Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 26

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 26
30. Juni/30 juin 1994
102. Jahrgang/102e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.50
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 370 42 22
Fax: 031 372 23 95

mit 152 Stellenangeboten

hotel+ touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

Professionell im Tourismus 2
«Die Schnellen fressen die Langsamen», war eine wichtige Erkenntnis am 2. aft-Symposium im Tirol.

Bundesrat Flavio Cotti 3
«Schweizer Tourismus muss Gastfreundschaft hochhalten, wenn er beim ausländischen Gast Erfolg haben will.»

F & B·TECHNIK

Senioren als Gäste 7
Senioren gehören zum wachsenden Marktsegment im Gastgewerbe. Kennt der Hotelier ihre Bedürfnisse?

Neuer Wein-Lehrpfad 10
Auf die Spur von Heida, Himbertscha, Gwäss führt der neue Walliser Wein-Lehrpfad in Visperterminen.

TOURISTIK·REISEN

Flughafen Mailand 13
«Malpensa 2000», der neue interkontinentale Flughafen für Norditalien, liegt beachtenswert nahe der Schweiz.

Frauen unterwegs 17
Bei Radisson überschreitet das Geschäftsvolumen mit weiblichen Kunden bereits die 40-Prozent-Marke des Totals.

HOTEL·TOURISME

«Village valaisan» 20
Le projet d'un «village valaisan» à St-Maurice renaît de ses cendres. La balle est dans le camps des politiciens locaux.

Le «virus-Montreux» 21
Xavier Kempf, le nouveau directeur de l'OT de Montreux, dévoiles ses principaux objectifs.

SHV·SSH·SSA

DV des Hotelier-Vereins 23
Klassifikation, neuer Hotelführer und Folgen des Exportsatzentscheides standen in der Lenzerheide im Vordergrund.

Neuer Vertrag mit Bluche 23
Der SHV kooperiert mit einem Vertrag für weitere sechs Jahre mit der Management-Schule «Les Roches» in Bluche.

Delegiertenversammlung SHV

«In der EU wäre Exportsatz Tatsache»

Der luxemburgische Finanzminister Jean-Claude Juncker und Bundesrat Flavio Cotti waren die prominenten Referenten an der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in Lenzerheide/Valbella. Beide legten ein überzeugendes Plädoyer für die Rolle der Kleinstaaten in Europa ab.

ANDREAS NETZLE

«Die Situation des Kleinstaates in Europa» war das Thema für die beiden prominenten Gastreferenten an der Delegiertenversammlung des SHV. Der luxemburgische Finanzminister *Jean-Claude Juncker* lobte als langjähriger Gast des Tessins und Graubündens die Schweizer Hotellerie. Sie sei eine «vorzügliche Visitenkarte des Landes». Im Ausland, so versicherte er, zählten nicht nur Steuersätze, sondern auch die Freundlichkeit der Gastgeber. Ganz offen hielt Juncker dem Schweizer Volk dann vor: «Wären die Stimmbürger bei der EWR-Abstimmung einsichtiger gewesen, dann gäbe es jetzt für die Schweizer Hotellerie einen reduzierten Satz.» Die Europäische Union habe bei der Steuerharmonisierung die Mitgliedstaaten ermächtigt, Sondersätze einzuführen. Luxemburg, das früher einen Sondersatz für das Gastgewerbe und die Baubranche von sechs Prozent hatte, reduzierte auf drei Prozent, als es den Normalsatz auf 15 Prozent erhöhen musste. Im übrigen war Juncker der Meinung, Kleinstaaten würden in der EU eher angehört und beachtet als ausserhalb. Die Schweiz, so Minister Juncker ohne Umschweife, könne ihre grossen Probleme ohne die EU nicht lösen.

Bundesrat *Flavio Cotti* strich in seinem Referat die europa-freundliche Haltung der Schweizer Hotellerie heraus (*siehe Interview auf Seite 3)*. Sie sei per definitionem offen gegen aussen; dies weil sie einerseits ausländische Gäste beherberge, aber andererseits auch viele ausländische Arbeitskräfte beschäftige. Was die Politik des Bundesrates angehe, so müsse jetzt gemäss Auftrag des Volkes bilateral verhandelt werden, auch wenn «dieser Weg steinig und beschwerlich» sei. Cotti hofft auf ein «föderalistisches, dem Gestaltungsprinzip der Subsidiarität verpflichtetes Europa» als Ort, wo auch die Schweiz ihren Platz haben könne.

Schelte für Touristiker

In seinem «Grusswort» hatte zuvor der Bündner Regierungsrat *Peter Aliesch* dem Parlament aber auch einigen Touristikern und ihren Verbänden die Leviten gelesen. Nach der Exportsatz-Niederlage gelte es zur Kenntnis zu nehmen, «dass die touristischen Organisationen mit ihren Vertretern in Bern nicht in der Lage gewesen seien, zentralste und wichtigste Anliegen der Tourismuswirtschaft auf der politischen Ebene durchzubringen». Aliesch fragte sich, warum die Tourismus-Verantwortlichen «derart erfolglos» seien, während die Banken alle Anliegen in Bern durchbrächten. Die Nichtgewährung des Exportsatzes sei «ein Akt eines äusserst unsolidarischen Verhaltens von Mehrheiten in diesem Lande gegenüber dem Berggebiet». Es sei jetzt Zeit, «eigenständige Analysen der Bedürfnisse der touristischen Regionen unseres Landes und deren Unternehmungen vorzunehmen, um darauf selbstbewusste Strategien aufzubauen», sagte Peter Aliesch unter dem tosenden Applaus der Hoteliers und Gäste an der SHV-DV in Lenzerheide/Valbella.

Seiten 3, 23

Pauschalreisen-Gesetz

Ab 1. Juli mehr Rechte und Pflichten...

Wenn morgen Freitag, 1. Juli 1994, das Bundesgesetz über Pauschalreisen in Kraft tritt, so ändert sich zwar für die Reisebranche einiges – bis jedoch klare Verhältnisse vorliegen, dürfte es noch eine ganze Weile dauern.

Fest steht, dass die Angaben in den Katalogen, inklusive Preise, für den Veranstalter jetzt absolut verbindlichen Charakter haben. Komplizierter wird die Lage für den Wiederverkäufer, den Vermittler, also das Reisebüro. Die Informationspflicht am Schalter, respektive am Telefon, nimmt, zumindest theoretisch, erhebliche Dimensionen an. Sie beinhaltet auch und vor allem die Gesundheits- und Einreisevorschriften, wie etwa Impfungen, Pass und Visa. Gefragt wäre mit Vorteil die Unterschrift des Kunden auf ein Bestätigungs- oder Anmeldeformular. Das wird allerdings oftmals Wunschdenken bleiben.

Einerseits ändert der 1. Jul 1994 für Reisebüros, die bis anhin schon seriös gearbeitet haben, kaum etwas. Und andererseits bietet sich, insbesondere bei kurzfristigen Buchungen, diese Möglichkeit gar nicht. Nicht wenige Reisebüro-Besitzer und Filialleiter sehen denn im Gesetz ein typisches Werk von Bürokraten, welches in der Theorie entstanden und in der Praxis so kaum durch- und umzusetzen ist.

Im Beratungs- und Verkaufsgespräch gefragt ist vor allem die Vernunft, der gesunde Menschenverstand. So benützen zahlreiche Reisebüros schon länger und insbesondere bei Kunden, die sie nicht kennen, entsprechende Formulare. Praktisch vollständig auf gegenseitiges Vertrauen ist man beim telefonischen Verkauf angewiesen. *(Montage: htr)* HU

SVZ

«Swiss Travel Experience»

Die in nordamerikanischen Quellmärkten durchgeführten Swiss-Travel-Show-Werbereisen weisen Ermüdungserscheinungen auf. Ab 1995 löst deshalb die «Swiss Travel Experience» (STE) die Swiss Travel Shows (STS) ab. Die STE werde auch die momentan laufende Werbekampagne «Look no further. Switzerland» eingebettet. Für die amerikanischen Reisebüros gebe es, so USA-Direktor der SVZ, *Joe Bühlmann*, zusätzlich noch eine «Switzerland Travel Academy», an der über Schweiz-Angebote referiert werde. **Seite 5**

Recherche touristique

Vers un observatoire national du tourisme?

Le tourisme suisse manque de données statistiques comparatives, et surtout analytiques. L'absence de standards en la matière est flagrante. D'aucuns estiment en outre que la suppression de la statistique parahôtelière est le signe avant-coureur d'un démantèlement plus important de la statistique touristique. Dans le cadre d'un «Master» en administration publique, *Michel Beuret*, directeur de la Fédération jurassienne du tourisme, suggère la création, à moindres frais, d'un «observatoire national du tourisme». Ce nouvel instrument jouerait le rôle de «baromètre conjoncturel» et pourrait être rattaché à un Office fédéral du tourisme. **Page 19**

Auf Erfolg programmiert

Neu Windows-Version
Aktuell MwSt integriert
DIALOG hotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
Informationen und Referenzen
062-86 90 00
SIMULTAN
Altishofen Bern Genf Lugano

Gegründet 1946
OERTLE
Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren
OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 ABTWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 31 48 31

VARIFLEX
Das umweltfreundliche Hotel-Kartenschloss
– ohne Strom
– ohne Batterie
REIN MECHANISCH
SCHÄNIS
Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 058 37 14 84
Fax 058 37 19 09

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
ADIA HOTEL
verändert Ihr Leben
Beachten Sie die Angebote in der «stellen revue».
Oder rufen Sie uns an!
ADIA HOTEL
Badener-Langstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht länger ohne den Wirt machen:
Miele PROFESSIONAL
Profi-Waschmaschinen für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 70 21 11

Entwicklung und Professionalisierung im Tourismus

Den Produkt-Lebenszyklen ein Schnippchen schlagen

Praxisbeispiele und Hintergründe für erfolgsversprechende Strategien im Wettbewerb am Tourismusmarkt waren das Thema des zweiten aft-Symposiums zur Entwicklung und Professionalisierung im Tourismus. «Nicht die Grossen fressen die Kleinen, sondern die Schnellen die Langsamen», war eine der wichtigen Erkenntnisse des Symposiums.

STEFAN RENGGLI

Zum zweiten Teil des dreijährigen Symposienzyklus «Entwicklung und Professionalisierung im Tourismus» trafen sich in Kirchberg im Tirol zahlreiche Vertreter von Tourismusorganisationen und Hotellerie. Der vom Arbeitskreis für Freizeit und Tourismus an der Universität Innsbruck (aft) organisierte Anlass will dem klein- und mittelbetrieblichen Tourismus Hintergründe und Beispiele vermitteln, wie die Nachteile dieser Kleinstrukturiertheit überwunden werden können.

Referent *Andreas Braun*, Direktor der Tirol Werbung, spricht dabei bildhaft vom «Aufstand der intelligenten Zwerge» und glaubt an die Chance der Kleinen, wenn diese die «nötige Eleganz und Geschmeidigkeit» besitzen für geeignete Kooperationen etc. Das Selbstbewusstsein der Klein- und Mittelbetriebe müsse aber auch das Vertrauen beinhalten, dass gästeseitig der Reiz des Kleinen wahrgenommen werde.

Durchaus eine Chance sind daher die individuellen Stärken der Einzelbetriebe: der persönliche Kontakt zum Gast, das Engagement der Unternehmerfamilie sowie die Flexibilität und Überschaubarkeit der Betriebe. Dabei sei, so Braun, auch Professionalität ein wichtiges Anliegen, dürfe aber keinesfalls zur tödlichen, rekursiven Schleife werden, indem damit lediglich standardisiert und entwertet werde.

Auch im Tourismus ist eine gute Startposition wichtig, um später die Konkurrenten möglichst erfolgreich überflügeln zu können. *Foto: Express*

Lebenszyklen im Tourismus

Der immer schneller aufeinanderfolgende Wandel der Lebensstile und damit der Gästeansprüche, die rasanten Technologieschübe und die allgemein instabile Wirtschaftslage verkürzen die Lebenszyklen der touristischen Produkte immer mehr und stellen daher an die Gastgeber besonders hohe Ansprüche. Im Konkurrenzkampf um Marktvorteile gewinnen dabei nicht zwangsläufig die Grossen; mit flexiblem Angebot und rascher Reaktionsfähigkeit haben auch kleinere Anbieter eine gute Chance am Markt.

Allein mit der Fortschreibung bisher erfolgreicher Aktivitäten ist es aber nicht mehr getan. Im Tourismusmanagement fehlen heute häufig Strategien, die die nachhaltige Lebens- und Entwicklungsfähigkeit der Destinationen in einem veränderten Umfeld sicherstellen. Zudem ist die Tourismuswirtschaft als Ganzes nach Jahrzehnten des starken Wachstums in eine Sättigungsphase gelangt.

Zu selten wird diesen Produkt-Lebenszyklen der touristischen Produkte Rechnung getragen. *Daniel Fischer*, Management- und Marketing-Consulting in Niederwangen bei Bern, erwähnte am aft-Symposium ganz besonders die veränderten Ansprüche an die Tourismusverbände, deren Lebenszyklus sich in der heutigen Form dem Tiefpunkt zuneigt.

Drei Stossrichtungen

Als Schlussfolgerungen aus dem Symposium leitet *Peter Haimayer* vom aft drei Stossrichtungen ab: Eine zentrale Stossrichtung müsse in den Klein- und Mittelbetrieben der Verbesserung der Wertschöpfung gelten. Dies gelte in sehr hohem Masse für Österreich, stimmt aber im wesentlichen auch für die Situation in der Schweiz. Hierbei bedürfe es besonderer Anstrengungen, könnten doch die Preise aufgrund der immer grösseren Zahl an Mitbewerbern und wegen des niedrigen Preisniveaus in vielen ausseralpinen Destinationen nicht beliebig angehoben werden. Zu den Hauptansatzpunkten für die Erhöhung der Wertschöpfung zählten daher die Rationalisierung der Betriebsabläufe, an Funktionsabläufen und an der Nachfragesituation orientierte Investitionen sowie günstigerer Einkauf.

Ebenfalls wesentlich zu einem besseren Ergebnis beizutragen vermögen geeignete Kooperationsformen. Dabei denkbar seien gemeinsame Marktauftritte gemeinsamer Einkauf, gemeinsame Animation oder auch aus den Betrieben ausgelagerte Spezialaufgaben. Dank der heute verfügbaren Technologie werde zudem das Management von Kooperationen erleichtert.

Kooperationen böten, so Haimayer, zudem eine wertvolle Basis für ein integriertes Ortsmanagement. Es gelte, den ganzen Ort als ein Unternehmen zu betrachten und als ein Produkt zu vermarkten. Denn dem Gast sei es schlussendlich egal, wem was gehört und wer wo das Sagen hat. Für ihn sei entscheidend, dass seine Erwartungen erfüllt würden und dass er rasch und bequem zu seinen gewünschten Leistungen komme.

aft-Symposienreihe

Die dreiteilige aft-Symposiumsreihe zum Thema «Entwicklung und Professionalisierung im Tourismus» soll aktuelle und zukünftige Probleme und Herausforderungen im Tourismus thematisieren sowie Strategien, Visionen und konkrete Lösungsbeispiele zu deren Bewältigung diskutieren.

Das diesjährige Symposium fand vom 5. bis am 8. Juni statt. Der dritte und letzte Teil der aft-Symposiumsreihe wird vom 4. bis am 7. Juni 1995 wiederum in Kirchberg im Tirol durchgeführt werden. Zielgruppe des Symposiums sind Kaderpersönlichkeiten aus den Tourismusorganisationen und aus der Hotellerie.

Der Arbeitskreis für Freizeit und Tourismus an der Universität Innsbruck hat sich in den vergangenen Jahren mit der Symposienreihe «Wege zu einem intelligenten Tourismus» und mit der Erarbeitung von Orts- und Tourismusleitbildern auf der Basis des Konzepts des intelligenten Tourismus einen Namen gemacht. Der Arbeitskreis wird geleitet von *Peter Haimayer*, Professor für Geographie an der Uni Innsbruck. *STR*

Hoteltypische Managementkrisen

Der Tourismus ist, viel stärker als die meisten anderen Wirtschaftszweige, geprägt durch den direkten Kontakt zwischen dem Anbieter und den Kunden. Dies gilt in besonderem Masse für die Hotellerie und ganz speziell für die Ferienhotellerie, wo die Persönlichkeit des Betriebsleiters ein wesentlicher Bestandteil des Produkts ist und wo sein Management die Angebotsqualität ganz direkt und entscheidend beeinflusst.

Die Persönlichkeit des Hoteliers und seine herausragende Bedeutung für das Management des Betriebs, besonders in Klein- und Mittelbetrieben, steht deshalb laut *Manfred Kohl* von der Firma Kohl & Partner Tourismusberatung in Villach/Österreich oft in direktem Zusammenhang zu Managementkrisen im Hotelbetrieb. In seinem Referat am aft-Symposium in Kirchberg/Tirol hat Kohl neun Ursachen unterschieden, die zu solchen hoteltypischen Managementkrisen führen können:

- **Tiefe Frustration – keine Erfolgserlebnisse:**
  Die häufig massive Verschuldung der Betriebe und die damit verbundenen sehr hohen Zinslasten belasten das Betriebsergebnis sowie den betrieblichen Handlungsspielraum und damit auch den Hotelier.
- **Know-how-Defizite:**
  Während früher z.B. eine Kochausbildung für den Hotelier zu genügen vermochte, sind erweiterte Führungsqualitäten, Controlling- und Marketingkenntnisse etc. heute für eine leistungsfähige Betriebsführung unerlässlich.
- **Persönlichkeit des Hoteliers:**
  Häufig zu beobachten ist eine Disharmonie zwischen Hoteliers-Persönlichkeit und der Betriebsform des Hotels. Statt gesundem Selbstbewusstsein strahlt der Hotelier in höherklassigen Betrieben nicht selten eine gewisse Überheblichkeit aus.
- **Harmonie in der Führung ist verlorengegangen:**
  Weder absoluter Qualitätsanspruch noch absoluter Sparwahn sind taugliche Ansätze für das Management eines Hotels.
- **Ziele aus den Augen verloren:**
  Die fehlende Distanz zum eigenen Betrieb, bedingt durch die hohe Belastung des Betriebsleiters im Hotel, führt oft dazu, dass die wichtigsten Ziele nicht mehr erkannt und die Prioritäten falsch gesetzt werden.
- **Flucht in Ersatzbefriedungen:**
  Die obenstehend beschriebene Gefahr der Frustration führt in einigen Fällen auch zur Flucht in hotelfremde Ersatztätigkeiten (Hotelier als Golfer, Politiker etc.).
- **Nachfolgegeneration wird gebremst und resigniert:**
  Findet die Übergabe des Familienbetriebs an die nachfolgende Generation nicht rechtzeitig statt, wird die Motivation der jungen Hoteliersgeneration unnötig gebrochen.
- **Überlastung:**
  Nebst dem ohnehin sehr hohen Arbeitsaufkommen für einen Betriebsleiter können zusätzliche Rahmenbedingungen diese Belastung noch erhöhen: z.B. Single statt Betriebsleiter-Paar, ungeeignete Persönlichkeit, gesundheitliche Probleme etc.
- **Aussteigerdenken:**
  Der Traum der Väter wird oft zum Alptraum der Söhne und Töchter, die deshalb nicht selten lieber aussteigen möchten.

Diese neun gemäss Kohl am häufigsten zu beobachtenden und teilweise überspitzt formulierten Ursachen von Managementkrisen sollen Denkanstösse vermitteln zur Überprüfung der eigenen Situation im Hotelbetrieb. Schon bloss über das Bewusstsein um die möglichen Problemfelder, sind diese wesentlich einfacher zu bewältigen, als auf andere Art und Weise. *STR*

SWISSORAMA

Aargau

Auf ein ereignisreiches Jahr blickt der **Kur- und Verkehrsverein Baden/Ennetbaden** zurück. Trauer erweckte der Tod von Kurdirektor *Walter Wenger*. Punkto **Logiernächte, Umsatz und Ertrag** ist das vergangenen Jahr nach Ansicht von Geschäftsführerin *Blandina Werren* angesichts der Rezession **zufriedenstellend** ausgefallen. Die Logiernacht-Statistik 1993 schliesst mit 94 938 Übernachtungen um 1,2 Prozent besser als 1992 ab. Zu diesem positiven Ergebnis haben das renovierte Appartmenthaus «Résidence am Wasser», die Rehabilitationsklinik Freihof sowie die kontinuierlich renovierten Kur- und Stadthotels beigetragen. Auch die Zukunft sieht rosig aus: Eine israelische Investorengruppe will 150 Millionen Franken für eine neue Freizeit- und Bäderanlage mit einem 5-Stern-Hotel bereitstellen. *IA*

Basel

In Basel laufen unter der umsichtigen Leitung von *Dennis L. Rhein*, Vizedirektor des Verkehrsbüros, schon jetzt die Vorbereitungen für den STM Swiss Travel Mart vom 2. bis 4. April an. Bereits wurde das Programm in Sitzungen mit der federführenden Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) besprochen. In den nächsten Tagen sollen Broschüren mit Talons für den Basler STM verschickt werden, kündete Rhein an. *IA*

Baselland

Die bald 40jährige **Wasserfallenbahn bei Reigoldswil**, die einzige Luftseilbahn der Region Basel, muss **für rund 1,5 Millionen Franken saniert** werden. So lautet die Bedingung des Bundesamts für eine neue Konzession. Die Besitzerin, die Autobus AG Liestal (AAGL) will die Bahn zwar erhalten, aber die Kosten kann sie allein nicht tragen. Darum soll eine neue Trägerschafts-Gesellschaft gegründet werden, an der sich auch die Bevölkerung beteiligen kann. Mit Blick auf die Rettung der Weissenstein-Bahn in Solothurn ist eine solche Rettungsaktion nicht ohne Chancen. *IA*

Wallis

Der **Verkehrsverein Leukerbad** hat an seiner Generalversammlung tiefgreifende Sanierungsmassnahmen beschlossen. Um den Fortbestand des mit rund 20 Millionen Franken verschuldeten Verkehrsvereins zu sichern, wurde beschlossen, die eigene **Sportarena an eine Aktiengesellschaft abzutreten.** Am neuen Unternehmen beteiligen sich unter anderem auch die Gemeinde, die Burgerschaft, die Torrentbahnen sowie der Verkehrsverein, der auch in Zukunft für das Management und die Vermarktung des Sportzentrums verantwortlich wäre. Angesichts der schwierigen Finanzsituation und der nun in die Wege geleiteten Umstrukturierung konnte der Vorstand unter dem Präsidium von *Edelbert Grichting* überzeugt werden, ein weiteres Jahr im Amt zu bleiben. Neben den Finanzsorgen musste Leukerbad im Tourismusjahr 1993 einen Logiernächterückgang von 1,41 Prozent hinnehmen. *GER*

Berner Oberland

Seit Jahren pflegt Interlaken, das 1993 fast 100 000 japanische Logiernächte zählte, freundschaftliche Kontakte mit der japanischen Stadt Otsu. Dabei ist nun ein Geschenk angefallen, das der Oberländer Gemeinde einiges Kopfzerbrechen bereitet. Sie kommt nämlich in den Genuss eines kompletten **Ausstattung eines japanischen Gartens. Bauen muss ihn Interlaken freilich allein**, und um ihn zu finanzieren, hat die Gemeinde nun ein Spendeaktion lanciert. Gönner, die dabei mindestens 500 Franken springen lassen, bekommen dafür eine Urkunde, auf der ihr Obolus auch in japanisch festgehalten wird. *PG*

*

Die **Sportbahnen Wengernalp-Wixi**, ein Teil der Jungfraubahnen, die sich kürzlich zu einer Holding zusammengeschlossen haben, mussten im vergangenen Jahr einen **Verlust von fast 400 000 Franken** hinnehmen. Gegenüber 1992 sanken die Erträge um gut einen Fünftel auf 1,11 Millionen Franken, doch das Defizit liegt nicht nur an der geringeren Auslastung: 1992 wurde die Sesselbahn Wixi für knapp fünf Millionen Franken neu gebaut, und 1993 schrieb man schulbuchmässig rund einen Zehntel davon ab. *PG*

*

Der **Interlakner Mammutbaum**, der das Restaurant «Des Alpes» aus den Fundamenten zu heben droht, wird entgegen dem Entscheid des Gemeinderates vielleicht doch nicht gefällt. Innert weniger Tage kam nämlich eine **Gemeindeinitiative** zusammen, die in der Angelegenheit einen **Interlakner Urnengang** erzwingt. *PG*

Graubünden

Die Finanzierung von Verkehrsvereinen soll in Graubünden mit einer Tourismusförderungsabgabe breiter abgestützt werden. Angestrebt wird eine **gerechtere Verteilung** der **Finanzierungslast** nach dem Grundsatz: «Wer vom Tourismus profitiert, soll auch bezahlen.» Um die Umsetzung dieser Idee zu erleichtern, hat der Verkehrsverein Graubünden ein **Mustergesetz** ausgearbeitet. Dessen Kernpunkte sind neben der Tourismusförderungsabgabe eine Pauschalierung der Kurtaxen für die Parahotellerie. *FS*

Zentralschweiz

Zufriedene Gesichter an der Generalversammlung des **Verkehrsvereins Luzern**: Die Gründung des Sponsorenklubs Forum 2000 führte zu einer finaziellen Unterstützung des Vereins. Positiv wirkten sich die Aktion «Salut les romands» und die Aktivitäten rund um die wiederaufgebaute Kapellbrücke aus. Bereits im Vorfeld der Abstimmung über das neue Kunst- und Kongresszentrum nahmen Hoteliers Investitionen vor. Positive Auswirkungen erhofft sich Präsident *Alfred N. Becker* vom neuen kantonalen Gesetz, das höhere Kurtaxen und die Einführung einer Tourismusabgabe ermöglicht. Anstelle von *Fritz Studer* wurde *Rudolf Freimann* in den Vorstand gewählt. *JJA*

*

Nach vier Jahre langem Warten kann das **Verkehrshaus der Schweiz in Luzern** endlich das **Imax-Super-Filmtheater** verwirklichen. Die seit 1989 hängigen Beschwerden vor dem Bundegericht wurden zurückgezogen. Laut Verkehrshausdirektor *Fredy Rey* soll das 400 Plätze fassende Superkino mit einer sieben Stockwerke hohen Riesenleinwand, neuer Projektionstechnik und einer 6-Kanal-Digital-Tonanlage ausgerüstet und 1996 eröffnet werden. Noch ist die Finanzierung allerdings nicht gesichert, da sich der damalige Hauptsponsor angesichts des Rechtsstreits zurückgezogen hatte. Gegenüber der Luzerner Zeitung sprach Rey von Mehrkosten in der Höhe von 1,5 Millionen Franken. Die Gesamtkosten sollen sich auf 16 Millionen belaufen. Ursprünglich war 1991 zum Auftakt des zylinderförmigen Rundbaus die Vorführung des eigens zur 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft gedrehten Imax-Film vorgesehen. *VY*

Bundesrat Flavio Cotti, Aussenminister

«Die Schweizer Hotellerie muss innovativ bleiben»

Die schweizerische Tourismuswirtschaft müsse die Gastfreundschaft hochhalten, wenn sie beim ausländischen Gast Erfolg haben wolle, sagte Bundesrat und Aussenminister Flavio Cotti zur hotel + touristik revue. Cotti sprach an der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in Lenzerheide zur «Situation des Kleinstaates in Europa».

INTERVIEW:
ANDREAS NETZLE

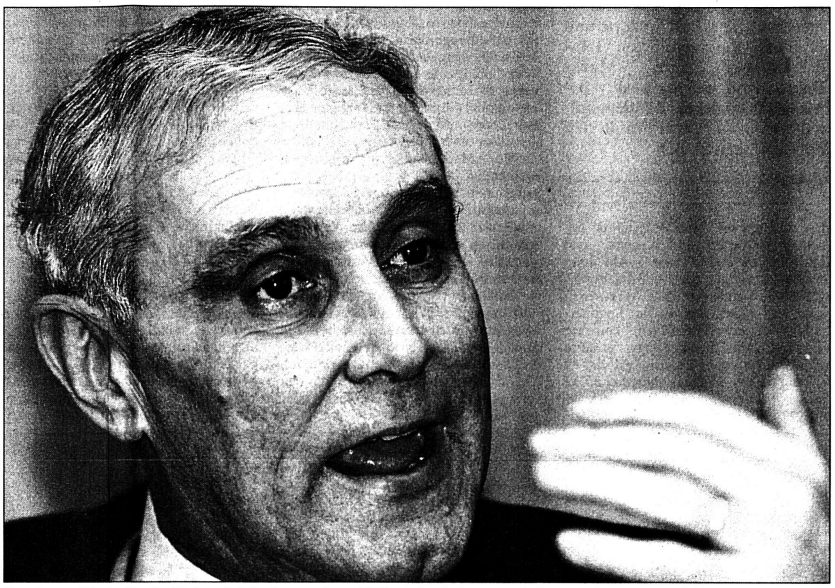
Sie, Herr Bundesrat Cotti, haben als Aussenminister intensive Kontakte mit ausländischen Regierungen. Wie schätzen Sie das Image der Schweiz bei Ihren Gesprächspartnern ein?
Ich meine, unser Image ist grundsätzlich sehr gut. Wir gelten als solide und zuverlässig. Ich möchte aber nicht verhehlen, dass wir vor allem nach dem letzten Abstimmungssonntag im Ausland teilweise auch als etwas eigenbrötlerisch und egoistisch angesehen werden.

Hat uns die am 12. Juni einmal mehr sichtbar gewordene Isolationshaltung auch bei unseren potentiellen Gästen im Ausland Sympathien oder gar Logiernächte gekostet?
Zuerst: Von Isolationshaltung kann man nicht sprechen. Wir haben wirtschaftlich weltweit sehr gute Kontakte. Aber jetzt zu Ihrer Frage: Ob die Anzahl Logiernächte nach dem 12. Juni zurückgeht, kann ich nicht beurteilen, da sind Sie die Fachleute. Ich denke aber, die ausländischen Feriengäste kommen primär, weil es ihnen in der Schweiz gefällt. Das heisst, Preis und Leistung müssen in einem für sie vorteilhaften Verhältnis stehen. Wobei sich die Leistung natürlich aus vielen verschiedenen Faktoren zusammensetzt.

Aussenpolitik ist in der Schweiz eng mit Wirtschaftspolitik verbunden. Was muss die Schweizer Tourismusindustrie tun, und wie würden Sie deren Leistungen im Ausland verkaufen?
Ich glaube, wichtig ist, innovativ zu bleiben, das heisst attraktive Angebote zu entwickeln und diese aktiv bei den entsprechenden Zielgruppen anzubieten. Im Zentrum steht dabei immer ein Mensch, der Gast. Die Gastfreundschaft unseres Landes müssen wir deshalb hochhalten.

Im CVP-Tourismus-Papier wird gefordert, vermehrt Einheimische im Gastgewerbe zu beschäftigen. Wie verträgt sich dies mit der sonst ausländerfreundlichen Haltung Ihrer Partei? Ist dies eine Konzession an die Stammtische?
Mitentscheidend für die Attraktivität eines Gastlandes ist seine Originalität. Dazu trägt sicher auch die Bereitschaft junger einheimischer Frauen und Männer bei, im Tourismusbereich tätig zu sein. Das Bestreben, vermehrt Schweizerinnen und Schweizer für das Gastgewerbe zu interessieren und zu gewinnen, heisst aber noch lange nicht, dass wir auf ausländische Arbeitskräfte verzichten wollen. Ohne sie käme unsere Fremdenverkehrswirtschaft gar nicht aus. Aber auch sie müssen so geschult sein, dass sie die berechtigten Qualitätsansprüche der Gäste erfüllen können – seien es nun Einheimische an Stammtischen oder Touristen aus dem Ausland.

Welches sind die von Ihnen persönlich bevorzugten Feriengebiete im In- und Ausland, und was schätzen Sie an diesen Orten besonders?



Bundesrat Flavio Cotti: «Es ist wichtig, innovativ zu bleiben, das heisst, attraktive Angebote zu entwickeln und diese aktiv bei den entsprechenden Zielgruppen anzubieten.» *Foto: Keystone*

In der Schweiz wandere ich sehr gerne, im speziellen in meinem Heimatkanton, dem Tessin. Frankreich gehört zu meinen Lieblingsländerr. Zu den Hotels muss ich sagen, dass ich Häuser mit «Cachet» den anonymen Bauten vorziehe. Ich bin ein Freund von Hotels mit Kultur, und mit Kultur meine ich sowohl die Gastronomie wie die Architektur

Herr Bundesrat, Sie waren während acht Jahren Präsident des ENTE Ticinese. Welches Ziel verbanden Sie mit dieser Tätigkeit?
Gemeinsam mit dem damaligen Direktor Marco Solari führten wir einen eigentlichen Wertewandel im Tessiner Tourismus ein. Wir suchten nicht den Massentourismus, sondern bemühten uns ganz gezielt, einen qualitativ hochstehenden Tourismus in unseren Kanton zu bringen. Dabei strebten wir Qualität auf allen Ebenen an, ohne dabei aber elitär zu werden. In unserem Verband hatten wir auch eine äusserst ersprissliche Zusammenarbeit mit dem heutigen Präsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins, mit Herrn Alberto Amstutz.

Staatliche Hotellerieförderung

Investitionsförderung besser als Zinskostenbeiträge

Drei Viertel der in den achtziger Jahren unterstützten Investitionen in der Hotellerie hätten ohne staatliche Bürgschaften oder Darlehen nicht wie geplant durchgeführt werden können. Ohne nennwenswerte Folgen auf die Investitionen blieben dagegen die Zinskostenbeiträge. Dies belegt eine Studie des Nationalen Forschungsprogramms «Wirksamkeit staatlicher Massnahmen».

ANDREAS NETZLE

Die tiefe Bettenbelegung ist die wesentliche Ursache der ungünstigen Ertragslage in vielen Hotels, schreiben die Unternehmensberater *Christian Hanser*, *Jürg Kuster* und *Guido Cavelti* in ihrer Studie*. Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) unterstützt deshalb die trotz der tiefen Rendite notwendigen Bauvorhaben mit Bürgschaften, Darlehen und Zinskostenbeiträgen. Mitte der achtziger Jahren wurde damit etwa ein Drittel aller grösseren Investitionen in der Schweizer Ferienhotellerie unterstützt. Ende 1993 betrug der Gesamtbestand der SGH-Bürgschaften und -Darlehen 367,1 Millionen Franken. Rund 4,2 Millionen Franken werden jährlich an Zinskostenbeiträgen ausgeschüttet. Der Bund unterstützte die SGH für ihre Fördertätigkeit seit Mitte der sechziger Jahre mit rund 120 Millionen Franken.

Die Untersuchung des Forschungsteams hat ergeben, dass die Gewährung von Direktdarlehen sowie Bürgschaften auf der Basis einer detaillierten betriebswirtschaftlichen Projektprüfung wirksame Unterstützungsinstrumente sind. Die Verbürgung eines Darlehens durch die SGH bot für die Banken in allen von Hanser/Kuster/Cavelti untersuchten Fällen «eine ausreichende Sicherheit für die Gewährung einer Hypothek». «Ohne diese Hilfeleistungen wären drei Viertel der geplanten Investitionen nicht in der vorgesehenen Art ausgeführt worden», heisst es im Bericht. In der Zeit nach der Investition hätten die geförderten Betriebe mehrheitlich höhere Umsätze pro Logiernacht und eine bessere Bettenbelegung verzeichnen können als in vergleichbaren Hotels. Hingegen lässt sich keine günstigere Entwicklung der Rendite (z.B. Cash-flow-Anteil am Umsatz) nachweisen. Umsatzsteigerungen würden durch die Kostenentwicklung nach erfolgter Investition (z.B. höhere Fremdkapitalkosten) oft weitgehend neutralisiert. Aus diesem Grund mussten verschiedene Hotels bereits mehrmals staatliche Hilfe in Anspruch nehmen.

Bauen allein genügt nicht

Die unterstützten baulichen Investitionen allein bewirken also meist keine nachhaltige Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der geförderten Betriebe. Dies weil die Finanzierung zukünftiger Investitionen ohne weitere staatliche Hilfe wegen fehlender investitionsbedingter Verbesserungen der Renditen ungesichert bleibt. Als weiteren Grund nennt die Studie den Umstand, dass der Innovationsgehalt der realisierten Investitionen und insbesondere der übergeordneten Betriebs- und Marketingkonzepte oft nicht ausreiche, um mit neuartigen Dienstleistungsangeboten zukunftsträchtige Märkte zu erschliessen. Die staatliche Investitionshilfe, so schliessen die Autoren, trage somit nicht zur längerfristigen Wettbewerbssteigerung bei, wenn sie nicht von anderen Massnahmen begleitet werde. «Auf Branchenebene», so der Bericht, «drohen deshalb unerwünschte strukturerhaltende Effekte».

«Anpassung an Struktur»

Die zweite Unterstützungsleistung, die Zinskostenbeiträge, seien bei den Hoteliers beliebt, weil sie in den ersten Jahren nach dem Um- oder Ausbau eine gewisse Verbesserung der Rendite bewirken, heisst es im Bericht. «In ihrer heutigen Dosierung vermögen die Zinskostenbeiträge jedoch keine Investitionen auszulösen.» Ziel jeder zukünftigen Form der Hotellerieförderung muss gemäss Studie sein, «zu notwendigen Strukturanpassungen beizutragen». Damit soll die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Hotellerie nachhaltig gestärkt werden. Dies setze «innovativ ausgerichtete Betriebs- und Marketingkonzepte sowie entsprechend konzipierte bauliche Investitionen» voraus, heisst es in der Studie abschliessend.

* Christian Hanser, Jürg Kuster, Guido Cavelti: Hotellerieförderung durch Bund und Kantone, Evaluation der Auswirkungen in der Hotellerie, Schriftenreihe Biga, Beiträge zur Tourismuspolitik Nr.3.

Optimierung der Hotellerieförderung

Es sei heikel, so die Autoren der Studie, Optimierungsansätze für eine künftige staatliche Hotellerieförderung zu entwickeln, wenn man die Förderungsziele nicht gewichte. Auf der einen Seite werde heute versucht, die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Ferienhotellerie (strukturpolitisches Förderungsziel) zu verbessern, auf der anderen wolle man die Hotellerie in den Randregionen des Berggebietes (regionalpolitisches Förderungsziel) stärken. Während das regionalpolitische Ziel der Förderung erreicht scheint (90 Prozent der unterstützen Betriebe liegen in Investitionshilfe-Gebieten), würde die strukturpolitische Zielsetzung nur teilweise erreicht. Es besteht laut Christian Hanser die «Gefahr strukturerhaltender Wirkungen».

Bürgschaften wirkungsvoll

Stehe die strukturpolitische Zielsetzung im Vordergrund, so müssten künftig unabhängig vom Standort diejenigen Betriebe unterstützt werden, die durch gezielte Investitionen die internationale Wettbewerbsfähigkeit erreichen könnten. Solche Hotels müssten «dank innovativen Ansätzen in der Betriebsführung und entsprechend ausgerichteten Investitionen Dienstleistungen anbieten können (z. B. Öko-Hotel, Systemhotellerie der unteren Preisklasse), mit denen sie sich gegenüber der Konkurrenz profilieren könnten», schreiben Hanser/Kuster/Cavelti.

Würde dagegen die regionalpolitische Zielsetzung ins Zentrum gerückt, so müssten die Unterstützungsleistungen konsequent auf Betriebe in einkommensschwachen Regionen konzentriert werden. Allerdings müsse auch eine regionalpolitisch orientierte Förderung darauf achten, möglichst marktnahe und erfolgversprechende Investitionsprojekte zu unterstützen. Die Studie erachtet die Gewährung von Bürgschaften auf der Basis einer fundierten Prüfung der Investitionsobjekte als wirksamstes Instrument der heutigen Hotellerieförderung, wobei eine marktnahe Abgeltung der Bürgschaften anzustreben sei.

Gleich lange Spiesse schaffen

Im Interesse eines optimalen Einsatzes der öffentlichen Mittel gelte es jedoch, «Modifikationen der beiden Hoteliers beliebten Zinskostenbeiträge ins Auge zu fassen», da die Zinskostenbeiträge in der heute üblichen Dosierung die Investitionstätigkeit kaum erhöhe. Die Wissenschaftler empfehlen entweder eine völlige Abschaffung der Zinskostenbeiträge oder eine auf den Einzelfall ausgerichtete Strategie, welche gezielte, stärker dosierte Beiträge vorsieht, um «zwischen den Betrieben im In- und Ausland gleich lange Spiesse im Bereich der staatlichen Unterstützung zu schaffen». *AN*

Gute Noten für die SGH

In ihrem Bericht stellen die Unternehmensberater der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH ein gutes Zeugnis aus: Der Vollzug der Hotellerieförderung der SGH sei geprägt von «hoher Kompetenz der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredite bei der Projektprüfung (ertragswertorientierte Betrachtungsweise)». Die SGH sei eine «attraktive Partnerin für Banken, die oft wenig Erfahrung im Hotel-Kommerzgeschäft haben». Die Unterstützungsgesuche der Hoteliers würden «rasch, sachgerecht und flexibel» bearbeitet. Es erfolge eine «gute Koordination mit ergänzenden Förderaktivitäten verschiedener Kantone». Und schliesslich motiviere die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredite mit ihrer Unterstützung die Hotellerie. Dem Hotelier werde «Sicherheit vermittelt, ein betriebswirtschaftlich vertretbares Projekt zu planen». *AN*

REKLAME

WEINKLIMASCHRÄNKE
EUROCAVE™

HYPRO
Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

Marktforschung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ)

Mit den Informationen zu den Anbietern gegangen

Die ersten von der SVZ-Marktforschung in Chur, Luzern und Freiburg durchgeführten Länderseminare zum Markt Deutschland werden positiv bewertet. Das nächste Länderseminar wird zum Markt Frankreich durchgeführt werden.

URS MANZ

Die im Rahmen von «SVZ Input», der neu konzipierten Publikations- und Informationstätigkeit der Abteilung Marktforschung der SVZ durchgeführten Länderseminare haben sich sehr gut angelassen. «Die Seminarteilnehmer erwarteten mehr konkrete Tips zur Marktbearbeitung», erklärte *Monika Knöpfel*, Leiterin Marktforschung bei der SVZ das eigentliche Ziel dieser Länderseminare. Besucherreaktionen auf das erste dieser eintägigen Seminare, auf das in Chur, Luzern und Fribourg durchgeführte Länderseminar Deutschland ergaben, dass die gewählten Workshop-Themen mit externen Referenten als Fachexperten die Bedürfnisse der rund 160 Seminarteilnehmer aus dem Tourismus und aus der Hotellerie abdeckten und ihnen Basisinformation für ihre Marktbearbeitung vermitteln konnten.

Aufgrund der eingegangenen Antworten auf einem Fragebogen zu diesem ersten Länderseminar klärt man bei der SVZ nun ab, ob sich die Teilnehmer künftig unter drei angebotenen Workshops für zwei entscheiden müssen. Zudem soll die Teilnehmerzahl pro Workshop auf 25 – 30 Teilnehmer beschränkt werden. Gewünscht würden auch Fallstudien, die dann in kleinen Gruppen bearbeitet werden könnten, erklärt Monika Knöpfel. Die nächsten Länderseminare würden voraussichtlich im Dezember über Frankreich und im Januar über die USA durchgeführt werden. Es muss vorerst aber noch abgeklärt werden, ob es keine Terminkollisionen mit anderen Tourismus-Veranstaltungen gebe.

Alle Bulletins bis Ende 1994

Bis Ende 1994 werden sämtliche Länderbulletins zu den von der SVZ bearbeiteten Märkten erscheinen: Im August «Japan», «Belgien/Luxemburg» und die «Nordischen Länder»; im Oktober «Spanien», «Italien», «Kanada» und «Frankreich». Ende Jahr werde ein Quervergleich herauskommen, wo die Daten der einzelnen Länder einander gegenübergestellt würden, erklärte Monika Knöpfel. Von denjenigen Ländern, von denen bereits Länderbulletins herausgekommen sind, dies betrifft Grossbritannien, die Niederlande, Österreich, die Tschechei und die Slowakei, würden jeweils nach einem Jahr Up-Dates herauskommen, wo die neuesten Entwicklungen, Trends und Prognosen festgehalten würden.

Länderstudien

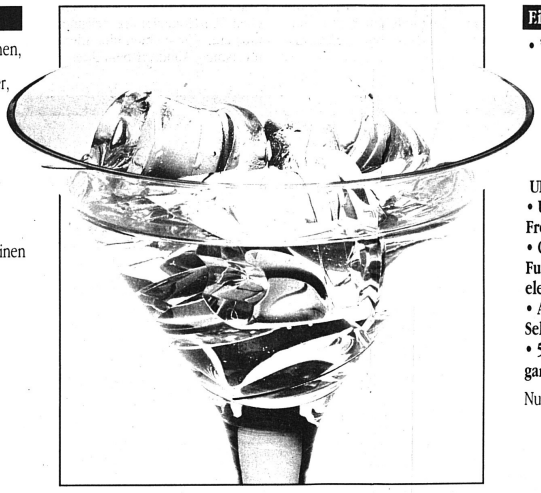
Die von der Schweizerischen Verkehrszentrale ins Leben gerufenen Länderseminare werden begleitet von einer zweiteiligen ausführlichen Länderstudie. Darin werden einerseits die aktuellsten Marktdaten, Kundenpotentiale und Zielgruppen des jeweiligen Marktes vorgestellt und andererseits die neuesten Tips für die Marktbearbeitung zusammengestellt, so zum Beispiel zur jeweiligen Reisebranche, den Medien und den Messen. Die zum Länderseminar Deutschland herausgekommene Länderstudie Deutschland kann bei der SVZ in Zürich für SVZ-Mitglieder für 150 Franken und für Nichtmitglieder für 250 Franken bezogen werden. *UM*

Scotsman Eismaschinen: die meistverkauften in der Welt.

N. 1 in der Welt

Scotsman Eismaschinen, Ihre besten Mitarbeiter: sicher, verläßlich und unermüdlich.

Das breiteste Produktionsprogramm der Welt mit mehr als 400 Maschinen die 7 verschiedene Eissorten herstellen können: wählen Sie das geeignetste Modell für Ihre Branche.



Einige Merkmale

- "Total Quality" ISO 9001 Bescheinigung
- Nach internationalen technischen Sicherheitsund hygienischen Normen zugelassen (VDE-GS-SEV-UL-NSF-WRc)
- Umweltfreundliches R22 Freon
- Optimale Leistung und Funktionssicherheit durch electronische Steuerung
- Automatisches Selbstreinigunssystem
- 5.000 Servicestellen in der ganzen Welt

Nur Scotsman kann soviel bieten!

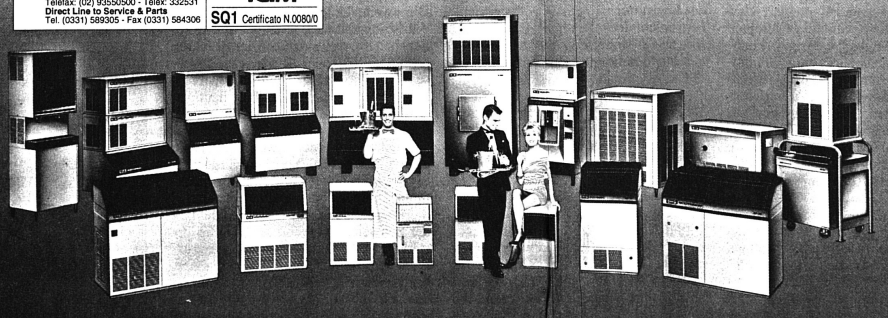
SCOTSMAN

Über 400 Modelle mit 7 Eissorten.

Certified ISO 9001 TOTAL QUALITY

FRIMONT s.p.a.
Via Puccini, 22
20010 BETTOLINO DI POGLIANO
(Milano) ITALY
Tel. (02) 93960.1 (Aut. Sel.)
Telefax: (02) 9350500 - Telex: 332531
Direct Line to Service & Parts
Tel. (0331) 589305 - Fax (0331) 584306

ICIM SQ1 Certificato N.0080/0



Tessin

Freizeitpark in Monteforno?

Die Schliessung der Monteforno-Werke in Bodio hat für Schlagzeilen gesorgt. Zur Zeit spurtet ein Rettungskomitee aus Vertretern des Kantons Tessin, den Leventina-Gemeinden, von Gewerkschaften und von der Von Roll mit dem Schicksal um die Wette und sucht nach einem neuen Patron für die Stahlküche im Tal. Rund ein Dutzend Offerten sind mittlerweile beim Wirtschafts- und Finanzdepartement in Bellinzona eingetroffen. Unter anderem eines von der Zuger Promotionsfirma Ropro, die das heutige Stahlwerk unter dem Namen «Rail World» in einen Erlebnispark für Einheimische und Touristen verwandeln will.

Das Projekt sieht einen gigantischen Freizeit- und Erlebnispark mit der grössten Schweizer Modelleisenbahnanlage im Zentrum des Areals vor. Daneben sollen eine Wildweststadt, ein Motel, Restaurationsbetriebe und ein riesiger Lunapark entstehen. Das Personal der heutigen Monteforno soll übernommen und umgeschult werden.

Nicht erwähnt wird, dass «Rail World» in Bodio in einer typischen Industriezone, weitab der erschlossenen Tourismusregionen zu stehen käme. Zu stören braucht das die Zuger Ropro, die bislang vor allem als Promotorin des österreichischen Nationalzirkus von *Louis Knie* von sich reden machte, nicht. Nach ihren eigenen Angaben stehen neben dem Monteforno-Areal weitere Standorte zur Disposition. Einer am Bodensee, einer in St. Moritz und einer auf einem Privatgelände im südlicheren Tessin. *FL*

LESERBRIEFE

IVA e votazioni

La votazione del Consiglio Nazionale in merito all'IVA mi spinge a fare alcune riflessioni.

1) ancora una volta i nostri governanti hanno dimostrato in che considerazione tengono il settore turistico e gli alberghi.

2) per l'ennesima volta si è notata la totale mancanza di nostri rappresentanti in parlamento.

3) non sono convinto che l'importo di 130 – 150 millioni ai quali l'On. Stich non voleva «rinunciare» accordando un tasso agevolato (unicamente sull'alloggio) venga poi effettivamente versato nelle casse federali. Anzi, rischierà di perderne anche in misura maggiore poichè con questa decisione il settore alberghiero (in buona parte produttore di beni d'esportazione) perderà ulteriormente competitività nel confronto internazionale.

Con il tasso al 6,5% testè deciso dal Parlamento l'infrastruttura alberghiera subirà un ulteriore contraccolpo, poichè sopravviveranno solo le aziende solide che producono ancora un discreto valore aggiunto.

Se tale ristrutturazione (Gesundschrumpfung) può considerarsi positiva per il mercato ci si pone però la domanda se è giusto che il governo intervenga in misure di politica economica con strumenti fiscali.

Mi meraviglia inoltre che siano stati i socialisti ad affossare il tasso agevolato, penalizzando proprio le regioni periferiche meno favorite (stagionali) nonchè le piccole e medie aziende, strutture importantissime per l'economia elvetica.

Produrremo più disoccupati, meno investimenti e non incitiamo giovani imprenditori ad assumersi responsabilità, confrontati solo ancora con rischi, ma senza grandi prospettive di rendimento.

Avevo sostenuto l'IVA al momento della votazione nello scorso novembre.

Da albergatore non posso però nascondere l'amarezza per una ulteriore dimostrazione di mancanza di sensibilità del nostro governo verso un settore già confrontato con enormi problemi.

Dopo l'esito di recenti votazioni (Spazio economico, Alptransit, Naturalizzazioni semplificate ,di giovani) non resta che presentare in Parlamento un'altra mozione: obiglare tutti gli svizzeri, governo e funzionari compresi, a trascorrere le loro vacanze in Svizzera. Avremo la certezza di pagare un'IVA giusta, di incrementare i pernottamenti del 70% senza intaccare i pochi fondi di promozione del rinnovato Ufficio Nazionale Svizzero del Turismo, di creare posti di lavoro, di incentivare gli investimenti e di vedere meno stranieri in giro a tutto vantaggio della nostra identità...

Con la soddisfazione di tutti. O forse no?

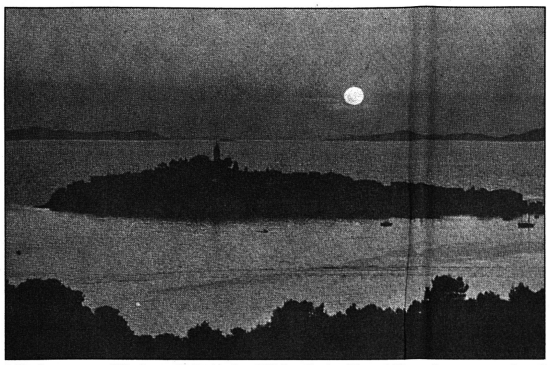
Corrado Kneschaurek, Presidente Società albergatori di Lugano e dintorni.

Schweizerische Verkehrszentrale SVZ

Neu in den USA: «Swiss Travel Experience»

Die «Swiss Travel Experience» (STE) löst ab 1995 die «Swiss Travel Show» ab. Mit diesem neuen Werbeauftritt in Nordamerika will die Schweizerische Verkehrszentrale, in Zusammenarbeit mit der Swissair, den veränderten Bedürfnissen der Nachfrager Rechnung tragen. Das Konzept wurde in diesen Tagen vorgestellt.

MICHAEL HUTSCHNEKER



Mit dem neuen Werbeauftritt in den USA, «Swiss Travel Experience», werden 6 Themeninseln angeboten. *Foto: zvg*

«Zuerst wollte ich selbst eine ‹Swiss Travel Show› (STS) sehen», erklärte *Joe Bühler*, SVZ-Direktor der USA, anlässlich einer Präsentation eines neuen Werbeauftritts in den USA, «und jetzt weiss ich, dass es Zeit ist für eine Änderung». Die in den vergangenen Jahren im nordamerikanischen Markt an den Swissair Gateways durchgeführten STS-Werbereisen haben weisen offensichtlich Ermüdungserscheinungen auf. Speziell der diesjährige STS habe gezeigt, dass es immer schwieriger werde, qualitativ gute Nachfrager für einen Besuch zu gewinnen. Unzählige Anbieter würden nämlich ähnlich aufgebaute Workshops mit Buffets offerieren.
«Switzerland Travel Experience» (STE) heisst das neue Zauberwort welches die STS ablösen und obigem Trend entgegenwirken soll. Dabei steht die Idee im Vordergrund, den Anlass in die bereits im laufenden Jahr lancierte Werbekampagne unter dem Titel «Look no further. Switzerland.», welche auch 1995 weitergeführt wird, einzubetten.

Reif für die Inseln

Wie Bühler den Vertretern des Schweizer Tourismus im weiteren erläuterte, soll mit diesem Konzept dem Nachfrager ein bleibendes Erlebnis der Schweiz übermittelt und zugleich eine wirksame Ergänzung zur Werbekampagne geboten werden. Da bei den Reisebüros die Weiterbildung eine zunehmend wichtigere Rolle einnehme, soll die STE gleichzeitig einen Trainingsaspekt unter dem Titel «Switzerland Travel Academy» beinhalten. Diese Seminare werden von der SVZ und der Swissair organisiert. Dabei sollen externe Fachexperten über aktuelle Themen der Reisebranche unter Einbezug der entsprechenden Schweiz-Angebote referieren.
Zentraler Punkt der STE ist der Auftritt aller Anbieter in den sechs Themeninseln. Dabei kann jeder Teilnehmer selbst entscheiden, welchem Thema er sich widmen möchte. In jeder Insel sind die Logos der betreffenden Organisationen auf einer Litfasssäule aufgeführt. Im weiteren verfügt jede Insel über eine Bühne, auf welcher eine themenbezogene Animation stattfindet. Nachfrager sollen diese Inseln im 30-Minuten-Intervall besuchen, wobei nebst der allgemeinen Themenvorstellung auch auf individuelle Wünsche der Einkäufer eingegangen werden soll. Jeder STE-Teilnehmer muss sich verpflichten, Angebote mit den sechs Themen aus der genannten Kampagne zu kreiren, welche dann in der Broschüre «Switzerland - Vacation Planner» zusammengestellt werden. Neu wird die Broschüre konkrete Angebote beinhalten (analog einem Veranstalter-Katalog), so dass sich der Benützer konkret etwas vorstellen kann.

Und soviel kostet es...

In Sachen Teilnahmegebühren betonte *Werner Baumann*, Swissair-Marketingleiter für Nordamerika, dass es sich um realistische Kalkulationen handelt. Das Package für eine STE-Teilnahme kommt auf 10 000 US Dollars zu stehen. Ein Eintrag im Vacation Planner (ohne STE-Teilnahme) wird mit 3000 Dollars veranschlagt und eine Beteiligung an der Direct Mail-Aktion mit 750 000 Exemplaren und zirka 3 Millionen Lesern muss mit 15 000 US-Währungseinheiten budgetiert werden.
Zwischen den beiden STE-Durchführungsdaten (Ostküste: 23./24. Januar 1995 / Westküste: 2./3. Februar 1995) findet vom 25.1. bis 1.2. 1995 ein sogenanntes «Hot Call-Programm» statt. In dieser Zeit werden durch die Organisatoren Einsatzpläne für sales calls in Swissair Gateways sowie in den sogenannten «secondary markets» vorbereitet. Dabei werde von jedem Verkaufsteam erwartet, dass es hauptsächlich die gesamte Schweiz als Destination verkauft.

Das Produkt stimmt!

«Look no further. Switzerland». Unter diesem Titel hat die Schweizerische Verkehrszentrale in Zusammenarbeit mit der Swissair und American Express in diesem Frühjahr in 13 führenden amerikanischen Monatsmagazinen und Wochenzeitschriften eine Kampagne lanciert, welche der Neupositionierung der Marke Schweiz in den USA dienen soll. Der SVZ-Direktor für die USA, *Joe Bühler*, konnte vor einigen Tagen in Zürich festhalten, dass die Kampagne ihre Ziele in hohem Masse erreicht hat. Die Resultate einer Umfrage seien von viel Optimismus geprägt und es habe sich gezeigt, so Bühler, dass es in den USA noch einige Märkte gibt. «Offenbar stimmt das Produkt», konnte der SVZ-Vertreter abschliessend zu Protokoll geben. *HU*

Hotelaufenthalte in der Schweiz

Negative Entwicklung der Logiernächte im Mai

Nachdem der hotelorientierte Fremdenverkehr in der Schweiz im ersten Quartal 1994 positive Monatsresultate aufgewiesen hatte, folgte im April eine Abschwächung um 6,3 Prozent. Für den Monat Mai 1994 zeigen die ersten provisorischen Daten erneut eine negative Entwicklung der Hotellogiernächte.

Wie das Bundesamt für Statistik (BFS) mitteilt, sank die Zahl der Übernachtungen in der Schweizer Hotellerie im Vorjahresvergleich um 2,8 Prozent auf 2,19 Millionen (- 62 500). Die Nachfrage der Schweizer Wohnbevölkerung verringerte sich dabei um 3,7 Prozent auf 861 000 (- 33 000), jene der ausländischen Kundschaft um 2,2 Prozent auf 1,32 Millionen Aufenthalte (- 29 500). Rückläufig war der Einreisetourismus vor allem aus Frankreich (- 18,8 Prozent oder 15 100 Übernachtungen weniger als im Vorjahr), aus Italien (- 17,6 %/1 11 700), aus dem Vereinigten Königreich (1 7,3 %/- 7 800) sowie aus den USA (- 4,7 %/- 8 600), während insbesondere aus der BR Deutschland (+ 1,5 %/+ 6 900) eine Mehrfrequenz registriert wurde.
Vom Januar bis Mai 1994 registrierten die Schweizer Hotelbetriebe 13,48 Millionen Logiernächte, etwa gleich viel wie in den ersten fünf Monaten des Vorjahres. Dieses Resultat – langfristig auf dem zehnten Platz – liegt, trotz der zum Teil noch immer ungünstigen konjunkturellen Situation, weniger als ein Prozent unter dem durchschnittlichen Januar/Mai-Stand der vorangegangenen zehn Jahre. Während sich die Nachfrage aus dem Inland um 0,8 Prozent auf 5,55 Millionen abschwächte, erhöhte sich die Zahl der Aufenthalte von ausländischen Besuchern leicht auf 7,93 Millionen (+ 0,5 %). Die stärkste Zunahme war dabei bei der Kundschaft aus der BRD zu verzeichnen (+ 53 000 Logiernächte/+ 1,7 %), gefolgt von den Gästen aus den Niederlanden (+ 36 000/+ 10,3 %) und aus den USA (+ 12 000/+ 2,1 %). Rückgänge wurden vor allem aus Italien (- 61 000/- 14,4 %), dem Vereinigten Königreich (- 50 000/- 7,7 %) und aus Frankreich (- 29 000/- 4,7 %) registriert.. *BFS*

Logiernächte im Hotel

HERKUNFT	MAI 1994			JANUAR BIS MAI 1994		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 84–93	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 84–93
Insgesamt	2185	– 2,8	– 5,2	13 482	– 0,1	– 0,8
Inland	861	– 3,7	– 7,4	5 550	– 0,8	– 3,8
Ausland Total	1324	– 2,2	– 3,7	7 932	+ 0,5	+ 1,4
Deutschland	467	+ 1,5	+ 5,9	3 230	+ 1,7	+21,7
USA	174	– 4,7	–12,7	595	+ 2,1	–12,0
Grossbritannien	98	– 7,3	–20,4	597	– 7,7	–16,9
Frankreich	65	–18,8	–15,8	592	– 4,7	–16,6
Italien	55	–17,6	–19,2	362	–14,4	–15,0
Niederlande	50	+ 0,1	+ 7,5	386	+10,3	+20,0
Belgien	26	+ 8,4	+10,9	406	– 2,2	+12,2
Übriges Ausland	389	+ 1,2	– 1,8	1 764	+ 5,2	– 9,8

LESERBRIEFE

Chancen erkennen

«htr» Nr. 25 vom 23. Juni 1994, «SHV warnt vor SBB-Halbtax-Aktion»
Am Anfang stand, wie immer, die gute Idee: Eine kleine Anzahl Schweizer Hotels sollen Besitzern eines Halbtax- oder Generalabonnements während einer bestimmten Zeitspanne und an durch diese Hotels frei wählbaren Wochentagen 50 Prozent Ermässigung auf dem Zimmerpreis gewähren. Unter anderem soll auch touristischer Reiseverkehr mit Übernachtungen ausgelöst werden. Zudem haben die beteiligten Hotels die Möglichkeit, freie Kapazitäten auszulasten. Die Gegenleistung der SBB besteht, vor allem im kommunikativen Bereich, mit Massnahmen, die das riesige Potential von rund 2 Millionen Abonnementsbesitzern anspricht. Diese Ideenskizze haben wir dem SHV zur Begutachtung zugestellt. Wenn nun *Hans Geiger* diese Aktion ablehnt, akzeptiere ich diese Meinung. Nicht akzeptieren kann ich hingegen die Aussagen des SHV in der *hotel + touristik revue*, die die SBB als einseitige Nutzniesser darstellen und die Aktion mit dem Begriff «Dumping» abtun. Solche Aussagen sind in keiner Weise haltbar. Ich bin überzeugt, dass es in der Schweiz Hoteliers gibt, die trotz der «Warnung» von Herrn Geiger die Chancen einer derartigen Zusammenarbeit erkennen. Die SBB werden ihre Bemühungen um Kooperationen weiterführen und für interessierte Hotelpartner offen sein.
Martin Enz
SBB, Direktion Personenverkehr

INTERVIEW

Incentives sind im Kommen

Edith Strub, Präsidentin von Swiss Congress & Incentives

Edith Strub, die Direktorin des Verkehrsvereins der Stadt Zürich und neue Präsidentin von Swiss Congress legt ihr Schwergewicht auf die Beibehaltung des erreichten Qualitätslevels.

Frau Strub, herzliche Gratulation zu Ihrer Wahl. Die sachlichen Diskussionen über einen allfälligen Umzug Ihres Geschäftssitzes oder über die Marktstrategie verliefen an der GV sehr engagiert?

Nein, nein. Eine Identität haben wir. Und unsere Mitglieder stehen voll hinter Swiss Congress. Aber sehen Sie, wir stehen in einem Markt, der sich ständig im Wandel befindet, dem man sich laufend neu anpassen muss. Deshalb ist es äusserst positiv, wenn die Diskussionen bei uns ständig in Gang gehalten werden.

Ein Bein von Swiss Congress sind die Incentives. Diese hatten in den wirtschaftlich angespannten Zeiten an Bedeutung verloren. Wie beurteilen Sie die aktuelle Situation?
Die Incentives sind – wenn auch nicht in unmittelbarer Zukunft – wieder im Kommen. Der Hauptmarkt für Incentives ist Nordamerika. Im Moment setzt Amerika aber noch voll auf Cruises. Cruises sind derzeit unser grösstes Hindernis für Incentives.

Welche Trends zeichnen sich im Kongresswesen für die nähere Zukunft ab?
Der Trend läuft ähnlich wie beim Messewesen: die Kongresse werden kleiner und fachspezifischer. Die Mammutveranstaltungen sind derzeit weniger gefragt. Und das kommt der Schweiz sicher entgegen.

GV Swiss Congress & Incentives

Näher an das Geschehen

An der Generalversammlung von Swiss Congress & Incentives in Lugano gaben der geplante Wechsel des Geschäftssitzes von Montreux nach Zürich zu reden sowie Kompetenzfragen bezüglich der Marktbearbeitung. Ohne Probleme ging die Wahl der Zürcher Verkehrsdirektorin Edith Strub als neue Präsidentin von Swiss Congress über die Bühne.

FRED LAUENER

Swiss Congress möchte näher ans «Zentrum des Geschehens». Aus diesem Grund plant der Vorstand den Umzug des Geschäftssitzes von Montreux nach Zürich. Favorisiert wird die Anmietung von Räumlichkeiten bei der Schweizerischen Verkehrszentrale. Eine entsprechende Anfrage ist dort derzeit hängig. Dieses Vorgehen stiess an der Generalversammlung nicht nur auf Zustimmung. So wurde argumentiert, dass mit einem Wechsel des Sitzes die erzeitige Geschäftsführerin *Elisabeth Hayoz* nur schwer bei der Organisation gehalten werden könne. Mit einem Abgang von Hayoz würde aber viel operatives Knowhow verloren gehen, argumentierte etwa *Hans-Peter Ryhiner* vom Verkehrsverein Basel. Dieser und weitere Einwände wurden vom Vorstand zur Prüfung entgegengenommen.

Frage der Marktbearbeitung

Ebenfalls andiskutiert wurde einmal mehr die zentrale Frage der Marktbearbeitung. Soll Swiss Congress diesbezüglich künftig aktiver werden, oder soll Akquisition weiterhin einzig durch die Mitglieder, die Verkehrsvereine also, betrieben werden? Die Frage blieb offen.
Im weiteren gab der Vorstand bekannt, in diesem Jahr auf seine traditionelle Fachmesse SCIM zu verzichten.
Weil der bisherige Swiss Congress-Präsident *Michel Ferla* ab kommendem September als Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale in Paris amten wird, musste die GV einen neuen Vorsitz der Organisation wählen: So wird Swiss Congress künftig von einer Frau präsidiert. Edith Strub, Direktorin des Verkehrsvereins Zürich.

REKLAME

Lucas Merckaert, Hotel Albana, St. Moritz, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

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

NEU!
1L-Pfand-
flaschen
und praktischer Harass mit Griff
granini®
Ti Amo!

Gästeverhalten

Senioren haben ihre eigene Speisekultur

Das Verbraucher- und damit auch das Gästeverhalten ändert sich. Der Konsument stellt höhere Ansprüche an Qualität und Zubereitung der Speisen. Was aber manch ein Hotelier oder Wirt nicht begreift: Senioren gehören zu den sensibelsten Verbrauchern. Und sie bilden ein an Bedeutung wachsendes Marktsegment des Gastgewerbes.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Wer auf die Empfindungen der wachsenden Zahl der Senioren eingeht, hat den Schlüssel zu einer neuen, kauffreudigen Gästequelle gefunden. Und das ist leichter zu realisieren als vielfach angenommen, meinte Professor *Wilfried Diebschlag* von der Technischen Universität München in einem Vortrag anlässlich des 2. Internationalen Wirtekongresses für Hotellerie und Gastronomie in München.

Ein wachsendes Marktsegment

Für Millionen alter Menschen entwickelt sich das Gasthaus oder das Café zum zweiten «Alterszuhause»; in Ländern mit traditioneller Kaffeehauskultur wie Österreich etwa, findet man sie täglich in Scharen. Die Gastgewerbe-Branche wird es Ende dieses Jahrhunderts verstärkt mit Senioren zu tun haben, die über 60 Jahre alt sind und ein ausgeprägtes Gesundheitsbewusstsein entwickelt haben. Ob eine Gaststätte «in» oder «out» ist, entscheidet nach den Worten Diebschlags primär das Speiseangebot. Dabei geht es aber nicht allein um dessen Zusammenstellung, sondern um Vielfalt, Schmackhaftigkeit, Speisetemperatur und Gesundheitsaspekte.

Für viele alte Menschen entwickelt sich das Gasthaus zum zweiten Zuhause *Foto: htr*

Speisekarte anpassen

«Auf der Speisekarte könnte künftig stehen, ob die Gerichte kalorienarm oder -reduziert sind, wieviel Fett und Zucker darin verarbeitet sind und wie hoch der Anteil wesentlicher Mineralstoffe (Magnesium, Calcium sowie Vitamine) ist», sagt Diebschlag. Auch die «Schadstoffarmut» werde in unseren Zeiten zum entscheidenden Faktor: So sei es sicher kein überdrehter Marketing-Schachzug mehr, wenn die Speisekarte künftig den Vermerk «Rindfleisch aus BSE-freier Zucht» ausweise.

Nährstoffdichte Speisen

Gastronomen müssen sich stärker in die Senioren hineinversetzen, fordert Diebschlag. Dazu muss sich der Wirt simpelste Veränderungen klarmachen, etwa diese: Alte Menschen leiden eher unter chronischem Nährstoff-Mangel. Sie brauchen also Speisen mit einer hohen Nährstoffdichte. Die erzielt aber nur der Koch, der frische Produkte schonend in Mikrowelle oder Schnellkochtopf zubereitet. Nur was frisch und minutengenau zubereitet und ohne Verzögerung im Service auf dem Tisch lande, genüge den Ansprüchen an Geschmack und Nährstoffdichte. Keinesfalls lächerlich findet Diebschlag das Bild des Kellners, der die Bestellung vom Gästetisch aus per Handy an die Küche weitergibt. . .

Senioren bevorzugen zudem leicht verdauliche Gerichte – weil der Wangen-Kaumuskel nicht mehr so kräftig zubeisst. Und weil die Verdauung nicht mehr so gut klappt, braucht das Essen mehr verdauungsfördernde Substanzen. Dazu zählt der Wissenschaftler nicht nur Weizenkleie und Leinsamen, sondern auch sauer angemachte Salate, pflanzliche Gewürze und Mineralwasser.

Gesundheitsideen umsetzen

Alle wesentlichen Ernährungs- und Gesundheitsfragen, die uns heute bewegen, lehrte übrigens schon Hippokrates vor 2500 Jahren. Der Arzt von Kos, der 460 bis 377 v. Chr. lebte, verewigte seine Ansichten in vielen Schriften. Unter anderem sprach er über die «gesunde Lebensweise, die Nahrung, Diäten und Umwelteinflüsse (Wind, Wasser, Gegenden). «Aber wir alle stehen immer noch am Anfang einer allgemeinen Umsetzung dieser Gesundheitsideen», sagt Professor Diebschlag.

In seinem Vortrag ging er weiter zu den anderen «banalen Dingen» des gastgewerblichen Alltags – zum Beispiel Ambiente, Hygiene, Ruhe –, über die die meisten Wirte viel zu leicht hinweggehen. Wer Ambiente vermittelt, schafft bei Senioren Vertrauen und Familiengefühl; auf bequemen Stühlen bleiben sie länger sitzen und konsumieren damit mehr; penible Hygiene auf Toiletten gibt ihnen ein Gefühl der «Sicherheit» und Ruhe im Lokal (keine störenden Geräusche aus Küche, Toiletten, Nachbarräumen) vermittelten ein Gefühl häuslicher Geborgenheit. Diebschlag: «Die Prioritätenfolge des Geldausgebens hat sich verschoben. Das Hotel- und Gaststättengewerbe muss ideenreich für den Aufstieg trainieren. Aber das kann es nur erfolgreich, wenn viele neuen Kenntnisse die Basis bilden.» Bei diesem Schlusssatz versteht es sich von selbst, dass Senioren und Speisekarten da nur einen einzigen Ansatzpunkt bieten.

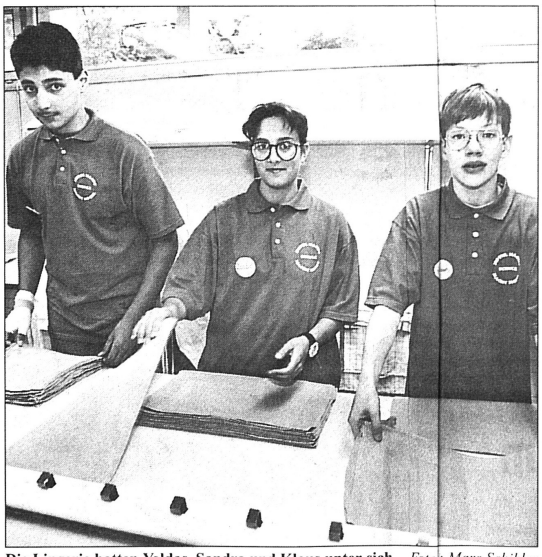
Hotel Worbenbad, Worben

Schüler managen eine Woche lang ein Hotel

Eine ganze Woche lang war das Hotel Worbenbad in Worben ganz in der Hand von Achtklässlern, die ihre Aufgabe – inklusive einem Bankett für 80 Personen mit Bravour bewältigten.

Die Idee hatte Küchenchef *Beat Weibel.* Von der Primarschule Kirchenfeld in Lyss, der Leitung und den Mitarbeitenden des Hotels Restaurant Worbenbad wurde sie mit Begeisterung aufgenommen und umgesetzt. Die Gäste, die von einem Plakat erfuhren, dass der 3-Stern-Gastbetrieb vorübergehend von 22 Schülerinnen und Schülern «übernommen» werde, reagierten wohlwollend. In einem achtwöchigen Projektunterricht zum Thema «Tourismus in der Schweiz» wurde der Rahmen abgesteckt, die unregelmässigen Arbeitseinsätze besprochen, die Arbeitswege per Velo erkundet. «Unsere Motivation für diese Aktionswoche war vor allem die Schule gegen aussen zu öffnen», erklärte der Lehrer *Arnold Stalder.*

In der Praxis entpuppte sich die strenge Arbeit in der Hotellerie trotz den Vorbereitungen als psychisch und physisch sehr anspruchsvoll. Doch die Jugendlichen nahmen die ungewohnten Einsätze lernbereit und einsatzwillig auf sich und leisteten ganze Arbeit, liebevoll und diskret betreut vom Hotelpersonal. Innert kurzer Zeit ersetzte ein talentierter Schüler den Casserollier, während seine Kameraden und Kameradinnen souverän mit Tellern und Platten zwischen den speisenden Gästen zirkulierten. Housekeeping und der Dienst im Hallenbad gehörten nebst Küche und Service zu den Aufgaben, welche die in vier Gruppen aufgeteilte Klasse wahrnahm.



Die Lingerie hatten Yoldas, Sandra und Klaus unter sich. *Foto: Marc Schibler*

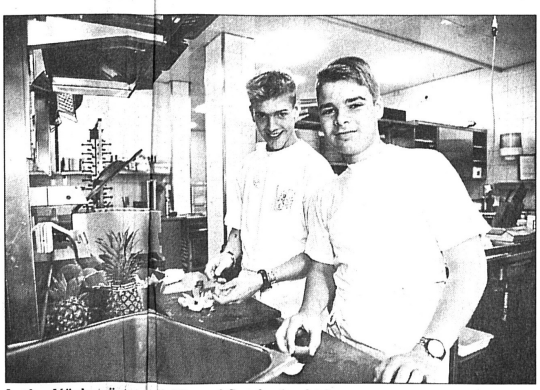
«Es war eine Superklasse», lobte Küchenchef Weibel. Ob aus dieser «Lebensschule» auch passionierter Gastgewerbe-Nachwuchs resultiert, steht noch nicht fest. Die meisten Schüler und Schülerinnen wollen sich dies noch überlegen. Als Achtklässler haben sie ja noch viel Zeit vor sich. Eines steht hingegen fest: Sie werden als Gäste die Arbeit im Gastgewerbe in Zukunft bestimmt mit anderen Augen ansehen und besser zu schätzen wissen.

Zudem haben sie ihre ersten Erfahrungen mit den Medienleuten gemacht, die das Experiment mit Argusaugen verfolgten. Die 22 Schüler und Schülerinnen im Hotel Restaurant Worbenbad standen nämlich während einer ganzen Woche im Rampen- und Blitzlicht der Reporter.

*Denise Wenger**

*Lehrling beim Schweizer Hotelier-Verein

Erste Anweisungen über Gläser von Urban Hess, Chef de Service, neben im Marie-sol, Christoph, Janne, Daniela und Jannin.



In der Küche rüsteten Cirille und Sascha (rechts).

LES(E)BAR

Felix Real, «kulinarischer Botschafter» Liechtensteins. *Foto: Stefan Senn*

Ode an Real

Es gibt immer weniger Dinge mit Format. Dieses Buch hat welches: 30,5 x 22 Zentimeter. Format indes wird auch der Person attestiert, der dieser Band in seiner ganzen Opulenz gewidmet ist: *Felix Real.* Er, der «kulinarische Botschafter Liechtensteins», gehöre nicht zu den besten Köchen der Welt, behaupten die Gastrokritiker, er sei der beste Koch.

Das mag schiere Fiktion sein. Tatsache ist, dass der Vaduzer Gastronom in seinem «Au premier» über Jahrzehnte hinweg allerhöchstes Volk erquickt, erlabt und letztendlich zu Stammgästen gemacht hat. Mit Gerichten, die an Raffinement, Komposition und Kreativität nicht zu überbieten sind.

Ebenfalls ein Meister seiner Profession hat diese kulinarischen Kunstwerke abgelichtet: *Roland Korner*, ein junger, sensibler Photograph aus Liechtenstein. Seine Bilder sind kühlverhaltene Stilleben, die scheinbar absichtslos jenes zeigen, was in Reals Küche arrangiert wird. Niemand setzt sich da in Szene. Wir haben es mit Sachphotographie im augenweidlichsten Sinn zu tun.

Die Klammer um Augenschmaus und Gaumenwonnen setzt *Alphons Matt*, der zum 75. Geburtstag seines Freundes Felix die Geschichte des Hauses Real mit jener des Kleinstaates Liechtenstein verwoben hat. Im betulichen Erzählgestus greift Matt politische, historische, gesellschaftliche und kulturelle Themen auf, die allesamt irgendwann und irgendwie im «Real» enden – als wäre letztendlich jedes Problem zwischen Süppchen und Soufflé zu lösen. Vielleicht gar ist dem so. Jedoch dem Versuch, die Real-Dynastie zu glorifizieren, enthielt sich der Schweizer Schriftsteller mit freundschaftlicher Noblesse. Sein Text ist eine heitersinnige Chronik der kleinen Monarchie und ihres grossen Kochs Felix Real. *SS*

Alphons Matt: Felix Real, Vaduz. 208 Seiten, 88 Franken. Offizin Verlag Zürich. Herausgeber und Vertrieb: Robert Allgäuer, Schalunstrasse 17, 9490 Vaduz.

FBMA

Gast sein – aus einer anderen Sicht

Der nächste Anlass der Food and Beverage Management Association (FBMA) steht unter dem Motto «Gast sein – aus einer anderen Sicht». Auf dem Programm steht ein Besuch im Schweizer Paraplegiker-Zentrum in Nottwil. *Gabriela Hammer* und ihr Team zeigen in diesem einizartigen Zentrum – ein 5-Stern-Hotel in Form einer Klinik – den Umgang mit Behinderten als unser Gast, Mitmensch und Partner. Erfahrungsaustausch, Rollstuhlfahren und entsprechende Podiumsgespräche sind zusätzlich geplant. Und damit Fussballangefressene keine Ausrede dafür haben nicht zu kommen, ist ab 22 Uhr die Übertragung des Halbfinales aus den USA auf einer Grossleinwand organisiert.

Datum: Mittwoch 13. Juli 1994
Zeit: 14.30 Uhr
Ort: Schweizer Paraplegiker-Zentrum in Nottwil am Sempachersee
Anmeldungen an Stephan Maeder, Hotel Zürich, 8001 Zürich, Fax 01 363 60 15 r.

Zum halben Preis!

Morny, die billigste Fleischbouillon in der Kilodose!

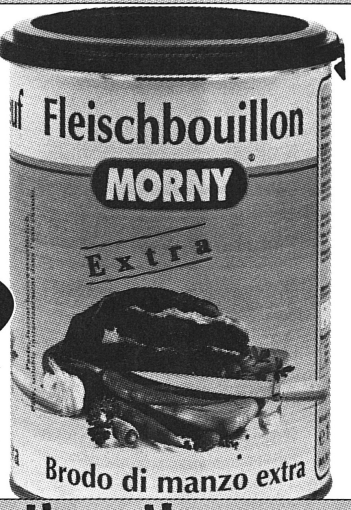
100'000 Dosen
Morny Fleischbouillon Extra

1 kg

Probierpreis!

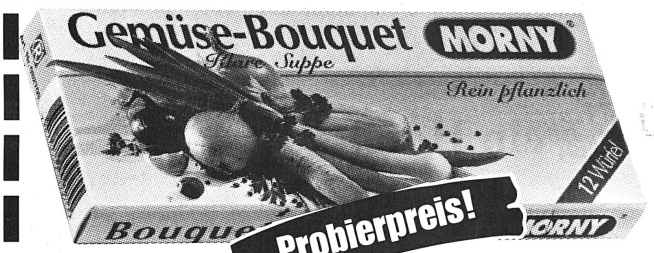
8.90 statt 17.80

Neu und Exklusiv bei DENNER!



Die billigste Gemüse-Suppe!

200'000 Packungen
Morny Gemüse-Bouquet Suppe



Probierpreis!

12 Würfel à 11 g

1.05 statt 2.10

Neu im Sortiment!

200'000 Becher
Röstzwiebeln

100 g

Probierpreis!

–.70 statt 1.45

Am billigsten bei DENNER!

200'000 SIXPACK
Henninger Kaiser Premium

Bier aus Deutschland
6 x 33 cl

Probierpreis!

2.85 statt 5.70

Neu und Exklusiv bei DENNER!

Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Gültig ab: 1.7.94 Fr-26/010794

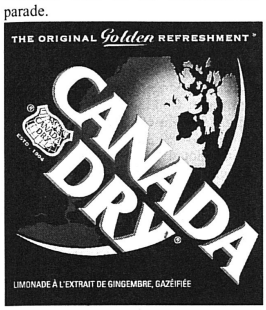
Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

FIRMEN BERICHTEN

Canada Dry: Neues Logo zum Geburtstag

Canada Dry wurde vor genau 90 Jahren von einem Apotheker aus Toronto erstmals hergestellt. Heute gehört das Erfrischungsgetränk dem Softdrinkhersteller Cadbury Schweppes Beverages: über neun Billionen Liter davon werden jährlich getrunken! Gemäss neuesten Marktforschungszahlen kennen bereits 76 Prozent der jungen SchweizerInnen die Marke. Weltweit figuriert das Getränk auf Nummer neun in der Softdrink-Hitparade.



Zum 90. Geburtstag hat Canada Dry eine neue Aufmachung erhalten. Die Umstellung auf das neue Logo ist in diesem Sommer vorgesehen und wird begleitet mit einer neuen Werbekampagne mit abenteuerlichen kanadischen Bildern.
Weitere Auskünfte: Unifontes AG, 4310 Rheinfelden, Tell. 061 835 06 11, Fax 061 831 18 11.

Der Restaurantbesuch wird zum Erlebnis

Wer hat nicht schon verzweifelt die ganze Schweiz nach originellen Dekorationen abgesucht, etwa für themen- oder länderbezogene Spezialitätenwochen? Urmax, der verrückte Laden in Lenzburg, hat sich den Nöten des geplagten «Restodekorateurs» angenommen. Hier findet sich allerei Verrücktes, vom Weihnachtsmann samt Kutsche bis zum exklusiv gediegenen Goldrahmen und beflügelt die Phantasie des wirtenden Dekorateurs.
In Lenzburg finden sich auf über tausend Quadratmetern Dekorationen für jedes Thema und jeden Anlass. Die Leute vom Laden sind ständig auf der Suche nach Deko-Ideen für die Schweizer Gastronomie, die auch gemietet werden können.
Weitere Informationen: Urmax, 5600 Lenzburg, Tel. 064 52 04 90, Fax 057 24 26 61.

Streuwürze für Geflügel

Die ideale Ergänzung zu unserer bereits bestehenden Streuwürze-Linie (Condimat, Streuwürze für Fisch, Streuwürze für Fleisch sowie die Kräuterwürzmischung für Salatsaucen). Die in diesem neuen Produkt enthaltenen Gewürze und Kräuter sind geschmacklich so aufeinander abgestimmt, dass der Eigengeschmack des zubereiteten Fleisches harmonisch abgerundet, nicht aber überdeckt wird.

Wie der Name schon sagt, eignet sich diese aromatische Streuwürze besonders zum Würzen von Geflügel, das sautiert, gebraten oder grilliert wird, wie z.B. Poulet-, Perlhuhn- oder Truthahnschnitzel, Brüstchen, Schenkel, Geschnetzeltes, Ragout oder ganz gegart. Unsere Streuwürze für Geflügel eignet sich aber auch für alles helle Fleisch, wie z.B. Kalb, Kaninchen oder Gitzi (egal welche Stücke, Schnitt- oder Zubereitungsart). Nebst einer hohen Ausgiebigkeit hat dieses neue Produkt eine Haltbarkeit (ungeöffnete Dose) von 18 Monaten und ist im Karton zu 6 Dosen à 1,1 Kilogramm erhältlich.
Weitere Auskünfte: Haco AG, Gümligen, Tel. 031 950 11 11.

Walliser Käse mit eingeprägter Marke

Die Walliser Käseproduzenten wissen, wie man handwerkliche Produktion mit moderner Technologie verbindet. Aus der nach Alpenkräutern duftenden Milch fabrizieren sie drei Käsesorten «Valdor» aus Rohmilch: Raclette, Schnitt und «extra alt». Jede Sorte hat ihre eigene Identität. Äusserlich unterscheiden sie sich durch verschiedene holzfarbene Etiketten. Der Name Valdor garantiert dem Konsumenten, dass er einen echten, gemäss der Walliser Tradition fabrizierten und gereiften, Walliserkäse kauft. Auf der Laibferse ist die Marke eingeprägt (Bagnes, Simplon, Gomser, usw.). Sie gibt dem Konsumenten die Herkunftsregion an.
Weitere Informationen: Valcreme SA, 3960 Sierre, Tel. 027 57 37 00, Fax 027 53 39 60.

Erfrischend in der kleinen Flasche

Das Getränk «Pacific» von Perisem hat durch seinen gleichermassen starken und erfrischenden Geschmack bereits Millionen von Konsumenten erobert. Es ist in Mode, und das in seiner klassischen Form, mit Wasser und Eis, oder als Basis für attraktive exotische Cocktails.

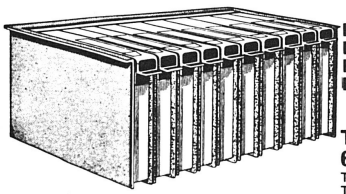
Für all diejenigen, die sich am alkoholfreien Getränk «Pacific» in der Literflasche noch nicht gemessen haben, präsentiert es sich jetzt auch in der 50-cl-Flasche.
Weitere Informationen: Perisem SA, 1227 Carouge-Genève, Tel. 022 343 60 30, Fax 022 343 69 29.

Kartoffel-Getreide-Galetten

Kartoffel-Getreide-Galetten eignen sich als Beilage zu allen Arten von Fleisch- oder auch sautierten Fischgerichten. Das Produkt kann auch als Bereicherung eines Gemüse- oder Vegetariergerichtes serviert werden. Die ganzen Weizenkörner, die Broccoliblüten und die Karottenbrunoise bringen die optische und geschmackliche Abrundung. Durch die Beigabe von frischen Gartenkräutern, kleinen Speck- oder Schinkenwürfeli, knackig gedämpfter Gemüsebrunoise kann die Speise mit wenig Aufwand bereichert werden.

Mit geriebenem Sbrinz, Knoblauch, Tomatenpüree werden die Kartoffel-Getreide-Galetten nach eigenem Wunsch aromatisiert. Das neue Produkt ist im Karton zu sechs Beuteln à 950 Gramm erhältlich.
Weitere Auskünfte: Haco AG, Gümligen, Tel. 031 950 11 11.

Telefonbuch-Halter



Die Bewährten
Die Zuverlässigen
Die Soliden
In 5 Ausführungen

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

50190/260789

SUPPLIERS OF FINE TEA SINCE 1896

London Tea Company Ltd.
BASEL
(established 1896 in London)

TEE*beutel*
heute ein MUSS!
(vorallem in der Gastronomie)

TEE*beutel mit Qualität*
heute eine Seltenheit

TEE*beutel* – die Ausnahme

das LONDON TEA Teebeutelangebot

• im Doppelkammerbeutel
– 9 Sorten mit Faden und Etikette
– 9 Sorten mit zusätzlicher Umhüllung

• in Glasportionen
14 Sorten

TEE*beutel* zum Probieren
Probemuster-Sortiment anfordern!

Bestellen Sie unter der Nummer:
Tel: 061 – 411 95 96
Fax: 061 – 411 96 06
oder mit folgendem Bestell-Gutschein:

JA, wir wollen unsere Gästewünsche erfüllen und fordern deshalb das exquisite Probesortiment in den praktischen Beuteln an!

Firma:.....
Kontaktperson:.....
Adresse:.....
PLZ/Ort:.....
Telefon:.....

Einsenden an: **London Tea Company Ltd.**
Reinacherstr. 97, 4142 Münchenstein

Graves-Weine

Jahrgang 1993 besser als erwartet

Vom letzten Jahr standen die Prognosen düster. Das war bei den Bordeaux-Weinen allgemein so. Dass Prognosen nicht immer recht haben, demonstrierten die Graves-Produzenten unlängst im «Dolder» Zürich.

DORIS BLUM

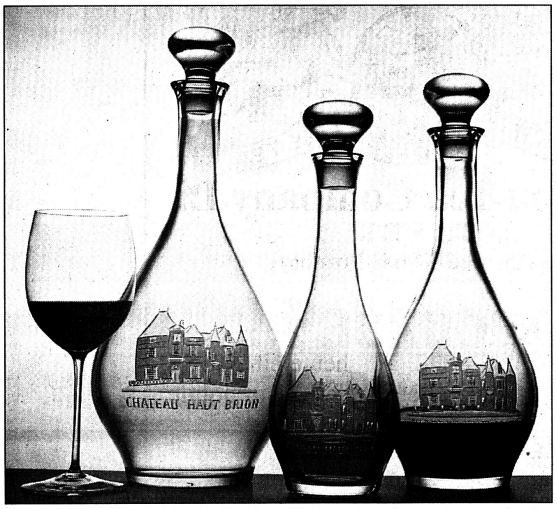
«Bei der Ernte standen wir mit den Füssen buchstäblich im Wasser», kommentierte *Jean-Jacques de Bethmann*, Gutsverwalter des Château Olivier, den Verlauf des Jahrganges 1993. Sein Kommentar gilt als Beispiel für die Bordeaux-Weine im allgemeinen, aber auch für die von Graves oder Pessac-Léognan. Für Pessimisten wären die Witterungsverhältnisse Grund genug gewesen, um selber ins Wasser zu gehen: ein gemässigtes Frühjahr, dann ein vielversprechender August – und schliesslich der Regen. Jubelten die Önologen noch im August über Aussichten, die eine Fortsetzung der glorreichen Jahre 1988, 1989 und 1990 versprachen, so ernüchterte sie die folgende Nässe. «Nur wenige Trauben konnten vollreif geerntet werden. Man musste selektionieren», schloss Jean-Jacques de Bethmann seinen Rückblick.

Positive Kommentare

Dass sich solche Massnahmen schlussendlich zum Guten wenden, bewiesen die «Crus Classés de Graves» anlässlich einer Degustation im Dolder Grand Hotel, Zürich. Sie stand unter dem Patronat des «Association Suisse de Maîtres d'Hôtel diplômés» und der «Association Suisse des Sommeliers Professionnels». Über zwanzig verschiedene Weine – rote und weisse – wurden den berufsmässigen Schnüfflern vorgestellt und ernteten mehrheitlich positive Kommentare. «Es ist bestimmt ein besserer Jahrgang als allgemein angenommen wurde», fasst einer der Sommeliers, *Jörg Bühler* von den Caves Baur au Lac, seine Eindrücke zusammen. Die Weissen verblüffen durch ihren unterschiedlichen Charakter und schmeichelten der Nase: Pfirisch, Zitrusaroma, Lindenblüte, Minze… Es sind grundsätzlich fruchtige Weine, so wie sie heute zunehmend Anklang finden. Die Roten wirken würzig, ja oft wuchtig und im Idealfall mit eingebundenem Tannin. «Bei der Vinifikation war äusserstes Fingerspitzengefühl notwendig», rundete der Gutsverwalter des Château Oliver seine diesbezüglichen Erfahrungen ab. Die Witterungsverhältnisse hatten die Traubenhäute dick und daher tanninhaltig gemacht, was ein sorgfältiges Dosieren bedingte.

Attraktive Preise

Dem 93er Jahrgang aus Graves und Pessac-Léognan gibt man – allgemein gesehen – eine Reifedauer zwischen fünf und zehn Jahren. Das macht sie für Gastronomie-Betriebe mit eingeschränkter Lagerkapazität interessant. Ob die Preise, wie verschiedentlich spekuliert wird, auch unten bleiben, liess sich aus den anweisenden Produzenten in Zürich nicht herauslocken. Das Prädikat «attraktiv» bescheinigt ihnen unverändert *Arnold Rüegg*, Maître d'Hôtel im Dolder Grand Hôtel: «Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt in jedem Fall. Das ermöglicht einer jüngeren Generation, die Bordeaux-Weine zu entdecken.»



Château Haut-Brion ist der berühmteste Wein aus dem Graves, da er zu den 1er Cru gezählt wird. *Foto: htr*

Die «Crus classés de Graves» im Überblick

Château Haut-Brion
1er Cru Classé de Graves rouge 1855 und 1975
A.O.C. Pessac-Léognan
Weisswein: 55% Sémillon, 45% Sauvignon
Rotwein: 55% Cabernet-Sauvignon, 20% Cabernet-Franc, 25% Merlot.

Château Bouscaut
Cru Classé de Graves rouge et blanc
A.O.C. Pessac-Léognan
Weisswein: 56% Sémillon, 44% Sauvignon
Rotwein: 10% Malbec, 48% Merlot, 42% Cabernet-Sauvignon

Château Carbonnieux
Cru Classé de Graves rouge et blanc
A.O.C. Pessac-Léognan
Weisswein: Sauvignon, Sémillon und Muscadelle
Rotwein: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc und Malbec

Domaine de Chevalier
Cru Classé de Graves rouge et blanc
A.O.C. Pessac-Léognan
Weisswein: 70% Sauvignon, 30% Sémillon
Rotwein: 70% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet-Franc

Château Couhins-Lurton
Cru Classé de Graves blanc
Weisswein: 100% Sauvignon

Château de Fieuzal
Cru Classé de Graves rouge
A.O.C. Pesac-Léognan
Weisswein: 50% Sauvignon, 50% Sémillon
Rotwein: 60% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet-Franc

Château Haut-Bailly
Cru Classé de Graves rouge
A.O.C. Pessac-Léognan
Rotwein: 65% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet-Franc

Château La Mission Haut-Brion
Cru classé de Graves rouge
A.O.C. Pessac Léognan
Rotwein: 50% Cabernet-Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet-Franc

Château La Tour Haut-Brion
Cru Classé de Graves rouge
A.O.C. Pessac-Léognan
Rotwein: 65% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet-Franc

Château La Tour Martillac
Cru Classé de Graves rouge et blanc
A.O.C. Pessac-Léognan
Weisswein: 60% Sémillon, 35% Sauvignon, 5% Muscadelle
Rotwein: 66% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet-Franc

Château Laville Haut-Brion
Cru Classé de Graves blanc
A.O.C. Pessac-Léognan
Weisswein: 60% Sémillon, 40% Sauvignon

Château Malartic-Lagravière
Cru Classé de Graves rouge et blanc
A.O.C. Pessac-Léognan
Weisswein: 100% Sauvignon
Rotwein: 50% Cabernet-Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet-Franc

Château Olivier
Cru Classé de Graves rouge et blanc
A.O.C. Pessac-Léognan
Weisswein: 65% Sémillon, 30% Sauvignon, 5% Muscadelle
Rotwein: 70% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot.

Château Pape-Clément
Cru Classé de Graves rouge
A.O.C. Pessac-Léognan
Rotwein: 60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot

Château Smith Haut-Lafitte
Cru Classé de Graves rouge
A.O.C. Pessac-Léognan
Weisswein: 100% Sauvignon
Rotwein: 63,36% Cabernet-Sauvignon, 25,82% Merlot, 10,82% Cabernet-Franc. *DB*

SCHLEMMERWOCHEN

10.06. - 03.07.	*Tartar-Variationen*	Sonne, Schwarzenburg
15.05. - 06.07.	*Artischockengerichte*	Waldhaus Dolder, Zürich
09.06. - 06.07.	*Thailändische Wochen*	Panorama, Feusiberg
10.06. - 10.07.	*Australische Spezialitäten*	Zur Krone, Uetikon a. See
17.06. - 16.07.	*California dreams*	Bären, Wohlen
01.06. - 17.07.	*Steak and Salad*	Aarauerhof, Aarau
02.05. - 23.07.	*Aus griechischen Tavernen*	Gasthof zum Löwen, Obfelden
23.06. - 24.07.	*Vegetarische Wochen*	Bahnhofbuffet, Basel
19.07. - 06.08.	*Mittelmeerspezialitäten*	Aarauerhof, Aarau
01.07. - 15.08	*griechische Spezialitäten*	Hotel Europe, Basel
03.06. - 27.08.	*Mexikanische Wochen*	Hotel Nova Park, Zürich
09.08. - 27.08.	*Mexikanische Spezilitäten*	Aarauerhof, Aarau
25.08. - 27.08.	*American Buffet*	Zunfthaus zu Wirthen, Solothurn
25.05. - 31.08.	*Karibische Spezialitäten*	Thiergarten, Schaffhausen
01.07. - 31.08.	*Grillabende*	Comturey-Keller, Mainau
15.06. - 11.09.	*Buffet Italo-Far East*	International, Basel
30.08. - 27.09.	*Bayrische Spezialitäten*	Aarauerhof, Aarau
01.05. - 30.09.	*Köstliches Fernöstliches*	Zunfthaus zu Wirthen, Solothurn
20.09. - 02.10.	*Quinzaine beaujolaise*	Zunfthaus zu Wirthen, Solothurn
27.09. - 30.10.	*Wildspezialitäten*	Aarauerhof, Aarau
28.10. - 05.11.	*Bretonische Küche*	Zunfthaus zu Wirthen, Solothurn
18.11. - 27.11.	*Maremma/Toscana*	Zunfthaus zu Wirthen, Solothurn

SPIEL(E)BAR

Hotelkönig werden

Ganz einfach «Hotel» nennt sich ein neues Gesellschaftsspiel, von «MB-Spiele» auf den Markt gebracht. Der Untertitel verrät bereits einiges: «Das Spiel aus der luxuriösen Welt der Traumhotels». Und bei der Spielanleitung geht es dann richtig los: «Ziel des Spiels: Hotelkönig zu werden, indem man alle anderen Spieler in die Zahlungsunfähigkeit treibt und zum Verkauf ihres gesamten Besitzes zwingt». Zwei bis vier Spieler sitzen um einen Stadtplan, auf dem nun Grundstücke gekauft werden müssen oder der bisherige Besitzer zum Verkauf gezwungen werden soll. Dann werden Baugenehmigungen erspielt, Hauptgebäude errichtet, Eingangsbereiche und Freizeitparks hinzugefügt (oder wieder verloren...).
Ob aus dem realen Hoteliersleben gegriffen ist, was da über «Versteigerungen» in der Spielanleitung zu lesen ist? «Wer fällige Zahlungen nicht sofort in bar begleichen kann, muss dafür ein (oder falls nötig auch mehrere!) seiner Hotels oder unbebauten Grundstücke an die anderen versteigern. Es gibt dabei kein unteres Preislimit». Oder: «Erwirbt man eine Baugenehmigung und stellt fest, dass man die nicht bezahlen kann, so kann man sich entschliessen, diesen Besitz zu versteigern.»
Sicherlich ein ganz amüsantes, wenn auch von der Zielvorgabe rabiates, Gesellschaftsspiel. Wer am Schluss als Einziger noch «im Spiel» ist und «sämtliche Hotels seiner Mitspieler übernommen hat», ist Sieger. Wie im richtigen Leben? Mutige Hoteliers können das Spiel vielleicht ihren Gästen zum Zeitvertreib bei schlechtem Wetter anbieten. Auch schon für Achtjährige geeignet, meint der Spielehersteller. Mit rund 60 Franken kein ganz billiger Spass. Aber Hotelspielen ist eben nicht billig. Oder? *GU*

Wein-Lehrpfad

Weininteresserte Wanderer erfahren auf dem Weg durch den höchstgelegenen Rebberg vielWissenswertes über die einzelnen Sorten. *Foto: German Escher*

Auf den Spuren des Heida

Das Wallis hat nebst Fendant und Johannisberg auch eine Vielzahl althergebrachter Weine zu bieten. Zu diesen Spezialitäten gehört der Heida, der lediglich in Visperterminen gekeltert wird.

Im kleinen Oberwalliser Bergdorf Visperterminen ruhen die Rebberge bis auf die europäische Rekordmarke von 1100 Meter über Meereshöhe. In prächtigen, sonnenexponierten Süd- und Südwesthängen erstreckt sich das terrassenförmige Anbaugebiet auf über 43 Hektaren. Ein kürzlich eröffneter Lehrpfad bringt dem weniger interessierten Wanderer das Anbaugebiet, die Spezialitäten und die einzelnen Arbeiten im Rebberg näher.
Die Visperterminer konzentrieren sich vor allem auf den Anbau von Weisswein. Mit ihrem «Heida» haben sie eine rare Spezialität anzubieten, die weitherum geschätzt wird und gar Stars wie *Tina Turner* zu ihren Liebhabern zählt. Aus den kleinbeerigen Trauben mit hohem Zuckergehalt und Extraktstoffen keltern die einheimischen Weinbauern einen vollmundigen, harmonischen und körperreichen Wein mit ausgewogener Säure. Voller Stolz bezeichnen die Visperterminer ihre gelungene Rarität als «Perle der Alpenweine». Der Heida wird vor allem zu Käsegerichten sowie zu Trockenfleisch serviert.
Der Heida, der zur Familie Traminer oder Savagnin gehört, wird seit Menschengedenken an den steilen Hängen Visperterminens angebaut. Der genaue Ursprung des Namens ist unklar. Am ehesten wird er mit altüberliefert und heidnisch in Verbindung gebracht. Die grösste Krise hatten die Heida-Bauern in den 50er Jahren zu überwinden, als die Reblaus den Rebbergen arg zusetzte. Heute werden in Visperterminen rund 120 bis 150 Tonnen geerntet, wobei der Rebbauer für diese ertragsarme Traubensorte pro Kilo bis zu 6 Franken erhält. Gekeltert und vermarktet wird der Wein vor allem durch die St. Jodern Kellerei, der rund 360 Genossenschafter angeschlossen sind, und der ortsansässigen Privatkellerei Engelbert Stoffel.

Resi als weitere Spezialität

Im allerdings sehr bescheidenen Ausmass wird in Visperterminen der Resi angebaut. Dieser wässrige, alkoholärmere Wein, der aus der Rèze-Traube hergestellt wird, galt früher als Durstlöscher der Einheimischen. Er gehört – wie die urchig klingenden Namen vermuten lassen – gemeinsam mit dem Himbertscha, Lafnetscha und Gwäss zu jenen Weinsorten, die bereits mit den Römern ins Wallis kamen. *GER*

MIXED PICKLES

Zwei Jahre junger Wein für 200 Franken

«Vielleicht sind es Spinner, die 200 Franken für eine halbe Flasche Wein ausgeben, vielleicht Spekulanten, die auf eine Wertsteigerung der Rarität hoffen, vielleicht auch nur Liebhaber, die die Experimente der Gantenbeins trinken wollen», schreibt *Peter Keller* im *Tages Anzeiger* vom 31. Mai. An einer Weinauktion in Zürich hat eine Flasche «Gantenbein 1992» nämlich den sagenhaften Preis von 200 Franken erzielt. Produzenten des edlen Tropfens sind *Daniel* und *Martha Gantenbein* aus Fläsch (GR). Ihr Wein scheint sich zu einem beliebten Sammlerobjekt zu entwickeln, denn mit über 150 Grad Öchsle ist er unsterblich und «irgend etwas zwischen einem hochkarätigen Portwein und einer deutschen Trockenbeerenauslese». *RS*

1993: 44,2 Liter Weinkonsum pro Kopf

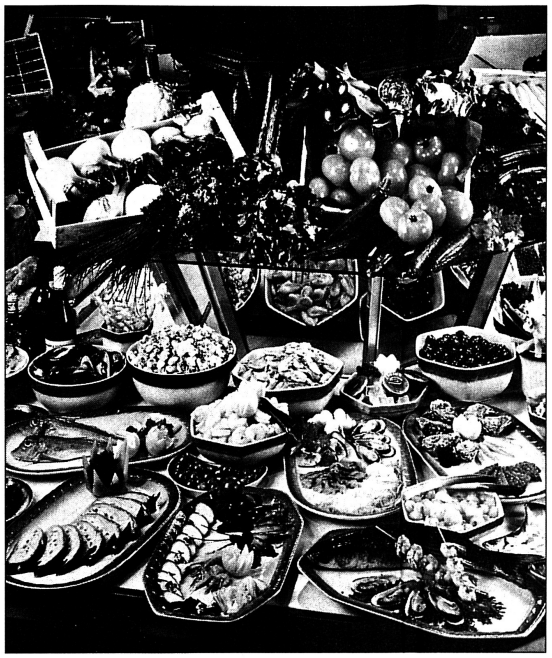
Die Weinproduktion der Schweiz betrug 1993 total 1,15 Millionen Hektoliter oder umgerechnet 154,2 Millionen Flaschen à 0,75 Liter! Im Vegleich zum Jahresmittel 1983 bis 1992 von 1,338 Millionen Hektoliter eine gute Ernte ohne Rekordanspruch. Der Anteil des Weissweins ergab 626 066 Hektoliter gegenüber 528 427 Hektoliter Rotwein. Im Vergleich zum Vorjahr stabilisierten sich 1993 die Einfuhren von Wein mit insgesmat 1,618 Millionen Hektoliter (gegenüber 1,614 hl 1992).
Aus den Lagerbestandesveränderung wurde ein leicht zunehmender Konsum von 305,2 Millionen Hektoliter Wein errechnet. Die Anteile aus dem In- und Ausland halten sich beinahe die Waage, sie liegen bei 1,37 respektive 1,68 Millionen Hektoliter. Pro Kopf der Bevölkerung (Stand Dezember 1992) ergibt sich ein Konsum von 44,2 Liter.
Diese Zahlen wurden dem 93er-Jahgresbericht der Eidgenössischen Weinhandelskommission in Zürich entnommen. In der Schweiz sind 1989 Firmen im Besitze einer Weinhandelsbewilligung. 656 Unternehmen sind lediglich zum Kauf und Verkauf von Wein in Flaschen berechtigt. *RS*

Salat

Jetzt ist Saison für geliebte Evergreens

Grüner Salat, gemischter Salat, Salatteller oder Salatbuffet – die Evergreens der Gastronomie feiern ein Comeback der Lust. Vorbei die Zeiten, als ein kümmerliches Häufchen Grün mit einem klebrigen French-Dressing gereicht und zähneknirschend verdrückt wurde.

RENATE BERGER



Salatvariationen von klassisch bis exotisch ziehen Gäste an. *Foto: PD*

Tempi passati all jenen insalate miste, die ausser einem Löffel voll Randen, Maiskörnern, Rüebli und einem angedörrten Schnitz Tomate nichts zu bieten hatten. Jetzt kommt Leben in den Garten!

Die Grünen

Der klassische «grüne Salat» ist zur Komposition «grüne Blattsalate» avanciert. Hier schöpfen Natur und Küchenchef aus dem Vollen: Kresse, Spinatblättchen, grüner Chicorée, Löwenzahn und viel zartes Grün wird neuerdings gemischt und grosszügig in einem Schüsselchen serviert. Wer weiterhin am Teller festhält, versteht es selbstverständlich, Blattsalate und ganz besonders Kopfsalatblätter mit drei Handgriffen so zu drapieren, dass sich die Blätter wie eine Rosenblüte nach oben öffnen.

Ganz klar, dass zu diesem feinen und zartduftenden Blattgrün nur leichte, klare Saucen passen. Immer noch voll im Trend für die Grünen sind Balsamico, Beerenessig und das klassische Olivenöl, ab und zu kommen neu auch gewagtere Seitensprünge wie Haselnuss-Öl oder Saucen mit Soja ins Spiel.

Wer experimentiert, sollte vorerst im stillen Kämmerlein rezeptieren, denn charakterstarke Komponenten lassen sich meist nur mit einem geschmacksneutralen Partner verbinden. Schade also, wenn ein wunderschöner Balsamico mit dem falschen Senf ins Pfefferland geschickt wird. Ausgezeichnet zu Blattsalaten passen auch frische Kräuter (selbstverständlich mit der Schere geschnitten) und Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam oder Croutons. Das fade Ei ist ein bisschen vorbei. Hübsch dagegen machen sich ein paar Rüeblilocken, die ganz frisch mit dem Sparschäler über das Kunstwerk gehobelt werden.

Die Ausgeschiedenen

Ziemlich passé ist es, den Gast zwischen «French-Dressing» und «Italien-Dressing» wählen zu lassen. Zu einem knackigen Tessiner Kopfsalat passt nun einmal kein französischer Mayonnaise-Verschnitt, auch wenn die Sache in breitem Englisch vorgetragen wird. Mit einer Ausnahme: Für Kinder sind die milden, crèmigen Saucen bekömmlicher. Und vielleicht kann man auch die Ewiggestrigen nicht belehren, denn wahrscheinlich würden sie selbst den feinsten Himbeeressig mit einem Schuss Maggiwürze mundtot machen.

Mehr oder weniger ausgeschieden sind auch die klassischen Cocktailsaucen, mit denen man zu Grossmutters Hotelfachzeiten versuchte, den ordinären Geruch nicht mehr ganz frischer Crevetten zu übertünchen. Crevetten haben erstens frisch zu sein und sollen zweitens liebevoller verkuppelt werden. Hier hat die Fantasie sicher noch zu tun.

Die Bäuerlichen

Ganz gross im Trend sind die kreativen Gemüsesalate: Blanchierte Lauchstangen mit einer Vinaigrette aus Schafs- oder Ziegenkäse mit Nüssen, entkleidete Peperoni mit ein paar Tropfen Olivenöl und Salz, frisch angemachter Kartoffelsalat mit wenig (geraffelten) Zwiebeln, Carpaccio von Zucchini...

Ebenfalls ein Comeback auf der ganzen Linie feiern die schlanken Dips von Chicorée, Rüebli, Stangensellerie, Champignons, Blumenkohlröschen und anderen Handgreiflichkeiten aus dem Garten Eden. Im Gegensatz zu den Salaten darf hier die Sauce ganz dick auftragen: Sauerrahm mit Schnittlauch oder mit einer Mischung aus Tomatenkonzentrat, Knoblauch, Orangensaft und Cayenne, aber auch die gute alte Roquefortsauce schliesst hier dicke Freundschaften.

Bei den kalten Suppen hat der Trend an: Gaspacho, Gurkensuppe, aber auch kalte Kürbis- oder Ratatouillesuppen stellen an die experimentierfreudige Küche hohe Ansprüche.

Die Mediteranen

Nicht wegzudenken von der sommerlichen Karte ist der Tomatensalat mit Mozzarella, im Gegenteil: Di sich der unschuldig weisse Mozzarella zwischen den hauchdünnen Tomatenscheibchen als wahres Kalorienversteck entpuppt, wurde diese Kreation vielerorts zum Hauptgericht befördert und kommt nun in Begleitung einer frischen Baguette oder einer Focaccia auf den Tisch.

Auch bei den gutbürgerlichen Restposten scheint sich einiges zu tun. Der langweilige «Thonsalat garniert» wird selbstbewusster und weiss sich, als einer der besten Fische, eleganter zu verkaufen. Zum Beispiel: Thon mit einer Gabel zerzaust, mit kleinen Stückchen von Tomaten und frischen Salatgurken gemischt, mit Crevettchen garniert und kalt serviert, schon probiert?

Bei den ebenfalls klassischen Meerfrüchtesalaten würde man meinen, es könne kaum etwas falsch gemacht werden. Oder doch? Ein bisschen Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer mischen und sofort (!) servieren. Es soll leider noch immer vorkommen, dass die submarine Delikatesse fixfertig im Kühler auf Gäste wartet und deren Herz dann mit gallertartig verdicktem Olivenöl erfreut...

Die Präsentablen

Erfreuliches tut sich auch bei den Salat-Buffets. Vorbei sind die Zeiten, da man ein hübsch aufgeschichtetes Kunstwerk aus dem Paradiesgarten mit ein und derselben Sauce überschwemmte.

«Weniger ist mehr» gilt auch hier, denn Gäste haben ein untrügerisches Auge für sogenannte Salate, die taufrisch und ohne jeden Kunstgriff einfach aus der Dose gekippt werden. Selbstverständlich sind alle Salate mit der passenden, individuellen Sauce einzeln angemacht – ausgenommen natürlich die Blattsalate. Für sie steht eine Salatschüssel bereit, in der man nach Herzenslust selber kreativ werden kann. Die Zutaten: Salz und Pfeffer aus der Mühle, geschmacksneutrale Öle wie zum Beispiel Sonnenblumen- oder Distelöl, dann kräftige Zutaten wie Olivenöl, Nussöle, Kräuteressig, Beerenessig, Balsamico, körniger und milder Senf, fein gehackte Zwiebel, Knoblauchpaste im Töpfchen, Kerne, Croutons und frische Kräuter (mit Schere).

Da haben wir den Salat

Wer Kopfsalat halt noch immer mit Frenchdressing und den gemischten Salat tagtäglich mit den zeitlos langweiligen Indianerbohnen verunstaltet, sollte in sich gehen. Salate sind im Trend, aber man ist heikler geworden. Im Privathaushalt, wo einst Kressi, Aromat und Rapsöl das Sagen hatten, geniesst man heute viele Exklusivitäten. Die Gäste sind entsprechend anspruchsvoller geworden.

Teigwaren

Pasta, die nicht aus dem Wasser kommt

Im obligatorischen Wasserbad geben besonders die Spezialitäten-Teigwaren – zum Beispiel Spinat- oder Steinpilz – einen Teil ihres Geschmacks ab. Jetzt gibt es aber Pasta, die nicht mehr im Wasser gekocht werden muss.

Ganz Italien wird «die Erfindung» mit Verachtung strafen, die südländische Mamma erhebt drohend das Nudelholz, die Branche wird skeptisch bleiben und trotzdem gibt es sie: Die Pasta, die vom Tiefkühler via Teigwarenwalze in die servierbereite Sauce plumpst. Dort köcheln alle beide, Pasta und Sauce, drei Minuten vor sich hin, verbinden sich geschmacklich zu einer harmonischen Einheit und liegen dann perfekt al dente auf Teller.

Kein Wasserbad

Der traditionsreiche Gang durchs Wasser bleibt dem neuen Genudel gänzlich erspart. Dieser kleine Unterschied macht vor allem beim aromatisierten Pasta-Teig den grossen Geschmack aus. Im obligatorischen Wasserbad geben Teigwaren, zum Beispiel an Steinpilz- oder Trüffelteig, einen guten Teil ihres Geschmacks ans Wasser. Wird aber die Pasta kurz nach dem Auftauen durch die Teigwarenwalze direkt in die Sauce abtransportiert, geht theoretisch nichts verloren.

Die Sache scheint zwar logisch, sei aber zur Nachahmung mit herkömmlichem Pasta-Teig nicht empfohlen, meint der Erfinder *Markus Frei*, Von Frei Delikatessen, Zürich. Nur ein nach dem Geheimnis des Meisters zubereiteter Spezialteig, der genau drei Minuten aufgetaut und genau drei Minuten gekocht wird, schafft die kritische Hürde der Feinschmecker: «Unser aromatisierter Pasta-Teig wird nach einem speziellen Verfahren vorbereitet, in etwa briefbogengrossen Blättern einzeln verpackt und tiefgekühlt. Diese Teigblätter können nach kurzer Auftauzeit direkt am Tisch vor den Augen des Gastes durch eine kleine Teigwarenwalze gedreht und à la minute in einer schlichten Rahm-, Wein-, Tomaten- oder Steinpilz-Sauce zubereitet werden. Während dem kurzen Kochprozess reduziert sich die Sauce zur gewünschten Konsistenz. Dann kommt der gesamte Inhalt des Pfännchens auf den Teller, es geht also nichts verloren.»

Trotzdem nicht überzeugend

Der Dreh mit der Zubereitung am Tisch überzeugt nicht so ganz. Gastgeber mit Liebe fürs Theatralische mögens erwägen – ob es den Gast überhaupt interessiert, amüsiert oder gar ein bisschen brüskiert, ist fraglich. Kommt er sich mit dem Zaubertricklein am Tisch vielleicht ein bisschen vernudelt vor? Zwei Handgriffe, drei Minuten, ein kurzes Schütteln des Pfännchens und die – wahrscheinlich nicht gerade billige – Vorspeise ist zubereitet. Auch wenn die Liaison zwischen Pasta und Sauce betörend gut ist, der Nachgeschmack von Convenience und Fertigprodukt dürfte mitschwingen. *RB*

Nährstoffbilanz

Fett macht fett, weniger Fett macht schlank

Für die Gewichtszunahme ist nicht die Kohlehydratzufuhr hauptverantwortlich, sondern ein übermässiger Fettkonsum. Eine Reduktion der Fetteinnahme, ohne Hunger oder lästiges Kalorienzählen, lässt demnach die Fettzellen in Körper schrumpfen.

Forschungsarbeiten am Physiologischen Institut der Universität Lausanne und Untersuchungen am Nestlé Forschungszentrum haben ergeben, dass Übergewicht in erster Linie auf einen zu hohen Fettkonsum zurückzuführen ist. Auf diesen Erkenntnissen basiert das Konzept der «Nährstoffbilanz»: Ein stabiles Körpergewicht setzt eine entsprechende, tägliche Energiezufuhr durch die Nahrung voraus. Die Energiebilanz ist also gleich null. Auch die Bilanz für jeden einzelnen Nährstoff – Kohlehydrat, Fett und Eiweiss – muss null betragen.

Gewicht halten

Hier gilt die folgende Rangordnung, die auch für den Sättigungsgrad gilt:

1. Eiweisse: Jede Änderung in der Eiweiss-Zufuhr wird durch eine entsprechende Änderung in der Eiweiss-Verbrennung ausgeglichen.
2. Kohlehydrate: Die Kohlehydrat-Reserven bleiben von Tag zu Tag praktisch gleich. Die innerhalb von 24 Stunden zugeführten Kohlehydrate werden oxydiert. Die Einnahme einer Mahlzeit regt diesen Prozess durch den Stoffwechsel an.
3. Fette: Nach dem Essen nimmt die Oxydation der Fette ab, sie werden in Fettzellen eingelagert.

Diese drei Punkte sollen beweisen, dass die Nahrungsfette hauptverantwortlich für die Gewichtszunahme sowie das Übergewicht beim Menschen sind. «Ein allein reduzierter Fettkonsum – ohne zusätzliche Einschränkungen und ohne Kalorienzählen – kann die Energiezufuhr herabsetzen», erklärt *Hubert Milon* von der Abteilung Ernährungswissenschaften des Nestlé Forschungszentrums in Lausanne. «Im Durchschnitt verliert man so in 2 bis 3 Monaten zwischen zwei und drei Kilogramm und kann, was sehr wichtig ist, dieses Gewicht anschliessend auch halten.» Wie wird das Gesetz aber umgesetzt? «Man berechnet den täglichen Fettkonsum in Gramm. Bei Fertigprodukten ist die Fettmenge auf den meisten Packungen angegeben. Über den Fettgehalt von Frischprodukten informieren verschieden Tabellen.» Diese Menge wird um 25 bis 30 Prozent reduziert. Von einer eigentlichen Schlankheitsdiät kann nicht die Rede sein, da die Gewichtsverluste eher gering sind. Sie hängen ganz von der Einhaltung der neuen Ernährungsgewohnheiten und vom Umfang der Fettreduktion ab. Die Ernährung ist jedoch genussvoll, ohne Stress und Verbote, was wiederum zur Lebensfreude beiträgt, meint Hubert Milon. *RS*

MIXED PICKLES

In Zürich entsteht das erste Palavrion

Ende Mai schlossen das Boulevard-Café und das Restaurant Baron de la Mouette im Mövenpick Dreikönighaus in Zürich ihre Tore. Während einer fünfmonatigen Umbauzeit wird jetzt das gesamte Parterre umgebaut und ab November das erste Palavrion der Schweiz beheimaten. Palavrion heisst das neue Gastronomiekonzept von Mövenpick. In ungezwungener Atmosphäre bewegt sich der Gast im Angebotsbereich und lässt sich die Gerichte seiner Wahl «à la Minute» frisch zubereiten. Die Palavrion-Formel lautet: «Frische, Flexibilität und gastronomischer Fortschritt.» *RS*

McDonald's in Olten ohne «Saubermann»

Seit McDonald's vor einem Monat in Olten seine Filiale eröffnet hat, häufen sich die Klagen über weggeworfene Verpackungen auf Strassen, in Parkanlagen und privaten Gärten. Während in der Innenstadt (wie etwa auch in Basel) ein betriebseigener «Saubermann» zirkuliert und für Ordnung sorgt, «ist die Disziplin in den Aussenquartieren schlimm», so *Thomas Ilg*, Umweltbeauftragter der Stadt Olten. Letzte Woche nun ist er mit den Verantwortlichen, denen er ein «grosses Problembewusstsein» attestiert, zusammengesessen. Fazit der Besprechung: Gemeinsam mit anderen interessierten Kreisen wie etwa der IG Altstadt soll in den Schulen, wo ein guter Teil der McDonald's-Kundschaft sitzt, für eine grössere Abfallsensibilität geworben werden. «Eine PR-Aktion für McDonald's wird das aber nicht», stellt Ilg klar, die Umwelterziehung solle in einem grösseren Rahmen stattfinden. Und für einen allfälligen Wettbewerb will er Einladungen in die McDonald's-Filiale als Preise «nur neben anderen» akzeptieren. *PLD*

Prodega expandiert mit Ewoco nach Frankreich

Die kürzlich angedeutete Expansion nach Frankreich ist Wirklichkeit geworden: Prodega hat in der Ewoco-Gruppe, einem Grossisten im französischen Gastro-Belieferungshandel, den idealen Partner gefunden. Die Ewoco beliefert die französischen Gebiete Elsass, Lothringen, Burgund, Ardennen und Franche-compté und hat 1993 mit 418 Mitarbeitern einen Umsatz von umgerechnet 150 Millionen Schweizer Franken erzielt. Philosophie und Zielsetzungen sind mit denjenigen von Prodega identisch: Ausbau der Position im Gastro-Markt durch eine optimale Befriedigung der Kundenbedürfnisse in der Kombination von Belieferungs- und Abholgrosshandel. Die Ewoco wird auch in Zukunft ein eigenständiges Unternehmen bleiben. Die operative Gesamtleitung wurde *Willy Toggwyler*, der von 1980 bis 1985 massgeblich am Aufbau der Prodega-Gruppe beteiligt war, übertragen. *RS*

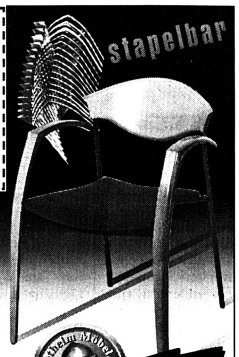
Rekord der Schweizer Lunch-Checks

Mit 43,4 Millionen Franken Umsatz erzielte die Genossenschaft Schweizer Lunch-Check auch im vergangenen Jahr einen Rekordumsatz. Er war um 2,4 Prozent oder rund eine Millionen Franken höher als im Vorjahr. Die Ertragslage entwickelte sich ebenfalls erfreulich. Damit kann der tiefe Kommissionssatz von einem Prozent für die Mitglieder – rund 3 000 Gastbetriebe in der ganzen Schweiz – beibehalten werden. Die Perspektiven sind erfreulich, weil immer mehr Firmen ihre Personalverpflegung mit dem zweckgebundenen Lunch-Check System lösen. Sie ersparen sich dadurch kostenintensive Personalrestaurants. *RS*

Vom Job- zum Wirte-Sharing?

Neue Ideen zur Organisation der Gastwirtschaften lancierte Präsident *Urs Stingelin* vom Hotel Schlüssel in Binningen an der diesjährigen Generalversammlung vom Wirteverband Baselland. Um ein Restaurant die ganze Woche und das ganze Jahr offenzuhalten, schlug er vor, dass zwei Wirtepaare auf einem Betrieb tätig sein könnten: «Man könnte das bekannte Job-Sharing in ein Wirte-Sharing umfunktionieren», meinte Stingelin. *IA*

BON 89/4551
einsenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
❑ den 84seitigen Gastro-Katalog
Name
Strasse
PLZ/Ort



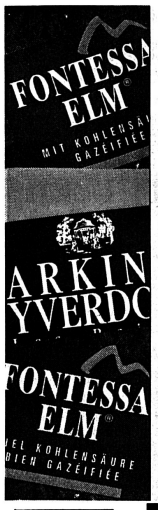
Metall und Holz massiv. Der Preis attraktiv.

Stapelstuhl Code 104 551. Über Mengerabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.

diga Diethelm Möbel Helm ist Qualität ENGROSMÖBELZENTREN

Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!

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



Bei Ihrem Getränkelieferanten

ACTION unifontes

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

10 Rappen Preisreduktion pro 1 l-Glas-Mehrwegflasche — **Fontessa Elm, Arkina Yverdon**

15 Rappen Preisreduktion pro 1,5 l-PET-Einwegflasche — **Arkina Yverdon**

TISCHE + STÜHLE

von SIT sorgen für Bequemlichkeit Ihrer Gäste und bringen mit preiswerter Top-Qualität stilvolles Ambiente in Ihren Betrieb. Und das mit bleibendem Wert. Verlangen Sie detaillierte Unterlagen: SIT MÖBEL AG, Feldmatt, 5723 Teufenthal, Tel. 064 46 01 26, Fax 064 46 01 27

SIT MÖBEL AG

Das gibt's nur einmal

Zur Eröffnung, unserer neuen Stuhl- und Hotelschlafzimmerausstellung offerieren wir Ihnen: sehr solides Hotelschlafzimmer in echt Eichenholzfournier.

Spezialaktion bis 30.6.94
Fr. 4990.-
Inbegriffen: 2 Betten mit Lättlicouch - Matratzen, Umbau - Nachttischchen - Schreibtisch-Schiebetürschrank-Garderobe - Spiegel - Kofferbock - Stuhl.

UND DIES ALLES FERTIG MONTIERT!

Ein Besuch im sonnigen Süden, wo Sie vom 1-5-Stern Zimmer alles sehen, lohnt sich auf jeden Fall!

Grösste Stuhlaussstellung der Schweiz

H.J HEIM AG **Via del Sole 1, 6598 Tenero**
Tel: 093/676201 Fax: 093/676208

AKTION

Wir liquidieren infolge Platzmangel unser ganzes Lager an

LINCOLN KOMBI DÄMPFER

Aktionspreis:	US $ 5000.–
Garantie:	1 Jahr auf sämtliche Teile 90 Tage auf Arbeit
Service:	durch anerkannte Schweizer Vertretung
Anfragen an:	Lincoln Foodservice Fax 01 242 13 03

O 67210/199176

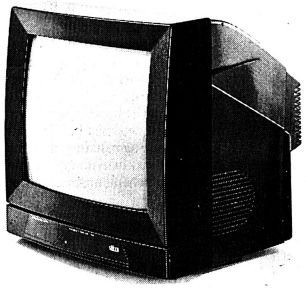
HOTELZIMMER RADIO - TV

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

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

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

Hotelkommunikation Paul Welker
Postfach, 8305 Dietlikon
Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18



SELECO – PHILIPS – GRUNDIG – BLAUPUNKT – NOKIA

51895/197467

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

Inserate per Telefax

Telefon 031 372 23 95

OCHSNER HANDELS AG

Bettwarenfabrikation
Brandstrasse
3852 Ringgenberg
Tel. 036 / 22 53 76
Fax 036 / 22 69 75

plumé

Bettwarenfabrikation – Bettwarenreinigung

– Duvetreinigung auf modernster Anlage:

prompt – zuverlässig – günstig!

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

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

62330/316679

Freier Vertreter

Gebietsvertretung abzugeben. Hervorragendes Frischprodukt für Hotels, Restaurants, Metzgereien.

Chiffre 67098, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67098/267007

angelo ostini s. n. c.
Via Statale del Giovi 169
20030 LENTATE s/S (MI)
Italy, Tel. (0362) 560529
Marchio di qualità
Telefax (0362) 563656, Telex 340813

Stühle-, Lehnstühle-, Liegen-, Tische- und Bettenfabrik in klassischen Stilen

Auf Anfrage werden besondere Modelle in jedem Mass realisiert.

Ständige Hotel- und Restaurantlieferanten.

Für den Profi

SUMO RINGEN!

Der grösste Partyspass seit Karaoke! Schaumstoffgefüllte, hautfarbene Sumo-Körper-Anzüge, inkl. Perücken, Matte, Spielregeln, A3-Plakate zum Mieten! Bieten Sie Ihren Gästen 'mal etwas ganz Verrücktes! Info, Unterlagen, Buchungen bei **CADIMA TRADING AG,** Tel. 053 39 44 01, Fax -02. Jetzt sofort buchen!

O 67067/199176

Kindersitz «Babyboy»
Chaise d'enfants roulante «Babyboy»

Art. Nr. 1146-2130

Fahrbar, kippsicher, 4 Lenkrollen, Sitz höhenverstellbar, Polster gut abwaschbar, mit Haltegurten, Tisch horizontal verstellbar.
4 roues, siège et table à crémaillère, coussin facile à nettoyer, avec ceinture de sécurité.

Preis per Stück/*Prix par pièce:* Fr. 215.–

Aktionspreis gültig vom 1. Juli bis 31. Juli 1994, **Fr. 190.–**

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

STW'95

Reise-Fachmesse im November 1995

1995 wird erstmals in Konkurrenz zum TTW in Montreux vom 1. bis zum 3. November in Zürich der STW (Switzerland's International Traveltrade Workshop) stattfinden. Organisiert im Züspa-Messezentrum, soll der STW eine effiziente Fachmesse für die schweizerische Reiseindustrie werden. Was den zentralen Standort und die Messeabwicklung betrifft, versucht sich der STW klar vom TTW und seinem traditionellen Konzept in Montreux abzuheben. Eine Einigung der STW-Organisatoren, der Wigra-Gruppe, mit den TTW-Organisatoren in Montreux und der F + W Communication (TTW AG) ist erwartungsgemäss nicht zustandegekommen. Der STW will den Business-to-Business-Kontakt zwischen Ausstellern und Besuchern in den Vordergrund stellen (Appointment-System). Ausserdem wirbt der STW mit im Vergleich zum TTW'94 «wesentlich günstigeren Tarifen» für Aussteller. Nun rächt sich für Montreux auch das jahrlange Hochhalten der Unterkunftspreise: Die Wigra weist auf ein viel günstigeres Preis-Leistungs-Verhältnis der Nebenkosten der STW in Zürich hin. *APK*

Lufthansa

Alles für 199 Mark...

Ab September führt die Lufthansa ein völlig neues Produkt für innerdeutsche Strecken ein: Ein schneller, automatisierter Bodenservice mit Selbstbedienungs-Check-In, ein einfaches Tarifsystem mit nur zwei Klassen. Die erste Phase umfasst 154 Flüge pro Wochentag auf sechs Verbindungen zwischen Köln, Düsseldorf, Hamburg, Berlin und München. Künftig werden nur noch One-way-Tarife zu Normal- und Hauptverkehrszeiten und ohne Einschränkungen angewendet. Die Economy Class wird für 199, in Spitzenzeiten für 299 DM angeboten. Die Business Class kostet 249 respektive 369 DM. Zusätzlich figuriert ein One-way-Sondertarif von 99 DM. Er ist zwar auf allen Strecken, aber nur zu bestimmten Zeiten gültig und muss 14 Tage im voraus gebucht werden. *HU*

Lufthansa-Tourismuskonzept

Der Kranich wird Ferienmacher

Schon seit langem verkündet Lufthansa, dass ihr touristischer Passagieranteil proportional stärker wächst als der Geschäftsreiseverkehr. Bereits jeder fünfte LH-Reisende reist als Feriengast. Aus dieser Entwicklung zog der deutsche Carrier nun die Konsequenzen und entwickelte ein Tourismuskonzept mit grenzüberschreitendem Charakter: «Lufthansa-Tours», Erlebnis und Special Events!

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Aufbauend auf ihren Heimatmarkt strebt Lufthansa die Marktführerschaft im Flugbereich in ganz Europa an. Auch die touristische Kompetenz im Ausland fällt darunter. Aufbauend auf die bestehenden Veranstalterbeteiligungen – Lufthansa ist zu 24,8 Prozent am DER (Deutsches Reisebüro GmbH) beteiligt und inzwischen zusammen mit TUI zu 50 Prozent am IT-Veranstalter Airtours International – schafft sie nun die neue Handelsmarke «Lufthansa Tours», die vor allem auf Erlebnis- und «Special Event»-Reisen ausgerichtet sein soll. Die Swissair lässt grüssen, hat sie doch vor bald zwei Jahren ihr Paket am grössten schweizerischen Tour Operator, Kuoni, für Cash an die deutsche ITS-Gruppe verkauft.

Deutsche Zentrale für Tourismus

Im Ausland wird sich Lufthansa mit der zum DER gehörenden «Dertours» als Incoming-Veranstalter etablieren. Unterstützend soll hierbei die Deutsche Zentrale für Tourismus fungieren, die dafür offensichtlich durchaus mit Sondermitteln ausgestattet werden könnte. Die Reisen unter dem Dach von «Lufthansa Tours» werden speziell sowohl von Dertours wie auch von Airtours produziert, wobei Lufthansa die Konzeption und das Marketing übernehmen wird. Erste Angebote werden bereits im Sommer 1995 auf den Märkten erscheinen. Auch diese enge Zusammenarbeit zwischen National Carrier und Nationaler Landesewerbung ist aus Schweizer Sicht nichts Neues. Neuerdings präsidiert sogar ein Swissair-Mann die Schweizerische Verkehrszentrale. Interessant hingegen ist der privatwirtschaftliche Charakter. Denn der deutsche Carrier will eine «Lufthansa Partner Tours» gründen, an der neben ihr selbst verschiedene Spezialveranstalter zu je 50 Prozent beteiligt sein werden. Hierbei ist auch an ausländische Partner gedacht. Die Überraschung hielte sich in Grenzen, wenn hier Kuoni als international bestens verflochtener Veranstalter auch als Partner ins Gespräch käme.

Reisebüros ärgern sich

Der Lufthansa-Ausschuss des Deutschen Reisebüro-Verbandes jedoch hat jüngst bedauert, dass Lufthansa die bisher gemeinsam mit dem Deutschen Reisebüro-Verband DRV vertretene und verteidigte Linie, wonach Linienluftfahrtgesellschaften selbst nicht als Veranstalter tätig sind, verlässt. Als völlig unausgegoren empfand der Ausschuss das «Partner of Lufthansa-Tours»-Konzept, das eine besondere Zusammenarbeit mit einigen wenigen Veranstaltern vorsehe, die Mehrzahl der mittelständischen Veranstalter aber ausgrenze.

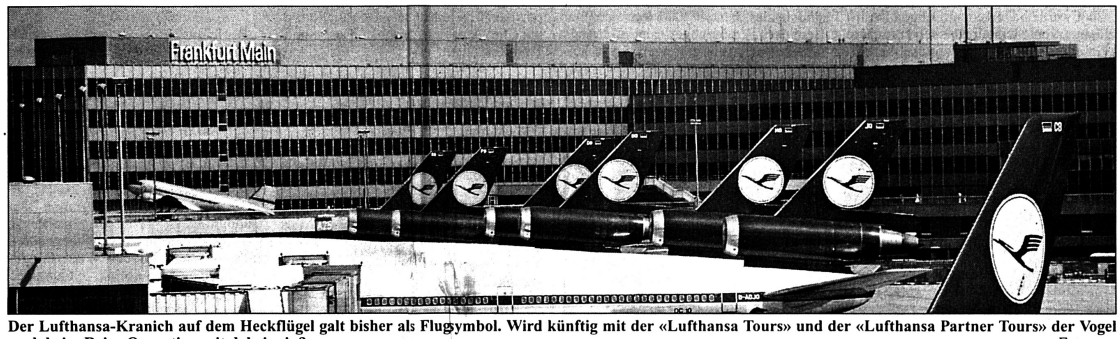
*

Es ist erstaunlich zu sehen, wie Airlines im Entscheidungsspielraum zwischen «sinnvoller Diversifikation» und «strategischer Konzentration aufs Kerngeschäft» schwanken und wackeln, wie es die Konjunktur gerade zulässt. Bis Ende der achtziger Jahre hatten sich viele Fluggesellschaft tief in Hotelketten und TOs hinein engagiert, und das Ganze als natürliche «vertikale Konzentration» empfunden. Dann wechselten die Manager, und die Krisengeneration schnitt «Flugfremdes» ab, was Konzentration aufs Kerngeschäft hiess. Beinahe wäre damals auch Swissair ihre Swissôtels losgeworden, und nur durch Zufall konnte Schlimmes verhindert werden. Heute macht sich die LH nun schon wieder daran, naheliegenderweise im Tourismus zu diversifizieren.

Mitarbeit: Alexander P. Künzle

Business Class-Spezialtarife für die USA

Bis Ende Oktober 1994 bietet die Lufthansa Business Class-Spezialtarife in die USA und in die Karibik an. Die Preise gelten für Abflüge ab der Schweiz via Frankfurt. New York beispielsweise ab 2330 Franken, San Francisco ab 2730, Miami ab 2710 und Antigua, San Juan und St. Maarten ab 3370 Franken. *HU*



Der Lufthansa-Kranich auf dem Heckflügel galt bisher als Flugsymbol. Wird künftig mit der «Lufthansa Tours» und der «Lufthansa Partner Tours» der Vogel auch beim Reise-Operating mit dabei sein? *Foto: zvg*

GV PATA Switzerland Chapter

GV mit Schirm und Charme

Der Pata-Go-Between-Workshop in Zürich, das Rendez-vous in Lausanne und Genf sowie Studienreisen sollen weiterhin Schwerpunkt der Aktivitäten des Pata Switzerland Chapter bilden. Die Generalversammlung wählte Antonia Fellmann in den Vorstand. Neu werden Pata-Sonnenschirme vermittelt.

SAM JUNKER

Von den 132 Mitgliedern des Pata Switzerland Chapter kamen am Mittwoch vergangener Woche gerade 19 zum 8. Annual General Meeting, der Generalversammlung, nach Zürich-Oerlikon. Es waren mehr als auch schon. Dies mag aber zeigen, dass die Mitglieder dem Vorstand und dem Präsidenten, *Detlev K.E. Bandi*, volles Vertrauen schenken. Hohe Wellen schlugen denn auch keine an der GV. Die statutarischen Traktanden wurden zügig erledigt. «Wir haben es fast geschafft, kein Geld zu machen», leitete der Kassier *Willy Mattmann*, Vos Voyages Lausanne, seinen Bericht ein. Ein Ertrag von 142 Franken wird ausgewiesen. Die Jahresbeiträge der Mitglieder bleiben unverändert: 200 Franken für Chaptermitglieder, 100 für Mitglieder der internationalen Pacific Asia Travel Association (Pata) und 50 Franken für individuelle Mitglieder, einzelne Personen.

Cathay fest im Sattel

Einstimmig wählte die GV *Antonia Fellmann*, Passanger Sales Manager von Cathay Pacific Airlines Zürich, in den Vorstand. Sie ersetzt *Heidi Vogel*, die Ende 1993 Cathay Pacific und damit auch die Branche verlassen hat, und wird wie ihre Vorgängerin für die Organisation des Pata-Go-Between-Workshops verantwortlich zeichnen.

Hauptaktivitäten der Vereinigung sollen der Go-Between-Workshop (28. Februar 1995) und das Rendez-vous in Lausanne und Genf (20. und 21. September 1994) bleiben. Die Studienreisen, zum grossen Teil gesponsert von Fluggesellschaften und Fremdenverkehrsämtern, sollen nach einem Unterbruch im Geschäftsjahr 1994/95 wieder durchgeführt werden. Zur Zeit wird abgeklärt, ob die «Pata News», das Informationsblatt, künftig in eine der Fachpublikationen integriert werden soll. Und Mitglieder, die die «Pata Travel News», Publikation der Pata International, die in neuem Outfit daherkommt, nicht zugestellt bekommen, sollen sich beim Switzerland Chapter melden.

Dass Detlev K.E. Bandi die GV unter einem Pata-Sonnenschirm präsidierte, hat seinen Grund: Blaue Sonnenschirme mit dem Pata-Logo können bestellt werden. Noch ist der Preis nicht bekannt, jedoch, dass der Gewinn der Pata-Foundation zugute kommt.

Resort-Destination China

Paul Wyss von der schweizerisch-chinesischen Handelskammer war Gastredner am Pata-Luncheon im Anschluss an die GV: Er unterstrich, dass der Tourismus in China, das 1993 der Pata beigetreten ist, wieder boomt. Im vergangenen Jahr erreichten die 4-Stern-Hotels eine Auslastung von 70 bis 75 Prozent. Der Tourismus geniesst wieder Priorität und Unternehmen mit Investitionen aus dem Ausland profitieren von steuerlichen Erleichterungen. So entstehen 220 Ferienresorts, Beach- und Seeresorts im Süden und Skiresorts im Norden. Man hofft, so Repeaters nach China zu holen. Zudem planen eine Reihe internationaler Hotelketten den Einstieg in China. Das Land der aufgehenden Sonne zählte 1993 rund sieben Millionen Touristen und Deviseneinkünften von fünf Milliarden Dollar. Das Ziel für 1994 sind 7,5 Millionen Touristen. *SJ*

Neuer Flughafen Mailand

Malpensa ist näher beim Schweizer Markt als die meisten denken

Die internationalen Verbindungen im italienischen Flugverkehr sollen von der Mailänder Peripherie nach Malpensa bei Varese unweit der Schweiz verlegt werden. Privatbahnen und die FS wollen Malpensa nun nach dem Vorbild Kloten bahnmässig an Mailand, die Po-Ebene und die Schweiz anschliessen: Alpentransversale, TGV und Gateway Malpensa bilden ein interessantes Potential.

ORNELLA GIOLA, MAILAND, ALEXANDER P. KÜNZLE

Im Neustrukturierungsplan des italienischen Lufttransports – von der neuen Alitalia-Führungsspitze gewollt – wird der lombardische Flughafen Malpensa in nächster Nähe zur Schweiz eine wichtige Rolle einnehmen. Somit ergibt sich für weite Teile der Süd- und Westschweiz neben Kloten und Cointrin ein weiterer Gateway von und in die Schweiz, sofern die verkehrstechnische Infrastruktur rund um Malpensa konkurrenzfähig würde. Branchenprofis wissen ausserdem, dass wegen der tiefen Kaufkraft der Italiener ab Mailand Graumarkt-Tickets für Schweizer zu äusserst guten Konditionen zu haben sind. Alitalias internationale Verbindungen sollen bald von Linate in der Mailänder Peripherie nach Malpensa bei Varese verlegt werden. Linate bleibt für den Domestic Flugverkehr.

Swissairs Marktanteil zurück

Früher hatte Alitalia wegen politischer Pressionen Norditaliens Wirtschaftszentren ohne interkontinentale Verbindungen gelassen und alles auf Fiumicino in Rom konzentriert.

Roberto Schisano und *Renato Riverso*, Generaldirektor und Präsident der Alitalia, sehen Malpensa als eine Vorbedingung, um für Alitalia die angezielte eine Million Passagiere aus dem Norden des Landes zurückzugewinnen, die der italienische National Carrier in den Zeiten der alten Wirtschaftsmisere jährlich an andere Fluggesellschaften verloren hatte. Gesprochen wird vom Volumen von einer Milliarde Franken. Einiges davon dürfte sich natürlich auch die Italien nächstgelegene Swissair geschnappt haben, die mit der Crossair-Alternative Lugano–Kloten näher zur Lombardei rücke als Fiumicino es je sein wird.

Projekt Malpensa Duemilla

Nach dem auferlegten Stop durch die Untersuchungen der Mailänder Justiz über «Tangentopoli» wurden Ende 1993 die Arbeiten an Malpensa Duemilla wieder aufgenommen. Auch Flughäfen sind öffentliche Arbeiten, und aus den dafür bewilligten Geldern wurden die früher üblichen Schmiergelder für die Parteien abgezweigt. «Malpensa 2000» ist ein neuer Terminal, unabhängig von den bereits betriebenen Flughafengebäuden. Diese bilden «Malpensa Nord» und werden künftig vor allem Ferienflüge abfertigen. Malpensa 2000 jedoch soll nach Fertigstellung rund 18 Millionen Paxe im Jahr abfertigen! Beide Malpensa-Terminals sollen separate Verkehrsanschlüsse an das externe Verkehrsnetz inklusive Bahnverbindungen haben. Ein Parkhaus werde 5200 Fahrzeuge aufnehmen können.

Mailänder Flugverkehr im 1. Trimester 1994

Von Linate wurden im 1. Trimester 1994 28 370 Flüge gezählt, von Malpensa 7687. Passagiermässig bedeutet dies von Linate 2,3 Millionen (+14,1%), und von Malpensa 776 613 (+8,3%). *OG*

Bahnhof bei Air Terminal

Um dem neuen Flughafen eine effiziente Verkehrsverbindung zu sichern, sieht das Projekt Malpensa 2000 einen Bahnhof beim Air Terminal vor, dessen Züge direkt am Netz der «Ferrovie Milano Nord» angeschlossen wird. Diese Privatbahn operiert von der zentralen Piazza Cadorna aus, nur wenige U-Bahn-Minuten vom Mailänder Dom entfernt. Malpensa soll auch ans nationale Autobahnnetz angeschlossen werden. Für die Schweiz interessant die A 26 Genova/Voltri – Sempione, und die A 8 Milano – Laghi, die Mailand mit dem Tessin verbindet.

Doch der Eisenbahn-Schwerpunkt ist bedeutender. Malpensa soll mit dem Hochgeschwindigkeitssystem verbunden werden, dass – bis heute erst auf dem Papier – Mailand mit Turin verbindet. Ab Turin wäre dann die Weiterführung bis nach Lyon ans TGV-Netz gegeben. Malpensa sollte ebenfalls an die Strecke Mailand–Domodossola–Schweiz verbunden werden. Jetzt schon dauert die Verbindung Bern– Mailand mit normalen Zügen nur knappe drei Bahnstunden.

Die neue Alpentransversale, die den Nord–Süd–Verkehr Europas durch die Schweiz beschleunigt und sich über Como in die Lombardei ergiesst, wird im Malpensa-Projekt ebenfalls eingeplant. Damit ergibt sich für die Flughafen eine grosse Erhöhung des Benutzerpotentials über den italienischen Sprachraum hinaus, da zumindest die Schweiz verkehrstechnisch gut einzubeziehen wäre.

Flughafen Genf

Genfer Querelen mit Swissair

Recht harte Töne werden gegenwärtig um den Flughafen Genf angeschlagen. Der VR-Präsident der neuen autonomen Institution «Internationaler Flughafen Genf» hatte vorletzte Woche in einem längeren Zeitungsinterview erklärt, die Swissair-Strategie der Konzentration von Interkontinentalverbindungen in Zürich sei «nicht akzeptabel».

KLAUS HÖHLE

Neue interkontinentale Strecken von und nach der Schweiz müssten in Zukunft von Genf ausgehen, sagte der frisch gebackene VR-Präsident des Flughafens Genf, *Jean-Philippe Maitre,* gleichzeitig Regierungsrat des Volkswirtschaftsdepartements, dem der Flughafen untersteht. Unter seiner Schirmherrschaft hat der Flughafen Genf soeben ein Marktstudie durchgeführt, die zwar nichts grundsätzlich Neues enthält, aber in der Kurzfassung, die an die Medien gelangte, zumindest den Gedanken suggeriert, das Verkehrspotential würde eine Langstreckenverbindung ab Genf nach dem Fernen Osten rechtfertigen. In verschiedenen Presseerklärungen sagte der Regierungsrat ausserdem, der Flughafen Genf werde bei einem allfälligen Desinteresse von Swissair versuchen, andere Gesellschaften für eine solche Verbindung zu erwärmen. Solche Verlautbarungen ziehen um so mehr an den Nerven von Swissair, als der Flughafen-Präsident als Vertreter des Kantons Genf im Swissair-Verwaltungsrat sitzt und somit, zumindest theoretisch, vorbehaltlos deren Interesse wahren sollte.

Diese Erklärungen wurden zumindest von Swissair in Genf als ungerechtfertigte, sehr unfreundliche Kritik verstanden. Der Pressesprecher von Swissair für die Westschweiz, *Michael Wyler*, sagte, der VR-Präsident des Flughafens werde sich wohl entscheiden müssen, ob er die Interessen des Kantons Genf, also des Flughafens, vertritt, oder die von Swissair.

Realitäten der Langstrecken

Bei den Luftverkehrsgesellschaften haben sich für den Langstreckenverkehr Flugzeuge wie die Boeing 767 und die Airbus A310 durchgesetzt, beide mit weniger als 200 Sitzen. Die nächst grössere Kategorie wird von der Airbus A340 und der McDonnell Douglas MD-11 mit 230 bis 260 Sitzen gebildet. Flugzeuge dieser Grössenordnung erlauben es, solche Verbindungen nonstop, ohne Zeitverlust durch kostspielige Zwischenlandungen, zu bedienen, auf denen die viel grössere Boeing 747 (neueste Ausführung: rund 400 Sitze) nicht wirtschaftlich eingesetzt werde kann.

Nach der Studie des Flughafens Genf sind letztes Jahr 47 000 Passagiere in Genf nach Fernost abgeflogen, allerdings mit Umsteigen auf grösseren Drehscheibenflughäfen, wie Zürich. Sie kommt zu dem Schluss, dass aus dem Einzugsgebiet des Flughafens bis zu 79 000 Passagiere pro Jahr nach Fernost (einschliesslich Australien) erwartet werden könnten. Allerdings geht es dabei um die gesamte Region Fernost/Australasien, aus der in den Genfer Erhebungen Thailand mit 12 000 (maximal 20 000) Passagieren pro Jahr hervorsticht. Dies wäre auch dann unwirtschaftlich, wenn es gelänge, Passagiere nach anderen asiatischen Destinationen auf eine solche Thailand-Strecke zu lenken.

Der Verwirklichung der Genfer Vorstellungen von neuen interkontinentalen Verbindungen steht ein ganz wesentlicher Aspekt entgegen: Von wenigen Ausnahmen in den USA abgesehen hat sich die Forderung der Flughäfen bisher nicht erfüllt, einen Einfluss auf die Eröffnung von neuen Verbindungen zu erhalten; es sind die Luftverkehrsgesellschaften, die die Flugzeuge betreiben, die Streckennetze und die Anschlussverbindungen nach ihren Kriterien der Wirtschaftlichkeit aufbauen. Flughäfen können mit ihnen zusammenarbeiten, allenfalls durch die Qualität ihrer Infrastruktur und der wirtschaftlichen Infrastruktur ihres Einzugsgebiets Reisende anziehen und damit auch neue Strecken anziehen. Beides kann Genf in näherer Zukunft nur bedingt bieten. Die Diskussion geht weiter: Kürzlich brachte das welsche Radio ein Streitgespräch zwischen Maitre und Paul Reutlinger.

(M)eine Meinung

Cointrin als Regionalflughafen?

Die Calvinstadt ist stolz auf ihren internatonalen Status und das daraus resultierende Image. Man kämpft ums Aufrechterhalten dieser Position, doch reicht das heute nicht mehr aus, um Cointrin das nötige Passagiervolumen zu bescheren. Und jetzt zieht sich die Swissair auch noch sachte zurück, lässt die Balair/CTA als föderalen Wurmfortsatz der Gruppe in Genf fortwirken. Aber auch Balair/CTA hat kaum Abflüge ab Genf im Programm.

Gleichzeitig zeichnet sich in Europa der Trend zu regionalem Direktverkehr zwischen den Flughäfen derart stark ab, dass die kleinen Flugzeuge weiter an Bedeutung gewinnen. Den Direktflug Genf–Wien hat die Lauda Air der Swissair bereits weggeschnappt. Cointrins Anspruch als internationaler Flughafen in interkontinentaler Hinsicht dürfte deshalb immer schwieriger aufrecht erhalten werden.

Das neue Profil, nämlich Cointrin als «Regional-Hub» für europäische Direktverbindungen, tönt zwar marktnah, würde aber für den Balsberg zum Problem! Denn wer Regionalflug sagt, muss Crossair meinen, und Genfs Metamorphose zum Regionalflughafen würde einmal mehr Crossairs Position stärken. Andererseits wird es der Swissair-Spitze wohl schwarz vor den Augen, wenn sie mit dem teuren Luxus der eigengewünschten Interkontinentalität Genfs konfrontiert wird.

So wie wiederum die Beziehungen zwischen der Swissair-Spitze zur Crossair stehen, ist eher von Eifersüchteleien als von gemeinsamer Synergiesuche die Rede. Bei der Swissair scheint die Tendenz gegeben, gegen die Crossair zu entscheiden, auch wenn sachlich ein Modus vivendi angebracht wäre.

Also denken wir einmal das Bruchszenario zu Ende: Ein Jahr nach dem Alcazar-Abbruch trennt sich der Balsberg im Eklat auch von Moritz Suter. Ein Teil der Crossair kommt zur Balair/CTA, ein Swissair Mann übernimmt das Szepter. Moritz Suter und Teile der Crew tauchen unter die Wolkendecke, um wenig später mit einem ausländischen Partner wieder aufzutauchen: «Luftcross-Suisse« oder »Cross Brit-Air« wären Spielarten. Die Europäische Union verlangt gleichzeitig von der Schweiz, dass sie ihre Luftfahrts-Gesetzgebung eurokompatibel ausgestaltet: Jeder darf dann in der Schweiz eine Airline gründen, und die Swissair ist ihren Status als «official national carrier» los. Dirigiert die Swissair dann die Rest-Crossair wie die Balair/CTA, ist der neuen Moritz-Regional-Air der Erfolg ganz sicher. Kloten wird zum interkontinentalen Mini-Gateway der «Global Excellence», Basel, Bern hingegen, und gezwungenermassen auch Cointrin, würden zu aufsteigenden Regionalflughäfen für den innereuropäischen Direktverkehr. Zumindest dem euroregionalen Business Traveller käme dies sehr entgegen.

Alexander P. Künzle

Crossair Nizza

Nonstop vom Rhein an die Côte

Nach Lugano–Olbia und Genf–Jersey steht seit dem 15. Mai 1994 mit der Linie Basel–Nizza eine dritte Saisonverbindung im Crossair-Sommerflugplan. Bis Ende August jeweils am Samstag und Sonntag und danach bis am 8. Oktober nur samstags erfolgt der Abflug in Basel um 12.25 Uhr mit Ankunft in Nizza um 14.00 Uhr. Der 33plätzige Cityliner verlässt den Airport Côte d'Azur um 14.55 Uhr und erreicht den EuroAirport Basel Mulhouse Freiburg um 16.30 Uhr. Dieser Versuch soll einerseits als Generalprobe für die Einführung einer möglichen täglichen Verbindung der beiden Regionen dienen und ermöglicht andererseits einen optimalen Einsatz der Crossair-Flotte.

Schon seit einigen Jahren bietet die Crossair in Zusammenarbeit mit Air France eine regelmässige Verbindung von Lugano nach Nizza an. Das Tessin und die Côte d'Azur werden jeweils am Freitag, Samstag, Sonntag und Montag mit einer Nonstop-Verbindung bedient. Nebst Geschäftsreisenden werden mit diesen Verbindungen insbesondere auch Kulturinteressierte und Touristen angesprochen.

Der Flughafen Nizza ist idealer Ausgangspunkt für Aufenthalte in Nizza selbst, das nahe Monaco/Monte Carlo, welches nach Bedarf mit regelmässigen Helikopterflügen der Heli Air Monaco erreicht werden kann, und für die gesamte Region der Côte d'Azur. Nach den beiden Grossflughäfen Charles de Gaulle und Orly in Paris nimmt der Airport Nizza in Sachen Passagierzahlen den dritten Rang aller französischen Flughäfen ein. *(Foto: Michael Hutschneker)* *HU*

REKLAME

Ihre Weiterbildung in der Reisebranche

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

SRF
ESV
SSV

Schweizerische Reisefachschule Aarau

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

Flughafen Bern-Belp

Viel Kapazität für neue Passagiere

Mit einem Feuerwerk an Informationen wartete die Medienorientierung der Berner Alpar Flug- und Flugplatzgesellschaft vorgängig ihrer Generalversammlung letzte Woche auf. Eine der beiden ATP von Euro Direct stand auf dem Vorfeld, Crossair versprach die Ankunft des Concordinos ab Winterflugplan in Bern-Belp und Air Engiadina wird schon im Herbst Amsterdam bedienen.

KURT METZ

Überrascht waren sie alle von der Eleganz des Designs und der Grosszügigkeit des Innerns des Advanced Turbo Props von Euro Direct, die ab nächstem Montag Bern–London Gatwick mit einer Tagesrandverbindung bedienen wird. «Unser Produkt ist ganz auf den Schweizer Markt und die Bedürfnisse des Geschäftsreisenden ausgerichtet», insistierte *Neil M. Hensford,* Euro Direct Vorsitzender der erst zu Jahresbeginn in Bournemouth gegründeten Regionalfluggesellschaft. Der in Australien geborene Aviatiker stellt für den Winterflugplan eine noch bessere Abflugszeit kurz nach sieben Uhr morgens – statt vorerst 08.40 Uhr – in Aussicht, um damit das Optimum für den Business Traveller aus der Region im Rahmen der beschränkten Öffnungszeiten des Berner Flughafen zu erreichen. Dennoch sollen auf jedem Flug Economy-Plätze für Städtereisende nach London und britische Touristen freigehalten werden. Mit dem bedeutendsten Reiseveranstalter, dem Swiss Travel Service in London, ist bereits ein Partner gefunden worden, der wieder Feriengäste über die kürzeste Route ins Berner Oberland befördern will.

Amsterdam im Visier

Gute Miene zum härter gewordenen Kampf um die Gunst der Berner Passagiere nach London machte Air Engiadina Vice President *Charles Schnider*, der auf die modernere und schnellere Dornier 328 mit im Moment billigeren (publizierten) Tarifen als die Euro Direct setzt. Für die Wintermonate sind Verhandlungen mit englischen Anbietern im Gange, um am Samstag mit einer zweiten Rotation Skitouristen möglichst nahe an die Pisten zu fliegen. Bei Eintreffen seines zweiten «Mercedes der Lüfte» im September will die ihren Sitz nun nach Bern verlegende Gesellschaft Amsterdam direkt anfliegen, ein entsprechendes Konzessionsgesuch ist eingereicht.

Concordino im Anflug

Josef Felder, Marketingleiter der Crossair, liess es sich nicht nehmen, persönlich die Neuigkeiten im Bedienungsbild von Bern-Belp zu verkünden. Brüssel wird ab Winterflugplan morgens und abends wieder direkt und mittags mit einem Zwischenstopp in Basel angeflogen. Für Paris wird der bisher gemeinsame Flug ab Lugano in zwei eigenständige Operationen aufgeteilt, was die Flugzeit zwischen dem Tessin und der Seine-Metropole um rund eine Stunde verkürzt und ab Bern 65 Prozent mehr Sitzplatzkapazität bringt. Der Zubringer- und Abholerflug nach Basel am frühen Morgen und späten Abend schliesslich wird wegen seiner Popularität mit dem 50plätzigen Concordino ausgeführt.

Singapore Airlines

Ab 1995 täglich Zürich–Singapur

Singapore Airlines konnte 1993 auch im Schweizer Markt steigende Passagier- und Umsatzzahlen verzeichnen. Ab 1995 will der Carrier die Strecke Zürich–Singapur deshalb täglich bedienen. Ein Code-share-Abkommen mit der Swissair sei zudem – auch ab 1995 – nicht auszuschliessen.

Zwar musste im Vergleich zu 1992/93 eine Verminderung des Betriebsprofits um 8,9 Prozent verzeichnet werden, aber mit 737 Millionen Franken erreichte er im Geschäftsjahr 1993/94 immer noch eine beachtliche Höhe. *Derek Mellor*, General Manager Switzerland der Singapore Airlines (SQ), konnte vor einigen Tagen aber auch für den Schweizer Markt mit guten Resultaten aufwarten: Im vergangenen Jahr verzeichnete der Carrier 39 Prozent mehr Passagiere als 1992 und dies mit einem Umsatzwachstum von 20 Prozent. «Nicht zuletzt hat auch der sechste wöchentliche Flug zu diesem Ergebnis beigetragen», so Mellor, «und ab 1995 werden wir die Strecke Zürich–Singapur täglich mit einer Nonstop-Verbindung bedienen!» Um die Global Excellence sei es während der Alcazar-Verhandlungen ruhiger gewesen, Mellor ist aber überzeugt, dass eine engere Zusammenarbeit zwischen SQ und Swissair erwünscht und auch möglich sei. Nicht auszuschliessen ist, dass die beiden Carrier schon ab 1995 das sogenannte Code-sharing, also gemeinsame Flugnummern unter operationeller Führung nur einer Gesellschaft, einführen werden. Mellor begründet dies mit der Tatsache, dass die Swissair ihr Angebot Richtung Asien schon bald und vor allem über Bangkok ausbauen will. Dies könnte bedeuten, dass sie selbst weniger Flüge nach Singapur führen würde und deshalb an einer Code-Share-Lösung interessiert sein könnte.

Gutes Personal ist rar

Die Zukunftsaussichten werden bei der Singapore Airlines generell als positiv bewertet und ein weiteres Wachstum wird erwartet. In der nächsten Dekade rechnet die Gesellschaft mit einer Verkehrszunahme von jährlich acht bis zehn Prozent und plant deshalb eine massive Aufstockung ihrer Flotte (siehe Kasten). Dabei stehe insbesondere der asiatisch/pazifische Raum, der als wachsender Markt gilt, im Mittelpunkt der Investitionen. Als nicht sehr einfach wird zur Zeit der Verkauf von Flugzeugen an andere Airlines bezeichnet. Ein weiteres Problem des Carriers sei es, so Mellor, in Singapur gutes Personal zu finden. Den der Grundsatz, «wir sind nie bereit, auf Qualität zu verzichten», bleibe weiterhin unantastbar bestehen. *HU*

Mega-Bestellung

Singapore Airlines bestellt 22 Boeing B-747-400 Megatops im Wert von 6,5 Milliarden Franken sowie 30 Maschinen des Typs Airbus A-340-300E im Wert von 7,2 Milliarden Franken. Dabei handelt es sich um elf feste Bestellungen sowie elf Optionen für die B-747-400, um zehn feste Bestellungen und 20 Optionen für die A-340-300E. Der Carrier bedingt sich das Recht aus, sämtliche Optionen in andere Flugzeugtypen umzuwandeln: Die B-747-400 in das neuste Boeing-Modell B-777, die A-340-300E in A-330 oder A-340-200 Modelle. Die Flugzeuge sollen zwischen 1996 und 2003 abgeliefert werden und die älteren B-747-200, 300 und 400 Modelle nach und nach ersetzen. *HU*

(M)EINE MEINUNG

Sanfter Tourismus als Geschäft?

Elisabetha Eggenberger, Inhaberin/ Geschäftsführerin GAEA Tours, Zürich, für sanfte und sozialfreundliche Reisen in Ost- und Westeuropa

Was, der sanfte Tourismus soll ein Geschäft sein? Da lachen Branchenprofis bei Champagner und lustigen Feten. Tourismus soll doch nicht etwa anspruchsvoll werden und zum Nachdenken herausfordern!

Nein, wir wissen es, Herr und Frau Schweizer reisen der Sonne nach! Das ist auf Grund der klimatischen Veränderungen verständlich. Die Wissenschaftler sollen sich über die Gründe dafür den Kopf zerbrechen. Lieber reist man immer weiter weg für immer kürzere Ferien. Die Preispolitik gibt dem Kunden recht, zahlt man doch für Ferien auf Bali weniger als in Spanien. Und nach Spanien will niemand mehr, zu oft ist man schon dort gewesen. Sowieso, die Hotels auf Bali und in den Oasen der Sahara mit ihrem Fluchtlicht- und Swimmingpoolanlagen sind exotischer, als die zugepflasterte Mittelmeerküste mit ihren meist billigen Touristenkomplexen.

Die Reiseprofis beklagen sich zwar über schwindende Margen, über immer anspruchsvollere Kunden, über steigende Reklamationsquoten von Kunden, die Timbuktu mit der Schweiz vergleichen und dort denselben Standard wie zu Hause fordern. Doch der Kunde bleibt König, egal wie verwegen seine Wünsche sind.

Morgenröte zeigt sich lediglich für die paar Unentwegten an, die Champagnerparties auf der Seite lassen, sich aber über unsere Welt und Umwelt Gedanken machen und Verantwortung im Touroperating tragen. Zu ihren Gunsten verändert sich die Kundenstruktur der Reisebranche. Noch vor zehn Jahren konnten Reisebüros gut gebildete und finanzkräftige Kunden für etragsreiche Rundreisen gewinnen. Diese Zielgruppe distanziert sich jedoch tendenziell von klassischen Reiseanbietern, abgeschreckt von den Erfahrungen, sich mit niveaulosen Gruppen durch die ägyptischen Tempel zu wälzen. So konzentriert sich das Reisegeschäft mehr und mehr auf das Ausstellen von Nur-Flugpassagen und Billig-Pauschalarrangements.

Also, gebildete, finanzkräftige sowie (um-)weltbewusste Kunden suchen das Weite. Sie suchen das Einsame, das Gehaltvolle und das Sinnvolle. Kurz, sie wollen Reisen mit Inhalt. Viele davon begnügen sich bei der Auswahl ihrer Reise nicht mit den eigenen Vorteilen, sondern legen Wert auf Umweltverträglichkeit und darauf, der lokalen Bevölkerung eines Landes, ihrer Natur, Kultur und Traditionen Sorge zu tragen. Sie wollen sanft oder sanfter reisen!

Diese Kunden finden zum kleinen Spezialisten, der ihnen genau diese Reiseinhalte glaubwürdig vermitteln kann. Oder sie machen sich auf eigene Faust auf die Reise und sorgen selber für Ausgleich, oft auch mangels Wissen von entsprechenden Angeboten.

Ist der sanfte Tourismus nun ein Geschäft? Die Passagierzahlen sprechen nicht dafür. Ganzheitlich betrachtet kann sich jedoch der kleine Spezialist eines sehr persönlichen und interessanten Stammkundenkontakts erfreuen. Werbekosten im grossen Rahmen fallen weg, weil seine Kunden in den richtigen Zielgruppen Mund-zu-Mund-Propaganda machen. Seine Leistungsträger an den Zieldestinationen erbringen hochmotiviert aussergewönliche Leistungen. Der lokalen Bevölkerung kommt ein sinnvoller Tourismus zu gute und sie dankt es mit Offenheit und Gastfreundschaft. So gewinnen alle, nicht nur in Cash, sondern an reichen Erfahrungen und unvergesslichen Erlebnissen.

Visionen? Jawohl und zwar greifbare, denn meine persönliche Erfahrung zeigt: SFF = Satisfaction, Facts und Figures!

Börsenspiegel Juni

Es gilt, das Länder-Rating nicht zu vergessen

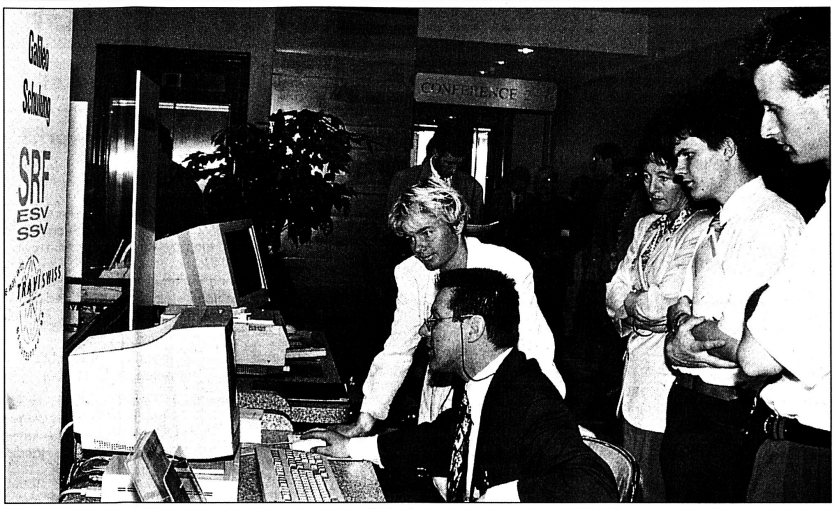
Dass für private Schuldner ein Bonitätsrating durch die amerikanischen Agenturen S&P sowie Moody's unumgänglich ist, weiss inzwischen (fast) jeder Anleger. Ratings sind zwar nicht in jedem Fall fehlerfrei, aber sie sind doch so zuverlässig, dass man ruhig auf sie abstellen kann.

WERNER LEIBACHER

Noch wenig bekannt sind die Länder-Ratings durch die gleichen Agenturen. Bei ihnen ist von besonderem Interesse, in welchem Masse sie die Fähigkeit besitzen, Verpflichtungen in Fremdwährungen zu bedienen. Denn hier auf die lokale Währung abzustellen, macht wenig Sinn, weil die souveränen Staaten in aller Regel direkt oder indirekt die Währungshoheit auf ihrem Territorium besitzen. Zur Feststellung der Bonität eines souveränen Staates ziehen die Rating-Agenturen ebenfalls zahlreiche Kennzahlen heran. So etwa werden die Sparquote in einem Land ermittelt, die Investitionsrate, die Exporte in Prozenten des Bruttosozialprodukts, die Staatsverschuldung in Prozenten des Bruttosozialprodukts, der Schuldendienst in Prozenten des Einkommens, die Schulden in Prozenten der Exporte oder das Wachstum von Bruttosozialprodukt und Exporten.

Relativ neu ist, dass solche Länder-Ratings nicht nur für einzelne Länder vorgenommen werden, sondern quasi vergleichend für eine ganze Reihe von Staaten. Moody's etwas untersucht derzeit 45 Länder und reiht diese in die vier Gruppen entwickelte Industrienationen, asiatische Nationen, europäische Länder mittleren Einkommens und lateinamerikanische Schuldner ein. Das Rating selbst erfolgt in den von den privaten Schuldnern her bekannten Symbolen von Aaa bis B2. Ein Aaa- oder Triple A-Rating verdienen sich Österreich, Frankreich, Deutschland, Japan, Luxemburg, Holland, die Schweiz, Grossbritannien und die USA. Mit Aa1 notieren Belgien, Dänemark, Norwegen und Kanada, mit Aa2 Australien, Finnland, Spanien, Neuseeland, Schweden und Singapur, mit Aa3 dann Irland und Taiwan. Mit A1 weist Italien unter den europäischen Staaten das schlechteste Rating auf; Italien erhält damit die gleiche Einstufung wie Portugal und Korea. A2 haben sich Island, Thailand und Malaysia verdient, während China und Hongkong mit A3 bewertet werden. Etwas problematischer sind die B-Ratings; hier gibt vor allem die mangelnde Budget-Disziplin zu denken. Ein Baa1 hat sich niemand verdient, auf ein Baa2 kommen Tschechien und Chile, auf ein Baa3 Griechenland und Indonesien. Mit Ba1 folgen weiter Kolumbien, Uruguay und Ungarn, mit Ba2 Indien, Mexiko, Venezuela und Trinidad, mit Ba3 Türkei und Philippinen, mit B1 Argentinien und mit B2 Brasilien. Weitere Länder sollen bei Gelegenheit erfasst und bewertet werden. Ein potentieller Anleger tut gut daran, sich solche Ranglisten vor Augen zu halten, wenn er abwägt, ob er auf eine Verzinsung verzichten soll, die ein halbes Prozent mehr oder weniger beträgt.

Traviswiss-Galileo-Benutzertage



Die frischgebackene Direktorin der Schweizerischen Reisefachschule, Anneliese Ryffel (3. von rechts), liess es sich nicht nehmen, sich während der Traviswiss-Benutzertage persönlich über den neusten Stand der Branchen-EDV zu informieren. *Foto: Michael Hutschneker*

Konzept mit gemischten Reaktionen

Erstmals wurden die Traviswiss-Galileo-Benutzertage in zwei Teilen durchgeführt. Währenddem der Manager Day insbesondere inhaltlich nicht vollauf zu befriedigen wusste, stiess das bewährte Konzept der eigentlichen Benutzertage mehrheitlich auf positive Resonanz.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Insgesamt fanden in der vergangenen Woche rund 400 Branchenleute den Weg zu den schon traditionellen Traviswiss-Galileo-Benutzertagen im Glattbrugger Hotel Renaissance. Dabei mitgezählt sind die rund 200 Teilnehmer des erstmals durchgeführten, eintägigen «Manager Day» am Mittwoch. Mit den Worten «wir wollen sie von Traviswiss und insbesondere vom Nutzen der verschiedenen Kombinationen überzeugen», begrüsste *Peter Maurer*, Geschäftsführer Traviswiss AG, die Reisebüroinhaber, Filialleiter und Entscheidungsträger. In einem Gesamtüberblick liess Maurer die Anwesenden wissen, wie Traviswiss/Galileo sich in der jüngeren Vergangenheit entwickelt hat und wie der Ist-Zustand zu werten sei. Etwa Tourbo, welches seit anfangs Jahr starke Buchungszuwächse verzeichnet (Maurer: «Se können nun die Früchte jahrelanger Bemühungen ernten...») oder die Mietwagen- und Hotelbuchungen, welche in immer noch kleinen Zahlen, aber immerhin bei leichtem Aufwärtstrend, gebucht werden. Immer noch Mängel gibt esbei den Global Fares auf Galileo, wusste Maurer ehrlich zu berichten, und mit den Tempo deren Behebung seien sie nicht zufrieden. Allerdings, so wurde versichert, haben die Global Fares bei Traviswiss erste Priorität.

Traviswiss wird untersucht

Ein weiteres wichtiges Ziel sei die Vereinheitlichung des Tarifsystems auf dem Schweizer Markt. Da die Swissair zu diesem Schritt grundsätzlich bereit sei, sollte dies bald soweit sein – der National Carrier muss nur noch die notwendigen Kredite sprechen. Nach wie vor ist es Ziel von Traviswiss, die Galileo-Migration Ende Jahr abzuschliessen. Noch im Juli werde deshalb besprochen, ob die Migration nicht doch wieder beschleunigt werden solle. Maurer machte keinen Hehl daraus, dass, mit Blick auf die Konkurrenz, den Preis und das Tempo, mit welchem sich Traviswiss im Markt bewegt, mit Image-Nachteilen zu rechnen sei. Mittel- und längerfristig werden sich die Preise in Europa mit Sicherheit senken. Externe Berater nehmen nun in einer zweieinhalb Monate dauernden Übung die Geschäftsbasis der Traviswiss AG genau unter die Lupe. Der Geschäftsführer versprach, im Herbst auf dieses Thema zurückzukommen. Noch vor der Mittagspause wurden die Anwesenden mit Facts und Figures und durch den Tagungsleiter, *Manlio Gaiotto*, mit einer Reise in die Traviswiss-Vergangenheit mehr gelangweilt denn informiert. Vor der Präsentation aller aktueller Traviswiss/Galileo-Möglichkeiten liess Präsident *Peter Hürlimann*, seine Best Western Hotel-Kette in einer Werbespot-Einlage ebenso kurz wie heftig aufblitzen.

Manager Day 95: Neue Form

Schon vor sichtlich gelockerten Reihen stand im Mittelpunkt des Nachmittags der «Focalpoint», die neue lokale Plattform von Traviswiss (die *htr* hat schon früher ausführlich darüber berichtet). Mit einer Trickfilm-Einlage bewies *Heinz Hurter* von Microsoft, dass auch «Fachchinesisch» leicht verdaulich präsentiert werden kann. Schliesslich blieb es *Peter Kostrz*, Leiter Produktedesign und Entwicklungsplan bei Traviswiss/Galileo, überlassen, auf die weiteren Entwicklungen hinzuweisen.

Im Gegensatz zum Manager Day kam an den beiden Benutzertagen das bewährte Konzept mit Workshops, persönlicher Beratung und neu einer sogenannten Hands-on-Area zur Durchführung. Während *Ruedi Kaufmann*, Produkt Management und Verkauf, von durchzogenen Reaktionen beim Manager Day spricht (zu unterschiedliche Bedürfnisse), soll das Echo an den beiden Benutztagen mehrheitlich positiv ausgefallen sein. Als Reaktion darauf soll zwar an der Aufteilung festgehalten werden, aber der Manager Day 1995 werde sicher in anderer Form über die Bühne gehen.

Kommentar

«AWL, AND»

Nein, am Essen mag es nicht gelegen haben, dass die Nachmittags-Vorträge des sogenannten Manager-Day vor je länger, je gelichteten Reihen abgespult werden mussten. Nicht wenige der anwesenden «Manager» sahen ihre wertvolle Zeit durch die langatmigen, wenig interessanten Vorträge, die allzu oft in Traviswiss/Galileo-Eigenwerbung ausuferten, nutzlos von dannen ziehen. Dabei hätte das Programm zumindest inhaltlich genau das gegenteilige «verdient». Denn Neues und/oder Interessantes wurde vor allem und fast nur am Nachmittag geboten.

Das Phänomen EDV-Fachchinesisch machte aber auch vor den so eifrigen Traviswiss-Referenten nicht Halt. Insbesondere beim abschliessenden Ausblick auf die künftigen Entwicklungen hagelte es mit Fachausdrücken – natürlich englische und zumeist in Abkürzungen – im Blitztempo erbarmungslos auf die Anwesenden ein. Selbst für die angefressendsten EDV- und Traviswiss-Freaks ein hoffnungsloses Unterfangen. Oder, ganz ehrlich, haben Sie gewusst, um nur einige wenige zu nennen, was mit OMIR, OPI, OPAL, MIR, GMIR, EBFS, SCN, IER, FEP, MPD, MPDP, ALC oder 464/TI 2000/557/MT5200 gemeint ist?

Michael Hutschneker

PS. Übrigens: AWL, AND heisst nichts anderes, als Auf Wiederlesen, am nächsten Donnerstag...

REISE NEWS

Kroatien nach Themen bei Argyruntum Touristik

Noch hat sich der kroatische Tourismus längst nicht von seiner Krise erholt, noch gibt es nur wenige Tour Operator, die die Destination bereits wieder im Katalog anbieten, und schon kommen die ersten Nischen-Veranstalter: Argyruntum Touristik GmbH aus Zürich bietet ausser Badeferien vier ganz spezielle kroatische Adria-Erlebnisse an, die man bisher in dieser «Soft-Adventure»-Weise zwar für andere Länder, aber nicht für Kroatien buchen konnte. Fischerferien mit traditionellen Angelmethoden aus dem Mittelalter und Netze werfen, Klettertouren im Paklenica-Canyon (Drehort der Karl-May-Filme), Segelferien rund um die längste dalmatinische Insel und archäologische Erlebnisse rund um Illyrer, Römer und Kroaten.

Mit dieser Art von Erlebnis-Paketen kommt Kroatien zu einem touristischen Produkt, das der Schweizer Tourist von seinen Überseereisen her bestens kennt, die aber rund ums Mittelmeer noch Seltenheitswert aufweisen, da diese Länder immer noch mehr mit der Masse als mit Massgeschneidertem auftreten. Städtetouren und Kurferien in Mittel-Osteuropa runden die Argyruntum-Palette ab. Direktor des neuen Operators ist *Sime Knezevic*, den die Reisebranche als letzten Direktor des ehemaligen jugoslawischen Verkehrsbüros kennt. *APK*

FLASH

Das erste **Singapore Food Festival** läuft unter dem Motto «Wo sich die Welt zum Schmausen trifft» und dauert den ganzen Monat **Juli**. Gemeinsam mit Singapore Airlines und American Express lädt das Singapore Tourist Promotion Board Besucher aus aller Welt dazu ein. *US*

REKLAME

Reiseleiter/in Reisehostess

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

Verlangen Sie das Gratiskursprogramm!

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

Seit 15 Jahren von der Reisebranche anerkannt und empfohlen!

Weiterbildung an der HGF THUN 1994/95

Seminare für Führungskräfte und Fachleute in Hotellerie und Gastronomie

Mitarbeiterführung Innovation und Kreativität

Kursziel
Die Bedeutung und Notwendigkeit der Innovation im Führungsprozess erkennen. Denkblockaden mit Hilfe von Kreativitätstechniken überwinden.

Datum: 13. – 14. September 1994

Referent: Christian Vifian, Seminarleiter und Unternehmensberater, Niederscherli

Kosten: Ehemalige HGF Fr. 450.–
Übrige TeilnehmerInnen Fr. 550.–

Einführung der Mehrwertsteuer im Gastgewerbe

Kursziel
Die TeilnehmerInnen lernen, wie sie in ihren Betrieben die Mehrwertsteuer einführen können. Es wird ihnen ein praxisorientiertes Konzept präsentiert.
Unser Seminar kommt zwar spät im Jahr, dafür sind seine Inhalte konkret, praxisgerecht und direkt anwendbar, weil bis dann die Details, Formulare usw. bekannt sind.

Daten: Mittwoch, 2. November 1994 oder Montag, 5. Dezember 1994

ReferentInnen: Urs Romitti und Christine Fry, Eidgenössische Steuerverwaltung, Hauptabteilung Mehrwertsteuer
Hansueli von Gunten, Handelslehrer, Vizedirektor der HGF

Kosten: Ehemalige HGF Fr. 270.–
Übrige Teilnehmer Fr. 320.–

Gesundheitsförderung im Beruf und Alltag

Kursziel
Die TeilnehmerInnen erfahren in Theorie und Praxis das Konzept der WAGUS-Gesundheitsförderung. Sie lernen im Beruf und Alltag mit Stress umzugehen.

Datum: 29. – 30. November 1994

ReferentInnen: Ueli Tschäppeler, Geschäftsführer WAGUS/MOTIO AG
Marlen Knutti, WAGUS-Sportlehrerin

Kosten: Ehemalige HGF Fr. 450.–
Übrige TeilnehmerInnen Fr. 550.–

Budgetieren im Gastgewerbe

Kursziel
Die TeilnehmerInnen erwerben die Fähigkeit, für einen Gastwirtschaftsbetrieb ein Budget aufzustellen und sachgerecht anzuwenden. Auf Wunsch setzen sie dabei das Tabellenkalkulationsprogramm EXCEL ein und erstellen die für ihren Betrieb anwendbaren Budgetformulare.

Datum: 18. – 19. Januar 1995

Referenten: Hansueli von Gunten, Handelslehrer, Vizedirektor der HGF
Ernst Zehnder, Informatik- und Sprachlehrer, EDV-Betreuer der HGF

Kosten: Ehemalige HGF Fr. 450.–
Übrige TeilnehmerInnen Fr. 550.–

In den Kurskosten inbegriffen sind Kursdokumentation, Kursausweis, Kaffeepausen, Mittagessen und Abendessen.

Verlangen Sie das ausführliche Kursprogramm und die Anmeldeformulare bei der

Höheren Gastronomie-Fachschule SHV
Mönchstrasse 37
Postfach 113
3602 Thun

Telefon 033 21 55 77
Telefax 033 22 62 50

Verkauf (Sales): Der aktuelle Schwerpunkt im Gastro-Marketing

Kursziel
Die TeilnehmerInnen erstellen einen gültigen Salesplan für ihren Betrieb.

Datum: 21. – 22. Februar 1995

Referent: Daniel Ingold, Marketingold, Dozent HGF, Münsingen

Kosten: Ehemalige HGF Fr. 450.–
Übrige TeilnehmerInnen Fr. 550.–

Höhere Gastronomie-Fachschule SHV

Schweizer Hotelier-Verein Weiterbildung
Société suisse des hôteliers Formation continue

Gerade in diesen Zeiten ist es wichtig, damit umgehen zu können, mit

Intuition – Kraft – Zeit

Die Weiterbildung des **Schweizer Hotelier-Vereins** bietet einen einzigartigen Seminarzyklus **bereits zum 3. Mal** an:

Der visionäre Kreis:

Ganzheitlich führen in Hotellerie und Touristik

Das Visionäre Seminar des SHV, Zyklus 3
Ein dreiwöchiger Intensivseminar-Zyklus ausschliesslich für **Unternehmerinnen und Unternehmer aus Gastronomie und Touristik** auf der Höhe ihrer Zeit oder mit der Bewusstheit, dass neue Zeiten bevorstehen.

INNENREISE 18. 9. bis 24. 9. 1994
Erfahrungen und Einsichten:
Entfaltung des persönlichen und beruflichen Potentials und Entwicklung von unternehmerischen Visionen.

AUSSENREISE 7. 5. bis 13. 5. 1995
Wahrnehmungen und Aussichten:
Veränderungen im touristischen Umfeld zur Weiterentwicklung der Visionen in Beruf und Unternehmung.

RUNDREISE 17. 9. bis 23. 9. 1995
Erkenntnis und Durchblick:
Praktische Umsetzung unternehmerischer Visionen in Hotellerie und Touristik.

Kursleitung: Dr. Bernardo Bienek, Zürich
zusammen mit weiteren Referenten und Coaches

Preis pro Reise: sFr. 3000.–.

Informationen, Unterlagen, Anmeldung bei:

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung
Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon (0041) 031 370 41 11

67074/6735

Schweizer Hotelier-Verein, Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Telefon 031 370 41 11
Société suisse des hôteliers, Formation continue, 10, rue des Terreaux, Téléphone 021 320 03 32, 1003 Lausanne

---

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

Dieses Jahr führen wir in Engelberg folgende Intensivkurse durch:

Réceptionskurs
30. Oktober - 18. November 1994

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

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen.

PRO LINGUIS Sprachschulen. Weltweit!
Beratungsstelle für Sprachkurse im Ausland
Weltweit günstige Sprachschulen. Bestellen Sie unsere Unterlagen mit den Originalpreisen der Schulen. Unsere Beratung ist kostenlos.
Dorfstr. 140, 8706 Meilen, Fax 01/923 62 42
Tel. 01/923 72 72

SPRACHAUFENTHALTE WELTWEIT
Videotapes in unserem Büro
Gratiskatalog anrufen bei:
globo-study
globo-study Sprachreisen
Niederdorfstr.61, CH-8001 Zürich
Tel. 01 261 81 80, Fax 01 261 84 59

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: _____

Handels- und Verkehrsschule Bern
Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

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

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

Business Women

Jürgen Bartels, Carlson Hospitality Group, Radisson

Jeder dritte Business«man» ist eine Frau

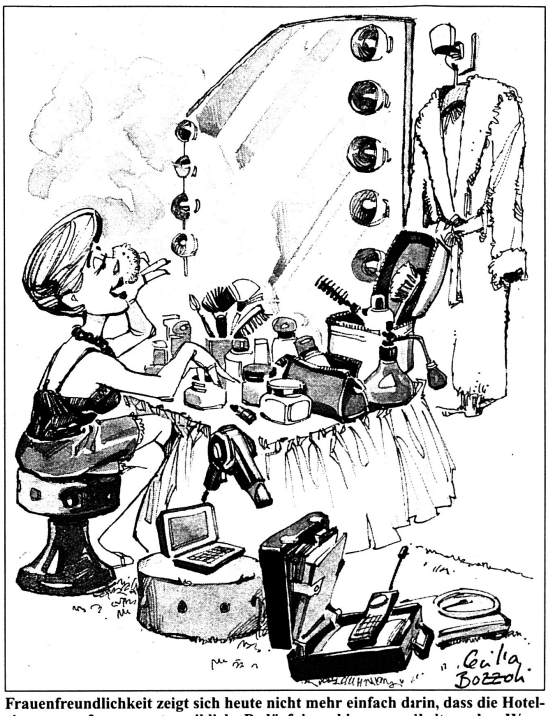
«52 Prozent aller Manager unter 35 Jahren in den USA sind heute weiblich», weiss Jürgen Bartels, Präsident der Carlson Hospitality Group und damit auch der Radisson Hotels, zu berichten. Das Geheimnis des Carlson-Erfolgs: Die Synergie zwischen weiblichem Element, Reise- und Hotelgeschäft. 85 000 Rosen hat Bartels seit Karrierebeginn an seine Agentinnen verteilt. 44 Prozent seiner zahlenden Kunden sind Frauen.

KURT METZ

«Unglaublich, dass uns das niemand nachmacht», meint ein selbstbewusster *Jürgen Bartels,* Präsident der Carlson Hospitality Group, gegenüber der *hotel + touristik revue.* «Vielleicht hat das mit der amerikanischen Unternehmenskultur zu tun? Vor 55 Jahren begann Carlson mit Rabattmärklein. Das war wie heute die Frequent Flyer-Programme.»
Was Bartels meint, ist die Carlson-Einfachst-Synergieformel von Operating plus Hotellerie, seit vielen Jahren nun auch kombiniert mit dem Wissen, dass immer mehr Kunden Kundinnen sind und auch immer mehr Agenten Agentinnen. «In den USA haben wir 59 000 Mitglieder-Agenten, wovon 84 Prozent Frauen sind. 60 Prozent aller Agenturbesitzer sind ebenfalls Frauen. Das sind eben auch Carlson-Kundinnen», stellt Bartels klar.

Distribution und Rosen

«Wenn die Leute nach Übersee reisen, entscheiden sie meist nicht selbst, wo sie schlafen werden. Sie stützen sich auf Empfehlungen ihres Agenten respektive ihrer Agentin». Und wenn diese Agenten dann über eine Franchise an Carlson respektive Radisson gebunden sind, um so besser! «Darum ist es erstaunlich, dass wir nicht imitiert werden mit unserem Travel-Netzwerk, das mit unserem Hotel-Netzwerk verwoben ist». Durch alle Reiseagenten, nicht nur jene an Carlson gebundenen, erreichte die Gruppe 1993 satte 56 Prozent Zuwachs im Computer Reservations-Geschäft. «Dies ist zum grössten Teil dank der Agentinnen geschehen, die unsere Hotels füllen. Darum habe ich in den vergangenen zehn Jahren rund 85 000 Rosen verteilt und mich mit einem Kniefall vor ihnen bedankt», meint Bartels sachlich, ohne einen Anflug von Pathos. Von den 2300 Agenturfilialen von Carlson laufen rund die Hälfte über eine Franchise. Sie erbringen jährlich rund 3,8 Milliarden Dollar Umsatz.



Frauenfreundlichkeit zeigt sich heute nicht mehr einfach darin, dass die Hotelzimmer «auf sogenannte weibliche Bedürfnisse» hin umgemöbelt werden. Wenn in Amerika schon bald einmal jeder zweite Hotelgast im Business-Bereich weiblich ist, entstehen ganz andere Prioritäten. *Karikatur: Bozzoli*

Die Agentin als Schiedsrichter

«Meine Kollegen aus der Hotellerie handelten nicht immer so überstürzt, als es um die Pflege der Agenten ging. Das war noch vor der Deregulierung in den USA», so Bartels. Jetzt, nach der Deregulierung, wenn man die ganze Welt dazuzähle, ergäben sich zig Millionen Einzelpreise. Und bei dieser Vielzahl brauche es eben einen Schiedsrichter, und das ist der Agent, respektive die Agentin. Im US-Reiseverkehr würden 84 Prozent aller Tickets über Agenten verkauft. Über das Radisson Reservations-System werden heute zumindest 43 Prozent aller Radisson-Zimmer gefüllt. Nicht zu unterschätzen also, wenn gleichzeitig die US-Hotellerie, so Bartels, mehr Verluste gemacht habe als die US-Airlines zusammengenommen, über 33 Milliarden Dollar.

«Business Class»-Zimmer

Der Anteil der weiblichen Business-Reisenden beträgt in den USA inzwischen rund 33 Prozent. Über die Hälfte aller Manager unter 35 Jahren in Amerika sind ausserdem heute Frauen. Es kann darum nur logisch sein, dass Radisson bereits einen Schritt über das übliche, «frauenfreundlich eingerichtete Zimmer» hinausgeht und eine neue Art von «Business Class»-Zimmer offeriert. 110 der insgesamt 344 Radisson Betriebe tun das bereits.
Dieses Konzept ist den Sitzkategorien der Fluggesellschaften nachempfunden, und soll dem wachsenden Interesse der Reisenden an Alles-Inbegriffen-Produkten entgegenkommen. Ein Business-Class-Zimmer kostet nur 15 bis 20 US-Dollar mehr. Die Vorzüge: Zimmer mit grösserer Arbeitsfläche, mit Anschlüssen für Computer und Laptops, kostenloses Frühstück, keine Fax- und Telefon-Grundgebühren, tägliche Gratiszeitung, frühestmögliches Check-in und Check-out erst um 16 Uhr, freie Zimmerbenutzung für Zweitpersonen.
Über das Worldwide Hospitality Program WHP, das auf dem weltweiten Radisson-Reservationssystem Pierre basiert, können diese Business-Class-Zimmer gebucht werden. Über WHP erhalten die Kunden eine Verrechnungsnummer, die beim Buchen oder beim Nachfragen verwendet wird. Agenten und Reiseplaner können über WHP auch zum bestmöglichen Preis einkaufen. Die vereinbarten «Corporated Rates» gelten jeweils während eines Jahres.

Radisson Hotels International

Radisson Hotels International, eine amerikanische Hotelgruppe, betreibt, verwaltet und vergibt Franchisen für Deluxe Plaza Hotels, Suite Hotels, Hotels, Inns und Resorts auf der ganzen Welt. Radisson hat momentan rund 344 Hotels in 33 Ländern und erwirtschaftete 1993 einen Jahresumsatz von 2,2 Milliarden Dollars. Mit dem Computer-Reservierungssystem Pierre ist sie in 125 Ländern vertreten und offeriert Service sowohl für Kunden als auch Agenten und Hotelpersonal. Mit den fünf verschiedenen Hoteltypen möchte Radisson die meisten Bedürfnisse rund um Beherbergung, Meeting und Convention abdecken. *MC*

Lufthansa

Sekretärinnen oder Vielfliegerinnen?

Innerhalb der kundenbindenden Massnahmen kümmert sich natürlich auch die Lufthansa in der Schweiz um jene Sekretärinnen, die ihre Chefs jahraus jahrein mit Lufthansa-Fliegern um die Welt schicken. Studienreisen werden organisiert, der Ausserdienst betreut, doch eine Zeitschrift wie «Personally Yours» kennt man nicht, meint *Mirjam Poledna,* Marketingfrau bei der Lufthansa Schweiz, auf Anfrage: «Es wäre eben schön, etwas für die echten Vielfliegerinnen, die Business Women, tun zu können, nicht nur für die Sekretärinnen.»
Dieses Segment erachtet sie in der Schweiz als vernachlässigt, ganz grob geschätzt gehe es um rund 5 bis 10 Prozent aller Vielflieger. Damit liegt der Frauenanteil in der Schweiz tiefer als in Europa, wo der Vielfliegerinnen-Anteil doch auf zwischen 15 und 20 Prozent angesetzt wird. Frauen rutschen, so Poledna, auch nicht automatisch in Frequent Flyer Programme, ebenso wie es ihnen offensichtlich an Organisation und einem Beziehungsnetz unter sich fehle. Frau Poledna hat sich fest vorgenommen, ihr Marketing in dieser Richtung zu verstärken. *APK*

Hyatt Umfrage

Die Geschäftsfrau auf Reisen

17 Hyatt Hotels & Resorts ausserhalb Amerikas haben eine Umfrage mit Geschäftsfrauen durchgeführt. Aus den Resultaten einige Details: Frauen essen im Hotel-Restaurants lieber als Männer im Rahmen eines Buffets, da sie damit unabhängiger in Auswahl und Menge sind. Was den Room Service betrifft, so nehmen viele Frauen mindestens ein Abendessen und täglich das Frühstück auf dem Zimmer ein. Für Kosmetika, Make-Up, Strumpfhosen und dergleichen muss ein Anruf beim Hotelconcierge genügen, besonders wenn am Flughafen das Gepäck verloren ging. Business Frauen verbringen mehr Zeit auf ihrem Zimmer als Geschäftsmänner. *APK*

«Personally Yours»-Magazin der Swissair

Vorzimmer-Vielfliegerinnen als Zielsegment

Sie sitzen im Vorzimmer, organisieren Geschäftsreisen, konsultieren Flugpläne und buchen Tickets für ihren Chef. Selbst bleiben sie oft am Boden zurück, überleben die meisten ihrer Bosse, kennen aber die Flugziele bloss vom Hörensagen. Mit welcher Fluggesellschaft sie ihre Vorgesetzten in alle Welt schicken, entscheidet mitunter die Art und Weise, wie sich die Carrier den «Vorzimmer-Vielfliegerinnen» annehmen.

KURT METZ

«Personally Yours» – direkter kann die Anrede nicht ausfallen. Aus dem im November 1984 erstmals erschienenen «Magazin der Swissair für Sekretärinnen» ist eine Publikation entstanden, die in Inhalt und Gestaltung einer ausgewachsenen Kund(inn)enzeitung in nichts nachsteht. Im Gegenteil: Das 36 Seiten starke Imprimat hat Pfiff und bietet frei von Inseratenballast aktuellen Lesestoff – notabene auch für den Mann, dem es zufällig in die Hände gerät. Ganz offensichtlich steht «Personally Yours» für eine Philosophie und ein Team, das weiss, was es will und dies auch auf eigenständige Art durchzieht: «Wir wollen die Frauen, die eine beeinflussende Funktion, eine Reisebudgetverantwortung innehaben, emotional näher an die Swissair binden», fasst *Rosmarie Königs,* eine der beiden Hauptverantwortlichen der Swissair für die Zeitschrift und die damit verbundenen Aktivitäten, ihre Aufgabe zusammen. «Dazu wollen wir sie natürlich mit den für sie relevanten Informationen versorgen und sie über die Veränderungen unserer Produkte ins Bild setzen.»

Weltweit dreisprachig

Mit einer Auflage von 60 000 Exemplaren erreicht «Personally Yours» dieses Jahr viermal die Leserinnen rund um den Globus. Es existieren Ausgaben in Deutsch, Englisch und Französisch. Verteilt werden sie von den lokalen Swissair-Büros, schwergewichtig in Europa und den USA. Singapur und São Paulo bringen es immer noch je auf rund 700 Adressatinnen, die übrigen Stationen bedienen zwischen 100 bis 600 Assistentinnen von vielfliegenden Chefs. Eine Eintrittsschwelle für den Bezug der Publikation gibt es nicht – normalerweise sind es die lokalen Verkaufsleute der Swissair, welche neue Adressen aufnehmen. In jeder Nummer ist zudem ein Bestellcoupon für weitere Gratisabonnemente vorhanden. «Diese Art von Kontaktpflege ist eine kostengünstige Art, um mit der Zielgruppe den Dialog wirkungsvoll zu pflegen», gibt sich Rosmarie Königs überzeugt.

«Personally Yours»-Macherinnen Lydia Burrows (links) und Rosmarie Königs.

Länger im Sessel als der Chef

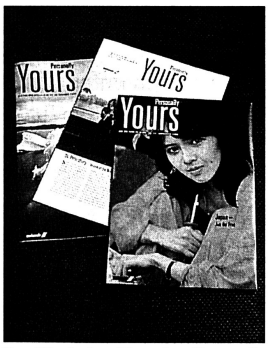
Die Leserinnen selbst sind im Durchschnitt 30 bis 50 Jahre alt und bleiben auf ihren Posten normalerweise länger als ihre Vorgesetzten, sorgen also für Kontinuität in der Loyalität bezüglich der favorisierten Carriers und der gebuchten Klasse. 87 Prozent waren bei der letzten Umfrage zuständig für das Bestellen der Flugscheine. 68 Prozent der Antwortenden verreisten mindestens dreimal pro Jahr.

Reisen durch die Schweiz

Den Inhalt der Publikation haben die Verantwortlichen in der Werbeabteilung unseres nationalen fliegenden Aushängeschilds im letzten Jahr erweitert, den Umfang und die Erscheinungsfrequenz – je zwei Magazine und etwas einfachere Newsletters pro Jahr statt drei Zeitschriften – bei gleichem Budget gesteigert. Vom despektierlichen Begriff «Sekretärin» ist man längst abgekommen, es sind vielmehr die «persönlichen Assistentinnen und die Buchungsmittlerinnen» innerhalb von grossen Unternehmen, auf die man das Niveau ausgerichtet hat: «Wir haben es mit kompetenten, qualifizierten und vielseitig interessierten Frauen zu tun», stellt Rosmarie Königs klar.

Selbstbezahlte Incentive-Reise

Sie muss es wissen, begleitet sie doch regelmässig die jährlich in der Schweiz stattfindende «Personally yours»-Reise, die in der zweiten Hälfte September in die Ostschweiz führen wird. Die Kosten übernehmen die Damen selbst. Vermehrt will man nun auch mit attraktiven Angeboten operieren, die einen Bezug zum



Das Vierfarben-Magazin «Personally Yours» hat naturgemäss frauenbezogene Aufmacherartikel, Destinationen und Swissair-Informationen. *Fotos: zvg*

Reisen haben. In die Mitte April in den Versand gelangten Newsletters wurden so 100 elegante Beauty-Kits verlost, die normalerweise exklusiv in der First Class auf Langstreckenflügen der Swissair abgegeben werden. Auch soll der Dialog weiter gefördert werden: «Uns liegt sehr viel daran, Reaktionen auszulösen und ein Feed-back zu erhalten».

Indirekte Kundinnen

«Personally Yours» ist das einzige, von der Swissair zentral produzierte Bindeglied zu den Entscheidungsträgerinnen in Schlüsselfunktionen. Die Verkaufsverantwortlichen auf den Stationen und in den Ländern umwerben auf individuelle Art diese Zielgruppe. In diesem Sinne berichtet eine Nummer von einem Cocktail im Hilton in Istanbul, der für die Business-Damen veranstaltet wurde, mit Verlosung und Blumen für die anwesenden Geburtstagskinder. «So lernen wir ganz direkt die Bedürfnisse dieser indirekten Kundinnen kennen, die meistens am Boden bleiben, wenn der Chef in die Luft geht», meint Rosmarie Königs.

LIEGENSCHAFTENMARKT

Besondere Hotelliegenschaft Österreich/Land Salzburg

Palastartiges Traditionshotel mit enormer Ausbaukapazität, eigener Thermalquelle in bevorzugter Lage eines weltberühmten Thermen-Kurortes und Skizentrums direkt vom Besitzer mangels Nachfolger zu verkaufen.
Keine Ausländerbeschränkung, VB 6 Mio. Schweizer Franken

Auskünfte: Peter Hergel, Tel. 0043 6434 3923

67263/382400

Gastro-Unternehmung sucht

Hotel oder Restaurationsbetrieb

auch Saison-Betriebe, in Miete oder aktiver Beteiligung in der Schweiz, Deutschland, Italien, Österreich oder Frankreich.

Angebote unter Chiffre 67318 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

---

Tessin, Lago Maggiore
Zu verkaufen direkt vom Besitzer

HOTEL MIT GARTENRESTAURANT

am See mit folgender Infrastruktur: 48 Betten, Bar, Gartenrestaurant mit 150 Sitzplätzen, grosser Parkplatz. Bestehendes Projekt für Erweiterungen. Gesamtfläche des Objekts 2997 m².

Offerten an Chiffre: V 155-724505, an Publicitas, Postfach 1486, 6601 Locarno

P 67077/44300

WUNDERSCHÖNE TRATTORIA ZU ÜBERNEHMEN

an der Seepromenade eines Tourist.-Zentrums
Umsatz: Fr. 400 000.–
Miete (7 J.): Fr. 66 000.– inkl. Wohnung
Übernahme: Fr. 400 000.– mit Inventar.
Auskünfte: CP 156, 6604 Locarno

P 67259/44300

Westirland/Connemara
zu verkaufen

Haus in Traumlage am See

Ausgezeichnete Vermietmöglichkeit. Nähe Golfplatz. Boote. 400 000.– Fr.

Chiffre 67099, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67099/267007

Zu mieten oder kaufen gesucht

Tea-Room

Gebiet: Oberer Zürichsee
Toggenburg
Angebote an: Postfach 62
8738 Gommiswald

P 66896/44300

Zu verkaufen in Leuk/VS

Restaurant mit Speisesaal

Fr. 840 000.–

Kuonen Fredy, 3952 Susten
Tel. 027 63 47 48, Fax 027 63 48 44

P 67280/44300

An alle Liegenschaftsverwaltungen und Hoteliers in der Schweiz.

Qualifizierter Hotelfachmann, 31, mit langjähriger Erfahrung in führenden Hotels, sucht auf den Herbst 1994 oder nach Vereinbarung, zum Kauf oder auch in Pacht

Hotelbetrieb
(mit oder ohne Restauration)
min. 50 – max. 120 Betten

in der deutschsprachigen Schweiz evtl. auch Süddeutschland. Kapitalnachweis vorhanden.

Offerten und Unterlagen senden Sie bitte an folgende Chiffre: 67253, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

67253/222712

Zu vermieten in der **Altstadt von Locarno**

Restaurant

ca. 80 Plätze mit Bar ca. 25 Plätze Kleine Terrasse. Dieser leistungsfähige Betrieb an guter Passantenlage bietet einem ausgewiesenen Fachmann eine sichere Existenz, kann ab sofort übernommen werden.

Für weitere Informationen, rufen Sie uns bitte an: **Tel. 041 44 66 77**

O 67254/199176

Zu verkaufen

historisches Hotel
Baujahr 1883
Unverbaubare Aussicht aufs Matterhorn.

Vollständig renoviert und möbliert, mit alten Gemälden.
Restaurants, Kiosk-Basar, Gebäude fürs Personal und viel Umschwung.
Fax 027 665 998, direkt vom Eigentümer

P 67300/44300

Zu verkaufen
Lugano Süd

***** Hotel mit Seesicht**

160 Betten, 96 Zimmer, zirka 3400 m²

Für Auskünfte: Postfach 2629, 6901 Lugano

P 67042/44300

Ich suche eine

2- oder 2½-Zimmer-Wohnung

im Kanton Wallis zum Mieten.

Dazu suche ich noch ein Chalet oder ein Haus zum Mieten (jährlich). Mietzins bis Fr. 1000.– inkl.

Angebote unter Chiffre 67262 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

67262/382300

TESSIN

Zu verkaufen, evtl. zu vermieten zu einem interessanten Preis.

Klein Garni (drei Sternen),
möbliert, 40 Betten, liegt in Muralto (Locarno) in einer ruhigen Gegend.

Verhandlungspreis ab 700 000.– Sfr.

Interessenten melden sich unter Chiffre 67031, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

67031/193690

Speiserestaurant gesucht im Grossraum Zürich

Preisvorstellung bis Fr. 2,5 Mio.

Angebote bitte unter Chiffre 67250 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

67250/222844

Grosses Gastronomieunternehmen, gesamtschweizerisch tätig, sucht in Städten ab zirka 18 000 Einwohnern, an guter Lage, in Miete (langjähriger Mietvertrag erwünscht)

Restaurant
mit Alkoholpatent

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

Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 66416 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

66416/312932

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

Familien- und Kinderparadieshotel-Restaurant
(117 Betten und 104 Betten in Mehrbettzimmern)
zu übernehmen. Der Betrieb ist gut organisiert, leistungs- und ausbaufähig (Landreserven und Erweiterungsrechte vorhanden).
Ernsthaften Interessenten steht unser Herr D. Montandon gerne für weitere Auskünfte zu Verfügung.

Sito ag
Liegenschaftenverwaltung Vermietungen. Baumreuhand. Mäkelerei Verkauf- und Vermittlung von Immobilien. Verkehrswertschätzungen. Bauschadenerledigung
Schützenstrasse 4, 6430 Schwyz, Telefon 043 21 41 01

66388/39644

Einmalige Gelegenheit am LAGO MAGGIORE!

Sofort von Privat zu verkaufen **herrschaftliche Villa,** komplett renoviert und neu möbliert, mit Mauern und Grundstück (krankheitshalber zu verkaufen). 18 Zimmer, Duschen, WC, Bad mit Hydromassageraum, Esszimmer 90 Plätze, grosse moderne Küche, Bar usw. Parkterrasse, alleinliegend, 80 m vom See entfernt mit Blick auf die Isola Bella usw. Zurzeit 3-Stern-Hotel, empfohlen im Guide Michelin und Veronelli, eignet sich für Privatclub. Preis V.H.S.

Fax 0039 323 925409
Fam. Leches Schmidt

65764/379301

Restaurant mit Bar im Toggenburg

Aus gesundheitlichen Gründen verkaufen wir unser Spezialitätenrestaurant (50 Plätze) mit Bar (30 Plätze) und 6 Wohnungen.

Ergreifen Sie die Chance und verlangen Sie alle weiteren Unterlagen unter Chiffre 67006, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

67006/382351

Tessin, im Zentrum von Locarno
zu verkaufen direkt vom Besitzer

HOTEL-RESTAURANT BAR

45 Betten, Restaurant mit 100 Sitzplätzen, neu renovierte Küche, Bar mit 40 Plätzen, 5½-Zimmer-Wohnung mit grosser Terrasse und Seesicht.

Offerten an Chiffre: F 155-724504, an Publicitas, Postfach 1486, 6601 Locarno

P 67076/44300

Pächter/Käufer
gesucht für Boulevard-Café

Auf Herbst 1994 werden wir an interessanter, gut frequentierter Lage im Dorfkern Reinach an der Hauptstrasse 52 unser im englischen Stil eingerichtetes **Café «cats» mit Aussenbestuhlung** eröffnen. Tramhaltestelle sowie viel Infrastruktur in unmittelbarer Nähe.

Für die Führung dieses Cafés suchen wir einen initiativen **Pächter oder Kaufinteressenten,** welcher dieses spezielle Objekt pachten oder im Stockwerkeigentum erwerben möchte.

Sie würden das Café eingerichtet mit Inventar, exklusive Kleininventar übernehmen können.

Ernsthafte und seriöse Interessenten melden sich bitte für ein unverbindliches Gespräch bei

KOVA AG
Birsigstrasse
4011 Basel
Telefon 061 281 28 29

P 67101/44300

Klasse-Hotels im Schwarzwald

Beide Objekte sind als Hotel in Betrieb, sehr gepflegt und in bestem Zustand. Beide bieten sich auch als Fachklinik, Ausbidungszentrum, Reha-Klinik, Seniorenstift etc. an.

Schloß-Hotel
Idyllische Aussichtslage in gesunder Schwarzwaldluft. 41 Zimmer und Appartements, ca. 85 Betten, Restaurant, Festsaal, Terrasse. DM 3 650 000.–

Baden-Baden
Nähe Bäderzentrum. 42 Zimmer, Restaurant, schöne Tagungs- und Neberzimmer, Wintergarten, Terrasse, Parplatz. DM 4 900 000.–

RDM IBU **Schwarzwald-Immobilien** Tel. (0 72 25) 10 28
Dipl.-Volkswirt Willi H. Bauer, 71555 Gaggenau, Pf. 1527, Fax 1029
Leistungsstark mit der Immobilienbörse Baden-Würtemberg

67229/382378

Zu pachten gesucht

Kleineres Restaurant / Pension / Hotel Garni

Raum ZH/Umgebung, TI / GR / SH
Auch Ausland

Offerten unter Chiffre 67249 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

67249/328553

Italien/Alba
2 Stunden von CH-Grenze, historisch/gastronomische Hochburg des Piemonts, in Zentrumslage:

*****Hotel mit Restaurant**

40 Betten, ausbaubar, Réception, Konferenz- und Esssäle, Restaurant, 2 grosse Wohnungen, Innenhof.

Renoviert 1987.

Stabile Kundschaft (CH + D), jährliche Belegungsdichte 80 Prozent.

Wird altershalber aufgegeben.

Anfragen: Telefon 031 839 16 13/ Fax 031 839 90 02

66894/382331

Zu verkaufen an bester Durchgangslage Zürich–Bern–Luzern, Nähe N 1

thv

Restaurant, Bar, Saal, mit total 240 Sitzplätzen
40 Parkplätze direkt vor dem Haus

Landi Bündnerstube
in Rothrist

Terrain 5600 m², **Erweiterungsmöglichkeiten** um 5000 m² für zusätzliches Hotel - Motel möglich!

Ernsthafte Interessenten melden sich bei **thv Treuhand AG,** Herren M. Blum, P. Morgenthaler Ziegelrain 29, 5001 Aarau, Telefon 064 27 17 17.

O 66750/199176

TESSIN
Gelegenheit für Restaurateur/Hotelier!
In der Altstadt von **Locarno zu verkaufen**

Appartementhaus mit Restaurant und Bar

Sehr schönes Objekt, das auch als Garni-Hotel betrieben werden könnte. Restaurant/Bar zur Zeit in Renovation. Kann sofort übernommen werden!

Interessenten melden sich unter Chiffre Y 212-44621, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern

O 67255/199176

HOTEL - RESTAURANT

im Limmattal zu verkaufen:
22 Betten,
Restaurant/Bar/Dancing 160 Plätze,
Ausbaumöglichkeiten gegeben.

K·M&P
KUONI · MUELLER & PARTNER
Immobilien-Beratung für Unternehmen, Finanzinstitute und Behörden
Schweizergasse 21, 8001 Zürich Tel. 01/212 07 79, Fax 01/212 07 18

FLORIDA
Altershalber zu verkaufen:

Swiss Motel

mit 19 Doppelzimmern inkl. 6 gepflegten Sandtennisplätzen und Swimmingpool in Rockledge, einer aufstrebenden Kleinstadt, nahe bei Cape Canaveral und 40 Autominuten von Orlando Int. Airport gelegen. 5 Golfplätze im Umkreis von 5 Meilen. Gesamtfläche 20 000 m² (Commercial zone)
Preisvorstellung: 1,5 Mio. US $

Anfragen an: Swiss Motel, 3220 S. Fiske Blvd., Rockledge, Florida 32995, USA
Tel. 001 407 631 9445, Fax 001 407 639 14 19

Im Naherholungsgebiet der Messestadt St. Gallen - Bodensee im Umfeld einer Rehabilitationsklinik sowie eines Golfplatzes, in Rad- und Wandergebiet verkaufen wir einer grossen

RESTAURATIONS - BETRIEB

(Mit Ausbauprojekt für 40 Hotelzimmer/Appartement)

mit Fremdenzimmer, diversen Gesellschaftsräumen. Würde sich auch für Schulungs- und Seminarräume eignen. Integriert ist ein Bar- und Dancingbetrieb. Der präsentable Riegelbau befindet sich im Dorfzentrum mit grossem Parkplatz sowie Landreserven.

Trefinag AG, Postfach 604, 9006 St. Gallen
Tel. 071/24 67 91, FAX 071/25 95 11

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Flavio Cotti: «l'hôtellerie doit rester imaginative»

Invité à l'assemblée des délégués de la SSH qui s'est tenue à Lenzerheide, le Conseiller fédéral Flavio Cotti a évoqué la situation particulière des petits Etats dans l'Europe communautaire. Il a aussi insisté sur la nécessité pour la Suisse d'améliorer sa capacité et ses structures d'accueil, surtout si elle veut continuer à séduire la clientèle étrangère. Flavio Cotti estime en outre que l'image de notre pays à l'étranger est intacte, même si le vote du 12 juin dernier a renforcé notre isolement. M. Cotti doute néanmoins que cela puisse avoir des répercussions sur les nuitées. A l'avenir, notre pays devra se montrer plus original et développer des produits attractifs. **Page 3**

Le prochain SCIM aura lieu en 1996

Lors de la récente assemblée générale de Swiss Congress, Edith Strub, directrice de l'Office du tourisme de Zurich, a été élue comme prévu à la présidence. Le déménagement du siège de l'organisation à Zurich a été intensément discuté. Est-ce révélateur d'un problème d'identité? Non, répond la nouvelle présidente. Swiss Congress agit dans le contexte d'un marché extrêmement mouvant. Selon Edith Strub, il est nécessaire qu'un débat ait lieu à propos des adaptations aux changements. Comme on s'y attendait, Swiss Congress a décidé d'abandonner le rythme annuel du SCIM, qui aura lieu une année sur deux. La prochaine édition est prévue pour 1996. **Page 5**

Les seniors ont leur propre culture alimentaire

Avec l'âge, les habitudes alimentaires de la population évoluent. Certains hôteliers ou restaurateurs oublient souvent que la clientèle du troisième âge, qui représente un segment de clientèle de plus en plus significatif, a des besoins alimentaires très spécifiques. Les seniors forment en outre une tranche de consommateurs extrêmement sensibles, auxquels la branche hôtelière doit vouer une attention toute particulière. Il s'agit par exemple d'adapter la carte des mets et d'effectuer certains contrôles (teneur en sucre, en graisse, etc.). La température ambiante, l'hygiène, le bruit ou l'accès au restaurant sont d'autres critères déterminants. **Page 7**

Un itinéraire pour découvrir le Heida

C'est un vin apprécié par des stars comme Tina Turner. Pourtant, il n'a pas atteint une célébrité comparable. Le Heida, qui appartient à la famille Traminer ou Savagnin, est une spécialité rare cultivée dans la région du village haut-valaisan de Visperterminen. Les vignes vont jusqu'à 1100 mètres d'altitude, un record en Europe. Les viticulteurs récoltent entre 120 et 150 tonnes de raisin. Le Heida, qui se boit avec du fromage, de la viande séchée ou comme apéritif, est devenu une attraction touristique. Un itinéraire instructif, ouvert récemment, mène les amateurs à la découverte des méthodes de travail et des spécialités. **Page 10**

Un homme d'affaires sur trois est une femme

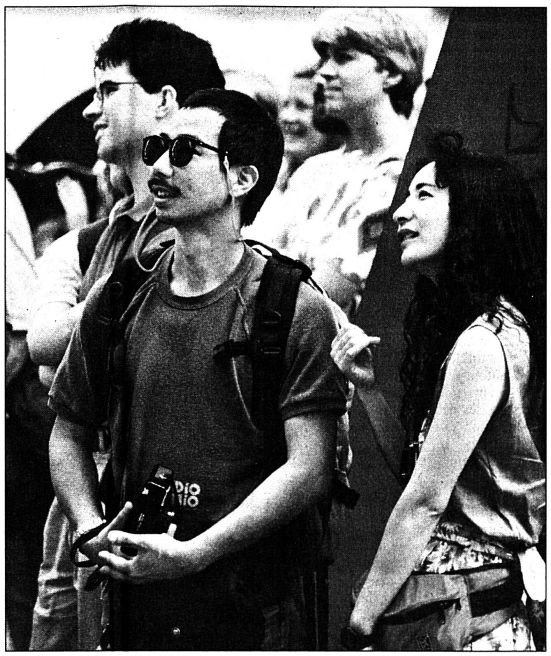
Aux Etats-Unis, un tiers des hommes d'affaires sont… des femmes et les spécialistes ne comptent plus le nombre de professionnels du tourisme de sexe féminin qui oeuvrent dans les entreprises du voyage et des transports. Pour les hôtels, les compagnies aériennes ou les autres prestataires de services touristiques, la clientèle féminine représente des enjeux considérables. Des chaînes d'hôtels se sont spécialisées sur ce créneau. Certaines d'entre elles tentent depuis plusieurs années déjà d'offrir un service hôtelier adapté et personnalisé. Même Swissair tente à sa manière de faire les yeux doux à toutes celles qui, d'une manière ou d'une autre, ont une influence sur les budgets de voyages. **Page 17**

Recherche touristique

Et si la Suisse se dotait d'un observatoire du tourisme?

Le tourisme helvétique manquerait singulièrement de données statistiques comparatives et, surtout, analytiques. Dans le cadre d'un «Master» en administration publique, Michel Beuret, directeur du tourisme jurassien, suggère la création d'un observatoire national du tourisme. Un nouvel outil d'analyse qui jouerait le rôle de «baromètre conjoncturel» en quelque sorte.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH



Un observatoire national du tourisme pour connaître les tendances de l'offre et de la demande touristiques et pour disposer d'indicateurs conjoncturels fiables. *Photo: Jean-Paul Fähndrich*

Michel Beuret, directeur de la Fédération du tourisme de la République et Canton du Jura (FTJ), est formel: «Le système d'analyse touristique actuellement en vigueur dans notre pays est nettement insuffisant. L'Office fédéral de la statistique (OFS) est quasiment le seul organisme à collecter des données dans le domaine du tourisme et les indicateurs qu'il fournit ne suffisent pas aux besoins des principaux acteurs de la branche en matière d'analyse conjoncturelle. Les standards sont presque inexistants. En outre, la suppression de la statistique parahôtelière est le signe avant-coureur d'un démantèlement partiel de la statistique touristique».

Indigeste, la statistique?

Le constat de Michel Beuret, partagé semble-t-il sur le terrain par un certain nombre de professionnels, est plutôt sévère. Le principal reproche qu'il adresse aux réseaux nationaux de mesures actuels est de collecter des données de manière monodisciplinaire (nuitées hôtelières, nombre d'arrivées, etc.) et de se contenter le plus souvent de les restituer de manière tardive et indigeste, sous la forme de tableaux de chiffres ou de graphiques. Cette formule, écrit M. Beuret, indique malheureusement une «température» passée et les résultats manquent totalement de visions prospectives. Or, l'économie touristique a précisément besoin de données permettant, en temps réel, la comparaison et l'analyse sectorielle, afin de réduire le plus possible les écarts avec la réalité économique du moment.

Un tableau de bord

La solution? Créer un observatoire national du tourisme, suggère Michel Beuret dans le mémoire qu'il vient de réaliser dans le cadre d'un «Master» à l'Institut de hautes études en administration publique (IDHEAP) à Lausanne. De quoi s'agit-il exactement? «D'une structure d'observation permanente et fiable, qui fournirait de manière unifiée et quasi-instantanée les tendances de l'offre et de la demande touristique ainsi que les flux qui en découlent, contribuant ainsi à dynamiser l'ensemble des activités touristiques», écrit en substance Michel Beuret. Cet instrument, qui fonctionnerait comme un véritable tableau de bord, permettrait aux acteurs touristiques de prendre, par anticipation, les meilleures décisions, grâce à toute une série d'indicateurs économiques et touristiques. A long terme, l'avantage est une accumulation progressive de données à des fins d'analyse et de modélisation.

Un Office fédéral du tourisme?

Michel Beuret propose deux variantes. La première consiste à intégrer l'observatoire national à une structure existante, telle que l'ONST, l'OFS, la FST ou encore l'OFIAMT. La seconde (à laquelle il donne d'ailleurs sa préférence) exige en revanche une modification de la structure touristique au niveau national. Elle suppose notamment la création d'un Office fédéral du tourisme, qui regrouperait l'actuel ONST (Tourisme Suisse?), la Société de crédit hôtelier (élargie en une structure d'aide au développement et à l'investissement pour l'ensemble des acteurs liés au tourisme) et, enfin, l'observatoire national du tourisme.

La création d'un Office fédéral du tourisme devrait néanmoins être complétée par l'uniformisation des données et des systèmes de perception des différentes taxes de séjour ainsi que par l'harmonisation des plans comptables des organismes touristiques.

Trop tard?

On peut tout de même se demander si le concept imaginé par Michel Beuret ne tombe pas à un mauvais moment. L'ONST est en effet en pleine phase de restructuration, la Confédération vient de supprimer la statistique parahôtelière et, comme chacun sait, toutes les caisses sont vides. «Bien au contraire, rétorque le directeur de la FTJ. La création, à moindres frais, d'un observatoire national du tourisme tomberait à point nommé». M. Beuret déplore néanmoins que, dans le cadre de la révision partielle de l'arrêté fédéral concernant l'ONST sur laquelle les Chambres seront d'ailleurs prochainement appelées à se prononcer, il ne soit fait aucune mention des besoins en matière d'information et de données, l'accent étant prioritairement mis sur le marketing. Compte tenu de la tournure des événements, il serait peut-être opportun d'insérer cette problématique dans la réflexion générale. «Comment pratiquer une bonne politique marketing sans disposer d'un outil analytique fiable et performant?», demande Michel Beuret, qui concède volontiers que, sans appui politique au niveau national, sa recherche a de fortes chances de ne rester qu'un (excellent) travail de diplôme. Un exercice de style en quelque sorte…

Quel financement ?

Le financement d'un observatoire national du tourisme ne va pas de soi. Très schématiquement, disons que *Michel Beuret* suggère la participation très active de tous les partenaires des secteurs publics et privés, la Confédération étant aussi peu sollicitée que possible. Il évalue à 1,7 million de francs environ l'investissement initial nécessaire. Le même montant (supporté conjointement par les acteurs touristiques et la Confédération) devrait suffire au fonctionnemnt annuel de l'observatoire. Afin de limiter les coûts, il serait possible de transférer, au niveau de l'administration fédérale ou des instances touristiques existantes, certains postes déjà liés au tourisme. D'autre part, le concept prévoit que chaque acteur touristique connecté au réseau s'acquitterait d'une finance annuelle, montant qu'il pourrait répartir sur l'ensemble des partenaires qu'il représente. *JPF*

De la théorie à la réalisation…

La création d'un observatoire du tourisme nécessite un développement plus détaillé de l'étude réalisée par *Michel Beuret*. Néanmoins, ci-après esquissés par l'auteur, quelques points de repères:

- Créer dans le cadre de la restructuration de l'ONST et du tourisme suisse un Office fédéral du tourisme d'ici juin 1995 en regroupant notamment les forces de l'ONST et de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH).
- Créer dans le même temps un observatoire national du tourisme, rattaché à l'Office fédéral du tourisme.
- Modéliser un système d'observation en harmonisant les systèmes de taxes de séjour et en établissant un plan comptable-cadre pour l'ensemble des organisations touristiques.
- Mettre en place les structures d'observation d'ici fin juin 1996, tant au niveau statistique qu'au niveau des sondages.
- Installer le site informatique et les locaux de l'observatoire à Neuchâtel, dans le cadre par exemple du futur OFS et s'associer le concours des centres d'études touristiques de Berne (FIF), St-Gall, Lausanne et Sierre (CRAT) notamment.
- Founir les «premières observations» d'ici le début de 1997. *JPF*

Nuitées hôtelières

Hiver mi-figue, mi-raisin

Les Suisses renoncent de plus en plus à passer leurs vacances de neige dans leur pays, si l'on se fie au nombre de nuitées hôtelières de novembre 1993 à avril 1994. La demande indigène a atteint son niveau le plus bas depuis 1978-1979. Globalement, la fréquentation a diminué de 0,3% par rapport à la saison précédente.

Le nombre de nuitées helvétiques, au nombre de 6,04 millions, a fléchi de 0,6% par rapport à l'hiver précédent. C'est le troisième recul consécutif. Le niveau atteint se situe à 7,4% au-dessous du record de l'hiver 1990-1991. Quant au total de 14,45 millions de nuitées, il est inférieur à la moyenne de ces cinq derniers hivers. La demande étrangère a stagné, avec 8,4 millions de nuitées, un résultat très légèrement inférieur à celui de l'hiver précédent. La clientèle européenne a subi un affaiblissement de 1,2%, alors que les hôtes extra-européens ont acheté un nombre plus élevé de nuitées(+5,7%). La demande a progressé pour les Allemands (+1,1%), les Américains (+5,9%), les Hollindais (+7,1%) et les Japonais (+5,8%). Mais un net recul a été enregistré du côté des Italiens (-17%), des Britanniques (-6,7%), des Belges (-6,3%) et des Français (-2,5%). Sept des douze régions ont accueilli moins d'hôtes durant l'hiver 1993-1994. Les régions les plus touchées sont le Nord-Ouest du pays (-3,9%), le pays de Vaud (-3%), la Suisse centrale (-2,1%) ainsi que le Mittelland bernois (-5,6%). Trois régions annoncent des résultats positifs: le Valais (+1%), l'Oberland bernois (+1,7%) et les Grisons (+0,1%). Le tourisme d'affaires et urbain affiche une bonne santé, puisque les cantons de Genève et de Zurich ont connu une croissance de 3,6% et de 1,8% respectivement. En résumé donc, une saison d'hiver mi-figue, mi-raisin pour l'OFS, elle s'est avérée «plutôt bonne», «étant donné la conjoncture partiellement défavorable». *PM*

Assises du tourisme lausannois à l'EHL

Un grand millésime

«C'est une année dont on se souviendra», a déclaré Pierre Schwitzguebel, directeur de l'ADIL, en évoquant l'année 1993 qui restera pour la capitale vaudoise un grand millésime, malgré une petite récolte. Jean-Pascal Delamuraz est venu apporter sa contribution, par un magistral exposé sur la vocation touristique de la Suisse.

Présidé par intérim par *Yvette Jaggi*, l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne a pratiquement stoppé en 1993 la régression des nuitées qui ont retrouvé l'an dernier, à 0,6% près, leur niveau de 1992 (720 000 nuitées). Résultat qualifié d'encourageant dans la conjoncture actuelle, Lausanne étant, des dix grandes villes suisses, celle qui a cédé le moins de terrain en 1993. L'année écoulée a été marquée par de nombreux faits venus renforcer la triple vocation-image de Lausanne liée à la jeunesse, au sport et à la culture: ouverture du Musée olympique, 100e session du CIO, attribution du titre unique au monde de «capitale olympique», etc.

L'ADIL a organisé 455 jours de présence promotionnelles sur les marchés: il s'agit d'assurer en effet l'avenir du premier secteur économique de Lausanne. Comme l'a expliqué *Claude Petitpierre*, directeur adjoint, en démontrant le changement de conditions spectaculaire pour le tourisme entre 1950 (25 pays) et 1994 (160), l'objectif pour Lausanne reste le même: «attirer la clientèle, l'accueillir, et la servir». Intégrée aux assises de l'ADIL, l'assemblée générale de la Société des hôteliers de Lausanne (43 membres, 1500 collaborateurs) a permis à son président, *Jacques Pernet*, de rappeler, entre autres préoccupations comme la TVA, les efforts de l'hôtellerie lausannoise en matière de rénovation; celles-ci ont représenté en 1993 entre 70 et 80 millions de francs. Et d'en appeler à une meilleure collaboration des banques en matière d'investissement hôtelier et à un assouplissement de la loi Friedrich pour l'hôtellerie *JS*

Parc à thèmes folkloriques à Saint-Maurice

Le projet de «Village valaisan» redémarre

Le plan de quartier du célèbre projet de construction d'un «Village Valaisan», à St-Maurice, vient récemment d'être proposé aux autorités communales. Désormais, les politiciens locaux ont le pouvoir d'accélérer la procédure de construction de ce futur parc d'attractions à thèmes folkloriques encore unique en Valais.

ALEXANDRE BOCHATAY

Ce projet pourrait rapidement insuffler à la ville de St-Maurice, économiquement sinistrée par plusieurs fermetures récentes d'entreprises, une dimension touristique souhaitée par la majorité des habitants de la région.
Ambitieux, ce projet de parc d'attractions, dont l'idée remonte à 1975 déjà, se profile enfin concrètement à l'horizon du Bois-Noir, entre la commune d'Evionnaz et de Saint-Maurice. Certaines dispositions réelles ont été récemment entreprises par plusieurs propriétaires de terrains, essentiellement la Bourgeoisie et la Société de développement de Saint-Maurice, regroupés sous l'appellation «Association tourisme au sud Bois-Noir». «Le plan de quartier du «Village Valaisan» a récemment été transmis aux autorités locales, avec lesquelles nous venons de négocier la suite de la procédure à suivre», explique *Bernard Micheloud*, l'initiateur du projet. La démarche consiste à faire légalement homologuer, dans le futur plan de zone de la commune, un plan de quartier à caractère touristique, afin de permettre la réalisation de ce projet de parc à thèmes. «Nos ambitions sont régionales et nationales. Notre projet vise à construire un village valaisan, tel que les touristes aimeraient le voir sur une tablette de chocolat! Aucune fiction, mais de la tradition vivante et animée par des artisans et des employés en costume».

Véritable vitrine touristique

L'idée de ce village consiste à offrir aux visiteurs un certain nombre de prestations, dans le but de faire découvrir les richesses touristiques, culturelles et économiques du Valais. Une démarche à entreprendre dans une ambiance de détente et de loisirs, notamment par le reconstitution muséologique d'anciennes constructions d'un village valaisan typique d'antan, sous forme de parc à thèmes folkloriques. Ce village s'articulera autour d'une place centrale, cernée de mazots qui serviront à abriter l'ensemble des activités proposées. Ce site inédit donnera ainsi une unité de style architectural.
Pratiquement, le village accueillera quatre activités principales. L'accueil, l'information, les activités touristiques et culturelles seront essentielles. Le commerce et l'artisanat local ou montagnard, la restauration, ainsi que les activités de détente, de loisir et d'animation compléteront l'offre générale. Les visiteurs auront ainsi la possibilité de se distraire ou de s'informer dans un même lieu, en une seule journée. «Ce village, situé à l'entrée du canton, fera figure de vitrine pour tout le Valais. Il servira de point de départ pour tous ceux qui désireront poursuivre leur découverte valaisanne le long de la vallée du Rhône. Une sorte de déclencheur à la curiosité. Ou simplement un but d'excursion didactique et ludique».
Un Valais d'autrefois qui peut aussi être visité en talon aiguille, tel est donc le concept développé par les initiateurs. Selon une étude réalisée par l'Ecole suisse du tourisme, à Sierre, ce genre de parc pourrait être rapidement rentable avec 200 000 visiteurs par an.

Le Valais traditionnel devrait revivre au «Village valaisan», à Saint-Maurice, un parc d'attractions à thèmes folkloriques en projet, dont l'impact sur le tourisme serait des plus importants. *Photo: Comet*

Réel besoin économique

Au chapitre des statistiques, plusieurs études ont été confiées à quelques sociétés spécialisées. Ainsi, il ressort que les 70% des habitants de St-Maurice sont favorables à la création d'un parc d'attraction aux abords de leur ville. De plus, il apparaît qu'une telle entreprise répondrait à un réel besoin pour l'ensemble de cette région, notamment dans les domaines touristique et économique. Fort de ces conclusions, les responsables ont entrepris de remettre activement l'ouvrage sur le métier, en relançant concrètement les procédures de réalisation.
Bénéficiant d'un droit de superficie durant 60 ans, Gestion Sud S.A., la société qui dispose désormais de l'entière gestion des terrains, a résolu un problème capital dans le cadre de toute conception d'un parc d'attraction.
Une première étape de construction, dont le financement est assuré pour 7 millions de francs, se déroulerait sur une surface d'environ 25 000m2. Par la suite, une extension future, associée à un complexe hôtelier, composé d'un ensemble de petits bâtiments de type «mazot», a même été prévue sur près de 500 000m2. La reconstitution d'une ferme modèle permettrait aussi aux visiteurs de se familiariser avec les travaux quotidiens, passés et actuels, des paysans de montagne. Une ferme dont les produits agricoles garniraient, bien évidemment, les tables des établissements du village.

Respecter le village

Toutes ces infrastructures touristiques devraient impérativement respecter l'architecture et la philosophie de l'ensemble de ce «Village Valaisan». Selon les initiateurs du projet, l'exploitation des lieux nécessiterait encore, dans un premier temps, l'engagement d'une soixantaine d'employés.
Aujourd'hui, la balle semble donc réellement se trouver dans le camp des élus locaux.

Le Valais devait être la Mecque des jeux

Il y a six ans, le Valais semblait littéralement voué à un avenir prometteur dans le domaine des loisirs ludiques. La presse suisse présentait ce canton comme la future Mecque des parcs d'attractions européens. Il faut dire qu'alors, pas moins d'une demi-douzaine de projets ambitieux destinait la vallée du Rhône à devenir la véritable salle de jeux et de loisirs du pays.
Aujourd'hui, la situation est tout autre. Conjoncture économique défavorable, oppositions répétées de la part de certains milieux écologiques ou encore frilosité administrative ont eu raison de l'enthousiasme de nombreux promoteurs. En effet, «Tropical World», ce parc d'attractions aquatique, prévu dans la région de Martigny, a véritablement été coulé par les organisations écologiques. Elles voyaient d'un très mauvais oeil le Valais montagnard accueillir une famille d'orques canadiens. Dans un premier temps, les promoteurs de ces «tropiques» sous cloches aseptisées, soutenus par la classe politique octodurienne, *Pascal Couchepin* en tête, avaient imaginé de réduire leurs ambitions initiales en ne construisant qu'un village artisanal et ludique, «Toléron Village». «Aujourd'hui, on en reparle encore épisodiquement. Rien de concret», confie-t-on au Service technique de la ville de Martigny.
A St-Maurice, «Tell Paradise» aurait dû être un véritable hymne helvétique à la tradition et au pittoresque du pays tout entier. Son ouverture avait même été souhaitée pour le 700ème anniversaire de la Confédération, il y a trois ans! A l'heure actuelle, les initiateurs ont totalement abandonné ce projet.
Finalement, le Valais n'abrite, aujourd'hui, que deux réels parcs d'attractions, dont les édifices ne se sont faits que progressivement, pierre après pierre. Le «Babylind», devenu «Happyland», à Grangis, est sur orbite. Quant au «Swiss Vapeur Parc», au Bouveret, il figure maintenant parmi l'une des attractions du pays. Cette année, ce parc a même été sélectionné pour participer au nouveau Prix du tourisme, Sommet 94, une distinction qui récompense le dynamisme de sociétés ou d'entreprises qui jouent la carte valaisanne au plus haut niveau. *AB*

Office du tourisme de Verbier

Opération séduction en Belgique

Les responsables du tourisme de Verbier se sont rendus en Belgique, près de Bruxelles, pour servir leur «raclette-party» à plus de 400 invités, triés sur le volet.
Après Paris et Milan, à deux reprises, c'était au tour des hôtes belges de la grande station bagnarde à pouvoir profiter de cette promotion originale, intitulée «Les amis de nos amis». Cette manifestation, organisée par le «Pool de publicité» de Verbier et du Val de Bagnes, a lieu directement auprès de la clientèle, sur le terrain. La procédure est inédite puisqu'elle implique d'abord tous les hôteliers et agents immobiliers de la station, invités à communiquer aux responsables du tourisme la liste de leur fidèle clientèle. Ainsi, près de 700 adresses belges ont été sélectionnées. Finalement, ce ne sont pas moins de 400 hôtes étrangers qui ont participé aux festivités, organisées pour l'occasion dans le cadre du Château de la Rocq, un «must» bruxellois en matière de lieu pour réceptions et banquets. Accompagnés par des représentants de Téléverbier, Provins Valais ou encore la maison Louis Morand, les responsables ont eu le loisir de présenter l'ensemble des activités touristiques qu'offre la région. De plus, ils ont déjà orienté deux choix pour leur prochaine action de séduction. La France ou la Hollande y figurent en priorité. *AB*

Touristorial

Les chances de l'équipe suisse...

Jamais la Suisse n'a fait montre d'une telle foi, d'une telle cohésion et d'un tel enthousiasme! N'était la médiocrité de son attitude de politique, plus proche du hors-jeu et de l'autogoal que de la tactique d'ouverture, on se perdrait à rêver du dynamisme de l'équipe nationale. Hélas, l'exemple est tiré de l'actualité footballistique, en passe de ressouder un pays déchiré par les clivages politiques et sociaux d'un Mondial. Et non de la réalité helvétique quotidienne. Certains indices, cependant, laissent à penser que tout n'est pas perdu et que notre pays a même une chance de tirer son épingle du jeu. Et tant pis pour les petits nains qui assistent, goguenards et tranquilles, aux pierres que l'on jette dans leur jardin!

*

Plusieurs conditions, bien sûr, doivent encore être remplies pour espérer sortir la Suisse de sa torpeur et de sa maladive méfiance. Et nous pensons qu'à cet égard l'économie et le tourisme, réunis, détiennent la solution pour redonner à la Suisse une image de marque digne de ce nom, du moins sur le continent européen ou elle n'est plus aussi intacte que sur les marchés d'outremer. Et puis, aux USA, notre «onze national» a d'ors et déjà atteint ce but... Mais le succès de l'opération «ravalement d'image» implique de faire abstraction du contexte politique négatif du moment et de regrouper toutes les énergies, synergies et stratégies que des hommes et des femmes fatigués d'attendre et impatients de foncer brûlent de mettre en oeuvre. Or, fait nouveau, le tourisme est prié de s'associer à cet effort... dans un rôle de libéro qui lui siérait à merveille.

*

Diverses initiaives et déclarations récentes nous amènent à ce constat prometteur. Soucieux de redorer le blason du «made in Switzerland», les responsables de l'Office suisse d'expansion commerciale (OSEC) ont émis le souhait de réunir sous la «marque suisse» les moyens servant à la promotion de l'exportation, œ la place financière et du tourisme (ambassades et consultats, industries, chambres de commerce, ONST, etc.). Ainsi que nous l'avons souvent préconisé ici même, les interférences et les besoins sont tels au sein du secteur économique, de l'échelon régional à l'échelon national, qu'il faut exploiter ces magnifiques terrains de collaboration ponctuelle... et ces marchés porteurs. Le tourisme, comme la culture et le paysage, fait partie sur place de l'environnement des entreprises et de ceux qui y travaillent; à extérieur, il peut être un élément de communication, l'emballage d'un produit et le catalysateur de l'image suisse.

*

Au niveau régional ou intercantonal, il s'agit d'utiliser le tourisme dans la perception et la promotion de l'entité géographique et économique. Nous en avons une nouvelle preuve avec la création, la semaine dernière, de l'Espace économique du Plateau central (Mittelland)- une alliance de quatre cantons (Berne, Soleure, Fribourg et Neuchâtel) représentant 843 000 personnes actives - qui se propose de réaliser des projets concrets, dont la création de produits touristiques novateurs et la promotion de la candidature de la Région des trois lacs à l'organisation de l'Exposition nationale 2001. En faisant confiance aux ressources de l'esprit de famille.

Dans un créneau plus restreint, le Réseau scientifique et technologique (RST) de la Suisse occidentale et latine a décidé de mettre en place une stratégie commune pour valoriser les nouvelles technologies et les formations continues. Au grand dam des «Neinsager» frileux, huit cantons prennent les devants, scientifiques et communicateurs se mettent ensemble pour agir, financer et concurrencer... bien décidés à en finir avec les prosélytes de la Suisse du repli et de sauver l'image d'une Suisse d'attaque. En appliquant le même principe, le tourisme, indéniablement moins affecté que certaines industries et appelé à un bel avenir, a tout à gagner en usant de son image plutôt positive pour se profiler: surtout dans les pays de l'Union européenne ou une certaine Autriche, en passe de réaliser une belle opération de relations publiques, risque fort d'attirer la foule des Européens désireux de faire la connaissance de leur nouveau cousin... Alors, serait-il vraiment utopique d'imaginer que le tourisme, ouvert, accueillant et promoteur par excellence, prenne la tête de la promotion suisse à l'étranger? Dans le modeste rôle de capitaine de l'équipe nationale.

José Seydoux

Office du tourisme de Genève

7,5 millions de francs sont garantis

Le conseiller d'Etat Jean-Philippe Maitre s'est voulu rassurant lors de l'assemblée générale de l'Office du tourisme de Genève (OTG) qui s'est tenue le 21 juin. Il a garanti que l'OTG toucherait 7,5 millions de francs. Ce qui lui permettra de tenir ses engagements.

VÉRONIQUE TANERG

Pour la première fois cette année, tous les acteurs économiques qui bénéficient des retombées du tourisme auraient dû apporter une contribution financière. Mais les commerçants, puis les restaurateurs, ont refusé. D'où un problème important pour l'OTG qui ne sait plus sur quel budget tabler. Le chef du Département de l'Economie publique est donc venu affirmer lors de l'Assemblée générale de l'OTG qu'il pouvait compter sur 7,5 millions de francs. Ce qui lui permettra de concrétiser son plan d'action présenté à l'automne dernier.

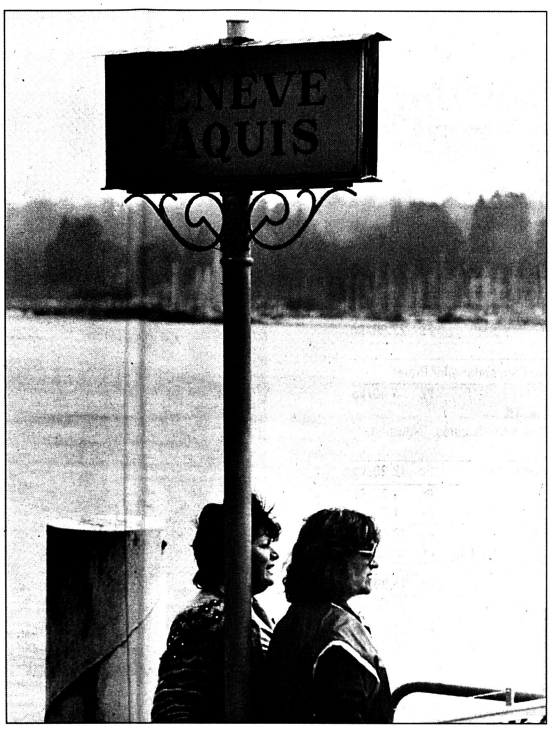
Non sans satisfaction, *Jean-Philippe Maitre* a rappelé que le budget de l'OTG n'était que de 4,5 millions de francs en 1992. Il a progressé, passant à 6 millions l'an dernier. L'Etat et la Ville de Genève se sont engagés à verser respectivement un million et 500 000 francs de subvention. Et certaines autres communes du canton ne seraient pas opposées à faire un geste. Mais rien ne sera concrétisé à courte échéance.

Peau de chagrin

En revanche, Jean-Philippe Maitre a confirmé que les premières ambitions de la loi sur le tourisme se réduisaient comme une peau de chagrin. «Les ajustements que nous apporterons seront de trois ordres. Tout d'abord, géographique: la zone touristique a été redéfinie. La taxe hôtelière, qui devait être fixée à 0,75% pour tous les partenaires, sera modulée en fonction des catégories professionnelles et les fournisseurs de denrées alimentaires bénéficieront d'un taux plus bas. Troisièmement, les petits commerces (de moins de cinq employés) paieront une taxe réduite de moitié», résume le conseiller d'Etat. Qui estime le total de ces revenus à six millions de francs. La Fondation pour le tourisme, chargée de gérer ces nouveaux fonds, siégera pour la première fois le 7 juillet. Ce discours n'a suscité aucune réaction de la part des membres de l'Office du tourisme, venus moins nombreux que d'habitude participer à cette assemblée générale.

Promotion tous azimuts

Ces 7,5 millions de francs permettront à l'OTG de continuer ses efforts. Au cours du premier semestre 1994, il a assuré la promotion de la cité internationale dans douze foires professionnelles (la FITUR à Madrid, CONFEX à Londres, BIT à Milan, ITB à Berlin ainsi qu'à Munich, au Benelux, à la foire de Paris en partenariat avec le Conseil du Léman, au SCIM de Zurich et à EIBTM). Une action conjointe avec l'ONST a été organisée aux Etats-Unis. Puis, un voyage promotionnel de la Lake Geneva Region a eu lieu au Moyen-Orient en partenariat avec l'Office du tourisme du canton de Vaud: un groupe composé de 13 personnes a rencontré plus de 1000 professionnels du voyage et des médias dans six pays moyen-orientaux. Le programme des Fêtes de Genève en version arabe a été largement diffusé.



Afin de concrétiser son plan d'action, l'Office du tourisme de genève touchera 1,5 million de francs de plus que l'année dernière. *Photo: Jean-Paul Fähndrich*

Plein régime

En ce qui concerne le réceptif, une quarantaine de groupes d'agents de voyages ont été reçus à Genève ainsi qu'une trentaine de journalistes et hui équipes de télévision. Six voyages de presse ont été organisés autour du thème du tricentenaire de Voltaire. Six nouvelles brochures promotionnelles ont été créées, dont le passeport pour la paix (lié aux Nations Unies) ou la croisière folklorique de la CGN. «Notre département congrès a travaillé à plein régime», affirme *François Bryand*, directeur de l'Office du Tourisme de Genève. «En six mois, il a réalisé 4000 réservations hôtelières, qui, avec les 2000 effectuées par notre bureau implanté dans la gare, ont généré 17 000 nuitées, soit plus que toute l'année dernière». Genève affiche en effet une hausse de ses nuitées de janvier à mars de 3,9% par rapport à 1993. Tout semble prêt pour accueillir les touristes cet été. A condition que le soleil soit de la partie.

Centre d'accueil critiqué

La crise ne resserre pas les liens entre les commerçants et les milieux touristiques. Après les critiques autour de la taxe touristique, les commerçants du quartier de la gare de Cornavin se mobilisent aujourd'hui contre le Centre d'accueil et de renseignements (CAR). Ce dernier installe depuis de nombreuses années un bus à la sortie de la galerie marchande installée sous la gare, en direction de la rue du Mont-Blanc, entre le 15 juin et le 15 septembre. Il constitue une mine de renseignements pour les jeunes, notamment en ce qui concerne les hébergements économiques. L'année dernière, 110 touristes venaient recueillir des bons tuyaux chaque jour, entre 8h et 23h.

Mais cette année, les commerçants reprochent au CAR de constituer un goulet d'étranglement à la sortie de la galerie marchande, ce qui gênerait la circulation des piétons et nuirait à leurs activités. La Ville de Genève maintient son autorisation. *VT*

Xavier Kempf, nouveau patron de l'OCTM

«Inoculer aux habitants le virus-Montreux!»

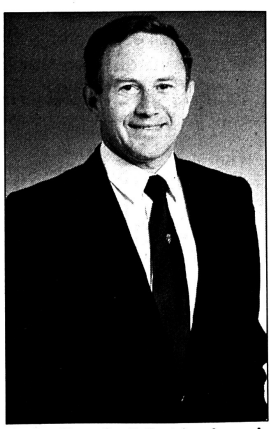
Les assises annuelles de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM), tenues le 23 juin, on été marquées par un ultime rapport du directeur sortant, Michel Ferla, et par la première apparition publique officielle de son successeur Xavier Kempf. Un successeur bien décidé à prendre le taureau par les cornes pour oeuvrer dans la continuité et inoculer aux habitants de la Riviera une maladie salutaire, à savoir le «virus-Montreux».

JEAN-CHARLES KOLLROS

D'emblée, le nouveau patron de l'OCTM se montre réaliste et range la langue de bois au vestiaire: «Si vous vous attendez à des miracles de ma part, je dois tout de suite vous décevoir. On ne bouscule pas quinze années d'expériences en compagnie de *Michel Ferla* et dix ans sous la houlette du Grand Maître *Raymond Jaussi*. Ces deux personnalités de renommée internationale ont véritablement exploité tous les créneaux possibles avec un réel succès et ma tâche demeure la même, à savoir assurer l'expansion touristique de Montreux en améliorant sa position concurrentielle. Je sais que je serai comparé un certain temps avec mes prédécesseurs. Cela ne sera pas facile car la barre est placée à belle hauteur».

Force de frappe

Xavier Kempf estime toutefois que différents facteurs vont constituer pour lui autant d'avantages dans l'accomplissement de la mission confiée, à commencer par la présence, nouvelle, d'un directeur administratif et de gestion en la personne d'*Eric Barrelet*, fait qui lui permettra de se concentrer personnellement sur l'activité économico-touristique. «D'une manière générale, le personnel actuel de l'OCTM constitue un atout majeur pour notre activité. Une récente étude du Centre international de Glion vient encore de confirmer ce fait: nos collaborateurs constituent notre véritable force de frappe et il est révélateur de constater que la longévité moyenne de nos cadres se situe autour de vingt années de présence. A ces avantages, il faut encore ajouter la qualité du terrain préparé par mes prédécesseurs et la valeur des outils de travail mis en place par une volonté politique fondée sur une juste appréciation de l'importance économique du tourisme. Vous êtes-vous déjà aperçu qu'il n'y a pratiquement pas de chômeurs dans la branche touristique et que lorsqu'il y en a, ils se trouvent immédiatement absorbés par d'autres entreprises dans le même champ d'activités?»



Xavier Kempf: «il faut inculquer le "réflexe-Montreux"» *Photo: htr*

Unique en Suisse

En matière d'objectifs, Xavier Kempf entend prioritairement renforcer la vente sous toutes ses formes, pour les groupes et les congrès, ainsi que du côté de la clientèle individuelle. Il constate au passage que Montreux possède une infrastructure hôtelière et des salles de réunions uniques en Suisse: «Nulle part ailleurs dans notre pays, vous ne pourrez trouver 1500 lits à sept minutes à pied du Centre des Congrès et disponibles jusqu'à 90% de la capacité La plupart de nos chambres d'hôtels à Montreux sont en classes 4 et 5 étoiles Or si le client participant à un congrès choisit volontiers ces deux catégories, il ne peut pas en faire de même lorsqu'il revient avec sa famille. Il aurait plutôt tendance à choisir la catégorie inférieure étant donné qu'il paiera pour le séjour. Sans rien négliger, il faut tenir compte de ces indications et aller chercher l'argent où il est: dans les congrès, et quand je dis congrès, c'est évidemment aussi les séminaires, incentives, voyages de récompense, bref des nuitées qui sont payées par une entreprise à laquelle les dépenses peuvent être refacturées».

Volonté déjà concrétisée

Sans attendre son entrée en fonction officielle, une première opération a été lancée pour concrétiser cette volonté: 700 organisateurs de congrès en Suisse ont été contactés et 10% d'entre eux se rendront à Montreux pour en savoir plus sur l'offre-congrès de la station. Et là, l'OCTM possède un autre atout de taille: son service «congrès-clés en main». «Nous proposons à tout organisateur potentiel de congrès de lui organiser complètement sa conférence, sans nous mêler évidemment du contenu thématique de l'événement, de l'établissement du budget à la remise du chèque final».

Enfin, le successeur de Michel Ferla avoue attacher une grande importance personnelle à une implication accrue des membres actuels et potentiels de l'Office du tourisme, de manière à faire des Montreusiens de véritables «ambassadeurs» de la région. Et de citer alors un certain nombre de dirigeants professionnels bien connus à Montreux, ayant par leurs activités personnelles, pu amener plusieurs événements sur la Riviera, du Congrès des dentistes à celui des ramoneurs, de la Confrérie des Anysetiers aux assises des géomètres. «Il faut inculquer un véritable «virus» à tous ceux qui gravitent autour de l'OCTM: le «réflexe-Montreux» ! C'est à ce prix-là que nous pourrons montrer qu'à Montreux le tourisme est une véritable vocation, un art de vivre!»

TTW et STW

Concurrence sans merci

Il n'y aura pas de collaboration entre le TTW de Montreux et le Swiss Travel Workshop (STW), ce nouveau salon professionnel que Willi Gyger, déjà organisateur de la FESPO (foire zurichoise des vacances ouverte au grand public), projette de mettre sur pied à Zurich, dès 1995. Une tentative d'entente vient en effet d'échouer.

Les responsables de la WIGRA, la société qui chapeaute le projet du STW, ont récemment rencontré les membres du Conseil d'administration de TTW SA, afin d'examiner les possibilités de collaboration entre les deux manifestations. La séance s'est soldée par un échec. C'est donc la porte ouverte à une concurrence sans merci, sur un marché suisse qui laisse peu de place à deux événements de ce type.

Comment en est-on arrivé là? Certains milieux reprochaient au TTW son «manque de professionnalisme», l'accusant de n'être qu'un lieu de rencontres d'agrément. Sentant là un créneau à exploiter, *Willi Gyger* a mis sur les rails son projet de STW, qui soumet les visiteurs à l'obligation de fixer à l'avance cinq rendez-vous fermes. De son côté, le TTW est entré dans une phase de mutation, visant à en faire une véritable plate-forme d'information, dont les résultats seront visibles lors de l'édition de cet automne.

Attachement à Montreux

Une première tentative de rapporchement a eu lieu en septembre 1993, sans succès. La récente deuxième rencontre n'a pas eu plus d'effet. Pour *Jacques Berthoud*, membre du Conseil d'administration de TTW SA, le désaccord est principalement d'odre géographique: Willi Gyger voulait que le TTW abandonne Montreux. Mais vu les engagements pris sur la Riviera vaudoise et l'avancement de la planification pour l'an prochain, cette proposition a fait l'objet d'un net refus des organisateurs du TTW. En outre, toujours selon Jacques Berthoud, les objectifs s'avèrent différents: alors que les initiateurs du STW oeuvrent en entrepreneurs en quête de rentabilité, les organisateurs du TTW doivent répondre aux attentes des milieux professionnels actionnaires.

Jacques Berthoud affirme ne pas s'inquiéter excessivement à propos de la rivalité entre le STW et le TTW. «La plupart des grands TO suisses nous appuient à 100%. La Fédération suisse des agents de voyages suit la décision prise. Nous disposons encore d'autres appuis intéressants et intéressés, dont celui de l'AONTES».

A Zurich après 1998?

Cela dit, la question zurichoise n'est pas close. «Zurich n'entre pas en ligne de compte avant 1998», déclare Jacques Berthoud. La Zuspa, le centre zurichois d'expositions et de congrès, ne répond pas aux exigences actuelles des organisateurs du TTW. Or, dans quatre ans, son réaménagement devrait être achevé. Cela devrait laisser suffisamment de temps aux Montreusiens pour prouver qu'ils sont à la hauteur! *PM*

Villars

Véritable appel au changement

C'est un véritable appel au changement que le président de l'Office du tourisme de Villars a lancé lors de l'assemblée générale. *Franz H. Gilliéron*, appuyé par le directeur *Gilbert Bremi*, trois éléments: l'équipement de la station en canons à neige, l'indispensable régionalisation de la promotion et l'adaptation aux nouveaux besoins de la clientèle. Sur l'exercice écoulé (voir l'édition de la semaine dernière), c'est un regard plus sévère qui a été porté. L'office du tourisme a notamment déploré le peu de succès remporté par le Festival de la Mâchoire d'Or, en février dernier, avec des spectacles boudés ou annulés. Pour cet automne, Villars attend en revanche beaucoup de deux événements: la Semaine chantante des Aînés et les Eurosports des télévisions européennes. Quant à la «vraie reprise», elle n'est espérée que pour 1995. *JCK*

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

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 27.6.–8.7.1994

Jetzt lohnt's sich!

Rindsstotzen Top ohne Bein, frisch, ca. 12–14 kg, VAC		Fr. 22.90/kg

Aufgepasst! Das gab's noch nie! Sensationeller Preis!

Schweins-Haxen 110/180/220 g, ohne Schwarte, Karton zu 25/50 Stück, TK		Fr. 4.90/kg

Als köstliches Tagesmenu kombiniert mit Kartoffelpurée, Teigwaren, Polenta, Knöpfli usw.

Lammgigot mit Bein, ohne Schlossbein, TK		Fr. 12.90/kg
Kalbsbratwurst 130 g		Fr. 1.38/St
Beutel zu 6 Stück, VAC	ab 5 Bt	Fr. 1.34/St
Zanderfilet ohne Haut, lose gefroren		Fr. 16.60/kg
30–40 g, Karton à 5 kg	ab 20 kg	Fr. 15.60/kg
Rinds-Voressen TK, 1 kg, VAC		Fr. 15.90/kg
Kalbsmilken 1a, dressiert, TK, 1 kg, VAC		Fr. 25.80/kg
Schenkenberger Bauernschinken		Fr. 19.80/kg
Stück zu 3,5–4,5 kg, VAC	ab 10 kg	Fr. 19.40/kg
Poulet-Spiessli natur, TK		Fr. 2.35/St
Karton zu 40 × 125 g, 1 Ka à ca. 5 kg		Fr. 93.80/Ka

Profitieren Sie! Preisabschlag auf ALLEN SEG-Poulets! (frisch und tiefgekühlt)

Sprechen Sie mit unseren Profis im Aussen- und Innendienst!

Aufschnittsortiment 1a, VAC		Fr. 11.90/kg
5 Sorten, ca. 6 kg	ab 10 kg	Fr. 11.60/kg
Kaninchenragout ohne Bein		Fr. 21.80/kg
Karton à 6 × 1 kg, gefroren		

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». Eine Gaumenfreude für kalorienbewusste Geniesser.

Tonnato-Sauce CSV, Beutel zu 1 kg		Fr. 16.40/kg
Bami Goreng «La Toque»		Fr. 6.32/Po
Beutel zu ca. 400 g = 1 Portion		Fr. 15.80/kg
Pouletbrust an Zitronen-Rosmarinsauce		Fr. 5.84/Po
Beutel à ca. 210 g, 30 Portionen		Fr. 27.80/kg

NEU im Sortiment! Vielfalt beim kalt und warm Essen!

Pouletbrust gebraten, flüssig gewürzt	NEU	ca. Fr. 1.51/St
gefroren, ca. 90 g/St., Karton à 5 kg		Fr. 84.00/Ka

Die ideale Kombination – HERO-Traiteur-Salate

Rüebli-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg		Fr. 7.90/kg
Randen-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg		Fr. 7.70/kg
Sellerie-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg		Fr. 8.80/kg
Kabis-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg		Fr. 6.90/kg
Mexicaine-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg		Fr. 10.90/kg
Kartoffel-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg		Fr. 6.90/kg
Siedfleisch-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg		Fr. 16.90/kg
Hörnli-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg		Fr. 8.50/kg

Mindestbestellmenge 4 kg!

Neu! Würzige Poulet-Brustfilets, fix-fertig gebraten

Überraschen Sie Ihre Grill-Gäste mit zarten Poulet-Brustfilets. Die flüssig marinierten Brustfilets bleiben innen butterweich und angenehm saftig. Die aus Freilandhaltung stammenden Hühnchen garantieren einen schmackhaften und unvergleichlichen Genuss. Ideal für den heissen Sommer, ob als knuspriges Grillvergnügen oder als erfrischenden Pouletsalat. Das kalorienarme und eiweissreiche Pouletfleisch ist leicht bekömmlich und schmeckt.

Jetzt neu bei Traitafina!

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

Zu verkaufen

Lips Combirex IRB

– 1,1 kW 50 HZ Motor
– drehbar (Karusselle 360°)
– Schlagmaschine 22 l Kessel + 8 l Kessel Schwingbesen Knethaken Schläger
– Blitz / Cutter
– Passiervorrichtung
– Universal Reib- und Schneidmaschine mit diversen Einsätzen Ø 240 mm
– Fleischwolf
– Letzter Service 12/93, Alter: 5 Jahre

NP: Fr. 22 000.–
VP: Fr. 9 800.–

Auskünfte erteilt:
Krankenheim Bern-Wittigkofen,
Herr Etgeton (Tel. 031 940 61 11)
Jupiterstrasse 65, Postfach 110, 3015 Bern

67248/382396

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

MARCHÉ IMMOBILIER

A remettre. Fond de commerce – **Genève** Rive gauche.

Hôtel Garni

32 chambres très bien équipées, télévision, radio, téléphone direct. Proche du centre ville.

Faire offre sous chiffre 67299, hôtel revue, case postale, 3001 Berne

67299/382393

Personne dynamique et enthousiaste avec certificat de capacité I

cherche gérance d'un établissement

avec dépôt de patente, ou reprendre (louer) un bar à café ou un tea-roomdans les environs de Berne.

Fax 031 63126 35 / Tél. 031 631 24 78, K Kabbani

67301/382399

A remettre proche lac

hôtel garni**

26 chambres pour 16 lits. Bon taux d'occupation. Idéal pour couple. Se renseigner:

ALBERT HUTIN SA
1204 GENÈVE
22, rue de la Corraterie ✆ 312 00 08
Membre du Groupe Naef

Lavaux, à vendre entre Lausanne et Montreux

café-restaurant

2 jolies terrasses, salle à manger 40 places, bar 22 places et quelques chambres d'hôtel.

S'adresser à:
Euro-Iris Marketing, case postale 14, 1000 Lausanne 20.

P67211/44300

A vendre à SION (VS)
cause cessaton d'exploitation

hôtel 26 lits

Libre dès fin août 1994.
Mobilier complet. Bon état.

Pour tous renseignements:
Tél. 027 22 3667.

P 67258/44300

A remettre ou éventuellement **à vendre** dans le Chablais valaisan (Monthey–Aigle), jolie

auberge, café, restaurant + appartement

Chiffre d'affaire env. Fr. 750 000.– à développer. A voir absolument! Long bail. Prix de remise intéressant. Affaire idéale pour un couple. Faire offre sous chiffre 67186 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

67186/316512

A louer près de Neuchâtel pour date à convenir

bar-restaurant complètement équipé

Loyer et conditions à discuter. Certificat de capacité nécessaire. Faire offres sous-chiffres Y 028-793371, à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 67122/44300

Je cherche un

Restaurant-Café

Je désire acheter le matériel et mobilier (inventaire) ou en location.

Ecricre à Quiqueret Louisette 8, rue de Zurich, 1201 Genève
Tél. 022 731 96 22

67298/382398

M.G.C. Consulting S.A.
achat, vente, remise d'entreprises et de commerces
Cap-de-Ville 2A – 1950 Sion
Genève, Lausanne, Vevey, Fribourg, Neuchâtel, Sion, Yverdon, Basel

(214)
A vendre, Valais central

hôtel

Situation de qualité, possibilité apparthôtel.

Veuillez nous contacter.

Tél.: 027/23 86 80 – Fax: 027/23 86 84

P 67277/44300

A vendre **à Leysin (VD)**

Hôtel-Café-Restaurant

– 44 lits, confort * * *
– 150 places assises
– café, carnotzet, bar-restaurant
– ouvert à l'année
– conditions très intéressantes.

Fiduciaire Jack-Olivier Fehr, J-O. F. case 16, 1854 Leysin 2

P 67251/44300

Vous avez l'esprit d'entreprise?
Nous avons quelque chose à vous proposer!

VERCORIN Valais

Station été-hiver (1350 m)

à louer

discothèque (330 m²)

- Pas d'autre discothèque dans la station
- Contrat de courte ou de longue durée
- Situation idéale au centre du village
- Prise de possession à convenir
- Vercorin? 5000 personnes en saison!

Contact
Bureau d'Affaires Touristiques, 3967 Vercorin
Tél. 027 55 82 82-83 – Fax 027 55 26 63

67190/138320

DIVERS

Vente de cubes de glaçons

(Ice-pack Diablerets)
pour pastis, coca, etc.
Livraison gratuite.

Fardel Spécialités alimentaires
Tel. 026 22 33 63 – Fax 026 22 89 53.

P 67189/44300

Delegiertenversammlung in Lenzerheide/Valbella

Delegierte für konsequente Klassifikation

Fragen im Zusammenhang mit der Klassifikation für den neuen Hotelführer sowie die Folgen des Exportsatz-Entscheides standen im Vordergrund der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in Lenzerheide/Valbella. Rund 250 Personen besuchten den offiziellen Teil der Versammlung vom Montag.

ANDREAS NETZLE

Von einem «schwarzen Mittwoch für den Tourismus» sprach SHV-Präsident *Alberto Amstutz* in seiner Eröffnungsansprache, als er das Nein des Parlaments zum Exportsatz vom 15. Juni kommentierte. Man dürfe aber den Kopf nicht hängen lassen, auch wenn der Entscheid ungerecht sei. Amstutz warnte die Hoteliers vor Discountpreisen. Sie seien «Feinde der Qualität». Qualität sei aber die einzige Chance für die Schweizer Hotellerie im internationalen Konkurrenzkampf. Er forderte die Mitglieder auf, die Mehrwertsteuer «voll und ganz auf die Konsumenten abzuwälzen».

«Noch stärker auftreten»

SHV-Direktor *Heinz Probst* stellte in diesem Zusammenhang fest, dass man das Ziel nicht erreicht habe. Dies sei ein Ansporn, das nächste Mal noch stärker aufzutreten. Das Parlament sei «hervorragend informiert worden», wer Nein gestimmt habe, hätte dies bewusst getan. *André Allet* von der Sektion Goms forderte die Verbandsleitung auf, sich «noch intensiver mit berufsbezogenen Problemen zu befassen und die Interessen der Branche zu verfolgen».

In seinem Bericht sprach Direktor Heinz Probst verschiedene Probleme an, die es zu lösen gelte: 1. Die Akzeptanz des Gastgewerbes in der Gesellschaft müsse verbessert werden. 2. Es müsse ein Gleichgewicht von einheimischen und ausländischen Arbeitskräften gefunden werden. 3. Die internationale Wettbewerbsfähigkeit sei mit einer sinnvollen, solidarischen Preispolitik zu stärken. 4. Die Investitionsbereitschaft müsse gefördert werden. 5. Die Hotelklassifikation müsse als Marketinginstrument konsequent durchgezogen werden.

Neuer Hotelführer im September

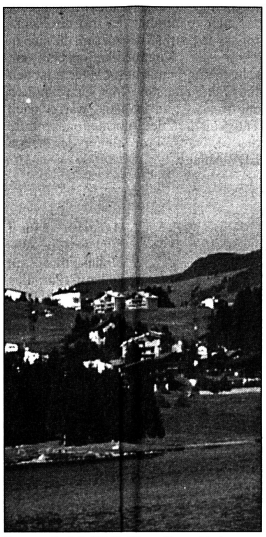
Vizedirektor *Werner Friedrich* informierte die Delegierten darüber, dass im neuen Hotelführer 1995 rund 70 Prozent der Betriebe mit einem Bildeintrag erscheinen. Für den Führer 96 genehmigte die DV zwei «Verbesserungsvorschläge»: Die Landgasthöfe werden neu unmittelbar nach den Hotels und vor den Garni-Betrieben aufgeführt. 1996 dürfen auch Restaurant-Mitglieder mit Bild erscheinen. Zwei andere Änderungsanträge gaben dann heftig zu reden: Die Sektion Luzern forderte gemäss ihrem Präsidenten *Hans Swiestra* eine zweite Rekursinstanz für Fälle, welche die Regionalkommission und die Kommission des SHV (KHK) abgelehnt hatten. Die Normen seien zu unflexibel. Auch *Hans Müller* («Sternli-Müller») war dieser Ansicht. Swiestra schlug deshalb die Präsidentenversammlung als letzte Rekursinstanz vor.

Neuer Vertrag mit Bluche

Mit Genugtuung berichtete Vizepräsident *Ernst Frauchiger* vom Verhandlungserfolg mit den Besitzern der Managementschule Les Roche in Bluche. Die Zusammenarbeit könne mit einem Kooperationsvertrag für weitere sechs Jahre fortgeführt werden. Der SHV, der die Kontrolle über die Lerninhalte ausübe, erhalte eine garantierte Erfolgsbeteiligung von minimal 500 000 Franken. Normalerweise läge der Betrag bei den heutigen rund 700 000 Franken pro Jahr. Der SHV habe eine Option auf Kauf oder Miete innerhalb eines Jahres. Hingegen sei man mit der englischsprachigen Schule in Glion nicht weitergekommen. Es bleibe jedoch das Ziel, eine englischsprachige Hotelfachschule zu haben, meinte Frauchiger. *AN*

Kommissions-Präsident *Hans Geiger* rechnete dann vor, dass die Präsidenten zwischen 37 (1994) und 55 (1989) Rekurse zu prüfen hätten, was unmöglich sei. Was den Vorwurf der mangelnden Flexibilität angehe, so verwies Geiger auf die Möglichkeit, sich im neuen Führer auch mit Text präsentieren und so auf USPs hinweisen zu können. Neu sei ausserdem die Kategorie «U» für «aussergewöhnliche Betriebe, die ein «Unikat» oder «Unique» seien. Die Delegierten lehnten den Vorschlag der Luzerner klar ab. Laut Geiger besuchte die Kommission von den 2720 Mitglieder-Betrieben rund 1260. Positiv wurden 2304, negativ 319 Anträge entschieden. Rekurse bei der KHK gab es 173, das heisst 53 Prozent der negativen Entscheide. Definitiv abgelehnt wurden 52 Anträge. Bis heute seien 18 Betriebe ausgetreten, neun hätten den Schritt angedroht.

Ruth Pedrazzetti vom Hotel Continental-Park, Luzern, hatte den dringlichen Antrag gestellt, im nächsten Führer auch geplante oder noch nicht fertiggestellte Betriebe aufgrund von Plänen und Verträgen in der gewünschten Kategorie zu klassieren. Die Betriebe sollten dann nach der Fertigstellung geprüft werden. Die Kommission unterstützte den Antrag mit dem Zusatz, die Hotels müssten «im Bau» sein. Hingegen sei diese Regelung erst ab 1996 möglich. Die Delegierten folgten der Kommission.



Lenzerheide/Valbella *Foto: Reisepost*

Rolf Wiesmer im Vorstand

Als Nachfolger für den nach drei Amtsperioden zurücktretenden *Ruedi A. Bärtschi* schlug die Sektion Zürich *Rolf Wiesmer* vor. Wiesmer ist Besitzer des Hotels Sonnenberg in Zürich. Die Delegierten wählten Wiesmer am Montag ohne Gegenstimme. Wiedergewählt wurde im Vorstand *Judith Noser*, Spiez, sowie *Robert Infanger*, Engelberg, und *Marco Torriani*, Genf, in GPK. *AN*

Rolf Wiesmer (rechts) und Donat Ludwig, Präsident Sektion Zürich.

Fotos: R. Koella

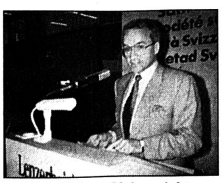
Budget ausgeglichen

Der Präsident der Finanzdelegation, *Xaver Stocker*, präsentierte den Delegierten ein ausgeglichenes Budget. Vom Gesamthaushalt von 26 Millionen Franken würden 3 Millionen durch Mitgliederbeiträge und weitere 3 Millionen vom Tschumi-Fonds gedeckt. Der Rest – rund 20 Millionen – müsse erwirtschaftet werden. Direktor Probst wies darauf hin, dass die Verbandsbetriebe mit rund 1000 Mitarbeitern einen jährlichen Umsatz von rund einer Milliarde Franken machten. Die Rechnung 1993 schloss mit einem Mehrertrag von 38 800 Franken ab. Wegen der Rezession blieben die Erträge aus der *hotel + touristik revue*, der Stellenvermittlung und der Beratung unter den Erwartungen. Der Personalaufwand am Hauptsitz ging deshalb um 6 Prozent zurück. Der Cash-flow beträgt 1 096 161 Franken. Für 1994 erwartet Stocker «bei normalem Geschäftsgang keine Überraschungen». Er warnte aber vor nicht budgetierten Ausgaben, wie sie 1993 vorgekommen seien.

Mit Erleichterung berichtete *André Chollet*, Präsident der Hotela, dass das Referendum gegen das neue Krankenkassen-Gesetz zustandegekommen sei. Die Hotela musste 1993 10 Millionen und 1994 12 Millionen in einen Kassenausgleichs-Fonds einzahlen. Tritt das neue Gesetz in Kraft müssten die Prämien um 30 bis 50 Prozent erhöht werden. Es gelte daher, der zunehmenden Verstaatlichung in diesem Bereich entgegenzutreten. Die nächste Delegiertenversammlung findet am 22. und 23. Mai 1995 im Fürstentum Liechtenstein statt.

Wehrte sich für eine glaubwürdige Klassifikation: Hans Geiger

Engagiert sich für Luzerner Hotels: Ruth Pedrazzetti



«Keine nicht budgetierte Ausgaben mehr!»: Finanzchef Xaver Stocker

Assemblée des délégués à Lenzerheide/Valbella

Dans l'attente du nouveau guide hôtelier

Le nouveau guide hôtelier et les diverses questions qui lui sont liées ont été au coeur des débats de l'assemblée interne des délégués SSH qui s'est tenue lundi dans la station grisonne de Lenzerheide. Les quelque 250 participants ont par ailleurs appris que les négociations pour le prolongement du contrat avec l'Ecole hôtelière Les Roches à Bluche étaient en bonne voie.

MIROSLAW HALABA

On le sait, l'hôtellerie suisse disposera dès cet automne d'un nouvel instrument de marketing sous la forme d'un guide hôtelier entièrement repensé. La réalisation est en bonne voie. 70% des établissements ont demandé de figurer avec texte et photo. Si des changements fondamentaux ne peuvent plus être apportés pour l'édition 1995, les possibilités existent pour les éditions suivantes, un guide étant prévu chaque année. La décision prise initialement de ne faire figurer les restaurants qu'avec un texte, donc sans photo, a provoqué de nombreuses réactions, a indiqué *Werner Friedrich*, responsable du marketing de la SSH. Les établissements concernés ont ressenti là une discrimination. Ils ont toutefois obtenu gain de cause, puisque l'assemblée a accepté à l'unanimité de les mettre aux mêmes conditions que les autres établissements. Le guide 1996 contiendra une autre modification: les relais campagnards seront classés directement après les hôtels.

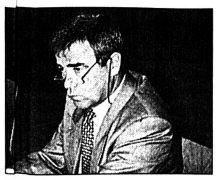
Rolf Wiesmer au comité

L'assemblée a nommé un nouveau membre au comité exécutif en la personne de *Rolf Wiesmer*, Hôtel Sonnenberg à Zurich. Il remplacera *Ruedi Bärtschi* qui est arrivé à la fin de son mandat. Mme *Judith Noser*, Spiez, a quant à elle été réélue au comité exécutif tout comme *Robert Infanger* et *Marco Torriani* à la commission de gestion. *MH*

Rolf Wiesmer (dr.), nouveau membre du comité éxécutif avec Donat Ludwig, président de la section de Zurich

André Chollet: «Inquiet face à la nouvelle loi sur l'assurance-maladie.»

Aberto Amstutz, président de la SSH: «Ne pas baisser les bras...»



Heinz Probst: «Les établissements SSH ont généré un milliard de francs de chiffre d'affaires».

Normes rigides

Mais qui dit guide, dit presque toujours classification. La nécessité d'un nouveau guide a également suscité une discussion sur certains principes de classification, quand bien même la commission chargée de ce travail s'est toujours préoccupée d'adapter ses critères à l'air du temps. Lundi, le débat est venu d'une proposition de la section de Lucerne, présentée par son président, *Hans Swierstra*, demandant que l'assemblée des présidents devienne la dernière instance de recours en cas différends en matière de classification. Pour M. Swierstra, les normes sont trop rigides, elles ne permettent pas de tenir compte des innovations que les hôteliers apportent à leurs établissements. Dans le canton de Lucerne, 9 hôtels sur 56 n'ont pas obtenu la classification souhaitée, ce qui a conduit à 6 démissions. Le nouveau guide permet précisément de mentionner ces innovations, a répondu de son côté le président de la commission de la classification, *Hans Geiger* (Bad Ragaz).

Matière de classification

Pour des raisons pratiques, mais aussi d'indépendance des instances en place (la commission régionale), la proposition lucernoise est irréaliste, a-t-il dit. Au vote, l'assemblée a toute fois pris son parti à une grande majorité.

Elle a en revanche accepté une autre proposition lucernoise qui demandait que les hôtels dont les travaux de construction ou de rénovation ne sont pas terminés soient malgré tout classifiés, ce qui n'est pas le cas actuellement. Les délégués n'ont cependant pas suivi les auteurs de la demande qui souhaitaient que celle-ci soit prise en considération dans le guide 1995 déjà. Agir ainsi revenait à retarder la diffusion du guide de deux mois et, partant, compromettre la distribution internationale. Enfin, sur proposition de *Silvan Bumann* (Saas Fee), l'inscription ne sera valable dans ce cas que durant une année.

Comptes équilibrés

L'assemblée a approuvé sans difficulté les comptes de la SSH. Elle avait de bonnes raisons de le faire: les comptes sont équilibrés et les amortissements nécessaires ont été faits.

Par ailleurs, 1994 ne devrait pas apporter de surprise, a dit le président de la délégation des finances, *Xaver Stocker* (Lucerne). Toutefois, attention aux dépenses non budgétisées, la marge de manoeuvre est étroite. L'état des finances ne donne plus lieu à de grandes préoccupations, mais le capital propre doit encore être renforcé.

Une bonne nouvelle pour les finances est sans aucun doute l'information apportée par le vice-président *Ernst Frauchiger* (Valbella) au sujet de l'Ecole des Roches à Bluche. A l'issue de longues négociations avec les propriétaires de l'établissement, la famille Clivaz, la SSH a convenu d'un contrat de collaboration de six ans. Les pourparlers avec le Centre international de Glion n'ont en revanche pas progressé.

Allocations familiales

Comme il est de coutume, les participants se sont penchés sur les comptes de la caisse d'allocations familiales SSH. L'exercice 1993 a été marqué par un excédent de dépenses de 1,59 millions de francs, résultat qui traduit l'exécution du plan de réduction des cotisations. Un nouveau plan sera élaboré pour 1994, a indiqué le président de la caisse, *André Chollet* (Lausanne). Une menace d'étatisation des allocations étant pendante, M. Chollet a obtenu de l'assemblée le feu vert pour étudier de nouvelles structures de la caisse. Cette structure permettrait de transférer la fortune libre, environ 13 millions de francs, dans une fondation. M. Chollet n'a par ailleurs pas caché son inquiétude quant à l'introduction de la nouvelle loi sur l'assurance-maladie. «Une plus grande complexité administrative nous attend et surtout une hausse des cotisations maladie qui se situera aux alentours de 30, 40, voire 50%».

Le problème de la TVA

La question de la TVA et du rejet par le Parlement d'un taux d'exportation pour l'hôtellerie a également été abordé. «Ce fut un mercredi noir», a déclaré le président central, *Alberto Amstutz*. Des possibilités d'agir existent encore et elles seront utilisées. M. Amstutz a cependant encouragé les membres à répercuter intégralement la TVA sur les prix. Il a en tout cas appelé à une solidarité en matière de prix.

«Nous devons avoir le courage d'appliquer le prix correct afin de couvrir au moins les frais fixes», a-t-il dit. Reprenant la balle au bond, *Alain Duc* (Crans) a également plaidé en faveur d'une poursuite des efforts pour défendre les intérêts de l'hôtellerie. Il a notamment invité l'assemblée à s'opposer à la future taxe sur l'énergie.

Encouragement

On notera également l'intervention du directeur de la SSH, *Heinz Probst*. Le rejet du taux spécial de TVA est une déception, mais il est aussi un encouragement, car il a montré que les milieux touristiques et hôteliers avaient bien rempli leur tâche d'information. «Ceux qui ont dit non, l'ont fait sciemment», a-t-il déclaré.

La prochaine assemblée des délégués aura lieu les 22 et 23 mai 1995 au Liechtenstein.

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Nachfolger des Direktorenehepaars **Räto** und **Verena Conzett** im Golfhotel Waldhuus in Davos wird **André Hüsler,** Direktor des Sport-Hotels Montana. Sowohl das Golfhotel Waldhuus als auch das Sport-Hotel Montana gehören zu den Montelago-Hotels. *UM*

*

Ramada International Hotels & Resorts haben ihre erste Hoteldirektorin. **Inge Struckmeier** hat die Leitung des Ramada Hotels Leverkusen übernommen und ist damit Chefin von 75 Mitarbeitern geworden. Sie absolvierte die Hotelfachschule in der Schweiz. Ihre Karriere führte sie bisher in verschiedenen Chargen und via München, Heidelberg und Lübeck ins Heidelberg Renaissance Hotel, wo sie seit 1990 als Stellvertretende Direktorin tätig war. *UM*

*

Derzeit absolviert **Jürg Anliker** noch das Unternehmerseminar des SHV. Ab kommender Wintersaison wird der diplomierte Hotelier zusammen mit seiner Frau **Brigitte** die Leitung der Restaurationsbetriebe der Rothorn- und Scalottas AG auf der Lenzerheide übernehmen. Das Ehepaar Anliker tritt in die Fussstapfen von **Urs** und **Doris Zimmermann**, die es von den Bergen ins tiefergelegene Sargans gezogen hat, wo sie die Führung des Restaurants «Tandem» übernehmen werden. *FS*

*

Ueli Staub (Bild), zuletzt als Chef de réception im Sheraton Atlantis in Zürich tätig, ist der neue Verkaufsleiter und Stellvertreter des Direktors im Arosa Kulm Hotel. Staub tritt an die Stelle des Sales- und Marketingmanagers **Lutz Hesse,** der in Hamburg eine neue Herausforderung angenommen hat, und löst auch den langjährigen Vizedirektor **Philippe Grandjean** ab. *FS*

*

In Sörenberg haben **Silvia** und **Hans Bucher-Zemp** die Direktion des 3-Stern-Hotels Panorama Sporthotel übernommen. Inwieweit Hans Bucher die während seiner früheren Tätigkeit im Berghotel Klewen auf Klewenalp gut besuchten Kurse fürs Kinderbergsteigen in Sörenberg weiterführen wird, ist noch nicht klar, aber ganz wegstecken wird der vergiftete Bergsteiger und Tourenleiter die Idee wohl kaum. *UM*

Food and Beverage

Schweizer Finalsieger des Bacardi-Martini Grand-Prix 1994 ist **Marco Sandionigi,** Barmann in den Bürgenstock Hotels. Die Kandidaten wurden von einer Fachexperten-Jury der Schweizer Barkeeper Union über ihre theoretischen Kenntnisse ausgequetscht und danach durften sie Zitronen und Ähnliches ausdrücken und ihre Mixkünste unter Beweis stellen. Gemixt werden musste der klassische Dry Martini sowie ein selbst erfundener Cocktail. *RSCH*

*

Stabswechsel beim Basler Wirteverein: **Josef Schüpfer** (Restaurant Stadthof) löste **Thomas Mosberger** (Stadtcasino) als Präsident ab. Nachdem auch **Hans-Peter Rebeschini** (Schifferhaus) aus dem Vorstand zurücktrat, wurden **Andreas Zimmerli** (Escale) als Vertreter der jungen Generation und **Hans-Heiny Spillmann** (Weiherhof) – trotz Diskussionen wegen seiner Vergangenheit bei der extrem rechten Nationalen Aktion (NA) – als neue Vorstandsmitglieder gewählt. Mosberger und Polizeidirektor **Karl Schnyder,** der Mitte Mai in Pension ging und vom Freisinningen **Jörg Schild** abgelöst wurde, erhielten die Ehrenmitgliedschaft des Wirtevereins. *IA*

Touristik und Reisen

Viel Arbeit sieht **Thomas Dürig,** neuer Leiter Marketing und Öffentlichkeitsarbeit bei der Alpar Flug- und Flugplatzgesellschaft, auf dem Berner Belpmoos mit dem erweiterten Linienflugangebot auf sich zukommen. Er tritt die Nachfolge von **Sonja Trachsel** an, die sich in Thun als Kommunikationsberaterin selbständig gemacht hat. Dürig ist seit fünf Jahren bei der Alpar. Ursprünglich aus Handel und Logistik, war er nach Tätigkeiten in der Informationszentrale des «Möslis» Projektleiter der neuen EDV-Anlage. *MC*

*

Margrith Marti leitet neu die Hotelplan-Filiale im Einkaufs-Paradies Allschwil. Als Ferienberaterin arbeitete sie von 1989 bis 1992 in der Hotelplan-Filiale an der Stänzlergasse in Basel und ab 1992 in Liestal. Seit September 1993 besucht Margrith Marti zudem den Berufsprüfungs-Kurs an der Schweizerischen Reisefachschule SRF in Aarau. *SJ*

*

Andrea Zimmermann (Bild) ist seit Anfang Juni Assistentin von **Mario Pessina,** Leiter der FairCom AG in Ittigen bei Bern. Sie ist unter anderem zuständig für Bereiche der Planung, Organisation und Durchführung der Messen und Workshops, die unter der Federführung der FairCom AG durchgeführt werden.
So zeichnet Andrea Zimmermann unter anderem auch verantwortlich für die Betreuung der Aussteller der 10. Ferien- und Gesundheitsmesse, die vom 12. bis 15. Januar 1995 in Bern stattfinden wird. Bevor sie zu FairCom AG stiess, war die 26jährige während mehrerer Jahre in der Erwachsenenbildung tätig. *SJ*

Hotel Bellevue Palace, Bern

«Staatshotel» verschenkt

Das Hotel Bellevue Palace, das die Nationalbank 1976 unter ihre Fittiche nahm, um den Verkauf an ausländische Interessenten zu vermeiden, gehört jetzt wieder der Eidgenossenschaft. Am letzten Freitag übergab Nationalbankpräsident *Markus Lusser* einen gigantischen Schlüssel an Bundespräsident *Otto Stich*, der das «Bellevue» symbolisch im Namen der Eidgenossenschaft übernahm. Lusser trat gleichzeitig als Präsident des Verwaltungsrates der Bellevue-Palace-AG zurück. Neuer VR-Präsident wird *Ulrich Gygi*, Direktor der Finanzverwaltung. «Bellevue»-Direktor *Melchior Windlin*, freut sich, «dass die Übergabe von der Nationalbank gut eingefädelt wurde». Tatsächlich schenkt die Nationalbank der Eidgenossenschaft ein Luxus-Etablissement, das dem Namen «Staatshotel» alle Ehre macht. *SPF*

Notruf für Guinness-Bestellung

Ein Gewinner der Fussballweltmeisterschaft 1994 steht fest: Die irische Bierbrauerei Guinness. Die Teilnahme der irischen Nationalmannschaft unter dem britischen Coach Jack Charlton hat in den USA, in Irland und Grossbritannien Guinnessmania ausgelöst. Der erfolgreiche Auftakt Irlands gegen die favorisierten Italiener hat den Konsum des bitteren Saftes in die Höhe schnellen lassen.
In New York allein verkauften die Guinness-Händler und irischen Pubs im Juni 70 bis 80 Prozent mehr als im gleichen Monat des Vorjahres und in Florida konnte der Absatz gar verdoppelt werden. Aber auch im Königreich selbst und natürlich in Irland fliesst das Dunkelbier seit Beginn der WM in Strömen. Aus Solidarität mit den Iren verbrüdern sich die Engländer, Schotten und Waliser – ihre Teams konnten sich nicht für die Endrunde qualifizieren – bei einigen Pints of Guinness.
Um Engpässe während den irischen Doppelpässen zu vermeiden, haben Pubbesitzer bei den Guinness-Brauereien Notvorräte geordert und die Produktionsanlagen zum Schäumen bringen lassen. Für die Iren ist die Weltmeisterschaft nicht primär ein Sportanlass, sondern eine riesige Party.
Die Marketingmanager in Dublin haben indes den Ernst der Lage erkannt und eine Notrufnummer für Bestellungen eingerichtet. Aus der Sicht der Guinness-Macher wird das Unternehmen World Cup 94 wohl als eine der erfolgreichsten Promotionskampagnen in die Geschichte eingehen: Die Bierbrauer sind Hauptsponsoren der irischen Fussballer und ihr Coach Charlton, wohl der einzige britische Held in Irland, posiert denn auch im Werbespot der Guinness-Dynastie – natürlich mit einem Pint. Man wird sich bei Guinness in naher Zukunft einige Gedanken über die florierenden Märkte USA und Grossbritannien machen müssen.

Stephan Wehrle, London

AGENDA

Incoming / Hotellerie / Restauration

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1994
16.08. bis 20.08. RDA Workshop, Köln
08.10. bis 11.10. interbad, Düsseldorf
10.10. bis 14.10. hogatec, Düsseldorf
17.10. bis 19.10. Donaubörse, Ulm
29.10. bis 06.11. ATW, Stuttgart Killesberg
24.11. bis 26.11. Hotelfit, Zürich

Tagungen
Réunions
1995
30.03. bis 31.03. 2. Berner Tourismus Input zum Thema Tourismusbewusstsein: Über Motivation zur Identifikation

Generalversammlungen
Assemblées générales
1994
10.11. GV Vereinigung Zürcher Reisebüros
06.12. GV MinOtels Suisse Accueil, Lugano

Food & Beverage / Technik / Management

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

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

Outgoing

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

Travac-Fernreisen, Zürich
Road Shows Sommer 94
23.08. Zürich
24.08. Bern
25.08. Basel
30.08. Luzern
31.08. St. Gallen
20.09. PATA Rendez-vous, Lausanne
21.09. PATA Rendez-vous, Genf

1995
28.02. PATA Go-Between, Zürich-Oerlikon

Ausbildung
Formation
1994
25.04. bis 25.09. AG für Ausbildung im Tourismus, Rüschlikon/ZH Sommerkurs Reiseleiter und Hostessen
30.08. bis 25.09. AGT, Reiseleiter- und Hostessenschule, 1-monatiger Tageskurs

1994/1995
01.10. bis 26.02. AGT, Reiseleiter- und Hostessenschule, Winterkurs
31.01. bis 26.02. AGT, Reiseleiter- und Hostessenschule, 1-monatiger Tageskurs

Messen
Foires
(Siehe auch «Incoming» / Voir aussi «Incoming»)

1994
13.09. bis 14.09. APW, Regensdorf
12.09. bis 16.09. Tourismus-Friedenskonferenz, Montreux
28.09. bis 30.09. 18. Travel Mart Latin America, Santiago, Chile
25.10. bis 27.10. TTW, Montreux
10.11. bis 13.11. Travel Trend, Frankfurt
14.11. bis 17.11. WTM London
19.11. bis 21.11. Touristica, Frankfurt

1995
12.01. bis 15.01. Ferienmesse, Bern
20.01. bis 22.01. Ferienmesse, Basel
26.01. bis 29.01. Fespo, Ferienmesse, Zürich
02.02. bis 05.02. Fespo, Genf
10.02. bis 12.02. Ferienmesse, St. Gallen
23.04. bis 27.04. IFE, London

Generalversammlungen
Assemblées générales
1994
18.11. SRV, Zürich

Genève

Cuisine sud-africaine au Jardin des îles

Envie de dépaysement sans quitter Genève? Il suffit de se rendre au Jardin des Iles pour y déguster un tartare de crocodile ou quelques tranches de viande séchée d'autruche. Ce restaurant mauricien installé dans la Cité de Calvin organise en effet un mois de cuisine sud-africaine grâce à un chef de Sun City/Lost City au Nord-Est de Johannesbourg, en Afrique du Sud. A la carte pendant la semaine ou en buffet le week-end, le Jardin des Iles propose des plats assaisonnés d'un poil d'exotisme, comme le filet d'autruche en feuilleté au Meerlust, le biltong ou encore un médaillon de crocodile au citron et à la fleur de thym. D'autres mets plus traditionnels sont également à déguster jusqu'au 9 juillet avec un large choix de vins sud-africains. *VT*

Neuchâtel

Pour mieux vendre

Comme chaque année, la section neuchâteloise des hôteliers a organisé un tour du canton en faveur du personnel de vente. Une quinzaine de collaborateurs et de collaboratrices ont suivi le parcours proposé par l'OT de Neuchâtel. *Pascal Sandoz* avait prévu une tournée dans les Montagnes, en car, à pied et même à vélo. Partant du point de vue qu'on vend mieux ce qu'on connaît, le président *Michel Riba* a propulsé son équipe à la fromagerie des Ponts-de-Martel, puis au Prieuré Saint-Pierre, chez Mauler, puis au Musée militaire de Colombier, puis au Musée de Valangin avec une démonstration par les dentellières. *RJ*

hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 26 30. JUNI 1994

EUREST SUISSE

Gemeinschaftsverpflegung à la carte.

Über 90 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt: abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Wir sind ein führendes Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und suchen auf dem Platz Zürich für unsere Neueröffnungen einen

Betriebsleiter/Küchenchef

Was wir von Ihnen erwarten:
- gute Organisations- und Führungseigenschaften
- beste Fachkenntnisse und Kalkulationssicherheit
- Kreativität in der Angebotsgestaltung
- kurz: einen dynamischen Fachmann.

Was Sie von uns erwarten können:
- weitgehende Selbständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma
- Arbeitszeit: Montag bis Freitag
- gut ausgebaute Sozialleistungen
- attraktive Erfolgsbeteiligung
- Eintritt nach Übereinkunft.

Wenn Sie interessiert sind, in der international führenden ACCOR-Gruppe zu arbeiten, dann erwarten wir Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Handschriftprobe und Photo.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenlernen zu dürfen.

Eurest (Suisse) SA
Regionaldirektion Deutschschweiz
Badenerstrasse 18
8004 Zürich
Telefon 01 242 20 12

P 67354/81000

CINDY Restaurants

Damit wir unsere Qualitätsziele, eine optimale Gästebetreuung und Mitarbeiterführung, gewährleisten können, sind wir auf begeisterungsfähige Kader angewiesen.

Für unser aussergewöhnliches Cindy Restaurant am Limmatplatz in Zürich suchen wir eine/n

Geschäftsführer-Assistenten/-in

Es erwartet Sie ein ausbaufähiges und zukünftig selbständiges Arbeitsgebiet, in welches Sie in verschiedenen Betrieben mit einem gezielten Programm eingeführt werden. Zudem kommen Sie in den Genuss unserer bekannten Weiterbildungskurse.

Wenn Sie eine Berufslehre absolviert haben, vorzugsweise in der Gastronomie oder im Lebensmittelbereich erste Führungserfahrung haben, gibt Ihnen der Geschäftsführer, Herr Philipp Bächli, Telefon 01 271 14 41, gerne weitere Auskunft.

NICHT EINFACH EIN JOB!

Mövenpick Gastronomie Schweiz
Restaurant Cindy Limmatplatz
Philipp Bächli
Limmatquai 125
8005 Zürich

PM 67239/361

CARRIERE '94

Gäste im

Hotel Hermitage in Luzern

geniessen eine einzigartige Lage direkt am See. 20 Junior-Suiten – alle mit Seesicht – sind Oasen der Ruhe und Erholung auf 4-Stern-Niveau. Im innovativen Gastronomie-Bereich, 2 Restaurants mit Seeterrassen, Bar, Infrastruktur für Bankette und Seminare, erfahren Gäste neue Erlebnisse aus Küche und Keller.

Der bisherige Maître d'hôtel verändert sich beruflich, weshalb sein Nachfolger und

Gastgeber gesucht

wird. Er soll jung, aber nicht unerfahren, flexibel und aufgestellt, freundlich und kompetent sein. Den erwähnten Bereich führt er mit Freude, als stilsicherer Gastgeber bietet er seinen Gästen jederzeit einen zuvorkommenden Empfang. In seinem Ressort sorgt er überdies dafür, dass den gehobenen Ansprüchen unserer Gäste stets Rechnung getragen wird.

Auf den neuen

Maître d'hôtel

wartet aber auch eine Aufgabe, die viel Freiraum offenlässt. Interessenten, die mehr über diese anspruchsvolle Aufgabe erfahren möchten, melden sich bitte bei Thomas P. Egli, Direktion.

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

66966/22985

BEST WESTERN SWISS HOTELS

BÄREN WABERN
Seftigenstrasse 259 · 3084 Wabern

Neueröffnung

Anfang Januar 1995 eröffnet die neue Pächterfamilie Rokneddine-Wülser mit viel Freude und Engagement das traditionelle, etwas veränderte Lokal Bären in Wabern.

In unserem À-la-carte-Restaurant (ca. 40 Plätze) werden wir eine klassische, französische Küche pflegen. In der Gaststube (ca. 70 Plätze) kann unser Gast eine pfiffige Küche geniessen. Zwei Säli, die Bistro-Bar und eine Terrasse erweitern das Platzangebot (total 350 Plätze).

Entspricht dies Ihrer Kochphilosophie, dann sind Sie unser zukünftiger

Küchenchef

Möchten Sie in unserem jungen, aufgestellten Team mitmachen, dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Familie Rokneddine-Wülser, Aarhaldenstrasse 8, 3084 Wabern.

PS. Sonn- und Feiertage geschlossen!

P 67223/44300

CARRIERE '94

Renommiertes Best-Western-4-Stern-Hotel in Solothurn sucht auf Juli/August 1994 erfahrene/n, einsatzfreudige/n

1. Empfangssekretär/ Empfangssekretärin

in Jahresstelle.

Unsere Réception ist der Mittelpunkt für alles, was in der Krone läuft. Zum Aufgabenbereich gehören unter anderem
- Gästeempfang und -betreuung
- Bearbeiten von Zimmer-, Bankett- und Seminarreservationen und Offerten (von der Reservation bis zur Rechnung)
- Korrespondenz in Deutsch, Französisch, Englisch
- Debitorenverwaltung und Rechnungswesen
- Bedienung von Telefon und Fax
- Tages- und Monatsabschlüsse
- Flair im Umgang mit Computern

und vieles mehr.

Diese interessante und anspruchsvolle Aufgabe verlangt von Ihnen Ehrgeiz, Verantwortungsbewusstsein und einen kühlen Kopf, auch in hektischen Momenten.

Sind Sie interessiert? Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: **Hotel Krone,** J. Küng, Direktor, Hauptgasse 64, 4500 Solothurn.

P 67310/31852

BEST WESTERN SWISS HOTELS

GENOSSENSCHAFT **MIGROS** ZÜRICH

Mit 33 Restaurants, 36 Gourmessa-Verkaufsstellen und einem begehrten Party-Service gehört die Migros Zürich zu den Grossen im Gastronomie-Bereich.

Suchen Sie eine neue Herausforderung, bei der Sie Ihre Berufskenntnisse erweitern und abends und sonntags Ihre Freizeit geniessen können?

Jungen, dynamischen Berufsleuten aus der Gastronomie bieten wir die Möglichkeit, sich in unserem Unternehmen für eine zukünftige

Kaderposition

ausbilden zu lassen.

Nutzen Sie die Chance, mit uns zusammen, Ihre Zukunft zu gestalten. Frau G. Haas, Personalchefin, freut sich über Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf (Telefon 01/278 56 85).

Ein Platz für Ihre Arbeit

Genossenschaft Migros Zürich
Personalwesen
Pfingstweidstrasse 101, 8021 Zürich

O 67095/310565

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–13
Internationaler Stellenmarkt	14
Stellengesuche	15

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	13–14
Marché international de l'emploi	14
Demandes d'emploi	15

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

ADIA HOTEL
Badener-Langstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

MANAGER FOR EXECUTIVE CLUB, CHINA

In Pudong, Shanghai, wird ein Club für ausländische Geschäftsleute erstellt. Das Angebot wird wie folgt umschrieben: Restaurant, Bar, Dancing, Spielraum, Sauna, Tennisplatz, Golf-driving range usw.

Per Oktober '94 suchen wir **Fachfrau, Fachmann (evtl. Paar)** mit folgendem Anforderungsprofil:

- abgeschlossene Hotelfachschule
- mindestens zweijährige Direktionserfahrung (Hotel oder Club)
- perfekte Englischkenntnisse
- Alter bis 45 Jahre.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungen an untenstehende Adresse z.H. von Monica Kappeler-Rohner.

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

Schweizer Hotelier-Verein

67320/84735

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

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Wir eröffnen per September 1994 zwei neu im mediterranen Stil umgebaute Restaurants mit einem ausserordentlich attraktiven und innovativen Gastronomiekonzept. Zur Führung dieser beiden Restaurants suchen wir einen

Restaurantmanager/ Gastgeber

... qui a un flair pour la culture provençale et méditéranéenne!

der schon erfolgreich als Geschäftsführer eines Gastronomiebetriebes tätig ist oder war und eine neue Herausforderung sucht.

Sie sind eine weltoffene, sprachgewandte und gästeorientierte Persönlichkeit mit einer Vorliebe für die südfranzösische Gastronomie. Im Rahmen unserer gästeorientierten Unternehmensziele führen Sie mit Ihrem Team die beiden Novitäten. Selbstverständlich führen wir Sie in Ihren neuen Verantwortungsbereich ein.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Direktion swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Messeplatz 25, CH-4021 Basel

PS. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung mit der nötigen Diskretion behandelt.

67371/3387

Spaghetti Factory®

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

Für unser Restaurant "Corso" in Zürich suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

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

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

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

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

Spaghetti Factory Bindella AG
Herrn Stefan Tobler
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
✆ 01/276 62 87

P 67087/202045

HOTEL BELVÉDÈRE
BAD SCUOL

Für unser führendes ★★★★Hotel Belvédère in Bad Scuol im Unterengadin möchten wir einen flexiblen, toleranten und ideenreichen

Küchenchef mit grossem Teamgeist

(CH oder Jahresbewilligung) ab zirka 1. Dezember 1994.

Selbstverständlich handelt es sich dabei um eine Jahresstelle. Unser Betrieb umfasst neben einem Hotelrestaurant für unsere anspruchsvollen Gäste (110 Betten) auch ein grosses A-la-carte-Restaurant.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Angelika und Erich Kurzen
Direktion
7550 Scuol.

67292/30600

Gasthof Hirschen Grüningen

Im idyllischen Städtchen Grüningen (Zürcher Oberland) suchen wir nach Vereinbarung

Pächter/in oder Gerant/in

für unseren historischen Landgasthof.

Der Betrieb mit seinen diversen Räumen und der gut eingerichteten Küche bietet ausgewiesenen Personen vielseitige Möglichkeiten.

Kompetenz, Herzlichkeit, Organisations- und Führungsstärke sind Stichworte, die uns ansprechen.

Gerne geben wir Ihnen über Telefon 01 929 61 61 (Herr Rolf Gadola) weitere Auskünfte.

Bewerbungen sind schriftlich einzureichen an:

Grüningen Hirschen

Gasthof Hirschen AG
Postfach
8627 Grüningen

O 67339/382420

Romantik Hotels und Restaurants

Die wichtige Position eines

Küchenchefs

werden wir, mit Eintritt nach Übereinkunft, neu besetzen.

Wir führen eine neuzeitliche Küche mit starker Ausrichtung auf die Region und jeweilige Jahreszeit und pflegen die Sorgfalt und Kreativität.

Wir suchen einen Fachmann der Extraklasse.

Nach unseren Vorstellungen ist er
– kreativ
– ein Organisationstalent
– ein leidenschaftlicher Koch
– ein wahrer Feinschmecker
– ein umgänglicher Mensch.

Wir bieten:
– den Anforderungen entsprechende Entlöhnung
– weitgehend selbständiges Arbeiten
– weitestgehende Kompetenz in Organisation der Küche.

Offerten erbeten an:
Georg Schraner
Romantik Hotel Krone
8274 Gottlieben
Telefon 072 69 23 23.

67267/13900

Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern

atlas hotel ag

Welches

initiative Direktionsehepaar

möchte sich der grossen Herausforderung stellen und per 1. November 1994 voller Elan das Ruder des Jahresbetriebes

Hotel Alpina in Klosters

übernehmen?

Dieses 1982 bis 1987 erbaute 4-Stern-Hotel mit viel Charme und an bester Lage ist bereit, bis 170 Gästen ihren Urlaub zu versüssen und zirka 150 A-la-carte-Herzen zu erfreuen.

Ihre Aufgabe ist es, in enger Zusammenarbeit mit uns ein zukunftsgerichtetes Konzept zu erstellen, welches von Ihnen voller Überzeugung in die Praxis umgesetzt wird.

Wir bieten Ihnen grosse Freiheiten und gute Verdienstmöglichkeiten.

Sind Sie bereit? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an

Direktion
atlas hotel ag
Postfach
8024 Zürich

Diskretion ist selbstverständlich.

67270/4741

Wir sind sehr anspruchsvoll, wenn es darum geht, unseren Gästen in einem einmaligen Rahmen das Beste zu bieten. Ist auch für Sie Qualität in allen Bereichen ein Grundsatz, dann nehmen Sie die Herausforderung an.

Wir suchen auf den 1. August 1994 **einen kreativen, fachlich bestausgewiesenen**

Küchenchef

mit Flair für die französische Brasserie-Küche,
und ab sofort oder nach Vereinbarung **einen jungen, initiativen Mitdenker und**

Sous-chef

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Brasserie Bärengraben,
Herrn Klaus Wieczorek,
gr. Muristalden 1, 3006 Bern
Telefon 331 42 18.

67200/75035

Engadin

Wir suchen für unser neu gebautes ★★★-Hotel mit Restaurant ein initiatives

Pächterpaar

mit Fähigkeitsausweis, welches bereit ist, unseren Betrieb so zu führen, wie wenn es sein eigener wäre.

Unser Hotel wurde vor drei Jahren vollständig renoviert und zum Teil neu gebaut, liegt sehr ruhig, abseits der Hauptverkehrsstrassen.

Es verfügt über folgende Lokalitäten:
– Restaurant mit 50 Plätzen
– Saal mit 50 Plätzen
– Terrasse mit 25 Plätzen
– 24 neu eingerichtete Hotelzimmer mit Dusche/Bad/WC, Radio, TV, Telefon, Safe und zum Teil mit Balkon
– Aufenthaltsraum
– geräumige 4½-Zimmer-Dachwohnung für das Pächterpaar.

Wir erwarten von Ihnen Fachkenntnisse, den Willen, unserem Gast zu dienen, und viel Freude am Beruf.

Wenn Sie sich für diese verantwortungsvolle Aufgabe angesprochen fühlen, so senden Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre 67274 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67274/64840

Auf der Sonnenseite des Walensees, in Weesen SG, liegt direkt am See unser Gasthaus, 300 Jahre alt, jedoch stilvoll umgebaut und renoviert. Wir suchen zur Führung dieses kleinen Hotels mit Restaurant und Garten ein

Geschäftsführer-Ehepaar
(mit Fähigkeitsausweis)

Eine gute Küche, Gäste verwöhnen und betreuen, ein kleines Mitarbeiterteam motivieren und führen sowie Haus und Garten «in Schuss» halten, wären gute Grundbedingungen für diese Position. Wir haben auch einiges zu bieten... sind Sie interessiert, dann würden wir uns über eine Kurzofferte mit Foto freuen an:
E. Winistörfer, Münstergasse 15
8001 Zürich, Telefon 01 251 23 10

67238/39977

DAVOS

Wir suchen für Wintersaison '94/95 oder in Jahresstelle

Chef de partie Saucier
Commis de cuisine

Wir sind ein 3-Sterne-Hotel mit A-la-carte-Restaurant. Wir bieten Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, zeitgemässe Entlöhnung sowie im eigenen Personalhaus Einzelzimmer mit eigener Dusche und Toilette.

Interessiert? Dann schreiben Sie uns, oder rufen Sie einfach an: Herrn Hobel oder Herrn Kessler verlangen.

Hotel Restaurant Kulm
CH-7265 Davos Wolfgang
Telefon 081 46 25 25

D 67214/38474

Dank grosser Nachfrage möchten wir unser Küchen-Team mit einer mitarbeitenden Führungskraft erweitern.

Wir suchen daher per sofort oder nach Übereinkunft einen

Küchenchef

oder

Aide du patron

mit dem gewissen **«Gastro-Flair».** Nicht alleine Diplome und Auszeichnungen sind massgebend.
Vielmehr die Liebe zum Beruf und ein guter Teamgeist bringen uns den erhofften Erfolg.

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere lukrativen Arbeitsbedingungen bei einem persönlichen Gespräch.

Auf Ihren Anruf freut sich:

Herr Vinzenz Skrout
Spezialitätenrestaurant «Freischütz»
8124 Maur am Greifensee
Telefon 01 980 01 07

67376/58084

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							
1669	Sous-chef	23	F	A	sofort	D/F/E	3*–4*-Hotel, Luzern, Andermatt
1670	Sous-chef/Koch	41	CH		Juni 94	F/E/D	West-CH/TI
1671	Küchenchef	30	D	B	n. Ver.	D/F/E	BE-Oberl./Zentral-CH
1672	Küchenchef	54	A	C	n. Ver.	D/F/E	
1673	Chef de cuisine	28	F	B	sofort	D/F/E	Rest. BS/BL
1674	Commis de cuisine	28	CH		sofort	D/F	Hotel/Rest., SO/BE
1675	Koch/Hilfskoch	45	JU	B	Juli 94	D	Hotel/Rest., Bern
1676	Koch	39	I	B	Aug. 94	D/I	Hotel/Rest., Unter-/Oberengadin
Service/service							
2852	Chef de rang	48	CH		n. Ver.	D/F/E	Zürich + Umgeb.
2853	Chef de rang	56	CH.		n. Ver.	D/F/E	Rest., Inner-CH/BE
2854	Kellner/Allrounder	48	JU	C	n. Ver.	D/I/E	Hotel/Rest., Deutsch-CH
2855	Sefa	29	I	A	n. Ver.	D/I/F	zus. mit 4895
2856	Sefa	24	CH		Aug. 94	D/F/E	Rest., LU/SZ
2857	Sefa	38	D	A	sofort	D/E	
2858	Serviceprakt.	19	A		sofort	D/F/E	Hotel, Engadin
2859	Chef de service	38	CH		Sept. 94	F/D/E	mittelgross, West-CH
2860	Chef de service	42	D	C	sofort	D/F/E	Rest./Hotel, ZH-Unterland
2861	Kellner	35	P	C	Nov. 94	D/F/I	Rest., GR
2862	Chef de service	44	CH		Juli 94	D/F/I	4*–5*-Hotel/Rest., VD
2863	Oberkellner	57	CH		Sept.94	D/F/E	Hotel/Rest., Zürich + Umgebung
2864	Kellner	30	CH		Aug. 94	D/F/E	West-CH
2865	Sefa	20	CH		sofort	D/F	Kleinbetrieb, West-CH
2866	Chef de service	40	CH		Aug. 94	D/E/I	Hotel/Rest., Zürich
Administration/administration							
3820	Administration	26	CH		Aug. 94	D/F/E	BE-Oberland/Bern
3821	Anfangsrécept./w.	19	I	C	Juli 94	D/F/I	4*–5*-Hotel
3822	Betriebsass.	30	CH		Juli 94	D/F/E	Hotel, BE/LU/Zentral-CH
3823	Réceptionsprakt./w.	21	CH		Sept. 94	D/F/E	4*–5*-Hotel, Zürich
3824	Anfangsrécept./w.	19	CH		Sept. 94	D/F/E	SG
3825	Direktionsass./w.	26	CH		Juli 94	D/F/E	4*–5*-Hotel, Genf/Lausanne/Zürich
3826	Betriebsass.	26	F		n. Ver.	D/F/I	
3827	Réceptionsprakt./w.	24	CH		Sept. 94	D/F/I	3*-Hotel, ZH/TI
3828	Réceptionsprakt./w.	21	CH		sofort	D/I/E	4*–5*-Hotel, TI/Deutsch-CH
3829	Réceptionsprakt.	23	CH		Juli 94	D/F/E	4*–5*-Hotel, Zürich + Umgeb.
3830	Dir. Ass./Manager	32	CH		sofort	D/E/S	
3831	Anfangssekr./w.	29	CH		Aug. 94	D/E	Zürich/Fribourg
3832	Geschäftsführer	28	CH		Aug. 94	D/F/E	Rest./Bar, Zürich
3833	F&B/Direktionsass.	33	CH		n. Ver.	D/F/E	4*–5*-Hotel/Rest.
3834	Betriebsass./w.	29	CH		sofort	D/E/F	Rest./Hotel, BE/AG
3835	Anfangsrécept.	31	CH		Sept. 94	D/F/E	Zürich
3836	Anfangsrécept./w.	18	CH		Sept. 94	D/E	Kleinbetrieb, ZG/LU/SZ
3837	Anfangsrécept./w.	19	CH		Aug. 94	D/F/E	GR/SG/AR/AI/TG
3838	Direktionsass./w.	25	CH		n. Ver.	D/F/E	Chur + Umgebung
3839	Réceptionsprakt./w.	19	CH		Aug. 94	D/F/I	
3840	Réceptionsprakt./w.	22	CH/D		Juli 94	D/F/E	
3841	Réceptionistin	23	F	A	Nov. 94	D/F/E	4*–5*-Hotel, VS/Gstaad
3842	Réceptionsprakt./w.	25	NL	A	Aug. 94	D/F/E	ZH
3843	Anfangsrécept./w.	19	A		sofort	D/F/E	4*–5*-Hotel, Deutsch-CH
3844	Anfangsrécept./w.	19	CH		Juli 94	D/F/E	Zentral-CH
Hauswirtschaft/ménage							
4890	Hofa	19	CH		Aug. 94	D/F/I	Hotel, Bern–Interlaken
4891	Buffet/Sefa		E	A	Aug. 94	D/I/E	
4892	Office/Küchenhilfe		P	A	sofort	E/I/D	
4893	Concierge/Tournant	50	CH		Sept. 94	D/F/E	3*–5*-Hotel, Basel/Zürich
4894	Küche/Buffethilfe	44	CH		sofort	D/I	Hotel/Rest., Chur + Umgeb.
4895	Officebursche	26	P	A	n. Ver.	I/D	zus. mit 2855
4896	Anfangsgouv.	18	CH		Sept. 94	D/F/E	3*–5*-Hotel, ZH + Umgeb.
4897	Nachtportier	44	P	C	Sept. 94	D/F/E	Hotel, BE/LU/ZH/SG/BS
4898	Economatgouv.	20	CH		Nov. 94	D/I/E	ZH/LU
4899	Portier	36	JU	B	Aug. 94	D/I	GR/SG/TI
4900	Gouvernante	26	CH		Sept. 94	D/F/E	4*–5*-Hotel, Stadt
4901	1./2. Gouvernante	21	CH		Okt. 94	D/I/E	3*–5*-Hotel, Davos/Klosters
4902	Masseur	23	CH		Aug. 94	D/E	Sport-/Kurhotel, SG

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!)

67319/84735

Für einen neuentstehenden Gastronomiebetrieb in der Stadt Basel suchen wir

Pächter/in oder Pächterehepaar

die diese ungewöhnliche Herausforderung annehmen will. Es gilt, diesen nichtalltäglichen Grossbetrieb mit zwei unterschiedlichen Restaurants und diversen Nebenräumen aufzubauen. Es handelt sich um eine Aufgabe, die vollen Einsatz und Begeisterungsfähigkeit verlangt.

Wenn Sie als Wirt/in mehrjährige Erfahrung in der Führung eines grösseren Gastronomiebetriebes haben, eine offene Persönlichkeit mit Einfühlungsvermögen sind, Zukunftsvisionen sowie Organisationstalent besitzen und im Team kooperativ arbeiten können, aber auch neben der deutschen Sprache Französisch und vielleicht Englisch beherrschen, sollten Sie nicht lange überlegen und sich mit den üblichen Unterlagen bei uns bewerben.

Wir bieten Ihnen den zur Eröffnung im Frühjahr 1995 modernsten und vielfältigsten Gastronomiebetrieb in der Stadt Basel an. Unsere Konditionen werden Sie überraschen. Eine langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem/der Berwerber/in wird angestrebt.

Zuschriften unter Chiffre V-03-200579 an Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

P 67272/44300

Café-Restaurant
Bäckerei-Konditorei
Romana
Valbella
a Smile for Europe
Lenzerheide

Gesucht per sofort

Köchin oder **Koch**

Haben Sie Freude, in einem Betrieb mit gepflegtem Tellerservice (Sommer: Grill-Terrasse) in hellen Arbeitsräumen (Tageslicht) zu arbeiten, dann melden Sie sich bitte bei:

Eduard Bläsi
Café-Restaurant Romana
7077 Valbella
Telefon 081 34 16 16

P 67362/180890

ZERMATT
MATTERHORN

Restaurant Klein Matterhorn Dorf

Zur Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir noch per Mitte September oder nach Übereinkunft

2 Servicefachangestellte D/F/E

Anfragen über Telefon 028 67 14 64
Fax 028 67 26 62

67230/162841

HOTEL BELLEVUE
CH-6565 San Bernardino
Wir suchen ab sofort:

Zimmer-/Lingeriemädchen

in kleinen Familienbetrieb.
Auf Ihren Anruf freuen wir uns.
Familie Wellig
Telefon 092 94 11 26

67347/30368

Amden beschreitet neue Wege in Tourismuskonzeption und Marketing. Die Führung unseres Tourismusbüros möchten wir einer engagierten, kommunikationsfreudigen Persönlichkeit anvertrauen. Als

TOURISMUS-BÜRO-LEITER/IN

führen Sie das Tourismusbüro mit Teilzeitmitarbeitern. Sie koordinieren unser touristisches Angebot und vertreten die touristischen Interessen bei Behörde und touristischen Organisationen.

Wir erwarten von Ihnen
– eine fundierte Fachausbildung (Tourismusfachschule oder gleichwertige Ausbildung).
– berufliche Erfahrung im Tourismus in leitender Stellung
– partnerschaftliches Denken, Kooperationsfähigkeit
– besonderes Flair für Kommunikationsaufgaben
– gute Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E.)

Anstellung nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich von diesen vielseitigen und verantwortungsvollen Aufgaben angesprochen fühlen, erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen, Referenzen und Gehaltsansprüchen bis 30. Juni 1994.

An den Präsidenten des Vorstandes KVV-Amden, Herrn A. Thoma, Hotel Alpenblick, 8873 Amden.

67335/319040

Gesucht mit Eintritt nach Vereinbarung für langjährige Zusammenarbeit

Hoteldirektionspaar

Gewohnt an absolut selbständiges Arbeiten, für die Wiedereröffnung im Herbst 1994 eines 4-Stern-Hotels mit 140 Betten in weltbekanntem

Badekurort

in der deutschen Schweiz.

Sie haben die Möglichkeit, sich finanziell zu beteiligen, wobei die Grösse Ihres Engagements die Höhe Ihrer Gewinnbeteiligung festlegt.

Detaillierte Unterlagen (werden selbstverständlich diskret behandelt) an

HORECON AG, Limmatquai 2, 8024 Zürich

67321/120197

Restaurant «Schlossgut» mit Gemeindesaal Münsingen
Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Tel. 031 721 45 43, Fax 031 721 06 04

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Säli, Sitzungszimmer, Terrasse und Bankettsaal bis zu 360 Sitzplätzen sucht per 1. August oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviceangestellte

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, gute Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Juli Betriebsferien. Montag geschlossen.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an (Herrn Zbinden verlangen).

67164/208450

★★★★

HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unseren renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb mit seinem bestbekannten Restaurant **«Arbalete»** suchen wir nach Übereinkunft

Chef de partie

oder

Commis de cuisine

Interessenten melden sich bitte bei der Direktion, P. Wallimann, 6003 Luzern, Pilatusstrasse 1, Telefon 041 23 08 66.

TOP International Hotels

67085/23116

BAD ZURZACH
THERMALKURORT

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG BAD ZURZACH

KURHOTEL****, TURMHOTEL*** und TURMPAVILLON*** BADRESTAURANT

Folgende Stellen sind in unseren Betrieben neu zu besetzen:

Service

Servicefachangestellte/Kellner

Portier

Commis de cuisine
Chef de partie

Badrestaurant

Kassierin

Wir bieten:

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, Verpflegung im Haus, Zimmer auf Wunsch, freie Benützung des Thermalbades.

Sind Sie interessiert? Unser Direktor, Herr M. Jordan, freut sich auf Ihren Anruf. Sie erreichen uns über **Telefon 056 49 24 40, (Ausland) 0041 56 49 25 25).**

P 67220/41807

SEEROSE

Landgasthof am Pfäffikersee

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unseren Landgasthof am Pfäffikersee, mit renommierter Fischküche, regem Bankett- und Terrassenbetrieb, einen

Chef de partie

Sind Sie qualitätsbewusst, haben Phantasie, dann sind Sie unser Kandidat. Wir stellen uns eine Dame oder einen Herrn zwischen 22 und 27 Jahren vor.

Interessiert?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Landgasthof Seerose
Urs Heer
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon
Telefon 01 950 01 01

67094/115037

GAUER HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

Zum erfolgreichen Gelingen unserer nächsten Saison brauchen wir ab August oder nach Übereinkunft noch einen kreativen, einsatzfreudigen und innovativen

Chef entremetier

sowie einen

Commis de cuisine

Möchten Sie in unserem jungen, aufgestellten Küchenteam arbeiten und Ihre Berufskenntnisse an unserem vielseitigen Angebot von Brasserie- und Bankettküche anwenden und vertiefen?

Haben Sie eine Berufslehre abgeschlossen, sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Gauer Hotel Schweizerhof
Frau Lilo Liberti,
Bahnhofplatz 11
3011 Bern

P 67365/4600

The Leading Hotels of the World — ***** — Relais & Châteaux

CH-3775 Lenk
Telefon 030 3 13 87
Telefax 030 3 13 40

Hotel Kreuz Lenk

Sie möchten eine neue Herausforderung annehmen?

★★★-Hotel im Berner Oberland mit verschiedenen Restaurants sucht kreativen, flexiblen, motivierten

Küchenchef

Gute Entlöhnung, Umsatzbeteiligung, moderner Arbeitsplatz sind bei uns ebenso selbstverständlich wie ein kollegiales Arbeitsklima.

Eintrittsdatum nach Vereinbarung.

Schreiben Sie uns – wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

ZIVAG Verwaltungs AG
Frau Claudia Hofstetter, «Persönlich»
Weltpoststrasse 20,
3000 Bern 15.

67375/146277

Restaurant Petermann's Kunststuben
in Küsnacht bei Zürich
2 Sterne Guide Michelin
19 Punkte Gault Millau
sucht auf Juli oder nach Übereinkunft

Chef de rang

oder

Servicefachangestellte

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:
Iris und Horst Petermann
Restaurant Kunststuben
Seestrasse 160
CH-8700 Küsnacht
Telefon 01 910 07 15

67113/110680

MANZ PRIVACY HOTELS & GASTRONOMIE

Ab sofort suchen wir

Commis de cuisine
und
1 Chef hors d'œuvre

Bitte wenden Sie sich an unseren Küchenchef Herrn F. Mehmann

Telefon 01 211 55 00

67287/41220

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH
Bahnhofstrasse 87 • Zürich • 01 211 55 00

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT

★★★★★

GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE

★★★★★

Für unser 5-Stern-Hotel mitten in der Stadt Luzern, direkt am See gelegen, suchen wir

F&B-Manager

für Restauration, Bankette und Anlässe, Einkauf, F&B-Kontrolle, Lagerwesen und Stewarding.
Sind Sie F&B-orientiert, teamfähig, kreativ, flexibel und unkompliziert? Bringen Sie Begeisterung und Erfahrung mit? Möchten Sie sich am Aufbau unserer gemeinsamen Zukunft engagieren? Dann erwarten Sie ein junges, frontorientiertes Team und gute Arbeitsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Xaver Stocker.

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

67357/23132

wir suchen!

Für unser modernst geführtes, lebhaftes Drei-Stern-Hotel in Chur suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service
Chef de bar
(deutschsprachig)

Bei uns erwarten Sie:
- interessante Arbeitszeiten
- leistungsgerechte Entlöhnung
- ausgezeichnetes Arbeitsklima
- Jahresstelle.

Wenn Sie interessiert sind, Verantwortung übernehmen möchten und Wert auf eine gute, aufgeschlossene Zusammenarbeit legen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Interessiert? P 67222/7919
Rufen Sie uns an, wir erteilen Ihnen gerne weitere Auskunft.
Telefon 081 22 55 45

hotel Sommerau
★ ★ ★ **chur**
autobahn-ausfahrt ➡ CHUR SÜD

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

Die schönste historische Gaststätte im Limmattal sucht

per sofort oder nach Vereinbarung

Koch-saucier
und
Koch-tournant

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

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

L 67271/63126

Bei uns, im traditionellen, 500jährigen Zeughauskeller beim Paradeplatz, suchen wir nach Übereinkunft

Chef de partie/ Commis de cuisine
(auch weiblich)

Bei uns:
- verdienen Sie sehr gut
- wird Ihr Einsatz geschätzt
- werden Sie von einem freundlichen, jungen Team willkommen geheissen
- werden Sie sorgfältig eingearbeitet
- nehmen wir auf Ihre Freitagswünsche möglichst Rücksicht
- wissen Sie immer frühzeitig, wann Sie arbeiten müssen und wann Sie frei haben
- haben Sie an allen Feiertagen frei
- helfen wir Ihnen bei der Zimmersuche.

Rufen Sie uns einfach an. Herr K. Andreae, Herr W. Hammer oder Frau Wyttenbach vom Personalsekretariat geben Ihnen gerne noch zusätzliche Auskünfte. Ausländische Interessenten nur mit Ausweis B oder C.

Restaurant **Zeughauskeller**
Bahnhofstrasse 28a, Postfach 4030
8022 Zürich
Telefon 01 211 26 90

O 67242/41386

628 m.ü.M.

HOTEL ZÜRICHBERG

Hoch über Zürichs Alltag bauen die ZFV-Unternehmungen ihr neues Flaggschiff weltoffener Gastfreundschaft. Ein Vierstern-Hotel mit 67 Zimmern, 2 Restaurants sowie 5 Seminar- und Banketträumen.

Wir suchen ein Küchenteam, das Freude hat

von Anfang an dabei

zu sein: einen

Küchenchef,

der mit Umsicht eine zehnköpfige Brigade führt und weiss, wie seine Gäste zu begeistern sind, einen **Pâtissier,** der es versteht mit zauberhaften Ideen den Menschen das Leben zu versüssen und

Köche, die den Kontakt an vorderster Front schätzen und durchaus nichts dagegen haben, wenn ihnen jemand in die Töpfe schaut.

Wie wär's mit der wertvollen Erfahrung einer Neueröffnung und der verlockenden Herausforderung, aus den beiden Restaurants an schönster Lage "etwas zu machen"? Ab Anfang Oktober geht's los. Wir erwarten gerne Ihre vollständige Bewerbung. Für Auskünfte verlangen Sie Herrn Felix W. Hauser oder Herrn Roman Ogg.

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86 · Postfach · 8032 Zürich
Telefon 01 383 14 85 · Telefax 01 382 04 85

O 67367/41408

Regionalmanager

• Zürich • Ostschweiz

Frank Rudloff, Ruth Gretener, Andreas Hobrack, Filippa Riggio

Wir sind die **Regionalmanager,** die täglich für Esco-Reisen AG im Firmenwagen zu den Reisebüros unterwegs sind. Esco-Reisen AG ist einer der führenden Schweizer Reiseveranstalter mit Hauptsitz in Basel. Esco-Reisen bietet Abflüge ab Euroairport Basel-Mulhouse und Zürich.

Für zwei Regionen, nämlich

• Zürich • Ostschweiz

suchen wir neue Kolleginnen oder Kollegen.

Unsere Haupttätigkeit: Wir beraten und betreuen die Wiederverkäufer/Reisebüros in unserer Verkaufsregion. Wir sind für den Absatz der Esco-Eigenproduktion verantwortlich. Zu unseren Aufgaben gehören Budgetierung, Planung und Durchführung von Verkaufsförderungs-, Werbe- und PR-Aktivitäten, wie auch Neuakquisitionen.

Wir wünschen uns, dass Sie etwa 25 - 35 Jahre jung, motiviert, verkaufsorientiert und ein Tourismusprofi sind. Sie sollten auch bereit sein, einen überdurchschnittlichen persönlichen Einsatz zu leisten. Wir schätzen Ihre Zuverlässigkeit, Ihre Flexibilität und Ihre kreative Ader.

Wir arbeiten sehr selbständig und sind mit den entsprechenden Kompetenzen ausgerüstet. Unser Salär entspricht unseren Aufgaben und Esco-Reisen bietet zudem ausgezeichnete Sozialleistungen.

Möchten Sie unsere Kollegin oder unser Kollege werden? Melden Sie sich doch bitte mit einem Foto und Ihren üblichen Unterlagen bei unserer Chefin.

Frau Silvia Amstutz
Esco-Reisen AG
Dufourstrasse 9
4010 Basel

Schöne Ferien
ESCO REISEN

O 67366/73989

HOTEL BELVÉDÈRE BAD SCUOL

Chefin de réception

(CH/Jahresstellung)

Diese Stelle wird bei uns zum Winter 1994 frei, denn unsere langjährige Empfangschefin will sich weiterbilden. Wir erwarten deshalb eine ausgebildete Mitarbeiterin, die eine ähnliche Stellung bereits innegehabt hat. Auch sollten Windword und Excel für Sie keine Fremdwörter sein. Und Teamarbeit wird bei uns GROSS geschrieben. Ihren Ideenreichtum und Ihre Freude an der Mitarbeit bei der Gästebetreuung und Animation setzen wir voraus.

Selbstverständlich ist das Gehalt der Stellung entsprechend dotiert. Auch ist ein Studio (ohne Küche) mit Dusche/WC für Sie vorgesehen.

Unser Hotel Belvédère ist das führende★★★★-Hotel im Unterengadin mit 110 Betten und grosser Restauration.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Angelika und Erich Kurzen, Direktion, 7550 Scuol.

67247/30600

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT

★★★★★

GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE

★★★★★

Eine Herausforderung und Chance als

Sales manager

für Dame oder Herrn. Möchten Sie unser schönes Haus in Luzern, direkt am See, im In- und Ausland aktiv verkaufen, bestehende Kontakte pflegen und neue aufbauen?

Sind Sie eine gewinnende, frontorientierte, sprachgewandte Persönlichkeit?

Dann erwartet Sie ein junges, zukunftsorientiertes Team an schönem Arbeitsort mit guten, der grossen Verantwortung entsprechenden Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Xaver Stocker.

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

67172/23132

HOTEL RIGI-SEEBODENALP
KÜSSNACHT AM RIGI

das bekannte Ausflugsziel am Rigi, oberhalb von Küssnacht am Rigi, erreichbar auf der Strasse oder mit der Luftseilbahn, **sucht** per sofort oder nach Vereinbarung für lange Saison bis Ende Oktober/Anfang November:

Koch/Chef de partie
(m oder w)

Koch/Commis de cuisine
(m oder w)
eventuell auch als Aushilfsstelle möglich.

Wir bieten gute Aufnahme in unser Team.

Offerten und Anfragen an:

Werner Seeholzer
Hotel & Restaurant
Rigi-Seebodenalp
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon 041 81 10 02
Telefax 041 81 47 41

67140/17825

Wir suchen für Sommersaison

Serviertochter

in Restaurant nach Murten.
Zimmer im Hause. Guter Verdienst. Montag geschlossen.
Offerten an:
Familie Laubscher
Restaurant Jäger
Hauptgasse 47
3280 Murten
Telefon 037 71 22 20

67377/54577

★★★★

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle

Personalchef

Ihre Aufgaben wären:
- selbständige Erledigung des administrativen Personalwesens
- interne Personalschulung
- direkte, operative Mitwirkung im Betrieb
- Stellvertretung des F&B-Managers.

Wir erwarten:
- einen jungen, dynamischen Hotelfachmann
- Erfahrung im operativen und administrativen Bereich
- längerfristige Anstellung
- Mindestalter 28 Jahre.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Fürigen, Direktion, 6363 Fürigen. Diskretion zugesichert!

67193/11932

CH-6362 Fürigen/Stansstad
am Bürgenstock
Telefon 041-63 22 22
Telefax 041-61 27 24
Telex 866257

Teilzeit-Kaderstelle

Wenn Sie eine solche Kombination suchen, dann lesen Sie weiter!

In der von uns geführten **Cafeteria, ELVIA Versicherungen, Zürich,** ist **per sofort oder nach Vereinbarung** die Stelle als

Betriebsleiterin (75 %)

neu zu besetzen.

Für diesen gepflegten Betrieb, in dem täglich zirka 100 angelieferte und selbst produzierte Mahlzeiten verkauft werden, suchen wir eine initiative und flexible Fachfrau mit guten Gastgeberinnen- und Führungseigenschaften. Wenn Sie über eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung verfügen und berufliche Praxis besitzen, dann könnten Sie unsere zukünftige Kaderfrau sein. Unterstützt von drei Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sind Sie für die umsichtige Betriebsführung, das Wohl der Gäste und die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen verantwortlich.

Wir bieten eine selbständige und verantwortungsvolle Tätigkeit, fortschrittliche Sozialleistungen sowie interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Ihre **Arbeitszeiten** sind von Montag bis Freitag 7.30–15.00 Uhr.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV-Service,
Personaldienst
z. H. Frau S. Schmid,
Forchstrasse 41,
Postfach,
8032 Zürich.

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 66753/178098

Champagne

MAXIM'S

DE
PARIS

Eine berufliche Herausforderung!

Weltweit gibt es zirka 250 «Leading Hotels of the World» – wir sind eines davon!

Heinz Kohler, unser eidg. dipl. Küchenchef, sucht zur Vervollständigung seiner Brigade zwei begeisterte, anpassungsfähige

Chefs de partie

Mindestalter zirka 24 Jahre, Erfahrung in renommierten Betrieben, Englischkenntnisse und Unabhängigkeit sind unsere Voraussetzungen.

Eintritt Sommer 1994.

Wir bieten nebst interessanter Arbeit:

- Einjahresvertrag mit gutem Nettosalär
- sieben Wochen (49 Tage) Ferien pro Jahr
- zwei Airtickets
- freie Unterkunft und Verpflegung
- bezahlte Unfall-, Kranken- und Lohnausfallversicherung (weltweit) Reinigung von Privat- und Berufswäsche.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an Frau Tania Vogel (Tel. 01 482 16 16), oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto.

Gustar Hôteliers & Restaurateurs
Seestrasse 441, 8038 Zürich.

67203/192422

In unserem einmaligen, beliebten Restaurant suchen wir zur Ergänzung unseres langjährigen Teams ab sofort **einen aufgeschlossenen, engagierten**

Jungkoch

und eine erfahrene, aufgestellte

Mitarbeiterin für das Buffet

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Brasserie Bärengraben
Herrn Klaus Wieczorek,
gr. Muristalden 1, 3006 Bern
Telefon 331 42 18.

67199/75035

HOTEL★★★
SCHIFF
MURTEN

Einladung

zum Abendrot am Murtensee!
Bester Fensterplatz mit
faszinierenden Zukunftschancen
zu vergeben:

Kellner oder
Servicefachangestellte
Chef de rang/Commis de rang
Réceptionniste (F/D)
Bardame/Barmaid
Stagiaire F&B

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgschance, die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können, und unsere gemeinsame Zukunft?

Pierre Lehmann
Hotel Schiff/Restaurant **Lord Nelson**
(direkt am See)
3280 Murten
Telefon 037 71 27 01
oder 037 71 49 77
Telefax 037 71 35 31

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

67105/26247

★★★★
PARKHOTEL
BELLEVUE
LENK

. . . die feine Adresse für Geniesser, Erholungssuchende und Sportfreunde . . .

Unsere Gäste verwöhnen wir mit frisch zubereiteten Gerichten vom light meal über Vollwertmenüs zum Galadîner...

Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen

Commis de cuisine

mit abgeschlossener Berufslehre.

Sollten Sie gerne einen Sommer in lieblicher Berglandschaft verbringen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

T. und S. Nussbaum
Parkhotel Bellevue
3775 Lenk i. S., Berner Oberland
Telefon 030 3 17 61

67115/19283

ART ★★★★
FURRER
HOTELS
RIEDERALP

Gesucht ab sofort oder nach Vereinbarung ins sonnige, autofreie Aletschgebiet:

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

Réceptionistin (CH) mit Erfahrung, sprachgewandt

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

Weiterbeschäftigung für die Wintersaison möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung (Telefon 028 27 21 21).

Art Furrer Hotels★★★★
z. H. Herrn Theler
3987 **Riederalp**

67268/28703

HoReGa Select

Karriere

Hochsaison für Spitzenstellen

Chef de réception

Für die Innerschweiz sowie für den Raum Nordwest-Schweiz suchen wir für mittelgrosse ★★★★Häuser mit starkem Seminar-/Bankett- und Restaurationsgeschäft die neue Kadermitarbeiterin, welche nebst fundierter Berufserfahrung, sehr guten Sprachkenntnissen in D/F/E , Freude am Umgang mit einer internationalen Kundschaft auch die Fähigkeit nutzen möchte, ihr Führungstalent unter Beweis zu stellen.

Stv. Chef de réception

Diese Stelle in einem ★★★★Haus bietet in der Innerschweiz einem jüngeren Bewerber die Chance, den ersten Schritt in eine Kaderposition zu machen. Wenn Sie die nötige Berufserfahrung an der Front, gute Sprachkenntnisse in D/F/E und die Bereitschaft, Verantwortung zu tragen, mitbringen, dann zögern Sie nicht, uns anzurufen.

Restaurantleiter/in

Im Raum Basel suchen wir für einen sehr schönen ★★★★Betrieb die Top-Fachkraft für den Bankett-/Seminar- und Restaurantbereich. Als Rucksack bringen Sie sehr gute F & B-Kenntnisse und die notwendigen Führungserfahrungen mit. Koch- oder Servicelehre, Hotelfachschule und umfassende Berufserfahrung bieten die Grundlage für diese Position mit vielschichtigem Aufgabenbereich. Alter 28 bis 32 Jahre.

Chef de service

Für einen versierten Restaurantfachmann bietet ein ★★★★Betrieb mit starkem Seminar- und Tagungsgeschäft im Raum Olten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

F&B-Assistent/in Betriebsassistent/in

Ideale Positionen für Absolventen der Hotelfachschulen, welche gerne sowohl im Bereich der Front als auch der Administration sich in einer Anfangskaderstelle bewähren möchten.

Generalgouvernante

Für einen bankettlastigen Betrieb in Zürich haben wir ein Top-Angebot für eine reifere und führungserfahrene Fachfrau. Sie sind verantwortlich für die gesamte Hauswirtschaft. Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent und bei aller Hektik Ruhe bewahren sind für Sie keine Fremdwörter. Gerne geben wir Ihnen in einem ersten, persönlichen Gespräch nähere Auskunft.

Sous-chef

In folgenden Regionen bieten sich hervorragende Angebote (auch für ausgewiesene Sauciers):
– Basel und Region – Spezialitäten-Restaurant und ★★★★Hotel
– Luzern – sehr renommierter und alteingesessener Betrieb
– Zürich – Individual-Hotel.

Eine Chance für Berufsleute, den Schritt Richtung Vorgesetzten zu machen.

Selbstverständlich vermitteln und beraten wir **alle Positionen** und **jeden Beruf** im Gastgewerbe. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie für ergänzende Auskünfte an. Vollste Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGa Select AG
HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzlergasse 7
4051 Basel
Telefon 061 281 95 75 oder 281 95 91

67288/208191

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

Ich suche nicht einen alltäglichen Bürojob, sondern eine Tätigkeit, welche mich immer wieder vor neue betriebswirtschaftliche Aufgaben stellt, von mir Selbständigkeit, Initiative und praxisorientierte Lösungsansätze verlangt. Dabei kann ich mich auf meine ausgeprägten analytischen Fähigkeiten und meinen kritischen Blick für das Machbare verlassen. Im Kontakt mit meinen Gesprächspartnern will ich durch meine Fachkompetenz und meine kommunikativen Stärken in Sprache wie Schrift überzeugen. Ich brauche eine Kaderstelle, welche mir grosse Eigenverantwortung sowie Gestaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten bietet.

«Hotel- und Touristikfinanzierung – für mich eine echte Herausforderung.»

Sie verfügen über einen Hochschulabschluss in Betriebswirtschaft oder eine gleichwertige Ausbildung. Im weiteren haben Sie in der Touristik praktische Erfahrungen gesammelt. Sie sind im Alter zwischen 28 und 38, haben ambitiöse Ziele und klare Karrierevorstellungen. Guten Französischkenntnisse runden zudem Ihr Profil ab. Wir möchten Sie kennenlernen. Herr U. Fischer, Personaldienst, Bahnhofstrasse 45, 8021 Zürich, gibt Ihnen auch am Telefon (01/234 30 33) gerne weitere Auskünfte.

SBG UBS Schweizerische Bankgesellschaft

Wir machen mit.

PM 67217/100471

B. Cattaneo-Tanner
8806 Bäch
Tel. (01) 784 61 75

Hotel Bächau am Zürichsee

Für unser Fischspezialitätenrestaurant suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per 1. Juli 1994 oder nach Vereinbarung für Saison- oder Ganzjahresstelle:

Jungkoch oder **Köchin**
als **Entremetier**. Auch temporär.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und würden uns freuen, Sie in unserem Team beschäftigen zu dürfen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie B. + B. Cattaneo-Tanner
Telefon 01 784 61 75.

66198/2836

FLUMSER BERG

MinOtel Gamperdon***

Zur Ergänzung unseres Personalbestandes suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Alleinkoch
versierte
Servicefachangestellte
(nur mit Bewilligung B)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:

Fam. W. Schibli
8898 Flumserberg
Telefon 081 733 16 22

67194/11576

PARK-HOTEL
Inseli
ROMANSHORN

Thurgau
Thurgau · Bodensee · Schweiz

Am Bodensee, an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten, bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel folgende interessante Stelle an:

★★★★-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rôtisserie
Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
Panorama-Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

– Réceptionistin

Tätigkeit im Bereich Empfang, Reservation, Seminarabläufe, Korrespondenz, Rechnungswesen.

Wenn Sie durch Ihre persönliche Note viel zum Wohle des Gastes beitragen wollen und die nötigen Kenntnisse und Erfahrungen mitbringen, dann sind Sie bei uns richtig.

Eintritt nach Vereinbarung.

Kontaktperson:

Herr A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

67315/29050

Raum Zürich

Assistent/in des Geschäftsführers

Eine Karriere-Chance bei McDonald's™

Sie haben eine **Berufsausbildung** und/oder eine **Hotelfachschule** abgeschlossen und verfügen über **Führungserfahrung.** Ihr Ziel ist es, Ihre Karriere mit der dynamischen Entwicklung eines führenden Unternehmens der Gastronomie zu verbinden. **Unregelmässige Arbeitszeiten** (am Wochenende und abends) machen Ihnen Spass. Sie sind freundlich, sicher im **Umgang mit Menschen** und 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 Restaurants (Suisse) SA, Fortunagasse 15, 8001 Zürich, **Tel. 01 - 221 09 24.**

McDonald's
Das Familienrestaurant

O 67306/105899

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Zur Unterstützung des Personalchefs, welcher für alle Aufgaben eines modernen Personalwesens (200 Mitarbeiter) verantwortlich und Mitglied der Geschäftsleitung ist, suchen wir per 1. August 1994 oder nach Vereinbarung eine/n

Personalassistent/in

(Kadermitglied mit Perspektiven)

Wie stellen wir Sie uns vor?

- Flair für Administrationsaufgaben
- Idealalter: zwischen 24 und 28 Jahren
- Kaufmännische Ausbildung im Gastgewerbe sowie Hotelfachschule von Vorteil
- Sprachen: Englisch und Französisch in Wort und Schrift
- Erfahrung auf Personalinformationssystem SAP von Vorteil
- Gute Belastbarkeit und eine soziale Einstellung
- Gepflegte, gewinnbringende Erscheinung sowie gute Umgangsformen. Teamgeist und Humor.

Ihr Arbeitsgebiet umfasst neben der Personaladministration die Handhabung sämtlicher Versicherungsfälle, die Schulungs-Koordination, Mitarbeitergespräche, einzelne Vorstellungsgespräche sowie vieles mehr.

Sie kommen in den Genuss von:

- regelmässigen Arbeitszeiten, Mo–Fr
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Personalrestaurant/Personalparkplatz
- allen Vorteilen einer renommierten Unternehmung

Interessiert?

Dann senden Sie bitte Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

Hotel Mövenpick, z. Hdv. Marc Walther (Personalchef)
Im Zentrum, 8105 Regensdorf

Telefon 01/840 25 20

Zürich-Regensdorf
MÖVENPICK HOTEL
Das aktive Kongress-Hotel

PM 67273/361

**** bad kurhotel lenk lenkerhof

Einzigartig...
Simmental im Berner Oberland
CH-3775 Lenk

Réception/Marketing

Wir bieten per sofort oder nach Übereinkunft eine spannende Herausforderung für eine/n unternehmerisch denkende/n Mitarbeiter/in.

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland und bieten unseren anspruchsvollen Gästen 95 Zimmer und Juniorsuiten an idyllischer Lage in eigenem Park, nahe Bergbahn.

Gerne würden wir Ihnen diese vielseitige Aufgabe, an der Réception und als Assistent/in des Direktors, anbieten, sofern Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- mehrjährige Hotelerfahrung
- gute Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch und Englisch, mündlich und schriftlich
- Freude und Geschick im Umgang mit Menschen
- Organisationstalent und ein Flair für Administration.

Fühlen Sie sich angesprochen? Hans Stäubli, unser Leiter Mitarbeiterwesen, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre Unterlagen.

67149/19330

Kurhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk
Direktion: Familie Jörg Schweizer
Telefon 030 6 31 31 • Telefax 030 3 20 60

---

ibk + partner bern

Das Hotel Verenahof in Baden sucht mit Eintritt per Mitte August oder nach Uebereinkunft den oder die

Chef de réception

Sie erwartet:

Eine selbständige, vielseitige und lebendige Tätigkeit mit einem jungen Team in der Zentrale eines Kurhotels.

Eine Stammkundschaft von Kur- und Geschäftsgästen.

Der aktive Verkauf von Banketten und Seminarien im Haus.

Wenn Sie Erfahrung in einer ähnlichen Position mitbringen, gerne Mitarbeiter führen und trainieren, sprachgewandt Gäste betreuen und gerne über die Réception hinaus mitarbeiten, ist diese anspruchsvolle Aufgabe genau das Richtige für Sie.

Urs Bachmann freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

66613/272990

Wir suchen Könner für Kenner.

Unsere ***delicatessa sucht eine/n

Rayonchef/in

für die

Comestiblesabteilung

Ihre Aufgabe besteht nebst der Kundenbetreuung aus der Warenbewirtschaftung und -präsentation sowie der Personalführung und Kostenbewirtschaftung dieser Abteilung.

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten sowie Ihre Zuverlässigkeit und Einsatzbereitschaft unter Beweis stellen wollen, so freut sich unser Herr U. Meyer, Personalchef, auf Ihre schriftliche Bewerbung.

★★★
delicatessa
Globus

Bahnhofstrasse, 8021 Zürich
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

O 67327/252964

SCHWANEN
Hotel · Bar
Restaurant
Rapperswil

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine
und
2.-Sous-chef

Möchten Sie unsere anspruchsvolle Kundschaft mit einem laufend wechselnden Angebot verwöhnen und zudem gerne in einem gut organisierten Team arbeiten?

Dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung, oder senden Sie uns einfach Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Schwanen AG
Seequai 1
8640 Rapperswil
Telefon 055 21 91 81
(Herrn M. Zieri verlangen)

67231/28355

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

sucht dringend folgende Fachleute für kleineres, bekanntes Hotel-Rest. direkt am oberen Zürichsee, frontorientierte

Gastgeberin

als Unterstützung und Vertretung des Patrons. Ideale Voraussetzung: Erfahrung im gehobenen A-la-carte- und Bankettservice, natürliche, fröhliche Ausstrahlung, Führungseigenschaften, belastbar, flexibel. Sowie

Köche

(ausgezeichnete Fischküche)

Serviceangestellte

Barmaid

Für grösseres, modernes ★★★★Tagungszentrum, herrlich gelegen oberhalb des Zürichsees,

Chef de réception m/w
2. Chef de réception m/w
Réceptionist/in

Nach **Davos** in 200-Betten-Erstklasshotel in Sommer- oder Jahresstelle

Chef de partie
Chef de rang

Keine Bewilligungen vorhanden. Gerne erwartet Herr R. Schaerer Ihre schriftliche Bewerbung und steht über **Tel. 055 261 266** für weitere Auskunft zur Verfügung (Bürozeiten).
Fax 055 261 270
Domino Gastro, Kluggasse 3, 8640 Rapperswil

P 67344/279188

Wir suchen engagierten und einsatzfreudigen

CASINO

Chef de Service m/w

Für den lebhaften Restaurantbetrieb brauchen Sie Erfahrung und eine Portion Selbstvertrauen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung zu Handen von Herrn Hans S. Traffelet.

CASINO BERN Herrengasse 25 3011 Bern

67356/4120

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 67355/382193

Aller Anfang ist schwer!

Unser wunderschönes altes Patrizierhaus ist seit April, nach 1½ jähriger Schliessung, wieder geöffnet.
Wir suchen eine freundliche und aufgestellte

Servicemitarbeiterin

die uns hilft, den Wagen wieder ins Rollen zu bringen.
Nähere Auskünfte und Bewerbungen:

Hotel Krone,
Erika Laufer,
7214 Grüsch

Telefon 081 52 24 00

67332/299960

Personal für Gastgewerbe

Dänen/Däninnen

für alle Bereiche im Hotel- und Gastgewerbe. Wir haben sehr viele junge Bewerber, die gerne in der Schweiz arbeiten möchten.

Elita Personalberatung,
Schmiedgasse 48, 8640 Rapperswil
Tel. 055 27 10 58, Fax 055 27 28 69

O 67338/382419

★ ★ ★

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser Erstklasshotel die freundliche und motivierte

Anfangsgouvernante/ Stv. Chefin Hauswirtschaft

mit Herz.

Komfortable Hotelzimmer und Suiten, eine innovative Restauration und ein professioneller Seminar- und Bankettservice umschreiben das Spielfeld, für das Sie mit unserer Chefin Hauswirtschaft verantwortlich sind.

Unser unkompliziertes und aufgestelltes Team bietet Ihnen ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf zuhanden von Frau Regula Kempf, Chefin Hauswirtschaft.

★ ★ ★

67334/22683

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

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

...molto italiano ist unser **Ristorante SANTA LUCIA** in **BADEN.**
Und für dort suchen wir eine/n

BetriebsassistentIn

der/die sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt.
Eine/n junge/n, aufgestellte/n **GastgeberIn**, der/die:

- gute Erfahrungen im Service (und ev. Küche) hat,
- im Service mithilft,
- vielleicht schon etwas Führungserfahrung hat,
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und für diesen die **Stellvertretung** übernimmt.

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

Bindella Unternehmungen AG
Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8
Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

O 67309/299413

Resort GrandHotels Bad Ragaz

Für unsere renommierten Grand Hotels Quellenhof ★★★★★ und Hof Ragaz ★★★★ suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chasseur
Zimmermädchen
Commis de rang
Commis de bar
Servicefachangestellte/n

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

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

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

66953/349364

RESORT GRANDHOTELS BADRAGAZ
CH-7310 BADRAGAZ

Für unser kleines Speiserestaurant (16 Gault-Millau-Punkte, 1 Guide-Michelin-Stern) in Uetikon am See, suchen wir in ein junges Team aufgestellte Personen, die noch Spass am Beruf haben.

1 Jungkoch
1 Servicefachangestellte/r
1 Küchenmädchen

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, angemessene Entlöhnung, Sonntag und Montag frei.

Keine A-Bewilligung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
I. Husoong
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See
Telefon 01 920 63 60

67128/294128

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

DG Zürich, Ihr Spezialist für attraktive Stellen im Gastgewerbe, kann Ihnen noch folgende **Top-Angebote** unterbreiten:
Gesucht in 3★-Hotel im Herzen von Zürich belastbare, erfahrene Mitarbeiterin für

Personalwesen/Administration
(mit Erfahrung im Lohnwesen)
Gutbürgerliches Speiselokal in der Stadt Zürich sucht kreativen, routinierten

Küchenchef (Mo. bis Fr.)
Gepflegtes 4★-Hotel in der Nähe vom Zürcher Hauptbahnhof sucht dynamischen, fachkundigen

Chef de service w/m

Interessenten melden sich bei Herrn Roland Eng oder Christian Hauff, **Tel. 01 432 73 73,** Segnesstrasse 1, 8048 Zürich.

P 67325/257168

NOVOTEL
ZÜRICH-AIRPORT

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wor per 1. August 1994 oder nach Vereinbarung eine erfahrene

Gouvernante

die bei Abwesenheit der Generalgouvernante deren Stellvertretung übernehmen kann. Wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt, einsatzfreudig und kostenbewusst sind, über Eigeninitiative und Selbständigkeit verfügen, eine abgeschlossene HOFA-Ausbildung, DA oder Hotelfachschule haben und hinzu noch gerne in einem lebhaften, internationalen Betrieb arbeiten möchten, dann zögern Sie nicht, Ihre Bewerbungsunterlagen einzureichen.

Wir sind: Ein 257-Zimmer-Hotel Nähe Zürich-Flughafen mit Bankett- und Kongressmöglichkeiten.
Novotel, eine Hotelkette mit 280 Hotels in über 60 Ländern, gehört zu ACCOR, dem grössten Hotelkonzern weltweit.

Wir bieten:
- ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- leistungsgerechtes Gehalt bei geregelter Arbeitszeit
- interne Schulungsprogramme und Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Aufstiegschancen
- Vergünstigungen bei Novotel und Accor.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bewerben Sie sich schriftlich bei:
Novotel Zürich-Airport, z. H. Frau P. Joss, Talackerstrasse 21
CH-8152 Glattbrugg, Telefon 01 810 31 11

O 67216/205575

Das Hotel Bellevue Palace ist ein 5-Stern-Hotel inmitten der Stadt Bern mit 145 Hotelzimmern, 3 Restaurants und einer Bar, Konferenz- und Banketträumlichkeiten, externen Personalunterkünften und 180 Mitarbeitern.

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft

Pâtissier (m/w)
Chef d'étage
Kellner

Wir bieten eine interessante, lehrreiche und vielseitige Tätigkeit in einem jungen Team.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung oder erwartet gerne Ihren Anruf. Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl).

66831/4081

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN★★★★★
Kochergasse 3–5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

The Swiss Leading Hotels — The Leading Hotels of the World

BAD SCHINZNACH
THERMALQUELLE

Dame oder Herr gesucht als

● ***Verantwortliche(r) Verpflegungsbereich***

Sie organisieren, kochen, arbeiten mit EDV, nehmen Inventar auf, ersetzen den Chef de Service, vertreten den Küchenchef. Sie arbeiten unregelmässig und sehr oft auch am Wochenende.

Ihr Alter ist über 30.

Gegenleistung: Ein motiviertes Mitarbeiter-Team, ein Arbeitsplatz in einer sehr ruhigen Umgebung

Ihre Offerte richten Sie bitte so bald als möglich an:

Bad Schinznach AG
z.Hd. Herrn P. Fehr
5116 Schinznach-Bad
Telefon 056 / 43 11 11

67307/3243

DAVOS
Cava-Grischa, Dancing

Gesucht per 1. August oder nach Vereinbarung jüngere, freundliche

Barmaid

- in Dancing mit Live-Bands, nur Abenddienst
- Berufserfahrung erwünscht
- Ausländerbewilligung vorhanden.

Nähere Auskunft erteilt:
Telefon 081 43 35 06
081 43 15 30 ab 21.00 Uhr
077 81 34 83 ab 3. Juli.

67266/50920

Zermatt

Wir suchen per sofort in Saison- oder Jahresstelle

Réceptionistin

sprachenkundig: D, F, E.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Aristella
3920 Zermatt
Telefon 028 67 20 41

67383/38768

***
Hotel Restaurant
Mohren
Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental»

In unserem neuzeitlichen Hotel-Restaurant ist eine interessante Stelle auf August/September neu zu besetzen. Wir suchen eine/n

Köchin/Koch

abwechslungsweise für den Entremetier-Posten und die kalte Küche. Wir führen eine gutbürgerliche und vielseitige A-la-carte- und Bankettküche. Bei uns erwarten Sie ein junges, aufgestelltes, 7köpfiges Küchenteam und ein gutes Arbeitsklima.

Rufen Sie uns an! Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Fritz Graber-Egli
Hotel-Restaurant Mohren
4950 Huttwil
Telefon 063 72 14 44
Montag geschlossen.

67022/139432

Emmental Ferien- und Seminarhotel

Wollen Sie sich zu Tode arbeiten?
Dann sind Sie bei uns falsch.
Suchen Sie eine berufliche Herausforderung?
Dann sind Sie bei uns richtig.

Wir suchen für die **Küche** dynamischen, erfahrenen

Sous-chef (m/w)

Wir suchen für den **Service** aufgestellte

Servicefachangestellte (m/w)

Wir erwarten:
- fachkundige Personen, die auch in hektischen Zeiten einen klaren Kopf bewahren können!
- Muttersprache Deutsch.

Wir bieten Ihnen:
- Das erfahren Sie bei einem persönlichen Gespräch mit den Herren Bruno Kopp, Eddy Kopp oder Christian Kinast.

Restaurant Clipper
Lagerstrasse 1, 8004 Zürich
Telefon 01 242 53 20

67202/92398

Hotel Sofitel
ZÜRICH

Für unser 4-★-Hotel im Zentrum von Zürich suchen wir nach Übereinkunft einen

Chef de service m/w

Wir stellen uns einen charmanten und erfahrenen Gastgeber vor, welcher bereits in dieser Position tätig war und fundierte Kenntnisse im Servicebereich mitbringt. Sind Sie zudem sprachgewandt und schätzen den Kontakt zu einer internationalen Kundschaft, dann erwartet Sie eine interessante Herausforderung in einem lebhaften Betrieb. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an, Herr Reto Mettler, F&B Manager gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Hotel Sofitel Zürich
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 363 33 63

67291/40118

Zic Zac Rock Garden Zürich

WANTED

Assistant Manager

Der Gesuchte verfügt über:
- Kontaktfreudigkeit
- Flexibilität
- Erfahrung in Personalführung
- Belastbarkeit.

Als Belohnung bieten wir:
- lockere Atmosphäre
- selbständiges und frontorientiertes Arbeiten
- marktorientierten Lohn
- bester Rocksound von Zürich.

Verdächtige melden sich bei:
Zic Zac Rock Garden
Herdernstrasse 56
8004 Zürich
Telefon 01 401 42 20
Roger Maier

67289/369063

★ ★ ★ ★
ASTORIA
DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque
und Thai Garden Greenlife-Bar. 240 Betten

Da unsere langjährige Kadermitarbeiterin Mutterfreuden entgegensieht, suchen wir für unser sehr lebhaftes Erstklasshotel mit stadtbekannter Gastronomie per sofort oder nach Übereinkunft

Economatgouvernante

Unser Hotelbetrieb liegt im Herzen der Stadt Luzern. Nebst einer anspruchsvollen Stammkundschaft in unseren Restaurants **Belle Epoque** und **Thai Garden** verwöhnen wir unsere Gäste auch im **Café Astorita.**

Ihr Aufgabenbereich liegt vorwiegend bei:
- Einkauf Food, Beverage und Non food
- Beaufsichtigung und Organisation des rückwertigen Dienstes
- Ablöse Etagengouvernante
- Lehrlingsausbildung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre aussagekräftigen Unterlagen, die wir selbstverständlich mit grösster Diskretion behandeln werden.

67082/22667

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

Mitten in Zürich, beim Paradeplatz, steht unser Ristorante Bindella. Die echte italienische Küche ist uns ein Anliegen, und vielleicht wartet hier eine Herausforderung auf Sie, als

Koch / Köchin

Sie kennen die Geheimnisse der unverfälschten Esskultur Italiens, Sie lieben es, aus einfachen Ingredienzien die Gaumenfreuden der berühmten cucina italiana zu zaubern.

Trifft das auf Sie zu? Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an:

Ristorante Bindella
In Gassen 6, 8001 Zürich
Giorgio Frigerio ☎ 01 / 221 25 46

O 67308/299413

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen per 1. Juli oder nach Vereinbarung

Chef entremetier
und
Commis de cuisine

Was wir Ihnen bieten und was wir von Ihnen erwarten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.
Bitte rufen Sie unseren eidg. dipl. Küchenchef, Herrn E. Bolli, an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47

67034/4693

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Stabilität auf hohem Niveau zu halten ist unser Ziel!

Unsere «Jack's Brasserie» ist tagtäglich offen und erfreut sich einer grossen Beliebtheit. Sie sollten ein führungsstarker, belastbarer, sprachgewandter und sehr freundlicher Gastgeber sein, damit unsere anspruchsvolle und treue Kundschaft sich weiterhin bei uns zu Hause fühlt.

Wenn Sie diese Jahresstelle als

Chef de service

ab September 1994 übernehmen möchten, dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Handschriftprobe und Angabe von Referenzen an:

Frau Lilo Liberti
Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11
3011 Bern

P 66760/4600

ZUM RATHAUS
Das Gasthaus mit Kultur

Wo arbeiten Spass macht . . .

An einzigartiger Lage am oberen Zürichsee befindet sich das Gasthaus zum Rathaus; unser gastronomisches Konzept verpflichtet uns zu anspruchsvoller und kreativer Gastro-Kultur, sei es bei einer einfachen Mahlzeit in der Taverne oder einem gediegenen Essen im Hofleutensaal. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen erfahrenen und trotzdem jungen

Koch

der sich vorstellen kann, in einem kreativen und aufgestellten Team mitzuarbeiten. Melden Sie sich schnell bei Manfred Mäder, er wird Ihnen mehr über uns erzählen.

Gasthaus zum Rathaus
im Unterdorf am See
8808 Pfäffikon
Telefon 055 48 24 50
Telefax 055 48 71 40

67290/136352

BADRUTT'S PALACE
HOTEL ST. MORITZ

Ein Sommer im Engadiner Hochtal!

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch für unser bekanntes Restaurant

CHESA VEGLIA

Barmaid

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

66316/33944

Gasthaus zum Rössli Zollikon
Telefon 01/391 89 70 Alte Landstrasse 86 8702 Zollikon
Fax 01/392 03 90

In unserem vielseitigen und heimeligen Betrieb mit neuzeitlichen, marktfrischen Angeboten und ausgezeichneter Fischküche finden Sie per **sofort** oder nach **Übereinkunft** eine Anstellung als

Serviceangestellte
Commis de cuisine
Entremetier/Saucier
Kochlehrling
Küchenhilfe

(Ausländer nur mit Aufenthaltsbewilligung möglich.)

Wir bieten Ihnen neuzeitliche Arbeitsbedingungen mit speziellem Lohnsystem.
Zimmer im Hause vorhanden.
Sonntag und **Montag** geschlossen.

Wir freuen uns auf eine Bewerbung von Ihnen:

Gasthaus zum Rössli
F. und M. Affeltranger
Alte Landstrasse 86
8702 Zollikon
Tel. 01 391 89 70, Fax 01 392 03 90

66862/129917

Top-Stellen

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaurations- und Hotelbetrieben der Schweiz und Liechtenstein.
(Saison- und Jahresstellen)

Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Alleinkoch
Servicefachleute
Barmaid
(für Hotelbar/Pub)
Réceptionistin

Interessiert?
Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

O 67336/326224

HOTEL RESTAURANT LINDE BEAT UND REGINE MÜLLER-KRESS
TEL. 041 61 28 26
6372 Stans NW

Noch sind wir unter den «100 Besten» der Schweiz, aber bald schon verlässt uns ein wertvoller Mitarbeiter. Daher hätten wir per Mitte August '94 eine Stelle für einen

Commis de cuisine

frei.

Sind Sie bereit, unserer anspruchsvollen Kundschaft kleine «Wunder» auf den Teller zu zaubern? Dann melden Sie sich bitte gleich bei

Beat Müller, Patron und Küchenchef, Hotel-Restaurant Linde, 6370 Stans NW, **Telefon 041 61 28 26.**

Stanser- und Zelgerstube: 45 Plätze, Feldschlösschenrestaurant: 55 Plätze.

PS. Sonntag und Montag Ruhetag.

67348/164640

INNERE ENGE

Wir suchen für unser Restaurant per sofort oder nach Vereinbarung

Köchin oder Koch

mit Berufserfahrung und Flair für eine gepflegte Küche

und

Serviceangestellte

mit Berufserfahrung, einsatzfreudig, Sprachen D, F, E.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Innere Enge
Direktion, Engestrasse 54
3012 Bern

67269/4359

ALPENROSE
Restaurant & Bar
Fabrikstrasse 12, 8005 Zürich
01/ 271 39 19

67234/362326

Wir haben interessante und freundliche Gäste, ein motiviertes, kollegiales Team, eine wunderschöne Beiz mit einem erfolgreichen Konzept und ein grosses Problem. Wir suchen DICH und wissen nicht, wo wir Dich finden.
Du sollst im Service oder in der Küche mitarbeiten und Katharina bei der Leitung des Betriebes helfen.
Bitte melde Dich, wir würden Dich gerne kennenlernen und genauer informieren.

MAYOLINA
PARK KURHOTEL

Als neue Mitarbeiterin an unserer Réception haben Sie einiges zu erwarten!

Die besten und liebenswürdigsten Gäste, ein junges Mitarbeiterteam, viele Offerten, Reservationen und Bestätigungen, immer wieder das Klingeln der Telefonzentrale, ein umgänglicher Computer, viel Deutsch, etwas Englisch, *mais avant tout du français,* und natürlich auch ein Chef, der hin und wieder was zu fragen hat...

Was wir von Ihnen erwarten:
Dass Sie kontaktfreudig sind, eine entsprechende gute Ausbildung haben, die Übersicht, aber auch den Spass bei der Arbeit nicht so schnell verlieren und ab sofort oder nach Vereinbarung bei uns mit von der Partie sein möchten.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Antoinette und Marcel Schneiter, Gastgeber
Park Kurhotel Mayolina
CH-3803 Beatenberg
Telefon 036 41 14 74

67233/3786

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

GESCHÄFTSFÜHRERIN
Für einen Pubbetrieb in der Region St. Gallen suchen wir eine initiative, belastbare Persönlichkeit. Ihnen untersteht ein mittelgrosses, eingespieltes Team, das Sie zu Höchstleistungen anspornen. In Managementfragen können Sie auf die Professionalität einer angesehenen Betriebsgesellschaft bauen, die Sie nicht kontrolliert, sondern unterstützt. Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt, und lieben Sie den Kontakt zu einem jüngeren Publikum, dann rufen Sie mich an.
St. Gallen, Herr Kläger

KÜCHENCHEF
Für einen anspruchsvollen Restaurationsbetrieb in Zürich mit à la carte- und grossem Bankettangebot suchen wir ein Organisationstalent als Küchenchef. Sie stehen einer mittleren Brigade als Fachmann vor und führen selbständig den ganzen Küchenbereich von Angebotsplanung über Kalkulation bis zur Produktion. Neben Ihrem fachlichen Können bestechen Sie durch Belastbarkeit, Mitarbeiterführung und bringen unternehmerisches Denken mit. Es erwartet Sie eine Kaderposition in einer Küche mit den modernsten technischen Geräten. Rufen Sie mich an, damit Sie Näheres über diese Herausforderung mit sehr gutem Lohn und Sozialleistungen erfahren.
Zürich, Frau Julen

SOUS CHEF
Sie sind noch nicht auf Ihren Geleisen festgefahren und darum offen, immer wieder Neues kennenzulernen. An Zürichs Stadtrand besteht für einen jungen, ambitionierten Chef de partie die Möglichkeit, neue Wege zu gehen und auf der Karriereleiter eine Stufe höher zu steigen. Dieser Betrieb bietet Ihnen die besten Möglichkeiten, Ihre Kreativität und Fachkenntnisse anzuwenden und zu vertiefen. Ich freue mich auf ein Gespräch mit Ihnen.
Zürich, Frau Bachmann

CHEF TOURNANT m/w
Für einen vielseitigen Hotel/Restaurationsbetrieb im Kanton Solothurn nahe der Grenze zum Aargau suchen wir den innovativen, flexiblen Chef de partie. Fühlen Sie sich auf dem Saucier-, Entremetier- sowie auf dem Gardemanger-Posten wohl, und lieben Sie die Vielfältigkeit, dann melden Sie sich. Es erwarten Sie eine gut organisierte Küche, angenehme Arbeitsbedingungen und eine mittlere Brigade.
Bern, Herr Fahrni

CONCIERGE
Sie, 35 bis 40 Jahre jung, eventuell Mitglied der Clés d'Or, viersprachig (d/f/e/i), suchen eine längerfristige Anstellung in Basel. Dann sind Sie unser Mann. Für ein traditionelles Viersternhotel mit internationaler Stammkundschaft suchen wir Sie als fachkundigen, flexiblen und gästeorientierten Concierge. Zusammen mit Ihrem fünfköpfigen Team sind Sie für das Wohlergehen Ihrer Gäste verantwortlich. Eine Hotelübernachtung in der Toskana, ein Flug nach Amerika oder ein Opernbesuch in München – mit Ihren weitverzweigten Beziehungen überhaupt kein Problem. Dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Caduff

HOTELSEKRETÄRIN
Für ein romantisches Viersternhotel mit familiärer Ambiance im Berner Mittelland suchen wir die fröhliche Hotelsekretärin. Sie bringen gute administrative Kenntnisse mit und sind korrespondenzsicher, möchten jedoch den Kontakt zu den Gästen nicht ganz verlieren. In wenigen Minuten erreichen Sie von Ihrem Arbeitsplatz im Grünen mit den öffentlichen Verkehrsmitteln Fribourg, Bern oder Thun. Interessiert? Dann rufen Sie mich an.
Bern, Herr Fahrni

KARRIERESCHRITT
Ob als Gouvernante, Chef de réception, Küchenchef, Chef de service oder Betriebsassistent/in, in der ganzen Schweiz haben wir laufend interessante Stellen in den unterschiedlichsten Hotelbetrieben für qualifizierte junge Berufsleute, die erste Erfahrungen in einer Kaderposition sammeln wollen. Wagen Sie jetzt den Schritt auf Ihrer Karriereleiter. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Caduff

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
01/242 22 11

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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

Inserate per Telefax

touristik+hotel+revue

Telefon 031 372 23 95

Schweizer Wirteverband

WARUM NICHT EINMAL ETWAS ABWECHSLUNG?

Wir, das Team der Nachwuchswerbung des Schweizer Wirteverbandes, sind unterwegs für die Berufe des Gastgewerbes und wünschen uns sporadische Verstärkung. Auf kommenden Herbst suchen wir tageweise

REFERENTINNEN/ REFERENTEN

für Berufsinformationen mit Schulklassen in verschiedenen Gebieten der Deutschschweiz.

SIE sind bis 35 Jahre jung, haben eine abgeschlossene gastgewerbliche Lehre (ev. HF) und einige Jahre praktische Erfahrung. Die eigene Freude am Beruf können Sie im Kontakt mit Jugendlichen zum Ausdruck bringen, Sie sind dabei spontan und haben Geschick im Umgang mit verschiedensten Menschen und Betrieben.

WIR haben viel Spass an unserer interessanten Aufgabe, in welche wir auch Sie sorgfältig einführen möchten; dies mit einem ersten Treffen im Monat Juli. Wir planen alle zukünftigen Einsätze zusammen mit Ihnen und entlöhnen Sie mittels Tages- oder Halbtagespauschale.

Interessiert? Rufen Sie uns an, gerne unterhalten wir uns mit Ihnen.

Schweizer Wirteverband, Berufsbildung
Judith Bumbacher, Tel. 01/ 377'52'09

67316/46183

Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir auf August 1994 sprachkundige (D, F, E)

Réceptionistin

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

---

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

**Sie wollen Karriere machen?
Dann zeigen Sie uns, was Sie können!**

Zur Unterstützung unseres F & B-Managers suchen wir nach Vereinbarung einen engagierten und cleveren

F & B-Assistenten

Wir erwarten eine abgeschlossene Hotelfachschule, einige Jahre Erfahrung, Sprachkenntnisse in D/F und E, EDV-Kenntnisse sowie fundiertes F & B-Know-how und unternehmerisches Denken.

Ihr Aufgabenbereich umfasst die operationelle und administrative Unterstützung bei allen anfallenden Arbeiten im F & B-Departement sowie die Vertretung des F & B-Managers. Zudem überwachen Sie unsere Service-Crew in den Restaurationen und scheuen sich nicht, auch aktiv als Gastgeber mitzuwirken.

Wir bieten Ihnen dafür einen interessanten Aufgabenkreis in einem lebhaften Betrieb mit einem jungen und engagierten Team, eine Gelegenheit, Ihre Kenntnisse und Ihre Energie voll zu entfalten, interne Weiterbildungsmöglichkeiten und einiges mehr . . .

Ready for a new challenge?

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bitte an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personalbüro, Messeplatz 25, CH-4021 Basel

PS. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung mit der nötigen Diskretion behandelt.

67372/3387

Restaurant Guggach

Unser aufgestelltes Restaurantteam sucht junge, freundliche, Schweizer-

Service Mitarbeiterin

(oder auch Teilzeit Mo - Fr, 11.30 - 13.30)

für unseren gehobenen à la carte Service.

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

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

67304/40380

GRAND HOTEL
BELLEVUE
GSTAAD

Die Philosophie von herzlicher, stilvoller Gastlichkeit

Reizt Sie die Chance, Ihre Persönlichkeit und Ihr Können als

Barmaid/Barman

ab sofort in den Dienst unseres kleinen Erstklasshotels (80 Betten – 2 Restaurants – Pianobar – Terrasse) zu stellen?

Gerne erwarten wir Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto:
Andrea Salverda, Personalbüro, 3780 Gstaad

Telefon 030 8 31 71, Telefax 030 4 21 36

67295/14958

HOTEL KRONE AARBERG

Hotel Krone Aarberg
R. + S. Egger
Stadtplatz 29 - 3270 Aarberg
032/82'25'88

Hotelfachassistentin
oder
Servicefachangestellte
als

Tournante

Sind Sie flexibel und suchen eine abwechslungsreiche Arbeit?
Bei uns helfen Sie mit im Service, auf der Etage, in der Lingerie oder bei der Bankettvorbereitung . . .

Rufen Sie uns an, gerne stellen wir Ihnen unseren Betrieb persönlich vor.

P 67221/108

SEEMÖWE
Hotel-Restaurant

Chumm zum Kafi oder lüt üs a!

Mir wöted Ihne gern ds neuschti Konzept vo dr Schwiiz vorstelle.

Küche aus aller Welt

I üsem ufgstellti Team fehlt no e motivierti

Servicefachangestellte Hotelfachassistentin

A. Würsch, R. Engler
Hotel Seemöwe
8594 Güttingen
Telefon 072 65 10 10

O 67246/222291

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionspraktikantin

(D, E, F, evtl. I)

Studio vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel-Restaurant **Plattenhof**
Zürichbergstrasse 19, 8028 Zürich
Telefon 01 251 19 10, ab 14 Uhr.

65929/40860

CARRIERE

Hotel Walhalla — 9001 St.Gallen
Bahnhofplatz — Tel. 071 22 29 22

Unsere Gäste zu verwöhnen ist unser Anliegen. Zufriedene Gäste sind der Sinn unserer Arbeit.

Wir sind ein modernes 4-Sterne-Stadthotel mit grosser Restauration am Bahnhofplatzplatz in St. Gallen.

Koch (Chef de partie)

für unsere A-la-carte- und Bankettküche mit Fischspezialitäten

Servicefachangestellte

für Fisch-Restaurant Walhalla
und Brasserie Haldengut

Sind Sie «verliebt in das Gelingen»? Wollen Sie aktiv an der Zukunft unseres Betriebes mitgestalten? Haben Sie Ausdauer und denken trotzdem nicht immer in althergebrachten Schemen, dann sind Ihnen bei uns viele Türen offen!

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an

Herrn Roland Studer, **Hotel Walhalla**
Bahnhofplatz, 9001 St. Gallen

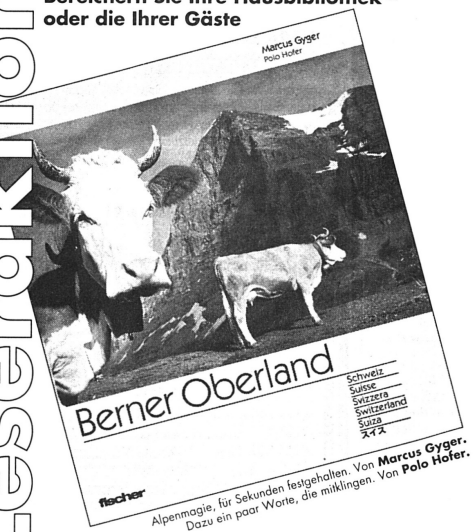
Walhalla - ein Vergnügen mehr

67178/33308

BEST WESTERN — SWISS HOTELS

Ihr Leseraktion

Bereichern Sie Ihre Hausbibliothek – oder die Ihrer Gäste



Alpenmagie, für Sekunden festgehalten. Von **Marcus Gyger.** Dazu ein paar Worte, die mitklingen. Von **Polo Hofer.**

Talon ausschneiden und einsenden an:
hotel + touristik revue, Leserservice, Postfach, CH-3001 Bern

Ich bestelle ___ Exemplare «Berner Oberland» von Marcus Gyger zu 38 Franken.

Name: Vorname:

Adresse: PLZ/Ort:

Datum: Unterschrift:

**Hotel Restaurant Stalden
3816 Lütschenal
5 km vor Grindelwald**

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Alleinkoch

Haben Sie Inteesse, in einem kleinen Team selbständig zu arbeiten' Rufen Sie uns an!

Peter und Ursua Kaufmann
Hotel Restaurant Stalden
3816 Lütschental
Telefon 036 53 11 12
Fax 036 53 31 01

67323/338990

HOTEL
BAUR AU LAC
ZURICH

Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade, mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung, einen tüchtigen

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Arbeitsstelle in einem Stadthotel der Luxusklasse. Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer in unserem Personalhaus zur Verfügung stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, unserem Personalbüro zu telefonieren, **Telefon 01 220 50 51,** oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

**Yves G. Dreyfus, Personalchef
Hotel Baur au Lac, Talstrasse 1
Postfach, 8022 Zürich**

67297/39918

★ ★
★ ★

STEINMATTLI adelboden

Haben Sie Spass an Sonne und Bergen?

Ins Berner Oberland suchen wir zur Komplettierung unseres jungen, aufgestellten Teams, für die kommende Sommersaison (evtl. in Jahresstelle):

Hotel Steinmattli

★★★★/112 Betten

erfahrene

Réceptionistin

evtl. mit Fidelio-Kenntnissen

Bistro Steinmattli

Einführung Neukonzept

Servicemitarbeiter/in

motiviert, neue Ideen in die Tat umzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse:

Hotel Steinmattli
Direktion
3715 Adelboden
Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

66805/302040

Lindenhof
PASTERIA RESTAURANT

Zur Verstärkung unseres «Lindenhofteams» suchen wir per **15. Juli 1994** einen initiativen und kreativen

Jungkoch (m/w)

sowie einen kontaktfreudigen und jungen

Kellner

(mit Deutsch- und Italienischsprachkenntnissen)

Wir sind ein italienisches Spezialitätenrestaurant im Kanton Zug und bieten:
- einen modern eingerichteten Betrieb
- eine gute Atmosphäre und nette Kollegen
- interessante Verdienstmöglichkeiten
- Kost und Logis im Hause.

Andere interessante Punkte diskutieren wir gerne persönlich mit Ihnen.

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF
6330 Cham ZG
Telefon 042 36 16 70
Bitte Herrn Albertella verlangen.

67303/7021

★★★★ Best Western Hotel Glockenhof

160 Betten, 2 Restaurants, Gartenterrasse, im Zentrum der Stadt Zürich

Kaufmännische/r Angestellte/r

Zur Unterstützung unseres Direktionssekretariats suche ich eine vielfach interessierte Persönlichkeit mit abgeschlossener kaufmännischer Lehre oder Handelsschule und Hotelfach-Erfahrung.

Lohnwesen (80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter) und Finanzbuchhaltung sollten für Sie keine Fremdwörter sein, und viele Zahlen bringen Sie nicht aus der Reihe.

Selbständiges Arbeiten sind Sie gewohnt, und Exaktheit und Flexibilität gehören zu Ihren Stärken.

Innovation und Tradition sind für Sie keine absoluten Gegensätze, und Kooperation und Einfühlungsvermögen keine leeren Sätze.

Deshalb will ich Ihnen unbedingt unser Haus, die aussergewöhnliche Aufgabe und die ebensolchen Anstellungsbedingungen vorstellen...

Für eine schriftliche Bewerbung danke ich Ihnen.

Eva Baer
Direktionssekretärin
Hotel Glockenhof
Sihlstrasse 31
8023 Zürich 1

67293/40355

RESTAURANT
CHALET-HOTEL
★★★
ALTE POST
Grindelwald

Wir suchen für sofort tüchtigen

Koch

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

67020/14273

---

ibis
hotel·restaurant

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. August 1994 eine

Réceptionistin

Ihre Aufgaben:
- Führung der Telefonzentrale
- Reservation
- Kasse
- Organisation der Konferenzräume
- Check-in
- Check-out.

Um diese Aufgaben zu erfüllen, sollten Sie kontaktfreudig sein, KV-Abschluss oder ähnliche Ausbildung haben, Fremdsprachenkenntnisse in Französisch, Englisch und Deutsch in Wort und Schrift.

Wir bieten Ihnen:
- einen modernen Arbeitsplatz
- angenehmes Arbeitsklima
- zeitgemässe Entlöhnung.

Falls Sie interessiert sind, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Hotel Restaurant ibis
z. H. Herrn Daniel B. Meier
Helblingstrasse 9
4852 Rothrist

P 67245/264822

Salz & Pfeffer

Wenn Du Salz & Pfeffer ein blödes Heftli findest, ist das kein Job für Dich.

Es braucht das Virus der Begeisterung und die Lust an der eigenen Leistung. Im «Salz & Pfeffer»-Land arbeiten Überzeugungstäter. Angefressene und ein bisschen Verrückte mit dem Spass-Sound des Erfolges in einer Demokratur mit Streitkultur.

Ein Mitunternehmer im Team von jungen Mitunternehmern. Niemand, der Dich bremst. Keiner, der Dir nichts zutraut. Kein graues Hängebauchschweinchen als Chef. Nur einer, der Dir sagt: «Papa hilft Dir nicht, Du musst es schon selbst machen. Denn Unternehmer sind keine Unterlasser.»

Wir suchen auf Ende August, Anfang September:

Sales-Assistent/in

(Product-Manager)

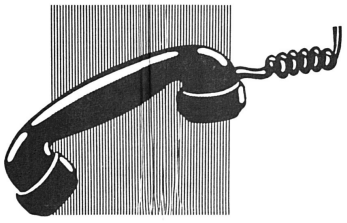
So wie die Top-Hotelfachschüler und erfolgreichen Gastro-Kader heute sind: Lächelnd im Umgang und knallhart in der Sache. Sprachen und EDV und eine hervorragende Ausbildung sind selbstverständlich. Gute Aufsatznoten sind nützlich. Einen sauren Stein machen gilt nicht. Verkäufer lächeln.

Interessiert? Wir bieten auch etwas. Die Leute im Team geben hinter meinem Rücken gerne Auskunft: Bruno Bötschi, 052 222 47 05; Marcel D. Rohr, 052 223 00 60; Adrian Iten, 052 222 25 93; oder Rolf Mantel, 052 222 16 07.

Ich bin bis Ende Juni in den Ferien und freue mich auf Deine Bewerbung: Daniel E. Eggli, «persönlich», Burgstrasse 93, 8408 Winterthur.

67141/298182

Hotel Zürich



Ihre freundliche Stimme ist unsere Visitenkarte!

Ob ein Anrufer Deutsch, Englisch oder Französisch spricht, sollte unsere zukünftigen

Telefonistin

keine Mühe bereiten, da sie sich in diesen Sprachen fliessend mündlich verständigen kann, um ihn an die gewünschte Stelle weiterzuverbinden.

Als Mitarbeiterin in einem internationalen Hotel stehen Sie täglich im regen Kontakt mit unseren in- und ausländischen Gästen. Ausserdem sollten Sie auch in hektischen Momenten einen kühlen Kopf bewahren können und unsere Gäste stets freundlich und charmant begrüssen.

Nach einem Sprachaufenthalt wäre dies die ideale Möglichkeit, Ihre Kenntnisse praktisch anzuwenden. Eine PTT-Lehre ist nicht unbedingt Voraussetzung, wir lernen Sie gerne an. Der Eintritt könnte ab Mitte Juli 1994 oder nach Vereinbarung erfolgen.

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC im Stadtzentrum.

Möchten Sie mehr wissen? Dann gibt Ihnen Frau U. Bieri oder Herr P. Schnüriger gerne weitere Auskünfte oder erwartet mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung. Ausländische Bewerber/innen können nur berücksichtigt werden, wenn sie im Besitz einer C-Bewilligung sind.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (direkt) oder
01 363 63 61 (Zentrale)

zurichotels

67302/41432

Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir Top-Stellen in Schweizer Restaurations- und Hotelbetrieben.

Sous-chef

Chef/in de bar
Stadthotel

Chef/in de réception
mit Erfahrung, ganze Schweiz

Réceptionistinnen D/E/F und D/E/I/F
mit Erfahrung, ganze Schweiz

Für Stadt- und Saisonhotellerie.
Nur CH-Kandidaten oder mit Bewilligung.

Rufen Sie uns an! Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

O 67337/326224

HOTEL ALETSCH ☆☆☆

Familie A. Cathrein, CH-3983 Mörel
Telefon 028 27 18 21, Fax 028 27 39 92

Gesucht ins schöne, sonnige Wallis sympathische

Serviertochter

welche unser Serviceteam tatkräftig unterstützen möchte. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Hotel Aletsch, Mörel
Telefon 028 27 18 21

67349/64688

Sie sind eine unserer Etagen-Gouvernanten in unserem Privatspital mit hotelähnlichem Komfort. Pflege und Hauswirtschaft sind bei uns zwei Fachbereiche. Sie übernehmen den Zimmerservice, nehmen die Wünsche der Patienten entgegen und erledigen alles, was zum Hotelbereich gehört.

«HOFA oder Serviceangestellte, herzlich willkommen!»

Das Qualitätsbewusstsein der Mitarbeiter muss mit dem Standard des Hauses in Einklang gebracht werden, damit die Qualität für unsere Patienten/Kunden stimmt. Ihre Motivation bestimmt den Erfolg. Für die ersten Berufserfahrungen ein idealer Einstieg, Arbeitsbeginn nach Vereinbarung. Möchten Sie mehr darüber erfahren?
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen inkl. Foto.

Frau M. Meier, Leiterin Hotelbereich, oder
Frau G. Christen, Personaldienst
Toblerstrasse 51, 8044 Zürich

Spital Bethanien

O 63229/173142

GASTHAUS
Rathauskeller
in der Oberaltstadt Zug

Wir suchen
zur Neueröffnung nach Umbau
auf Mitte August 1994

Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance,
optimale Arbeitsbedingungen,
Sonntag und Montag frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.
Hubert Erni & Stefan Meier
Postfach 337, 6301 Zug
Telefon/Fax 042 21 96 10

66958/112038

CARRIERE '94

★★★★
HOTEL
Seiler au Lac
BÖNIGEN – INTERLAKEN
80 Betten
Restaurant français
Grill-Pizzeria «La Bohème»

Für die Bedienung unserer

Hotelgäste

brauchen wir noch **Sie** in unserem Team. Sind Sie freundlich, erfahren und sprachenkundig und haben Freude an einem gepflegten

Service

so schreiben oder telefonieren Sie uns. Eintritt per 1. August oder früher.

E. und R. Zingg, **Hotel Seiler au Lac**
3806 Bönigen/Interlaken
Telefon 036 22 30 21

67333/5290

BEST WESTERN SWISS HOTELS

ALLEGRA
Bündnerstube
Nüschelerstrasse 1
8001 Zürich
Telefon 01 / 211'45'70

Für unser Spezialitäten-Restaurant Allegra Bündnerstube suchen wir per 1. September 1994 oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

Unser junges Team, bestehend aus dem Küchenchef und einem Praktikanten, sind dringend auf Sie, als Dritter im Bunde, angewiesen. Sie arbeiten Montag bis Freitag (Samstag/Sonntag frei) und können jährlich fünf Wochen Ferien geniessen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie unseren Küchenchef, Thierry Soret, an. Er erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Restaurant Allegra Bündnerstube,
Nüschelerstrasse 1,
8001 Zürich
Telefon 01 211 45 70

PM 67177/40061

HOTEL ENGEL FRICK

CH-5262 FRICK
TEL. 064 / 61 54 54

G'EST CHIC

Suchen Sie als noch lediger, jüngerer Schweizer (Idealalter 25–35 Jahre) einen abwechslungsreichen, ausbaufähigen Job im Nachtgeschäft?
Sind Sie ein gelernter Kellner oder gelernter Koch mit Weiterbildung im Service? Dann wären Sie der ideale

Barman

für unser **Disco-Dancing Ombrello.**

Der Umgang mit einem vielseitigen Publikum, die Pflege einer persönlichen Kundschaft und das umsatzorientierte Verkaufen soll Ihnen Freude bereiten. Top-Konditionen und ein tolles Wohnstudio stehen für Sie auf Wunsch bereit.
Telefonieren Sie uns umgehend, damit wir Sie kennenlernen dürfen.

Bitte verlangen Sie
Markus Hiltbrunner
oder Walti Hildebrand

Frick mit dem vielseitigen Sport- und Freizeitangebot, zwischen den Städten Basel–Brugg–Aarau

67235/11878

Dancing Ombrello bis 2.00 Uhr geöffnet

MEILE

Lammspezialitäten

SPEISERESTAURANT

GASTHOF KRONE

8575 Bürglen TG, 072 44 12 53

In unser junges Team suchen wir per Mitte August 1994 oder nach Vereinbarung aufgestellte

Serviceangestellte

40-Std.-Woche, Schichtbetrieb. Jeden 2. Sonntag frei. Mo. + Di. geschlossen. Garantielohn.

Möblierte 1-Zi-Wohnung steht zur Verfügung!

Wenn Sie einsatzfreudig sind und Motivation mitbringen, unsere Gäste zu verwöhnen, melden Sie sich bitte über Telefon 072 44 12 53.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!!

Fam. Edith und Urs Meile-Brem

67241/363588

★★★★ **Best Western Hotel Glockenhof**

Sihlstrasse 31, 8023 Zürich, Telefon 01 211 56 50

160 Betten, 2 Restaurants, Gartenterrasse, im Zentrum der Stadt Zürich

Betriebsassistent/in

Selbständigkeit, Kreativität, verbunden mit dem Mut zu etwas Neuem, sind die herausragenden Stärken unseres Betriebsassistenten und Chefs de service Max Meier.

Nach zwei erfreulichen und turbulenten Jahren zieht es ihn als F&B-Manager ins sonnige Bünderland.

Die Nachwuchsfrau, der Nachwuchsmann, die, der per 1. August 1994 in diese Stapfen treten wird, sollte, als Hotelfachschulabsolvent mit erfolgreich abgeschlossener Kochlehre, ein selbstbewusstes Auftreten besitzen und das Geschick zur teamorientierten Mitarbeiterführung bereits kennengelernt haben. Sind Sie motiviert, eine nicht ganz alltäglich Herausforderung zu übernehmen, indem Sie sowohl durch Innovation in der Angebotsplanung als auch als Chef de service in unserem Restaurant aktiv mitwirken.

Martin Knüsel und Max Meier freuen sich, Ihnen diesen Aufgabenbereich persönlich vorstellen zu dürfen.

Um eine telefonische Terminvereinbarung sind wir Ihnen dankbar.

67294/40355

SPORTZENTRUM GRINDELWALD

Grindelwald

Für unser lebhaftes, mitten im Dorfzentrum gelegenes Speiserestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison (auch Jahresstellen), jungen, tüchtigen

Koch oder Jungkoch

Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit zugesichert. Studios mit Kochnische, WC, Dusche vorhanden. Wir freuen uns auf Ihren Anruf: Familie Jürgen Schläger, Restaurant Zentrum, 3818 Grindelwald, Telefon 036 53 32 77.

66452/14729

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)

– Front-office shift leader (D/E/F)

– Réceptionistin (D/E)

Wenn Sie eine entsprechende Berufslehre, eine mindestens einjährige praktische Tätigkeit in den genannten Positionen vorweisen können 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

67381/307475

EDEN AU LAC ZÜRICH

In unserer mittelgrossen Küchenbrigade ist eine Stelle für Sie als

Commis de cuisine

frei geworden. Ob für eine/n junge/n Berufsfrau/-mann nach der Lehre oder auch schon mit etwas Erfahrung, sicher der ideale Einstieg in die gehobene Hotellerie. Eine interessante, aber auch anspruchvolle Arbeit erwartet Sie. Ein Zimmer in unserem Personalhaus können wir Ihnen günstig zur Verfügung stellen. Interessiert?

Wir geben Ihnen gerne unverbindlich weitere Auskunft. Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Eden au Lac
Christoph Frei
Utoquai 45
8023 Zürich, Telefon 01 261 34 04

67346/40185

Member of ★★★★★ The Leading Hotels of Switzerland

HOTEL ★★★★ SEEHOF

DAVOS SCHWEIZ

✓ Haben Sie Spass an Ihrem Job?
✓ Sind Sie aktiv und stets interessiert, Neues zu lernen?
✓ Arbeiten Sie gerne in einem Erstklasshotel, da Spitzenleistungen von Ihnen fordert.
✓ Schätzen Sie ein Betriebsklima, in dem ein teamorientierter Führungsstil GROSS geschrieben wird?

Wenn Sie diese Fragen alle mit Ja beantworten können, dann passen Sie in unser junges, innovatives Team. Haben Sie Lust, und sind Sie gerade frei für eine neue Herausforderung? Wir haben per sofort noch folgende Positionen neu zu besetzen:

Commis de cuisine

in Leo Wildhabers Küchenteam

Servicemitarbeiter/in

für unsere Restaurants Stübli & Orangerie

Entschieden? Auf Ihr Schreiben oder Ihren baldigen Anruf freut sich

Frau Petra Knpf, Hotel Seehof
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

67353/9067

Restaurant Hirschen, Obfelden

Gesucht auf Mitte August

in kleineres, gutgehendes Speiserestaurant

Köchin

Angenehmes Arbeitsklima, Dienstag und Mittwoch Ruhetag, einen Sonntag pro Monat frei.

Auf Wunsch schönes Zimmer im Hause.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Auf Ihren Anruf freut sich:

M. Konrad, Restaurant Hirschen,
8912 Obfelden
Telefon 01 761 42 06

66972/382347

Gasthof Landhaus Burgdorf

Für unsere gemütliche «Landhus-Bar» suchen wir sympathische, attraktive

Barmaid

sowie einsatzfreudigen, freundlichen

Jungkoch/-köchin

Täglich geöffnet

Stellenantritt sofort oder nach Vereinbarung. Sind Sie interessiert, und möchten Sie mehr über unseren Betrieb und diese Arbeitsstellen wissen, so melden Sie sich bitte bei Herrn A. Schenk, **Sägegasse 33, 3400 Burgdorf, Telefon 034 22 29 92, Fax 034 23 00 88.**

O 67312/140546

MANZ PRIVACY HOTELS & GASTRONOMIE

Wir suchen per 1. August '94 jüngeren

Réceptionisten

mit Erfahrung

sowie per sofort

Stv. Etagengouvernante

Bitte wenden Sie sich an unseren Herrn Ramer,

Telefon 01 211 55 00

67360/41220

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH
Bahnhofstrasse 87 • Zürich • 01 211 55 00

Infolge kurzfristigen Weiterbildungswunsches einer unserer Mitarbeiterinnen suchen wir für unser ★★★★ Hotel im Herzen von Zermatt auf sofort oder nach Vereinbarung

eine freundliche und einsatzbereite

Sekretärin/Réceptionistin

Sprachkenntnisse (D, E, F) sowie EDV-Erfahrung sind Voraussetzung.

Ein Einzel-Studio steht zu Ihrer Verfügung.

Wir würden uns freuen, wenn Sie diese selbständige und vielseitige Stelle interessiert und erwarten gerne Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse:

Hotel Allalin, Fam. Abgottspon-Julen, 3920 Zermatt, **Telefon 028 67 16 31.**

67359/52175

★★★★

SUNSTAR-HOTELS

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten ist für diese Sommersaison, ab sofort, noch folgende Position zu besetzen:

Empfang: **Réceptionistin**
mit Berufserfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf einen Anruf.

Sunstar-Hotel Wengen
Erich Leemann, Direktor
3823 Wengen
Telefon 036 56 51 11

67197/37745

Wengen

lei

Resort GrandHotels Bad Ragaz

Wir suchen für unser populäres **Speiserestaurant Zollstube** per sofort eine/n junge/n, freundliche/n

Servicefachangestellte/n

Schweizer/in. Sie haben Berufserfahrung, gute Umgangsformen, sind teamfähig und flexibel.

Wenn Sie gerne Gäste bedienen, erwartet Sie ein schöner Arbeitsplatz in gepflegter Atmosphäre, ein gutes Arbeitsklima sowie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf. Telefon 081 303 20 20.

P 67314/349364

Resort GrandHotels Bad Ragaz
CH-7310 Bad Ragaz

Hotel Drei Könige Sevelen

Hotel-Restaurant Drei Könige
in 9475 Sevelen SG im Rheintal

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir Sie!

Freundliche, aufgestellte

Servicemitarbeiterin

welche gerne in einem kleinen Team arbeitet.
Per 1. August oder nach Übereinkunft
sowie **Studentin für Service und Zimmer** für Ferienjob ab zirka 10. Juli 1994 für 2 – 3 Monate

Interessiert? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Fam. Wanke, Hotel Drei Könige, 9475 Sevelen,
Telefon 081 785 14 22

67240/31003

CARRIÈRE '94

WIR SUCHEN

Wir sind ein 4-Stern-Stadthotel im Zentrum von Zürich und suchen zur Ergänzung unseres Teams eine/n erfahrene/n

Réceptionistin/-en

mit Freude am Umgang mit unserer internationalen Kundschaft. Sie werden an ihrem modernen Arbeitsplatz durch Fidelio und Word/Windows unterstützt
Haben Sie Interesse an dieser abwechslungsreichen Stelle, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

HOTEL ENGEMATTHOF ZÜRICH ☆☆☆☆☆

IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

Hotel Engematthof
z.H. Herrn Felix Huber
Engimattstrasse 14
8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16

67368/40207

Best Western Swiss Hotels

Wirtschaft zum Hofacker

Wir heissen Sie in unserem Team herzlich willkommen!

Sie, freundliche, aufgestellte und belastbare

Servicefachangestellte

per 2. August

Köchin **per Anfang Juli**

Unser Betrieb mit Speisesaal und grosser, schöner Sonnenterrasse liegt an erhöhter Lage zwischen Winterthur und Kloten. Hier dürfen Sie Ihre Kreativität und guten Ideen umsetzen, denn unser Beruf bereitet uns Freu(n)de!

Auf Wunsch bieten wir Ihnen ein Zimmer im Hause, und Sie werden geregelte Arbeitszeiten haben.

Für nähere Auskünfte sind wir gerne für Sie da.

Familie U. + M. Dürig-Reist
Wirtschaft zum Hofacker
8311 Brütten
Telefon 052 33 24 77.

67350/352365

MARCHÉ DE L'EMPLOI

- vous êtes un spécialiste de la restauration
- vous avez quelques années d'expérience
- vous êtes âgé de 28 à 35 ans
- excellent vendeur, vous maîtrisez l'art de mettre les produits en valeur par une expérience en grande surface
- vous êtes capable de diriger une équipe de 30 personnes
- vous aimez les défits
- vous êtes . . .

notre responsable des exploitations satellites

(Lémano, Intercity, Trans-express, Chicken Chaotikum)

Nous vous offrons:
- la responsabilité de quatre points de vente
- la possibilité de démontrer votre sens de la créativité
- un salaire lié à vos résultats.

Le challenge vous intéresse? Alors, envoyez sans tarder, votre curriculum vitae, une photo et les copies de vos diplômes et certificats au

Buffet Cornavin Genève
Service du personnel
Place Cornavin 3
1201 Genève
Téléphone 022 732 43 06

67328/12335

Pour notre restaurant à **Sion,** nous cherchons pour date à convenir un(e) spécialiste en gastronomie, à qui nous aimerions confier la gestion de notre restaurant self-service comme

chef(fe) restaurant [gérant(e)]

Si vous êtes ambitieux(tieuse), disposez de l'expérience et de la formation nécessaire à la gestion d'un restaurant et savez ce que signifie «calculation», si vous êtes en possession d'un certificat de capacité (patente) et ouvert(e) à la nouveauté, nous pouvons vous offrir un poste à responsabilité, intéressant et varié.

En plus d'un horaire de travail très agréable, s'adaptant aux heures d'ouverture du magasin, nous offrons la semaine de 42 heures, 5 semaines de vacances, des rabais sur les achats et autres avantages, ainsi qu'un salaire correspondant aux exigences du poste.

Si vous répondez au profil que nous recherchons, que vous êtes de langue maternelle française ou allemande avec de bonnes connaissances de l'autre langue, veuillez envoyer votre offre à:

Neue Warenhaus AG, Personalabteilung, Bederstrasse 49, 8027 Zürich, téléphone 01 287 14 41.

lueg zerscht i der

EPA

O 67218/225991

Per il nostro complesso Alberghiero con cucina italiana ed internazionale cerchiamo da subito o data da convenire

2 cuochi
1 pizzaiolo
2 camerieri
2 commis di sala

Offriamo un posto annuale, cordiale clima di lavoro e buone condizioni salariali.

Si prega di inviare relativi certificati e pretese salariali a cifra 024-T 32772, Publicitas, 6900 Lugano.

P 67225/44300

Hôtel traditionnel 4 étoiles – ville vaudoise
plus de 200 lits
restaurant, banquets et bar
cherche

chef de cuisine
chef saucier
responsable du service des banquets

places à l'année et possibilité de logement

Nous vous prions d'adresser vos offres manuscrites avec CV et dossier complet sous chiffre 67192 à hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne.

67192/18538

Les Installations mécaniques des Crosets cherche un

locataire avec patente

pour l'exploitation de son restaurant d'altitude des Mossettes (2 250 m).

Ouverture décembre 1994.

Faire offre par écrit à:

Installations mécaniques Croses-Portes du Soleil S.A., 1873 Val-d'Illiez.

P 67244/44300

Lausanne
MÖVENPICK Radisson Hotel
La vie côté soleil

Une occasion à saisir

Le plus grand hôtel du Canton de Vaud, 265 chambres, 1 bar, 3 restaurants, 1 terrasse, salons de banquets – séminaires 10 à 300 personnes – offre à une jeune personne (femme ou homme) de devenir

assistant F & B

Nous demandons une formation adéquate et si vous considérez votre travail plutôt comme une vocation et non pas en tant que simple job, nous sommes d'accord d'approfondir et soutenir vos connaissances et vos capacités.

Nous offrons:
– une activité au sein d'une équipe jeune et dynamique
– tous les avantages d'une chaîne d'hôtels avec de vastes possibilités d'avancement.

Si vous avez un esprit positif et un sens approfondi de camaraderie ainsi qu'une bonne notion des relations humaines, n'hésitez pas à nous contacter car votre succès futur sera notre fierté.

Hôtel Mövenpick Radisson
K. Grin, Directrice Adjointe
4, Avenue de Rhodanie
1000 Lausanne 6
Téléphone 021 617 21 21

67374/235938

Pour un de nos clients, un hôtel cinq étoiles de Genève, nous recherchons un(e)

directeur(trice) financier et comptable

A la tête d'une équipe de quelques personnes, il aura pour responsabilité l'organisation comptable et des informations de gestion, l'élaboration d'un contrôle de gestion, de même que la gestion financière et immobilière.

Le candidat doit posséder les atouts suivants:

- brevet ou diplôme de comptable
- expérience confirmée d'un tel poste
- esprit d'initiative, dynamique et d'équipe
- bonnes connaissances de l'anglais et de l'allemand.

Préférence sera donnée à une femme âgée de 30 à 40 ans.

Si ce poste vous intéresse, veuillez s'il-vous-plaît envoyer votre lettre de candidature accompagnée des documents usuels à Robert Fehlmann, Horwath Fiduciaire & Révision S. A., rue du Jeu-de-l'Arc 15, 1207 Genève, qui traîtera votre dossier en toute confidentialité et assurera le suivi nécessaire de tous les dossiers conformes aux conditions susmentionnées.

Horwath

67324/203165

---

hôtel du Vaisseau

Hotel-Restaurant*** au bord du lac cherche pour compléter sa brigade de service

serveurs/serveuses

Personnes sérieuses, aimables et de bonne présentation, souriantes, Suisse ou avec permis valable, sont priées de téléphoner à M. Fabien Chételat au **038 42 19 42** pour un rendez-vous.

Hôtel du Vaisseau,
Petit-Cortaillod Plage.

67330/95214

Famille G-A Ducommun
CH-2016 Petit-Cortaillod
Téléphone 038/42 19 42

Pour notre restaurant **Mañana Tex-Mex,** pl. Pépinet, Lausanne, nous cherchons, pour entrée immédiate:

1 jeune cuisinier avec CFC
(commis de cuisine
ou demi-chef de partie)

sachant prendre des responsabilités. Permis valable indispensable. Fermé le dimanche.

Appeler le **021 323 57 52,**
demander M. Stalikas, directeur,
ou M. Guiffault, chef de cuisine.

67343/382411

Annonces par téléfax
031 372 23 95

Hôtel Terminus, 1897 Le Bouveret,
cherche pour entrée immédiate ou à convenir

1 commis de cuisine
et
1 aide de cuisine expérimenté

Veuillez adresser votre offre à Anne-Marie Grept ou prendre rendez-vous au 025 81 30 27 ou 025 81 27 31.

67232/214892

Hotel Penta Genève

308 chambres maillon d'une chaîne internationale

Déléguée commerciale

chargée de prospecter sur la place de Genève.

Profil recherché:
- diplômée d'une école hôtelière
- expérience de la réception
- connaissance des langues anglaise et allemande.

Nous offrons:
- une situation stable
- un travail varié dans un cadre moderne, agréable et dynamique, possibilité de promotion.

Hotel Penta
Case postale 22
1216 Genève

Urgent . . .

Nous cherchons pour des postes fixes sur La Côte, Lavaux et Genève plusieurs:

cuisiniers(ères) C.F.C.
serveurs(euses)
conaissances des trois services.

- disponible de suite
- Suisse ou avec permis valable
- 20 à 35 ans, maximum.

Les candidats intéressés par un poste intéressant où le salaire va de pair avec leurs motivations peuvent prendre contact avec **Patrick Lurati** ou **Thierry Genet.**

P 67305/382050

ADIA HOTEL
(021) 320 68 11
Place de la Riponne 1 - CP 343
1000 Lausanne 17

P 66890/382050

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

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un

maître d'hôtel expérimenté

appelé à seconder le premier maître d'hôtel et à diriger la brigade de service pour nos grands banquets, le «Restaurant-Terrasse» et les étages.

Pour ce poste, nous demandons une expérience confirmée dans un hôtel de luxe, ainsi que la maîtrise orale du français, de l'anglais et de l'allemand.

Nous offrons les avantages d'un hôtel de tout premier rang, membre des «Leading Hotels of the World» et des possibilités de logement moderne.

Les candidats suisses ou les personnes titulaires d'un permis B ou C voudront bien faire parvenir leur dossier complet, avec curriculum vitae, copies de certificats, photo récente et prétentions de salaire au **Service du personnel.**

67369/25470

LE MONTREUX PALACE
Grand-Rue 100 · 1820 Montreux
Tél. 021/963 53 73
Fax 021/963 73 23
A member of The Leading Hotels of the World

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Club Hotel Giverola
Costa Brava, Spanien
(under Swiss Management)

Arbeiten, wo andere Urlaub machen!
Möchten Sie in einem renommierten Club-Hotel mit fröhlichen Angestellten arbeiten?
Lieben Sie den Umgang mit anspruchsvoller und internationaler Kundschaft

Wir suchen ab 1. September 1994 in Jahresstelle eine bestfundierte

Direktionssekretärin

- Sie sind 25–30 Jahre alt und besitzen eine gute Ausbildung in der Hotel- und Touristikbranche
- Auch Marketing und Verkauf ist nichts Neues für Sie sowie Sprachen in Wort und Schrift wie Spanisch, Deutsch, Französisch, evtl. Englisch oder Italienisch
- Sie arbeiten selbständig und können Ideen in die Tat umsetzen.

Wir bieten Ihnen einen organisierten Arbeitsplatz, leistungsgerechte Entlöhnung und jede Menge Arbeit. Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto!

Herr Peter Gaetzi, General Manager
Club Hotel Giverola
Apdo 330
E-17320 Tossa de Mar
Tel. 00-34-72-34 00 00, Fax 00-34-72-34 10 66

67324/236705

Wollen Sie für die aktivste Schweizer Hotelgruppe in Lateinamerika arbeiten?

***** HOTEL ORO VERDE
GUAYAQUIL – ECUADOR

210 Zimmer · 4 Restaurants
Bar · grosses Bankettangebot
A member of The Leading Hotels of the World

Wir suchen
Chef Pâtissier

***** HOTEL ORO VERDE
QUITO – ECUADOR

240 Zimmer · 4 Restaurants
Bar · grosses Bankettangebot
A member of The Leading Hotels of the World

Wir suchen
Sous-Chef

Anforderungen:
- Abgeschlossene Berufslehre
- 4 Jahre Berufserfahrung
- Ausbildergeschick und Anpassungsfähigkeit
- Spanischkenntnisse

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung

Verlangen Sie unser Bewerbungsformular und/oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

OROTELS
SWITZERLAND

Orotels Corporation · Gonterstrasse 21 · CH-8002 Zürich
Telefon 01/281 2424 · Telefax 01/281 24 42

WIPS Agency
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Looking for a new challenge?

GREECE
HEAD OF FOOD PRODUCTION/ KITCHEN LECTURER

responsible for the daily kitchen-realated operation, demonstrations, instruction and lecturing in a leading hotel & tourism school. Excellent opportunity for an Executive Chef, single, with teaching experience.

CHEF INSTRUCTOR/ KITCHEN LECTURER

As assistant to the Head of Food Production, the ideal position for a Sous-chef, single, preferably with teaching or training experience.

DUBAI
BANQUET MANAGER

5★hotel, with large banquet and convention facilities is looking for a qualified candidate with extensive banqueting experience.

Please apply to:

WIPS, J. C. Wermeille
Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel
Telephone 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

67351/304913

Work abroad

Numerous Jobs available all country, diverse employment.

CFT BP 134 13605 Aix Cx 1 France
Send for reply 2 coupons international.

67166/382374

Alte Post

Für unser Gourmetrestaurant (1 Stern Guide Michelin) im Zentrum von Stuttgart suchen wir zur Verstärkung unserer Küchenbrigade

1 Entremetier
1 Commis de cuisine

Wir wünschen uns gut ausgebildete und begeisterungsfähige Mitarbeiter.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Herrn W. Pfeiffer
Restaurant Alte Post
Friedrichstrasse 43, D-70174 Stuttgart, Tel. 0049 711-293079

67385/382422

Küchenchef
Luxushotellerie

Unser Kunde ist eine führende, traditionsreiche ★★★★★Hotelgesellschaft in Österreich mit Hauptsitz in Wien.

Erforderliche Qualifikationen:
- mehrjährige Erfahrung in vergleichbarer Position
- hervorragende Kenntnisse der österreichischen und internationalen Küche
- Erstellung von Küchenprogrammen, Menükonzepten, Einführung und Überwachung von Qualitäts- und Produktivitätsstandards
- Mitarbeiterführung und -schulung.

Interessenten/-innen richten ihre schriftliche Bewerbung bitte mit Angabe evtl. Sperrvermerke unter Kennnummer 4361 an unseren Berater.
Volle Diskretion wird zugesichert.

IVENTA Personalmarketing
A-1070 Wien, Neubaugasse 36

PM 67380/109240

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95

---

hotel+ touristik revue

stellen revue
marché de l'emploi

Die Stellenrevue – Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le marché de l'emploi – le plus grand de la branche

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Mitarbeiter, der mitdenkt, Fragen stellt und mitentscheidet, sucht eine Stelle in der Geschäftsführung eines Hotels oder Restaurants als

F&B-Manager/stv. Direktor

Biete:
- breites, fundiertes Fachwissen in F&B
- Front-office, Verkauf, Marketing
- Kreativität und Ideenreichtum
- Selbständigkeit
- Praktiker, klare Ziele
- Schweizer.

Suche Unternehmen:
- in dem Freude am Beruf der Motivator ist
- mit Teamerfolgen und keinen Einzelsiegen
- mit Vertrauen in Personen und deren Fähigkeiten
- mit positiven Unterstellungen und optimistischer Einstellung
- in der Veränderungen aus dem Tun erwachsen
- das Ganze ordnungsgemäss entlöhnt.

Angebote unter Chiffre 67341 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67341/324728

31jähriger, initiativer, kreativer, flexibler Fachmann sucht neue Herausforderung als

Küchenchef

Ich biete eine langjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.

Bedanke mich für Ihr Angebot unter Chiffre 67205 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67205/341878

Gesucht

Hotel-Praktikumsstelle

an der Réception.

Handelsschulabsolventin (2 Jahre) sucht per August 1994 oder evtl. per 18. 7. '94 eine Jahrespraktikumsstelle an der Réception.

Gerne sende ich Ihnen eine schriftliche Bewerbung mit Foto.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme über
Telefon oder Fax 062 35 24 14.

67322/382323

Küchenchef mit Erfahrung

Fähigkeitsausweis A. Zurzeit in einem Gourmet-Restaurant tätig, sucht auf August/September im Raum Rapperswil oder rund um den See eine neue Aufgabe.

Angebote unter Chiffre 67275 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67275/382405

Chef de service

mit langähriger In- und Auslanderfahrung, Sprachen F, D, E, I, sucht auf August oder nach Vereinbarung neuen Wirkungskreis im Raum Zürich.

Angebote unter Chiffre R 249-46770 an ofa Orell Füssli Werbe AG, PF 4638, 8022 Zürich.

O 67243/199176

Chef de bar

Schweizerin, 32 Jahre, Servicelehre, Barfachschule, sucht eine Jahresstelle in schöner, gepflegter Bar (Zürich und Umgebung). Eintritt nach Übereinkunft.

Angebote unter Chiffre 67236 an hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67236/306347

Endzwanzigerin, Erfahrung in Betriebs- und Personalführung, Fähigkeitsausweis, Handelsdiplom, Englisch in Wort und Schrift, mündliche Italienischkenntnisse, EDV-Kenntnisse (Word 5.5) sucht neue Herausforderung als

Direktions- oder Betriebsassistentin

im administrativen Bereich (ohne Servicetätigkeit)

auf Mitte August oder Anfang September.

Angebote unter Chiffre 67237 an hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67237/338974

Franzose (25), **Koch** mit guter Ausbildung, B-Bewilligung und Erfahrung, sucht auf den 1. 10. 1994 bis Juli, August 1995 eine Stelle als

Chef de partie

in einem Restaurant mit Niveau.

Region: Solothurn, Biel, Bern.

Angebote unter Chiffre 67342 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67342/382410

Jeune Suisse romand, C. F. C. commerce, **cherche** place dès août 1994 dans hôtellerie comme stagiaire réceptionniste ou autre, pour parfaire ses connaissances de la langue allemande. Région: Suisse alémanique, Grisons, Allemagne frontalière.

Ecrire à:
Lionel Brulhart
Delay 12
1110 Morges
Téléphone 021 802 42 13

67382/382409

CH, 45/D, F, E, I, (Sp), sucht im Grossraum ZH, AG, LU, BS neue Herausforderung in folgenden Branchen:

Export von Küchen-Utensilien, Führung und Planung von Gastronomie- und Hotelleriebetrieben, Marketing und Verkauf im Food-Bereich, Stabsstelle in Kettenbetrieb zur aktiven Betreuung von Filialgeschäften und Niederlassungen, als

- **Geschäftsführer**
- **Direktor oder**
- **Organisator/Planer**
- **Verkaufsleiter/Consultant**

Profil: gel. Koch, EH-Lausanne, Service, Hotellerie, Restauration, Gem.-Verpfl., Erfahrung im Bauwesen und Eröffnungen, Exportleiter, Schulungen und Kochseminare.

Kontaktnahme unter Chiffre 63252 hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

63252/243493

Zwei aufgestellte **Schweizer Girls,** beide mit **Hofa** und **Servicefachausbildung,** suchen

Saison-Stelle im Service

von Dezember 1994 bis April 1995 in französischsprachigem Kurort. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch bzw. Deutsch, Englisch.

Offerten bitte unter Chiffre 67361 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67361/139378

Ich suche Arbeit

egal was. Ich habe Erfahrung in Buffet und Verkauf. Ich würde Arbeit annehmen in Buffet, Küchenhilfe, Portier, Officebursche, Verkauf usw. Ich wäre bereit, in neuem Betrieb eine Umschulung zu machen. Ich könnte per sofort anfangen.

Aebischer Patric, Sportplatzweg 34, CH-3904 Naters VS.

66747/382300

CH, eidg. dipl. Hotelfachmann, 30jährig, sucht neue Herausforderung.

Administration, Finanz- und Rechnungswesen, Treuhand usw.

(auch Teilzeit).

Offerten bitte unter Chiffre 67358, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67358/293520

Eidg. dipl. Küchenchef mit Erfahrung im Bereich à la carte, Bankett, Catering, Gross- und Kleinbetriebe **sucht** auf Herbst/Frühling eine **neue berufliche Herausforderung.**

Organisation und Flexibilität sind meine Stärken. Darum wende ich mich an Sie, im Bereich Industrie, Spital usw. (Tagesbetrieb, Raum Innerschweiz bevorzugt), Wirteprüfung vorhanden.

Danke sagen möchte ich Ihnen schon heute für Ihr Interesse.

Angebote unter Chiffre 65666 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

65666/382103

---

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**

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 _____

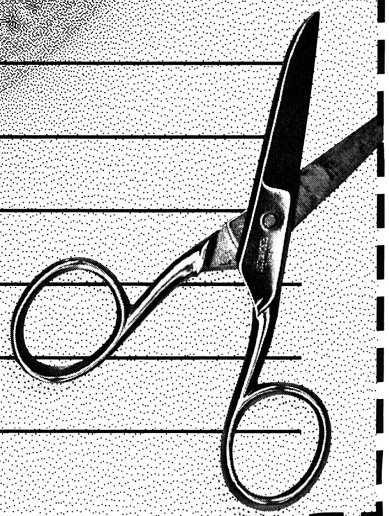
Vorname _____

Funktion _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____



Öko-Beratung
des Schweizer Gastgewerbes

Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern