 041 37 11 35

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle auf Frühjahr 1994 initiative/n, junge/n Mitarbeiter/in, ausländische Bewerber mit deutscher Muttersprache

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.

R 66053/24074

Meggen

Für unser Hotel/Speiserestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de service
Aide du patron

Ihre Aufgaben sind:

Betreuung und Bedienung der Gäste – Führung der Mitarbeiter und deren Schulung – Führen der Gästekartei – Erstellen von Statistiken und anderen Administrativaufgaben – Vertretungen des Patrons.

Koch/Saucier mit Sous-chef-Ambitionen

Mit Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität, Teamgeist und einem fundierten Fachwissen sind Sie unser kommender Sous-chef.

Wir stellen uns junge, dynamische Bewerber (zirka 30 Jahre) vor, welche eine Langzeitanstellung suchen. Wir erwarten eine fundierte Ausbildung, eine gute Einstellung zum Beruf und Betrieb.

Nebst einem leistungsbezogenen Topsalär bieten wir eine Superinfrastruktur für Ihre zukünftigen Aufgaben.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Therese und Joe Krapf
Hotel/Speiserestaurant Ochsen
9244 Niederuzwil (Uzwil SG)
Tel. 073 51 72 55, Fax 073 51 81 73

66163/173371

Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

sowie

Jungkoch/-köchin

HOTEL CHUR

Telefon 081 22 21 61

65960/61441

---

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse

für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/ Administration: Aide-du-Patron Direktionsassistent/in Réceptionist/in Sekretärinnen etc.

Service: Chef-de-Service Kellner Barman/Barmaid Serviceangestellte etc.

Küche: Kuchenchef Köche/-innen Commis/Jungkoch Bäcker/Konditor Hotelpâtissier/ère etc.

Hausdienst: Hofa/Gouvernante Zimmermädchen/Portier Lingeriemitarbeiter/in etc.

Divers: Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

O 60173/050222

SAANENLAND
Saanen-Gstaad
Hotel CABANA

HOTEL CABANA, CH-3792 SAANEN-GSTAAD, TELEFON 030 83 00, TELEFAX 030 4 94 73

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

Wir suchen zur Unterstützung in unser Team ab sofort:

Réceptionist/in (D/F/E)
Kellner/in (D/F/E)
Koch/Köchin (D/F/E)

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

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

65974/14974

Im ♥ von Zürich!

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Suchen Sie eine interessante Tätigkeit in einer lebhaften Atmosphäre?

Per 1. Juli 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir

Sekretärin Reservation/Réception

(qualifiziert D/E/F)

Sind Sie interessiert?
Frau A. Neuhaus oder Frau G. Leuthold erwartet gerne Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

66142/41220

Hotel St. Gotthard
. . . warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00

Manz Privacy Hotels

50703/41220

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

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

Wirtsstuben Münsterhof

8001 Zürich, Münsterhof 6
(Nähe Paradeplatz)

Wer hilft uns, unsere Gäste zu verwöhnen?

In ein traditionsreiches Spezialitätenrestaurant für gepflegten A-la-carte-Service suchen wir nach **Vereinbarung** oder auf 1. September 1994 in kleines, fröhliches Team ausgebildete/n, versierte/n

Servicefachangestellte/n

Wenn Sie Ihren Beruf und den Umgang mit Kundschaft lieben, welche es schätzt, von einer tüchtigen Verkäuferin oder einem tüchtigen Verkäufer fachkundig beraten und verwöhnt zu werden, wenn Sie humorvoll, freundlich, belastbar und einsatzfreudig sind und zudem gut verdienen möchten, dann senden Sie mir Ihre Unterlagen.

Teamgeist und ein nettes Arbeitsklima sind uns wichtig.

Sie schätzen es auch, dass Sie Samstag/Sonntag während der Sommerschulferien 4 Wochen, zwischen Weihnachten und Neujahr sowie an den meisten Feiertagen frei haben.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich (nur Schweizer/innen oder mit Bewilligung C möglich):

Manfred Strebel
Telefon 01 211 53 07 oder 01 383 58 70

56792/162213

Aroza Aroza Aroza Aroza

*Im **ARVENHOTEL CENTRAL** wird für das gesorgt, was nur allzuoft vergessen wird: für das Sichwohlfühlen und die Lebensfreude.*

Möchten Sie mit uns dieses Ziel verwirklichen? Als

Réceptions-Sekretärin

*Ihre Kenntnisse im Betriebsablauf sind fortgeschritten, und Ihre Erfahrung mit der Hotel-Software **Fidelio** ist Ihnen sehr nützlich.*
Sie sind flexibel in Organisation und Gästebetreuung, sind offen und frontorientiert. Ihre Sprachkenntnisse sind auf gutem Niveau.
Sie sind mindestens 22 Jahre alt und sehen diese Funktion längerfristig in Jahresstelle.

Die Einarbeitung wird durch das C-Team mit Freude gefördert. Ein Studio ist vorhanden.

Beginn nach Vereinbarung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

ARVENHOTEL CENTRAL
Herrn A. Abplanalp,
Postfach 243, CH–7050 AROSA

66025/1228

Central Hotel, Restaurant — Bar

Hotel-Restaurant Bernina 7500 St. Moritz

Gesucht auf Mitte Juni 1994
(evtl. auch Wintersaison 1994/95)

Serviertochter

Bewerbungen erbeten an:
Familie J. Hermann
Telefon 082 3 60 22.

65969/33596

CARRIERE '94

★★★
HÔTEL DE FRANCE
LE BRASSUS

3-★★★-Haus
35 Zimmer
Brasserie-Restaurant-Bar
Seminare

sucht für baldmöglichst

eine **HOTELASSISTENTIN** (weibl.)
die gute Kenntnisse im Réceptionswesen hat, auch gerne im Restaurant und in der Brasserie aushilft, sprachgewandt (deutsch, franz. und englisch) ist und einfach Freude an ihrem Beruf hat.

Wir sind ein junges Team, haben uns auf individuellen Service und Seminar spezialisiert.

Haben Sie Lust, bei uns mitzumachen, dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

HÔTEL DE FRANCE
Direktion
1348 Le Brassus
Tél. 021 845 44 33

66029/201596

BEST WESTERN — Best Western WORLDWIDE HOTELS — SWISS HOTELS

Rothus

HOTEL UND RESTAURANT BETRIEBE

In unser Team suchen wir per sofort:

Bardame für unsere Rothus Bar

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Frau Simone Siegmann
Hotel Rothus
Marktgasse 14
8001 Zürich

Oder rufen Sie mich doch an!

Rothus Restaurants — Rothus Bar — Barrique

66041/40932

Seit 1826

Gasthof zum Bad Oberentfelden

6 Restaurants unter einem Dach
Grillroom · Rôtisserie · Badstube · Waltherstube
Pizzeria · Partyroom · Sonnenterrasse · Pub Endfield

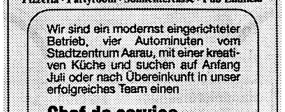
Wir sind ein modernst eingerichteter Betrieb, vier Autominuten vom Stadtzentrum Aarau, mit einer kreativen Küche und suchen auf Anfang Juli oder nach Übereinkunft in unser erfolgreiches Team einen

Chef de service

Fühlen Sie sich angesprochen, eine neue anspruchsvolle Aufgabe anzunehmen, die Ihnen nebst fortschrittlichen Leistungen ein angenehmes Arbeitsklima bietet, dann richten Sie Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse.

Für nähere Auskünfte rufen Sie doch einfach an.

86088/61832



Willi und Nelly Palm · 5036 Oberentfelden
Aarauerstr.57 · Telefon 064 / 43 40 47

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

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

Romantik Hotels und Restaurants

Romantik-Hotel
Gasthof Sternen
Kriegstetten

Einer der schönsten Landgasthöfe der Schweiz,
direkt an der Autobahn N1 gelegen.

In unserem renovierten Hotel ist auf Mitte Juni 1994 die Stelle als

Betriebsassistent/in Chef de service

neu zu besetzen. Die Aufgaben umfassen: Serviceleitung und -mitarbeit, Arbeitsplanung, Ausbildung von Lehrlingen, Kontrollfunktionen, Gästebetreuung sowie Stellvertretung des Patrons.

Unser Betrieb ist ein vielseitiges Unternehmen und hat eine anspruchsvolle Kundschaft. Mit unserem persönlichen Einsatz bürgen wir für eine gepflegte Gastronomie in einer angenehmen Atmosphäre. Unsere «rechte Hand» muss mit freudigem Elan und als gutes Vorbild Führungsaufgaben wahrnehmen wollen.

Ihre Bewerbung erwartet mit grossem Interesse:

Herr J. Bohren
Telefon 065 35 61 11

Romantik Hotel Gasthof Sternen
4566 Kriegstetten

66093/17710

Restaurant
Schloss Wartburg-Säli, Olten
Panorama Terrasse
Rittersaal

Telefon 062 35 46 35

Für unseren kleinen, bekannten, gepflegten und historischen **Restaurant- und Bankettbetrieb** suchen wir einen
qualifizierten
und bestausgewiesenen

Küchenchef/ Chef de partie m/w

Suchen Sie eine neue Herausforderung und möchten Sie Ihre starken und innovativen Fähigkeiten auch als Koch einsetzen, dann wartet ein kleines, aufgestelltes Team auf Sie…

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Schloss Wartburg-Säli
Postfach, 4600 Olten

P 66153/382193

RESTAURANT ZUM
Eichhof
LUZERN

Für unseren gepflegten Speiseservice suchen wir eine

Serviceangestellte

oder einen

Kellner

Ausländer mit B-Ausweis und deutscher Muttersprache.

Offerten sind zu richten an:

Herrn F. P. Meier,
Telefon 041 41 11 74

P 66048/277053

CHEF DE SERVICE

Stop! Lesen Sie ruhig weiter, denn dies ist Ihre ganz persönliche Chance. Sie besitzen eine fundierte Serviceausbildung und haben Erfahrung in der Gastronomie oder sind Absolvent einer Hotelfachschule und scheuen sich nicht, die Verantwortung an der Front zu übernehmen. Es handelt sich hier um ein bekanntes, junges Zunftrestaurant mit einem modernen Ambiente. Neben der Führung von fünf Mitarbeitern obliegt Ihnen auch Bankettverkauf und -organisation sowie die Stellvertretung des Geschäftsführers. Wenn Sie zwischen 26 und 35 Jahre alt sind, ist dies das Sprungbrett für Sie.
Zürich, Frau Julen

SERVICEFACHANGESTELLTE

Für einen gepflegten Landgasthof im Herzen des Emmentals suchen wir die freundliche Servicefachangestellte. sie sind eine motivierte und charmante Dame und besitzen eine Ausbildung oder Erfahrung in der Gastronomie? Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit im à la carte sowie im Bankettbereich mit gutem Verdienst, wie auch die Möglichkeit, in dieser traumhaften Gegend zu wohnen. Interessiert? Dann rufen Sie mich an.
Bern, Herr Fahrni

SERVICEMITARBEITERIN m/w (Tagesdienst)

Sie haben Erfahrung im Speiseservice, sind sogar gelernt, und möchten während dem Mittagservice in einem Personalrestaurant in der Stadt Zürich arbeiten. Für den gleichen Betrieb suchen wir zudem eine zuverlässige Buffetmitarbeiterin im Tagedienst, welche sich nicht scheut, auch kleine Arbeiten in der Küche zu übernehmen. Bitte melden Sie sich so rasch wie möglich bei
Zürich, Frau Bachmann

SERVICEMITARBEITERIN IM TESSIN

Für Kurzentschlossene ist es nie zu spät! Für einen lebhaften Campingbetrieb mit eigenem Restaurant suchen wir die einsatzfreudige, an selbständiges Arbeiten gewohnte Servicemitarbeiterin mit à la carte Erfahrung und deutscher Muttersprache. Sie zeichnen für den gesamten Serviceablauf verantwortlich, arbeiten nur am Abend und werden werden der Hochsaison von drei Mitarbeitern unterstützt. Interessiert? Rufen Sie mich an
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 02 60

Hotel Restaurant Stalden
3816 Lütschental
5 km vor Grindelwald

Gesucht auf zirka 10. Juni 1994 oder nach Übereinkunft

Alleinkoch

Haben Sie Interesse, in einem kleinen Team selbständig zu arbeiten? Rufen Sie uns an!

Peter und Ursula Kaufmann
Hotel Restaurant Stalden
3816 Lütschental
Telefon 036 53 11 12
Fax 036 53 31 01

65976/338990

HIRSCHEN
HOTEL·RESTAURANT·TAVERNE·BAR

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juni 1994 oder nach Vereinbarung eine/n

Servicemitarbeiter/in

Sollten Sie Freude haben, unsere Gäste nicht nur zu bedienen, sondern auch als wahrer Gastgeber zu verwöhnen, dann sind Sie unser Mann (oder unsere Frau). Haben Sie eine abgeschlossene Servicelehre, so wäre das von Vorteil, vielmehr scheint uns aber wichtig, dass Sie ein freundliches und sympathisches Auftreten haben, teamfähig sind und Neuem gegenüber nicht verschlossen sind.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
oder Ihre schriftliche Bewerbung.

(Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn Sie eine B- oder C-Bewilligung besitzen.)

Hotel Hirschen am See
Frau M. Liniger
Seestrasse 856, 8706 Obermeilen
Telefon 01 923 65 51

66158/125814

ZERMATT
MATTERHORN

Für unser Souvenirgeschäft suchen wir sprachkundige

Verkäuferin

für die Sommersaison 1994.

Eintritt Ende Mai oder nach Übereinkunft.
Geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, Studio kann zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen an:

G. Biner-Julen, Swiss Souvenir, Bahnhofplatz
3920 Zermatt
Telefon 028 67 10 60

M 66132/382187

B
TICINO

Parkhotel Brenscino in Brissago

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

Als Optimisten freuen wir uns auf eine gute Saison, welche bis Anfang November dauert. Mit **Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung** suchen wir noch **einen motivierten, engagierten und aufgestellten Mitarbeiter** als:

Commis de cuisine (Jungkoch oder Jungköchin)

Richten Sie Ihre Bewerbungen direkt an unseren

eidg. dipl. Küchenchef, Herrn M. Schönmann.

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

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

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

Wir sind neugierig auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Parkhotel Brenscino, z. H. Herrn M. Schönmann, eidg. dipl. Küchenchef, 6614 Brissago.

62118/6009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 093 65 01 21

HOTEL
BERGHOF
Zermatt

Zermatt

Wir suchen ab 1. Juli 1994 in unser junges Team noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine
der Freude und Interesse an einer kreativen Küche zeigt
sowie eine junge, fachlich kompetente

Tournante
mit Erfahrung im Service und an der Réception.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

****Hotel Berghof****
Familie Lerjen-Perren, CH-3920 Zermatt
Tel. 028 67 54 00, Fax 028 67 54 52

66133/338737

Chur Süd
hotel sommerau chur

Für unser modernes Dreisternhotel in Chur, Kanton Graubünden, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

Bei uns erwarten Sie:
- interessante Arbeitszeiten
- 5-Tage-Woche
- leistungsgerechte Entlöhnung
- 13. Monatslohn
- ausgezeichnetes Arbeitsklima.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie uns an, wir erteilen Ihnen gerne weitere Auskunft.

Hotel Sommerau
Emserstrasse 4
7007 Chur
Telefon 081 22 55 45

P 66046/7919

SCHLOSS LAUFEN
RESTAURANTS AM RHEINFALL

Willkommen auf Schloss Laufen am Rheinfall...

... als Teammitglied im Service

Sind Sie eine gelernte Fachkraft? Wollen Sie im Team grosse Ziele erreichen? Haben Sie Spass an Gästen?

Dann sollten Sie uns heute noch anrufen, denn die Stelle als ServicemitarbeiterIn ist per **sofort** zu vergeben. Auf Wunsch haben wir ein komfortables Studio für Sie. Gerne informieren wir Sie unverbindlich über diese Stelle. Rufen Sie uns an!
Restaurants Schloss Laufen
Rainer Kasper, Gastgeber
8447 Dachsen
Telefon 053 29 67 67

cdm
HOTELS & RESTAURANTS

O 65991/8826

---

christiania hotels
3920 zermatt

Sporthotel **

Für die kommende lange Sommersaison 1994 (zirka 10. Juni '94 bis Oktober '94) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service/Speisesaal

Restaurationstöchter/-kellner
Saaltöchter/-kellner
Buffetmitarbeiterin

Küche

Chef de partie

Etage

Portier/
Ablösung Nachtportier

Hallenbad

Bademeister

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Christiania Hotels
Dir., Fam. K. Franzen
CH-3920 Zermatt
Telefon 028 67 19 07

66032/38946

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

**** Seehotel Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-407722

Entdecken und machen Sie den

Sternen

der Behaglichkeit, am schönsten Winkel des Vierwaldstättersees, zu Ihrem nächsten Arbeitsort.

Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, haben wir nachstehende Stellen zu vergeben:

Jungkoch
Commis tournant,
Eintritt sofort

Servicefachangestellte
mit A-la-carte-Erfahrung

Chef pâtissier
Eintritt ab 1. 11. 1994

Réceptionspraktikantin
D, E, F Voraussetzung,
Eintritt 15. 10. 1994

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten? Rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren.
Wir freuen uns, die gegenseitigen Vorzüge und Erwartungen mit Ihnen zu besprechen.

65958/211788

R. & H. Unternährer

Handelsreisender im Bereich von Kurhäusern und Hotels

Besuchen Sie die Hotelbranche im Aussendienst? Haben Sie noch Kapazitäten für ein weiteres Produkt? Wir beliefern verschiedene Kurhäuser und Hotels mit Schmuckvitrinen (kein Verkauf, wir stellen alles in Konsignation zur Verfügung) und möchten unsere Aktivitäten ausbauen. Sind Sie an einem zusätzlichen Verdienst interessiert? Rufen Sie uns an:
Fremas AG, 9422 Staad, Telefon 071 42 61 21.

P 66045/345385

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

HOTEL
Alpenland

Thomas und Marlène Addor
CH-3782 Lauenen

Der Ort zum Sein –
auch in unserer Küche

Wir, das Alpenland-Küchenteam: Rosmarie, Chrigel, Dominique, Ralf, Corinna, Fernando, Rui und Guilherme, suchen per sofort eine/n aufgestellte/n

Koch/Köchin

Wenn Du Freude hast an unserem lebhaften Betrieb, melde Dich doch!

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung

Telefon 030 5 34 34. Das Küchenteam und Marlène und Thomas Addor.

66004/221716

Wir suchen

1 Küchenhilfe
mit 1–2 Jahren Erfahrung

1 Küchenangestellten

1 Casserolier

Schweizer oder mit Permis C. Schriftliche Antworten mit CV an:

Restaurant Les Narcisses
1832 Chamby/Montreux

P 66162/374679

***** 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.

61580/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH · 6612 ASCONA
TEL.093 35 11 05·FAX 093 35 67 24

VERENAHOF HOTELS
B A D E N

Die Verenahof Hotels **** mit ihren drei Betrieben sowie dem öffentlichen Thermalschwimmbad suchen

kreativen Pâtissier

Commis tournant
mit Flair für die gesunde Naturküche

Kellner
mit Charme für unsere Gäste aus aller Welt

Eintritt nach Vereinbarung.

Frau Cécile Luethi
gibt Ihnen gerne weitere Auskunft
Telefon 056 30 95 95

Verenahof Hotels AG, Kurplatz 1, 5400 Baden

66143/2593

HI KSSG

Kantonsspital St. Gallen

Die jetzige Stelleninhaberin verlässt uns turnusgemäss auf Ende September 1994. Als ideale Vorbereitung für Hotellerie, Gastgewerbe oder Gemeinschaftsverpflegung bieten wir Ihnen eine auf ein bis zwei Jahre befristete, interessante

Kaderstelle

Wir suchen deshalb per 1. Oktober 1994 oder nach Vereinbarung eine/n

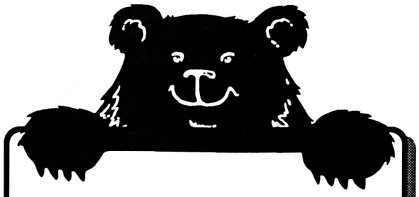
Betriebsassistenten/-in

Zu Ihrem Tätigkeitsbereich gehören:
- Unterstützung des Leiters der Verpflegungsbetriebe im organisatorischen und administrativen Bereich
- Mitwirkung in den EDV-Belangen
- Bestellwesen, Rechnungskontrolle unseres bargeldlosen Zahlungssystems, Verpflegungsaufträge
- praktische Mitarbeit in der Führung von Cafeteria und Personalrestaurant
- flexibles und kreatives Mitarbeiten in allen Abteilungen.

Vorausgesetzt wird eine abgeschlossene gastgewerbliche Lehre oder der Abschluss einer Hotelfachschule.

Herr Pokora, Leiter Verpflegungsbetriebe (Tel. 071 26 11 11) erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte direkt an die **Personalabteilung des Kantonsspitals 9007 St. Gallen**

P 66013/357464



Für unsere nebeneinanderliegenden und intern verbundenen 4-Stern-Hotels (92 und 57 Zimmer) im Herzen der Stadt Bern suchen wir per 15. März 1994 eine aufgestellte, **erfahrene**

Réceptionistin

Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet (EDV Macintosh) und die Arbeitszeiten attraktiv.

Sind Sie freundlich, kontaktfreudig und humorvoll? Möchten Sie Ihre guten mündlichen und schriftlichen D/F/E Sprachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem Team und sind Sie belastbar?

Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind, alles weitere würden wir Ihnen gerne persönlich erzählen.

Senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an Frau B. Imboden-Engler.

66083/4090

Hotels
Bären & Bristol
Schauplatzgasse 4
3011 Bern

Best Western WORLDWIDE HOTELS

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 — Member of The Leading Hotels of the World

65920/4081

HOTEL ROTISSERIE
STERNEN
MATZENDORF

Um unser junges Team zu vervollständigen, suchen wir per 1. Juli 1994 oder nach Übereinkunft

Köchin oder Koch

Haben Sie Lust an einer kreativen Marktküche? Möchten Sie Ihre Ideen einbringen? Dann melden Sie sich bitte bei Hrn. Blaser oder Hrn. Blaser jun.

Telefon 062 74 16 74,
Fax 062 74 18 93.

Zunftgesellschaft zum Goldenen Fisch — Fischküche mit Auszeichnung

GILDE

66140/24040

Wir suchen per sofort eine erfahrene

Serviceangestellte

in Speiserestaurant sowie

Küchenhilfe

(Deutschkenntnisse und Arbeitsbewilligung Bedingungen.)

Frau I. Bucher, **Rest. Rossberg**
8310 Kemptthal b. Winterthur
Telefon 052 33 11 63

P 66115/62200

IMI

Housekeeping Lecturer

The International Hotel Management Institute Lucerne requires a Housekeeping Lecturer to commence on 1st August 1994. The ideal candidate should have completed a recognised Hotel Management Training Programme and have extensive skills. Previous teaching experience necessary.

In addition to lecturing, the person will be responsible for student welfare, organizing and supervision of rooms division students.

Please contact:
IMI, International Hotel Management Institute
6353 Weggis, Switzerland
attention Mr. Heinz Bürki

66003/37494

RESTAURANT STEINBOCK
6312 Steinhausen, Bannstrasse 6
Telefon 042-41 66 01

RESTAURANT STEINBOCK

Täglich geöffnet von 11.30 bis 23.30 Uhr.

Wer möchte unsere Gäste mit Charme und Freude am Beruf betreuen.

Gesucht per **sofort** oder nach Übereinkunft

Servicefach-angestellte

mit deutscher Muttersprache (keine Bewilligung vorhanden).

Geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Zimmer im Haus.

Auf Ihren Anruf freuen sich L. und F. Zimmermann,
Telefon 042 41 66 01

65989/272671

Möchten Sie sich beruflich und sprachlich weiterentwickeln?

Dann sollten Sie dieses Inserat beachten!

Ein Tessiner Kleinbetrieb im Herzen der Altstadt von Locarno **sucht** per sofort

Kellner oder Kellnerin

Sind Sie jung, kooperativ, kreativ, aufgestellt und lieben Sie Ihren Beruf, dann richten Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Ristorante Boccalino
Via B. Rusca 4
z. H. Frau H. Rüegsegger
6600 Locarno, Telefon 093 31 96 81
(Keine Saisonbewilligung möglich.)

P 66128/382183

HOTEL Jungfrau UND JUNGFRAU-LODGE Mürren

CH · 3825 Mürren · Telefon (036) 55 28 24 · Fax (036) 55 41 21

In Mürren – im schönen Bergferiendorf im Berner Oberland – suchen wir, das Jungfrau-Team, noch selbständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiter:

In Jahresstelle

Réceptionistin

aufgestellt und humorvoll

8. Juli bis 15. September 1994

Zimmermädchen und Küchenburschen

Fühlen **Sie** sich angesprochen? So telefonieren oder schreiben Sie uns.

Hotel Jungfrau und **Jungfrau Lodge*****
Othmar Emmenegger
3825 Mürren
Telefon 036 55 28 24

66009/26018

Wer hier fehlt ist wichtig.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser neugestaltetes Kundenrestaurant «LE PAVILLON» eine jüngere

BUFFET/BAR Mitarbeiterin

Tagesbetrieb, 5-Tage/Woche, Sonn- und Feiertage geschlossen.

Wenn Sie eine gelernte **Hotelfachangestellte sind oder entsprechende Berufserfahrung** haben und an einer abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert sind, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Ausländerinnen nur mit Niederlassung und sehr guten Deutschkenntnissen.

Globus

Bahnhofstrasse, 8021 Zürich
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

O 66116/252964

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe Treuhand

Suchen Sie eine interessante Herausforderung in einem sympathischen, kleinen Team per **sofort** oder nach Übereinkunft?

Als meine Nachfolgerin

Alleinsekretärin

werden Sie eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und weitgehend selbständige Tätigkeit in einer **Verwaltung von Restaurationsbetrieben** übernehmen.

Ihr Aufgabengebiet umfasst u.a. diverse Korrespondenz, Protokolle, Debitoren- und Kreditorenverarbeitung, Analysen, Marketing sowie das Lohnwesen usw.

Zwei bis drei Jahre kaufmännische Berufserfahrung sind für diese Position Voraussetzung.

Gerne gebe ich Ihnen weiter Informationen und freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau S. Jametti,
Telefon 061 272 24 44.

P 65997/247049

Gartenstrasse 120 ■ 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

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

Restaurant Pizzeria Linthof Uznach
sucht per sofort
Serviertochter
Gerne erwarte ich Ihren Anruf
Telefon 055 72 23 31

O 66118/199176

ZUM RATHAUS
Das Gasthaus mit Kultur

Wo arbeiten Spass macht...

An einzigartiger Lage am oberen Zürichsee befindet sich das Gasthaus zum Rathaus. Unser Konzept verpflichtet uns zu anspruchsvoller und kreativer Gastro-Kultur. In unserem gepflegten Speiserestaurant wird man Ihren freundlichen, kompetenten und unaufdringlichen Service zu schätzen und honorieren wissen. Deshalb suchen wir Sie als

Servicefachangestellte/ Kellner

per sofort. Unsere Anstellungsbedingungen werden Ihnen gefallen.

Frau Antje Müller freut sich auf einen Termin mit Ihnen.

Telefon 055 48 71 33.

Gasthaus zum Rathaus
Im Unterdorf am See, 8808 Pfäffikon SZ

66135/136352

CARRIERE '94

Saas-Fee

Wir suchen auf 20. Juni oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison:

Serviceangestellte (Saal/Rest.)

Sind Sie aufgestellt und einsatzfreudig? Wir sind ein familiär geführtes ***-Hotel gehobener Mittelklasse mit angenehmem Betriebsklima.

Mit lebhaftem Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

E. und J. Bumann-Fux
Hotel-Restaurant Mischabel, 3906 Saas Fee
Telefon 028 57 21 18
Fax 028 57 24 61

66126/29823

BEST WESTERN — SWISS HOTELS

BAD ATTISHOLZ

sucht

flexiblen und einsatzfreudigen

Kellner (CH)

Eintritt per 1. Juni 1994 oder nach Übereinkunft.

Für weitere Informationen steht Ihnen W. Trösch gerne zur Verfügung.

66008/28770

4533 Riedholz
W. Trösch
Tel. 065 22 06 11

Montag ab 14.00 und Dienstag ganzer Tag geschlossen.

Let's have a drink!

Go crazy

In unsere neue Musik-Bar suchen wir noch eine junge, aufgestellte

Servicemitarbeiterin

Arbeitszeit
16.00–00.30 Uhr

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:

Gasthof zum Bad
Aarauerstrasse 57
5036 Oberentfelden
Tel. 064 43 40 47

66138/61832

BELLE EPOQUE HOTEL BAR

Nachtportier/Night-auditor

Nach Übereinkunft suchen wir, als Ergänzung unseres Teams, einen Mitarbeiter, dem wir während der Nacht die Verantwortung übertragen können.

Wir stellen uns einen motivierten, jüngeren Mitarbeiter vor, der auch gewillt ist, abends an unserer Hausbar mitzuhelfen, wenn «Not am Mann» ist.

Unser Nachtportier sollte sich zumindest in Deutsch, Englisch und Französisch unterhalten können. EDV-Kenntnisse sind von Vorteil.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an:

Hotel Belle Epoque
Frau S. Jaun, Geschäftsführerin
Gerechtigkeitsgasse 18
3011 Bern
Telefon 031 311 43 36

Hans Zurbrügg & Marianne Gauer

BG Hotels 66086/4030

---

hotel **bahnhof** Interlaken

sucht nach Übereinkunft

Serviertochter/Kellner

in Saison-, evtl. in Jahresstelle.

Auf Ihre Bewerbung freut sich
P. Steiner, **Telefon 036 22 70 41.**

66031/16101

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

Restaurant Luna
3812 Wilderswil bei Interlaken

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte

sowie für unser A-la-carte-Restaurant

Restaurationstochter

Gerne erwarten wir Ihre Offerte an
F. Amacher, Hotel-Restaurant **Luna,**
3812 Wilderswil
Telefon 036 22 84 14
(von 11.00–14.00 und ab 18.00 Uhr)

66169/38083

HOTEL SCHWANEN
WIL Tel. 073-220155

Unser Team braucht Unterstützung!

Wir suchen in unsere modernst eingerichtete Küche einen jungen, gelernten

Koch (männlich oder weiblich),

welcher Freude an der marktfrischen, kreativen Küche hat (evtl. mit Patisserieerfahrung).

Rufen Sie uns doch einfach an, gerne laden wir Sie zu einer Besichtigung ein. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schwanen
Obere Bahnhofstrasse 21
9500 Wil SG
Georges Amstutz
Telefon 073 22 01 55

66107/37990

Christiania Gstaad

★★★★

Wir suchen ab 13. Juni 1994 in Saison- oder Jahresstelle eine/n

qualifizierte/n Servicefachangestellte/n

mit sehr guten D-, F-, E-Kenntnissen.

Ihre Unterlagen mit Bild erwartet gerne Herr N. Geadah oder Frau L. Nopper.

Hotel-Restaurant Christiania
Gstaad
Telefon 030 4 51 21

66000/14982

Festsaal – Taverne – Uertenstube
Wirtschaft
Bankett- und Kongresszentrum
Schützenhaus Albisgütli

Uetlibergstrasse 341
8045 Zürich
Tel. 01/462 05 22
Fax 01/462 62 93

Zur Verstärkung unserer Bankett- und Kongressabteilung suchen wir per 1. Juni 1994 oder nach Vereinbarung eine aufgestellte

Bankett-Sekretärin

Zusammen mit Ihren Team-Kollegen sind Sie zuständig für:
- Organisation von Kongressen und Banketten
- Führen der Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung sowie Kassawesen
- jegliche Korrespondenz (D/E/F)
- allgemeine Sekretariatsarbeiten

Wir bieten:
- selbständiges Arbeiten in einem aufgestellten Team
- regelmässige Arbeitszeit
- direkten Gästekontakt

Sie verfügen über:
- einen KV-Abschluss oder Erfahrung in der Gastgewerbeadministration
- Organisationstalent und Flexibilität
- Fremdsprachenkenntnisse (E/F)
- Erfahrung in Debitoren-/Kreditorenbuchhaltung
- Freude am Umgang mit Gästen

Ist das Ihr Traumjob? Möchten Sie gerne Näheres erfahren? Dann freuen wir uns auf Ihr Bewerbungsschreiben. Bitte wenden Sie sich an Herrn Georg Tännler oder Frau Barbara Brägger.

O 66047/98493

MARCHÉ DE L'EMPLOI

VILLA PRINCIPE LEOPOLDO LUGANO

Albergo **** ristorante di lusso cerca a partire da subito

Segretaria-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

Genève-Airport
MÖVENPICK HOTEL Cadett

Le plus grand★★★ de Genève avec 190 chambres

Situé à proximité de l'aéroport, notre hôtel est doté de 172 chambres et de 18 chambres supérieures destinées à satisfaire au mieux notre clientèle internationale.

Si vous bénéficiez de connaissances hôtelières, Si le français, l'allemand et l'anglais sont à votre actif, Si vous êtes courtois(e), à l'aise avec une clientèle internationale, alors nous vous proposons le poste de

réceptionniste

à pourvoir immédiatement.

Si vous répondez à ces critères, nous portons garants de vous offrir les responsabilités que vous méritez dans une ambiance jeune et dynamique.

N'hésitez pas à envoyer un dossier complet, accompagné d'une photo d'identité à:

M^me^ Agnès Piffaretti
Chef du personnel
21, av. de Mategnin/B.P. 362
1217 Meyrin 1, Genève

P 66112/44300

Cherchons:

jeune serveuse

pour la saison d'été.

Entrée mi-mai.

Faire offre à:
Restaurant des Lacustres – Estavayer-le-Lac, M. ou M^me^ Guy Traeger, **tél. 037 63 10 44.**

P 66012/253634

HÔTEL
CARLTON
GENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un(e)

réceptionniste

sachant le français, l'allemand et l'anglais, si possible ayant de l'intérêt pour l'informatique; Suisse ou avec permis de travail valable, ayant quelques années d'expérience dans la branche.
Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Veuillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à
HÔTEL CARLTON, case postale 228, 1211 Genève 21.

63055/12149

Restaurant de campagne

cherche

jeune serveuse

sympathique, si possible avec expérience.

Entrée: 26 juillet 1994.

Tél. 024 31 11 91, M^me^ Barbey Chavannes-le-Chêne VD

P 66010/257869

Motel de Rennaz (Montreux)
cherche tout de suite

serveuse qualifiée

(sans permis s'abstenir)
pour brasserie et restaurant gastronomique.

Téléphoner dès vendredi matin 9 heures, **021 960 40 41.**

P 66129/382182

Restaurant gastronomique d'excellente renommée
cherche de suite ou à convenir

cuisinier(ère) avec CFC

Fermeture hebdomadaire dimanche et lundi.
Possibilité d'apprendre le français.

Faites parvenir vos offres par écrit ou contactez

M. Pierre-André Ayer
Restaurant de la Fleur-de-Lys
Rue de Forgerons 18,
1700 Fribourg
Téléphone 037 22 79 61

P 66146/119016

Sherlock's
SUISSE cherche

un(e) jeune chef des ventes

pour la Suisse romande

Profil désiré :
- entregent, dynamisme, grande disponibilité
- expérience de l'hôtellerie et de la restauration
- connaissances approfondies du tourisme et du marché romand
- langues : français, allemand, anglais

Vos tâches :
- promotion de trois hôtels et d'un restaurant (traiteur, banquet, séminaire)
- participation à la création et au développement de projets en collaboration avec la Direction

Nous offrons :
- avantages sociaux d'une entreprise moderne
- salaire selon qualifications et expérience

66065/312797

Vos offres complètes sont à faire à :
HOTEX MANAGEMENT SA, Rue de la Barre 5, CP 328 1000 Lausanne 17 tèl. 021/311.14.60

GEAM

Per conto di un nostro cliente, albergo di primissimo rango sul mercato nazionale e internazionale, siamo alla ricerca, per data da convenire, di un dinamico

Sales- & Marketing Manager

Offriamo
- attività variata e indipendente
- flessibilità nell'organizzazione del lavoro
- interessante impiego a lungo termine
- salario adeguato alle capacità.

Requisiti:
- formazione commerciale o alberghiera
- esperienza pluriennale pratica nel settore marketing e PR
- spiccato senso di iniziativa e spirito imprenditoriale
- ottima conoscenza delle lingue nazionali e inglese.

La candidatura corredata di curriculum vitae e foto è da inviare a:
GEAM S.A.
Via Balestra 1, 6900 Lugano
Sig. A. Mandrà, Tel. 091 23 99 44

65961/298654

Hôtel 4 étoiles
Situé sur le Littoral Neuchâtelois

cherche

un responsable de la restauration

Nous demandons
- bonne expérience, entregent, meneur d'hommes, sens des responsabilités
- connaissance des langues anglaise et allemande un atout
- nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail.

Merci d'envoyer votre curriculum vitae avec copies de certificats et photo d'identité sous chiffres II 028-789289 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 65999/44300

Hôtel-Restaurant

Région Lémanique

Si vous aimez votre métier, et plus particulièrement la cuisine italienne et avez envie de la faire goûter à notre clientèle, si en plus vous savez gérer et motiver une petite équipe, alors vous êtes le

chef de cuisine

que nous cherchons. Bon salaire en fonction de vos capacités et expériences.

Envoyez votre dossier sous chiffre 66002 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

66002/322580

Pour diriger un hôtel★★★★ datant du début du siècle, d'une capacité de 98 chambres et 9 suites nous recherchons un

directeur

aux qualités professionnelles suivantes:

- formation complète dans l'hôtellerie
- 10 ans minimum d'expérience dans la direction d'un hôtel de haut de gamme
- solides connaissances de la gestion globale d'une entreprise hôtelière
- bonne maîtrise des langues française, anglaise et allemande
- entregent et sens aigu des relations publiques et des ressources humaines
- esprit d'initiative et tempérament commercial.

Entrée en fonction: à convenir.

Dans un cadre privilégié en Suisse romande, nous offrons une activité polyvalente faisant appel à un parfait organisateur.

Les personnes intéressés, de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis C, sont priées d'adresser leur offre manuscrite accompagnée d'un curriculum vitae et d'une photo sous chiffre 66137, hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne. Discrétion assurée.

66137/4646900

Lindenhof PASTERIA RESTAURANT

Per il nostro affermato ristorante italiano, situato nel cantone di Zugo, cerchiamo:

un/a giovane cuoco/cuoca

Offriamo:
– un ambiente a conduzione famigliare
– buona possibilità di guadagno
– alloggio presso di noi

Data d'inizio: 1. 7. 1994 o da convenire
(Solo con permesso B o C)

Altri interessanti punti veranno discussi con piacere mediante un colloquio personale.

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF
6330 Cham ZG
Giuseppe Albertella, Telefono 042 36 16 70.

66030/7021

LA RAISSE ARMAND
Centre Sportif de la Vallée de Joux s.a.

Pour compléter notre équipe dynamique, nous cherchons un

cuisiner gérant

pour notre buvette

Votre profil: vous êtes suisse ou avec un permis valable, vous possédez une formation complète de cuisiner avec de l'expérience continue dans le métier; vous pouvez dialoguer et conclure des arrangements «restauration» pour les nombreuses demandes qui nous parviennent; vous avez entre 25 et 40 ans. Animer et motiver une équipe, souriante, efficace et disponible font partie de vos ambitions.

Professionnalisme et combativité sont la clé de votre réussite sur laquelle reposera le développement de notre restauration.

Faire offres avec curriculum vitae, copie de certificats et références à: Centre sportif de la Vallée de Joux, à l'attention de la direction, case postale 20, 1347 Le Sentier.

P 65995/44300

INTERNATIONALER STELLENMARKT

فندق قصر البحر الأحمر
RED SEA PALACE HOTEL
JEDDAH

Das bekannte Red Sea Palace Hotel in Jeddah, Kingdom of Saudi Arabia, Member of the «Leading Hotels of the World», bietet jungem Hotelfachschulabsolventen mit Praxis und Englischkenntnissen eine Karrieren-Auslandstelle im Bereich

Food & Beverage Management

Das Haus steht unter Leitung eines Schweizer Teams und bietet Gewähr für eine gute Anstellung:

– 2-Jahres-Vertrag mit steuerfreiem Nettosalär
– ein bezahlter Ferien-Retour-Heimflug pro Jahr
– jedes Jahr sieben Wochen (49 Tage) Ferien
– freie Unterkunft, Verpflegung sowie Reinigung der Privatwäsche
– Unfall, Kranken- und Lohnausfallversicherung
– Hausarzt im Hotel.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen und Referenzen, die wir vertraulich behandeln. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Eintritt nach Übereinkunft.

Gustar AG
Dominique Betschart
Seestrasse 441, 8038 Zürich

65968/51586

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

WIPS sponsoring
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

We are looking for qualified

EXEC. PASTRY CHEFS
PASTRY CHEFS
CHEF PARTIE PASTRY

single, with international experience and who are currently looking for a new challenge.

We have positions to offer in

JAPAN, ABU DHABI, QUATAR, SAUDI ARABIA, EGYPT, POLAND, TURKEY

Send your curriculum vitae or contact us for all information.

WIPS, J. C. Wermeille
Eggfluhstrasse 17
CH-4054 Basel
Telefon 061 422 06 55
Telefax 061 422 06 56

66105/304913

Chefkoch/-köchin

gesucht für Privatresidenz in Südfrankreich.

Ab sofort (oder nach Vereinbarung) bis Mitte/Ende Oktober '94.

Bei Eignung und Interesse längere Anstellung möglich.

Anforderungen: Berufsabschluss mit mehrjähriger Praxis in renommierten Hotels/Restaurants, selbständiges Organisieren und Einkaufen, gute mündliche Franz.-Kenntnisse, gute Umgangsformen, Führerschein, Nichtraucher.

Bitte melden Sie sich unter Tel. 01 493 48 53 (Frau Ammann) Montag bis Freitag während Bürozeit, 9–17 Uhr.

66121/244643

Schweizer Koch

gesucht evtl. als Geschäftspartner zur Übernahme eines Schweizer Restaurants in **Australien.**

Anfragen unter Chiffre 65692 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65692/382111

STELLENGESUCHE

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

Zermatt

Suissesse cherche place pour la saison d'été comme **serveuse** dans hôtel, café ou restaurant. Expérience dans la branche; langues: français, anglais et allemand.

Ecrire à Staudté Monique, Gd Rue 57, 1296 Coppet ou tél. 022 776 74 25.

P 66117/44300

Gel. Koch, CH, Handelsdiplom VSH, Schweizerisches Informatik-Zertifikat SIZ (MS-DOS, Windows, Word für Windows, Excel, Access), Sprachkenntnisse E/F, sucht auf Herbst '94 Einstieg in die

Buchhaltung/Administration

eines Hotels im Raum Zürich.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 66150, hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66150/382190

Wer braucht mich?

Gelernter Koch, 25, mit Hotelfachschulabschluss (Belvoir) und Erfahrung als Chef de service und als Betriebsassistent sucht

neue Herausforderung

im F&B- und Frontbereich. Gerne würde ich Neues lernen und Gelerntes anwenden. Ich bevorzuge eine Aufgabe im Raum Zürichsee und Umgebung.

Eintritt per 1. August oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte.

Martin Meier, Weissenrainstr. 55, 8707 Uetikon am See.

65978/337900

Für die Saison 1994/95 sucht nette Holländerin Stelle als

Barmaid oder **Service**

Beste Referenzen. 6 Jahre Berufserfahrung.
Offerten an:
Anja Klein, Stadthof Uster
Zürcherstrasse 7, 8610 Uster
Tel. 01 940 35 95 (ab 16.00 Uhr) L66155/382195

21jährige Südtiroler Betriebswirtschaftsstudentin mit sehr guten Sprachkenntnissen (Deutsch = Muttersprache, Italienisch und Englisch) mit Erfahrung im Hotel sowie Verwaltungsbereich, (familieneigener Gastbetrieb) **sucht passende Stelle in der Hotellerie** für die Sommermonate (Anfang Juli bis max. Ende September).

Angebote an:
Monika Dosser
Via Gaetano Milanesi 47c
c/o Talenti
I-50134 Firenze

Tel. 055 48 89 70 66170/382199

Jeune dame

cherche heures de ménage et gros nettoyages: villas, bureaux, appartements, moquettes, vitres et autres. Je fais aussi de la blanchisserie, repassage et raccommodages.

Tél. 021 828 35 09, dès 19 heures.

63200/379964

Junger, initiativer

CH-Gastronomiefachmann

mit mehrjähriger Geschäftsführererfahrung (Fähigkeitsausweis A) sucht neues Wirkungsfeld.

Welche Dienstleistungspioniere möchten seine Führungserfahrung als Teamleiter nutzen?

Mit kreativen, abwechslungsreichen Angeboten möchte er die Gäste verwöhnen.

Kostenbewusstes, qualitatives Denken gehören zu seinen Stärken.

Spricht Sie diese Kurzbeschreibung an, dann freue ich mich, Ihnen detaillierte Auskunft zu geben.

Gerne erwarte ich Ihre Angebote unter Chiffre 66147 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66147/382192

Küchenchef

42jährig, verheiratet, sucht auf 1. Juli oder nach Übereinkunft neue Position in Hotel oder Restaurationsbetrieb. Organisation, Kreativität, Flexibilität, Sauberkeit und Loyalität sind meine Stärken. Ich danke Ihnen schon im voraus für Ihr Interesse! Gerne erzähle ich Ihnen in einem Vorstellungsgespräch mehr über meine Person.

Bevorzugt Raum Bern, Emmental und Solothurn.

Angebote bitte unter Chiffre 66038 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66038/382164

Suchen Sie für Ihr Selbstbedienungsrestaurant/Free-flow-Restaurant-Projekt einen

verrückten Umsetzer Mieter/Pächter oder Geschäftsführer?

Zurzeit bin ich in einer der erfolgreichsten Free-flow-Restaurantgruppe tätig.

Mein Verantwortungsbereich umfasst:
– einen Jahresumsatz von 5 Mio. Fr.
– 40 Voll- und Teilzeitmitarbeiter
– Einkauf/Angebotsplanung
– Betriebsergebnis I.

Mit Ihnen unter Chiffre M 227-23932 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8887 Mels in Kontakt treten zu können, freut mich.

Sicher ist für Sie Diskretion wichtig, was ich gerne respektiere.

O 66054/199176

Top-Einsatz

temporär, Ferienablös oder aushilfsweise für 8 bis 10 Monate.

Wir (Sie 36, Er 38) sind **Hotel- und Gastro-Profis** und versiert in der Führung derselben. Bringen solide Ausbildungen und Erfahrungen mit, sind flexibel, ungebunden und **per sofort** einsetzbar. Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
Telefon 055 38 10 20

66043/277339

Junges Schweizerpaar sucht die gastronomische Herausforderung und Erfüllung im Ausland!

Wir sind ausgewiesene Fachleute (auch in D/F/E/Sp.) und stecken voller Tatendrang. Suchen Sie ein versiertes Geschäftsführerpaar oder einen Käufer für Ihr Objekt?

Angebote unter Chiffre 66131 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66131/382184

Mitarbeiterprobleme in Ihrer Küche?

Top-Koch/Küchenchef

CH-erfahren, bietet schnelle, unbürokratische sowie wirkungsvolle Abhilfe für die Dauer von einigen Wochen oder länger. Bevorzugter Raum LU, NW, ZG, ZH und D.

Zurzeit erreichbar unter Telefon 0049 223 332 383

66152/382198

Gut eingespieltes und zusammengeschweisstes Kader

(Verkaufsleitung, F&B-Manager, Küchenchef, Maître d'hôtel, Personalleitung) stellt sich einer neuen Herausforderung im EWR-Raum.

Chiffre 66148 hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern

66148/382188

Barman

Italiener (31jährig), C-Bewilligung, Sprachen D, E, F mit Hotelfachschule **sucht Stelle** als

Barman oder Chef de service

Zürich und Umgebung bevorzugt.

Telefon 055 28 68 01

66127/197955

Als

Sous-chef

später Küchenchef, möchte ich (32) ab August '94 meine breite Berufserfahrung in einen gepflegten, mittelgrossen Gastronomiebetrieb in der Ostschweiz einbringen, um Augen und Gaumen des Gastes mit einer marktfrischen Küche verwöhnen zu können.

Ich freue mich auf ein gutes Arbeitsklima, eine Infrastruktur, die speditives Arbeiten ermöglicht, und auf Ihre Offerte unter Chiffre X 230-18502 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

O 66051/199176

Mit mir können Sie die Zukunft planen

eidg. dipl. Küchenchef

33 Jahre, mit langjähriger Berufserfahrung, sucht auf Ende Juli, Anfang August neue, kreative Aufgabe in gehobener Hotellerie/Gastronomie im Raume Luzern/Innerschweiz.

Arbeiten auch Sie an einer erfolgreichen, kostenorientierten Zukunft, dann freue ich mich auf unser persönliches Gespräch.

Wenden Sie sich bitte unter Chiffre 66151 an hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66151/382191

Executive Housekeeper

with international experience is looking for a new challenge previous in the middle east area.

Please apply in English under box-number 66037 to hotel + touristik revue, post-office box, 3001 Berne.

66037/382176

22jähriger französischer Student spricht fliessend Italienisch und Englisch ist einsatz- und kontaktfreudig, sucht ab Anfang Juli für max. 3 Monate Sommerjob als

Kellner oder Barman

(ganze Schweiz).

Angebote an:
Jean Roux
via Gaetano Milanesi 47 c
c/o Talenti
I-50134 Firenze
Telefon 055 48 89 70 66171/382199

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

Wir sind weder Öko-Freaks, noch Grüne, Linke oder Träumerinnen und Träumer, sondern umwelt- und kostenbewusste Gastronomen und Gastronominnen, die folgende Dienstleistungen der neuen Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes beanspruchen möchten

Dieser Coupon ist bis zu 37'000 Ökofranken wert!

☐ **Auf unseren Betrieb zugeschnittene Ökomassnahmen, mit denen viel Geld gespart werden kann, interessieren uns brennend.**
Senden Sie uns ...Ex. des aktuellen Umwelthandbuchs für das Schweizer Gastgewerbe "Natürlich erfolgreich" zu Fr. 76.– zuzüglich Versandkosten

☐ **Es ist Zeit für einen generellen Öko-Check-Up für unseren Betrieb. Senden Sie uns eine Checkliste, die Sie nachträglich gratis auswerten**

☐ **Unser Interesse für ökologisch und ökonomisch rentable Massnahmen ist generell gross. Bitte rufen Sie uns an! Besonders interessieren wir uns für**

Betrieb/Firma _____

Name _____

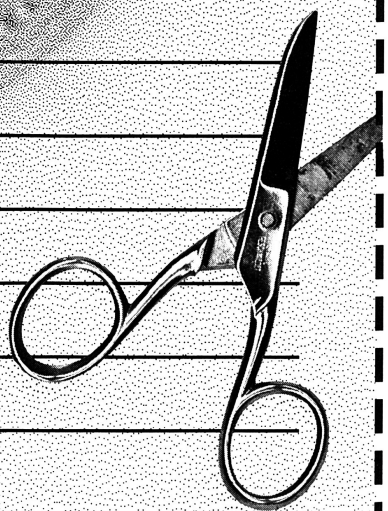
Vorname _____

Funktion _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____



Öko-Beratung
des Schweizer Gastgewerbes

Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern