Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 1

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 1
6. Januar/6 janvier 1994

102. Jahrgang/102 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 124 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

Relais & Châteaux 3
Mit dem neuen «Prospekt» der Relais & Châteaux hat der Gast ein Nachschlagewerk in der Hand.

Villa Post 5
Das um- und ausgebaute Drei-Stern-Hotel Villa Post in Scuol soll Seminartourismus in die Region bringen.

F & B·TECHNIK

Gezielteres Reinigen 8
Ungeheure Summen werden jährlich in der Hotellerie unnötig verputzt. Die Sparmassnahme: Bessere Planung.

Surprise-Management 12
Eine junge englische Drei-Stern-Hotelkette zieht auch verwöhnte Gäste an, die Überraschungen schätzen.

TOURISTIK·REISEN

Mehr Spesen in Amerika 13
Beim Management von Reisekosten gibt es Unterschiede. Eine Studie von American Express.

Ende des Alleingangs 13
Der erstmalige Umsatzrückgang bewegt Eurotrek zum Zusammenschluss mit den «Reisebaumeistern».

HOTEL·TOURISME

Echéances décisives 19
1994 sera une année décisive pour le tourisme suisse. Plusieurs dossiers sont en suspens. Rappel des enjeux

La réplique des hôteliers 21
En Romandie, certains syndicats ont dénoncé les conditions de travail dans l'hôtellerie. Les hôteliers répliquent.

SHV·SSH·SSA

Hotellerie unter der Lupe 23
KV-Schülerinnen und Schüler der Hotelhandelsschule Bern skizzieren typische Probleme vom Hotelalltag aus der Sicht des Praktikanten und präsentieren unter dem Titel «Das würden Berufseinsteiger im Hotelbetrieb ändern» Lösungen für zukünftige Kollegen, aber auch für den Chef.

htr-Umfrage: Wer ist der Beste?

Karikatur: Cecilia Bozzoli

Die Gewinner sind Swissair und Kuoni

Die siebte Umfrage «Wer ist der Beste?» der hotel + touristik revue brachte sowohl einige Überraschungen als auch «erwartete» Ergebnisse.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Zum siebten aufeinanderfolgenden Mal ermittelte die *hotel + touristik revue* die Beliebtheit der Leistungserbringer bei den Schweizer Reisebüros. Nebst den «erwarteten» Resultaten liegen auch einige überraschende Ergebnisse vor. Zum dritten Mal in Folge schwingt Kuoni bei den Reiseveranstaltern obenaus. Lag jedoch im vergangenen Jahr Imholz-Jelmoli praktisch gleichauf, so konnte der Marktleader seinen direktesten Konkurrenten in der neusten Erhebung mit erstaunlichen 20 Stimmen Differenz distanzieren und den prozentuellen Anteil von 23 auf 32 Punkte erhöhen! Auch die nächstfolgenden Touroperator nehmen dieselben Plätze ein wie 1992: 3. Hotelplan, 4. Esco und 5. Travac.
Am Balsberg, dem Swissair-Hauptsitz, ist man bestimmt zufrieden. Der Schweizer Nationalcarrier hat sich nicht nur den Spitzenplatz von Singapore Airlines zurückerobert und ist damit zum «Siegair» avanciert. Der Anteil derjenigen, welche die Swissair zur besten Linienfluggesellschaft wählten, stieg von 24,4 auf 32,5 Prozent, derweil der Fernost-Partner weiter Anteile verlor und noch 21,8 Prozent (1992: 27,3) erreichte.
Bei den nordamerikanischen Airlines fällt die Reihenfolge unverändert aus. In Front liegt deutlich American, gefolgt von Delta und United. Singapore Airlines behauptet die Tabellenführung der asiatischen Carrier vor Cathay Pacific und Thai Airways.
In der Kategorie Flugticket-Broker darf das Resultat des Kuoni Ticket Shops als eigentliche Bombe bezeichnet werden. Innerhalb eines Jahres konnte diese Abteilung ihren Anteil von 4,8 auf 28,3 Prozent steigern und ist unter den «Graumarkt-Spezialisten» somit klar die Nummer eins.
Im Bereich Bahnreiseveranstalter fährt Railtour Suisse weiterhin voraus, allerdings rückt der Frantour-Schnellzug aus der Westschweiz immer näher. Die deutliche Steigerung der prozentuellen Anteile ist ein weiterer Hinweis auf das Vorrücken der Genfer. **Seite 15**

Ausland-Jobs im Gastgewerbe

Starke Konkurrenz in Grossbritannien

Eine neue Serie der *hotel + touristik revue* befasst sich mit den Chancen, die ein Schweizer oder eine Schweizerin auf dem Arbeitsmarkt im Gastgewerbe weltweit haben. Wir beginnen mit Grossbritannien.
Ein Praktikum im Ausland, Lehr- und Wanderjahre in der weiten Welt, gehören seit Jahrzehnten zur klassischen Aus- und Weiterbildung eines Schweizer Hoteliers. Bis vor kurzem standen gutausgebildeten Schweizern und Schweizerinnen im internationalen Gastgewerbe weitherum die Türen offen. Doch inzwischen ist die Konkurrenz auf dem internationalen Arbeitsmarkt härter geworden.
Der Ausbildungsstandard im Gastgewerbe ist in unseren Nachbarländern und weltweit gestiegen. Zudem erschwert unsere politische Aussenseiterrolle den Zutritt zum europäischen Arbeitsmarkt. Dies das Fazit unseres Korrespondenten aus London. **Seite 7**

Professions de l'hôtellerie

Regain d'intérêt chez les jeunes

La récession n'y est, bien sûr, pas étrangère, mais le fait est là: les métiers de l'hôtellerie et de la restauration suscitent un intérêt croissant chez les jeunes. Les responsables de la relève auprès de la SSH et de la FSCRH, *Nicolas Dévaud* et *François Bernard*, l'ont clairement constaté l'an passé lors des diverses présentations faites dans les villes de Suisse romande. Durée de l'apprentissage? Débouchés? Sécurité de l'emploi? Ce sont quelques-unes des questions qui sont le plus souvent posées par les candidats à la formation.
Mais l'information ne suffit pas à elle seule pour attirer les jeunes dans la branche. Il faut des stages pratiques dans les établissements. Ceux-ci peuvent donner de bons résultats. Encore faut-il qu'ils soient bien organisés et que le jeune se sente entouré. D'où les quelques conseils formulés par les représentants des deux associations professionnelles. **Page 20**

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche **«leasen»!**

aare

AARE AG, Textil-Leasing
Wildischachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51
Ein Unternehmen der hardtusch -Gruppe
31396/179590

Grüsse von über 300 zufriedenen Hoteliers.

DIALOGhotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
INFORMATIONEN UND REFERENZEN
062 - 86 31 86
SIMULTAN
Altishofen Bern Genf Lugano

keys Back-Office
Software vereinfacht
Ihre Buchhaltung.

Verlangen Sie eine Demonstration von keys Back-Office. Try and rent!

IBM Business Partner
Rebag Data AG
8134 Adliswil
Tel. 01-710 71 10

Lucullus Programming AG
4012 Basel

Ultrasoft AG
3052 Zollikofen

keys
Informatik für die Gastronomie

Sevilla, Spanien

Nebenprodukt der Expo 93 – ein Publikumsmagnet

Auf dem Gelände der Expo '92 in Sevilla wurde ein Technologiepark eingeweiht, der Spaniens Süden auch in Zukunft wirtschaftlichen Schwung verleihen soll. Das Interesse hält sich jedoch in Grenzen. Von sich reden macht jedoch der Vergügungspark, der plötzlich die Hotels füllt. – Eine Euro-Disney-Variante im Süden?

ULRIKE WIEBRECHT, BARCELONA

Cartuja '93 – das sollte das Nachfolgeprojekt der Expo '92 von Sevilla werden. Ein Technologiepark, der im Süden Spaniens Forschung und Technologie auf dem Gelände der Weltausstellung konzentrieren und dem armen Andalusien neue wirtschaftliche Impulse geben würde. Doch bei den in- und ausländischen Firmen stieß die vor kurzem eingeweihte Technopolis bisher auf eine eher bescheidene Resonanz. Viel erfolgreicher als der ehrgeizig konzipierte High-Tech-Park ist dagegen ein anderes Nebenprodukt der Expo: ein sich inzwischen ebenfalls Cartuja nennender thematischer Vergnügungspark.

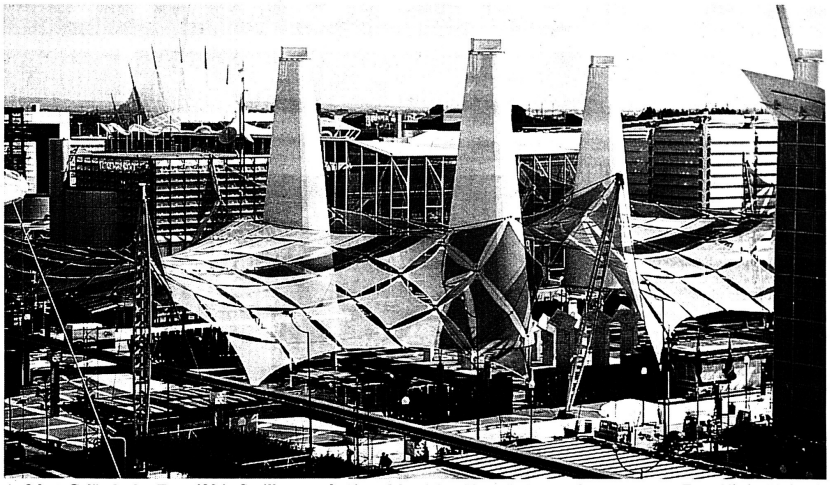
Grosser Andrang

Der eine oder andere Weltausstellungspavillon wurde mit neuen Attraktionen angereichert, hier kam eine Eiskunstlaufbahn hinzu, dort gigantische Achterbahnen, woanders ein Gruselkabinett, und dann vor allem die «Bichomania», eine Ansammlung aller möglichen Tiere, mit Bienenwaben und Schlangen. Vieles auf dem Gelände ist noch gar nicht richtig hergerichtet, einige Pavillons stehen verwahrlost in der Landschaft, die Themen laufen konfus durcheinander.

Doch alles dies scheint die Besucher nicht zu stören. In Scharen kommen sie angereist, um die Expo des vergangenen Jahres nachzuerleben und sich unter sevillanischer Sonne zu vergnügen. Seit seiner Eröffnung im Juni dieses Jahres wurde der Vergnügungspark bereits von zweieinhalb Millionen Menschen besucht, was gegenüber den französischen und amerikanischen Futuroscope- und Asterix-Parks ein durchschlagender Rekord ist.

Besucher von nah und fern

Auch die Betreiber des Euro Disney dürften bei dieser Zahl vor Neid erblassen. Obwohl hier nicht ein Bruchteil der Pariser Attraktionen zu sehen und alles noch relativ provisorisch ist – vorläufig wurde nur eine Lizenz für zwei Jahre erteilt, die eine grundlegende Umgestaltung zur Zeit unmöglich macht -, funktioniert der spanische Themenpark entscheidend besser. Dabei mögen klimatische Gesichtspunkte eine Rolle spielen sowie Mentalitätsunterschiede. Denn während ein Großteil der Cartuja-Besucher von auswärts anreist, haben auch die Sevillaner selbst einen nicht unerheblichen Anteil. Sie finden sich hier vorwiegend in den Abendstunden ein, um das Expo-Gelände in so etwas wie ihren bevorzugten Stadtpark zu verwandeln.



Auf dem Gelände der Expo '92 in Sevilla entsteht ein erfolgreicher Vergnügungspark . *Foto: Ulrike Wiebrecht*

Dankbar für den Erfolg dieser Post-Weltausstellung sind auch die krisengeschüttelten Hotelunternehmen. Nachdem sie monatelang unter der chronischen Überkapazität zu leiden hatten, füllen sich an den langen Wochenenden plötzlich wieder alle Häuser.

Die Reisebüros locken mit Super-Pauschalangeboten, die neben der Anreise von Madrid mit dem Hochgeschwindigkeitszug AVE, Hotelaufenthalt, Besuch des Cartuja-Geländes, den Besuch anderer Sehenswürdigkeiten sowie eine Mini-Kreuzfahrt auf dem Guadalquivir mit einschließen.

Wahrscheinlich hätte man einfach die Rollen tauschen sollen: die Technopolis im Norden ansiedeln und das Euro Disney im sonnenverwöhnten, erlebnishungrigen Südspanien aufziehen...

SWISSORAMA

Berner Oberland

In der Altjahrswoche geht's im Oberland auch abgesehen von Schnee und Auslastung buchstäblich ums Ganze: Dann beginnt nämlich eine Gästebefragung, die Teil ist einer kantonalen **Wertschöpfungsanalyse**. Im Auftrag der **Berner Regierung** wird erstmals in diesem grossen Rahmen die volkswirtschaftliche Bedeutung des Tourismus im Detail erhoben. Schätzungen gehen davon aus, dass im Berner Oberland jeden Winter rund eine Milliarde Franken mittels Tourismus erwirtschaftet wird. *PG*

*

Eine ausserordentliche Generalversammlung des **Kur- und Verkehrsverein Lauterbrunnen** hat einer **Erhöhung der Kurtaxen** zugestimmt, die es den Gästen inskünftig unter anderem erlauben soll, die Sportanlagen gratis zu benützen. Der Entscheid muss noch von der Lauterbrunnener Gemeindeversammlung bestätigt werden, die auch darüber zu befinden haben wird, ob die vom Verein vorgeschlagene Indexierung genehm sei. *PG*

*

Wie in Brienz oder Adelboden, so ist auch in **Mürren** mit *Peter Lehner* im Verkehrsverein eine **junge Generation** ans operative Ruder gekommen. Lehner, aus dem benachbarten Lötschental stammender Diplom-Touristiker (Luzern), erbat an der Hauptversammlung des Mürrener Verkehrsvereins ein Jahr, um die touristischen Potentiale des Ortes auszuloten. Präsident *Jürg Schuler* seinerseits gab der Hoffnung Ausdruck, dass sein Kurdirektor Geduld aufbringe und länger im Amt bleibe als Vorgänger *Hans R. Stucki*. *PG*

Graubünden

An der kürzlich in Bern abgehaltenen Versammlung von **Swiss Congress** wurde **Arosa** als 20. Mitglied in diese Interessengemeinschaft von Kongress-, Seminar- und Incentiveorten **aufgenommen**. Graubünden ist jetzt mit vier im Kongresstourismus führenden Destinationen (Davos, St. Moritz, Flims, Arosa) bei Swiss Congress vertreten. Voraussetzung für die Aufnahme Arosas war nicht zuletzt die dank Privatinitiative erfolgte Reaktivierung des Kursaals, der jetzt neben Kino und Theatersaal auch über eine moderne Seminarinfrastruktur verfügt. *FS*

Die **Bergbahnen Crap Sogn Gion** in Laax haben auf die neue Saison hin nicht nur Parkplatzgebühren eingeführt, sondern auch durch verschiedene **Neu-, Erweiterungs- und Umbauten die Talstation modernisiert** und benutzerfreundlicher gestaltet. Realisiert wurde in diesem Zusammenhang auch eine «Crap-Bar», für deren Gestaltung 24 Tonnen Granit aus Andeer verwendet wurden. *Reto Gurtner*, Delegierter des Verwaltungsrates der Laaxer Bergbahnen, sieht in den getätigten baulichen Massnahmen einen ersten Schritt zur sukzessiven Überbauung des Parkplatzes bei der Talstation der Bergbahnen Crap Sogn Gion. *FS*

*

Am alten Ort, aber **in modern gestalteten Räumlichkeiten** präsentiert sich nun der **Kurverein Arosa**. Nachdem ein angestrebter Domizilwechsel an zentralere Lage beim Obersee am Veto der Stimmberechtigten gescheitert war, musste man mit der zweitbesten Lösung der prekär gewordenen Raumverhältnisse vorliebnehmen. Nach einer Totalsanierung der alten Post stehen den MitarbeiterInnen des Kurvereins jetzt auf zwei Etagen helle und sinnvoll eingerichtete Arbeitsplätze zur Verfügung. Auch die Schalterräumlichkeiten zeigen sich nun in modernem und einem Weltkurort entsprechenden Zustand, wozu die Verwendung von einheimischem Holz bei der Ausgestaltung nicht unwesentlich beigetragen hat. *FS*

Wallis

Die seit Jahren vom Kanton und dem Walliser Verkehrsverband forcierte Idee eines **Skipasses Wallis** wird zumindest für den deutschsprachigen Kanton nun teilweise realisiert. Sämtliche Saaser Skigebiete sowie diejenigen von Leukerbad, Grächen, Rosswald und Blatten-Belalp haben sich in einem ersten Schritt zu einer gemeinsamen Saisonkarte durchgerungen, die zur Benützung von rund 80 Beförderungsanlagen und 300 Kilometern Piste berechtigen. Technische Schwierigkeiten, aber auch grundsätzliche tourismuspolitische Bedenken, lassen andere Stationen wie etwa Zermatt noch zuwarten. *GER*

*

Die **Ferienstation Bellwald** ist auf touristischer Bergfahrt. Im letzten Jahr **stieg die Zahl der Logiernächte gleich um 10,6 Prozent auf über 196 000 Übernachtungen** an. Mit einem stark auf Animation ausgerichteten Programm und einem neuen grafischen Erscheinungsbild blicken die Tourismusverantworltichen auf der Gommer Sonnenterrasse zuversichtlich in die Zukunft. In die neue Wintersaison starteten die Bellwalder übrigens gleich mit zwei Neuerungen: das Bergrestaurant Fleschen und die Sesselbahn Richinen sind für rund fünf Millionen Franken umgebaut und modernisiert worden. *GER*

*

Das wichtigste Verkehrstor des Wallis gegen Norden ist massiv erweitert worden: Für rund 66 Millionen Franken haben die **BLS** in den letzten Jahren in Goppenstein ein **drittes Verladegeleise** gebaut, welches kürzlich dem Verkehr übergeben werden konnte. Damit ist die Spitzenleistung von 400 auf 550 Autos pro Stunde und Richtung erhöht worden. An Spitzentagen können somit an die 12 000 Fahrzeuge durch den Lötschbergtunnel verladen werden. Das sei allerdings noch lange kein Rawil-Ersatz, betonten selbst die BLS-Spitzen an der Eröffnung. Eine ausreichende Verbindung zwischen der N6 im Berner Oberland und der N9 im Wallis werde erst durch einen neuen Basistunnel gewährleistet. *GER*

Baselland

Die einzige Gondelbahn des Kantons Baselland **kämpft um ihr Überleben.** Wie ihre Besitzerin, die Autobus AG Liestal (AAGL), mitteilte, muss die **Wasserfallen-Bahn in Reigoldswil** für 1,5 Mio. Franken saniert werden. Denn bei Betriebsbewilligung der Bahn läuft Ende 1995 aus. Wenn aber die seit 1956 in Betrieb stehende Bahn weiterfahren soll, muss sie verschiedene Auflagen des Bundesmates für Verkehr erfüllen. Derzeit ist die Autobus AG daran, nach möglichen Geldgebern für die Sanierung Ausschau zu halten. *IA*

Solothurn

Der Kanton Solothurn will seine Zusammenarbeit mit Partnern im Dreiland am Oberrhein weiter ausbauen: Zusammen mit dem Kanton Jura wurde Solothurn kürzlich in die **Interreg** aufgenommen, einer Organisation, die **grenzüberschreitende Projekte** in den Bereichen **Tourismus, Bildung und Umwelt** fördern will. Der Interreg gehören die beiden Basel, das Elsass sowie Freiburg im Breisgau an. Bereits wurde Solothurn von der Europäischen Union (EU) dank ihrer Mitgliedschaft bei der Interreg ein Betrag von 3900 Ecu zur Restaurierung der Ruine Landkron in der Nähe von Flüh versprochen. *IA*

Zentralschweiz

Wird in Zukunft eine Gondelbahn die alte, sanierungsbedürftige Zahnradbahn von Arth-Goldau SZ nach Rigi Kulm ersetzen? Eine Machbarkeitsstudie soll aufzeigen, ob mittel- bis langfristig eine **Gondelbahn von Goldau aus als Alternative** zum Investitionsbedarf von gegen 30 Millionen Franken für zu sanierende Pendelzüge in Frage kommt. Die Unwetter von 1987 und 1992 hatten massive Schäden am Bahntrassee angerichtet, die zum Teil heute noch nicht alles behoben werden konnte. Wie das Gondelprojekt aussehen könnte, ist von den Neat-Ausbauplänen in und um den Bahnhof Goldau abhängig. Das defizitäre Ergebnis 1993 werde allerdings die Rigibahnen nicht vom Investionskurs abbringen, betonte Werner Willi, Direktor der Rigibahnen. Neuster Hit ist die 3,1 Kilometer lange Schlittelbahn, die vom Kurverein Rigi für etwa 210 000 Franken realisiert worden ist. *VY*

*

Mit einer **Ertragssteigerung** von 18,5 Prozent und einem um 12 Prozent gestiegenen Cash-Flow warten die **Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG** auf. Das «hervorragende Ergebnis» sei in erster Linie der Weltneuheit Rotair mit drehenden Luftseilbahnkabinen, guten Winter-Skiverhältnissen und den Gästen aus dem Sommergruppen-Tourismus zu verdanken, schreibt der Verwaltungsrat. Dieser will an der Generalversammlung Ende März 1994 den Aktionären eine **Dividende von 12 Prozent** (30 Franken pro Aktie) vorschlagen. Allein die Abschreibungen und Rückstellungen bewegen sich bei den Titlisbahnen in der Höhe von 7,332 Mio. Franken, soviel wie der Transportertrag im Sommer 1993. Der Reingewinn beträgt 1,318 Mio. Franken. *VY*

*

Im **Brunnigebiet,** der Engelberger Sonnenterrasse, wurde innerhalb von drei Monaten Bauzeit der Neubau einer bodenunabhängigen **Dreier-Sesselliftanlage** realisiert. Sie ersetzt den 37 Jahre alten Skilift 1 Ristis-Brunnihütte. Die Kosten für die Bahn belaufen sich auf etwa zwei Mio. Franken. Die Konzession für den Bau erteilte das Bundesamt für Verkehr im August 1993. Neben den zehn Kilometer gepfadeten, autofreien Wanderwegen geht die Attraktion «Rodelbahn» in ihren zweiten Winter. *VY*

Ostschweiz

Josef Rusch aus dem **appenzellischen Gontenbad** hat konkrete Pläne, seinen **Landwirtschaftsbetrieb bis 1995 in einem 9-Loch-Golfplatz** umzuwandeln. Nachdem das Projekt die rechtlichen Hürden genommen hat und eine Driving Ranch seit dem letzten Sommer auf entsprechende Nachfrage gestossen ist, wird Rusch in einem ersten Schritt auf rund 14 Hektaren Land eine Golfanlage, die notwendigen Hoch- und Tiefbauten sowie einen Parkplatz für 70 Fahrzeuge realisieren. Wenn die Arbeiten planmässig fortschreiten, soll die erste Innerrhoder Golfanlage, die zwischen fünf und sechs Millionen Franken kosten dürfte, auf die Saison 1995 hin eröffnet werden können. Dabei ist bereits jetzt geplant, den Platz bis zum Jahr 2000 auf 18 Löcher zu erweitern. *SS*

Berner Mittelland

Eine postitive Bilanz konnte *Peter Scheidegger*, Direktor der Regionalverkehr Bern-Solothurn, am Ende des Jahres 1993 ziehen. Seit dem 23. Mai verkehren die **Züge zwischen der Mutzen- und Ambassadorenstadt im Halbstundentakt**. Das ergibt für die Werktage eine Frequenzsteigerung um 20 Prozent~ an Sonntagen um 50 Prozent. Die Fahrgäste (deren Zahl zugenommen hat) profitieren vom Komfort der neuen Niederflurzüge, welche der RBS zur Zeit etappenweise einführt. Positiv fällt die Bilanz auch für die Bahnseite aus. *MT*

*

Weit über die sportlichen Grenzen unseres Landes hinaus reicht der Bekanntheitsgrad des alljährlich im Juni stattfindenden **Bieler 100-Kilometer-Laufs**. Mit einem besonderen **Pauschalangebot** gibt der **Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielersee** den Teilnehmern am nächsten «Hunderter» die Möglichkeit, sich gezielt in der Region auf das Laufereignis einzustimmen. Das Package beinhaltet die Benutzung der Lauf-Infrastruktur bei der Eidgenössischen Sportschule in Magglingen zum gezielten Vorbereiten auf den sportlichen Einsatz, eine geführte Teilbesichtigung der 100-km-Strecke mit Bus und nach dem Lauf ein Fitness/Erholungsprogramm in der Bielerseeregion. *MT*

Personal-Management

«Pro Mitarbeiter» im Kleinwalsertal

Das Kleinwalsertal, Österreichs «Grenzfall» zu Deutschland, machte in den vergangenen Jahren vor allem durch ökologische Bemühungen (Umweltsiegel) touristisch auf sich aufmerksam. Nunmehr haben sich 14 Betriebe der gehobenen Gastronomie und Hotellerie zusammengeschlossen, um gemeinsam als «Vereinigung Pro Mitarbeiter» neue Wege zu gehen. Ziel der Vereinigung ist, durch zukunftsweisende Arbeitsbedingungen die Voraussetzung für die Beschäftigung qualifizierter Mitarbeiter zu schaffen.
Das Wechselspiel motivierte Mitarbeiter - zufriedene Gäste soll durch verschiedenste Massnahmen gefördert werden: individuelle Karriereplanung und verstärkte Schulung des Personals, Schaffung von ansprechendem Wohnraum beziehungsweise Unterstützung bei der Wohnungssuche. Weiter Hilfe bei der Integration im Tal, etwa durch einen Mitarbeiterstammtisch und einen attraktiven Freizeitpass, der bei der Nutzung der Infrastruktur spürbare Vergünstigungen bringt.
Weil das aber alles nichts nützt, wenn das Klima im Haus nicht stimmt, drücken auch die Unternehmer der «Pro Mitarbeiter»-Vereinigung die Schulbank, um ihre Führungsqualitäten zu verbessern. Damit ihre Aktion auch bei den Adressaten kommt, verbreiten die 14 Vorarlberger Betriebe Info-Blätter, in denen potentiellen Mitarbeitern die Vorteile eines Engagements im Kleinwalsertal schmackhaft gemacht werden. *FF*

Winterthurer Hotelprojekte

Neue Betten für die Gartenstadt

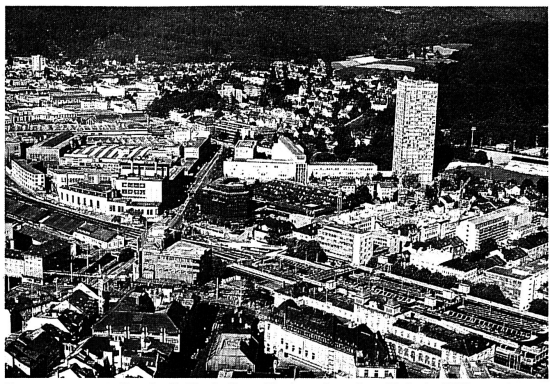
In Winterthur stehen mit der Umgestaltung des neben dem Bahnhof gelegenen Sulzer-Areals bauliche Grossprojekte an. Die erste Etappe sieht die Umgestaltung einer ehemaligen Fabrikhalle vor, in einer zweiten Bauphase soll ein Erstklasshotel mit 110 Zimmern und Konferenzangebot entstehen. Unabhängig davon ist in der Altstadt ein Hotel Garni geplant.

MARIANNE MING-HELLMANN
SUSANNE RICHARD

Nach dem Wegzug der Sulzer AG nach Oberwinterthur soll das rund 100 000 Quadratmeter umfassende Fabrikareal - seine Grösse entspricht der Winterthurer Altstadt - neu genutzt werden. Geplant sind Wohnungen, Restaurants, Büros, Läden sowie Räume für Dienstleistungs- und ruhige Gewerbebetriebe. Gemäss Vorschlag des Stadtrates soll die Ausnützungsziffer 2,5 betragen, die erstellte Nutzfläche darf also höchstens zweieinhalb Mal so gross sein wie die Parzellenfläche. Der Pariser Stararchitekt *Jean Nouvel* wird die erste Bauphase realisieren, erhofft Baubeginn ist 1995.
Die Kosten der ersten Bauetappe werden mit 175 Millionen veranschlagt. Davon sind laut *Paul Wanner*, Projektleiter Sulzer-Areal, bereits für die Hälfte davon interessierte Investoren gefunden. Der Kanton Zürich würde gerne eine permanente Dependance des Technikums und das Sozialversicherungsgericht hier unterbringen. Gesucht sind nun vor allem weitere Nutzer, denn erst dann sind die Investoren zum Mitmachen definitiv bereit. Der Bedarf an zusätzlichen Büro- und Gewerbeflächen ist aber auch in Winterthur nicht sehr gross; Wanner hofft daher auf ausländische Firmen. 1994 sollen entsprechende Kontakte geknüpft werden.

Investoren für ein Hotel gesucht

Mit der Machbarkeitsstudie für ein Hotel auf dem Gelände hat Sulzer *Guglielmo Brentel* von der H&G Hotel Gast AG in Altendorf beauftragt. Brentels Konzept sieht ein Erstklasshotel vor mit 110 Zimmern und 220 Betten, zwei Restaurants mit 84 respektive 50 Plätzen, einer Bar sowie einem Tagungs- und Konferenzzentrum von rund 640 Quadratmeter, letzteres soll erweiterbar sein.
35 Millionen Franken (ohne Land) sind zur Realisierung des vorliegenden Hotel-Projekts nötig; Sulzer als Grundstückeigentümerin wäre bereit, das Land im Baurecht abzugeben. Man habe, so *Helmut Fischer* von der Sulzer Projektleitung, Kontakte zu verschiedenen internationalen Hotelketten geknüpft; gemäss Brentel soll besonders Steigenberger am Standort Winterthur Interesse bekundet haben.



Das neu zu gestaltende Gelände liegt direkt neben dem Bahnhof Winterthur. *Foto: zvg*

Bettenangebot verdoppeln?

Der innerhalb des Areals bevorzugte Standort für das Hotelprojekt - mit direktem Zugang zum Bahnhof - ist erst ab 1997 in der zweiten Bauetappe realisierbar, da aktuell dort noch eine benötigte Heizzentrale steht.
Bei Realisierung von Brentels Konzept würde sich das Winterthurer Bettenangebot um 50 Prozent erhöhen. Ein zweites Hotelprojekt würde es fast verdoppeln: In der Altstadt plant *Rainer Heuberger* von der Siska-Verwaltungs-AG ein Hotel Garni mit 70 Zimmern und 140 Betten; der definitive Entscheid fällt im Februar.

Angebotsgruppe Dorfurlaub

Gefragte Ferien auf dem Lande

«Dorfurlaub in Österreich» ist eine der jüngsten von der Österreich Werbung unterstützten Angebotsgruppen. Sie hat bereits einige Namensmutationen hinter sich («Natürliche Feriendörfer», «...natürlich Dorfurlaub»), hat aber 1993 die Phase der Konsolidierung erreicht. Aktuell zählt die Vereinigung 32 Mitglieder, angestrebt werden deren 40. Doch gerade von den Mitgliedern der ersten Stunde wurden 1993 aufgrund verschärfter Kriterien und negativer Beurteilung durch einen unabhängigen «Dorfbeirat» neun Mitglieder wieder aus der Gruppe ausgeschlossen.
Von Anfang an wurden strenge Aufnahmebedingungen gestellt: Das Dorf darf über keine grössere touristische Infrastruktur verfügen (z.B. Hallenbad) und nicht mehr Gästebetten als Einwohner aufweisen. Das durchschnittliche «Dorfurlaub»-Mitglied hat 1310 Einwohner und 490 Gästebetten, davon etwas über ein Drittel in Hotels und Gasthöfen, den Rest auf Bauernhöfen, in Privatquartieren und Ferienwohnungen.
Die neue Angebotsgruppe «Dorfurlaub in Österreich» erzielte im ersten Jahr ihres Bestehens knapp 6 000 Kundenfragen. Für 1994 hat man sich weitere Ziele gesetzt, wie die Profilierung des Produkts im Sinne des Sanften Tourismus, die Festigung des Markenbegriffs und die Durchsetzung von Mindestpreisen, etwa 20 Franken pro Person im Zimmer mit Dusche/WC.
Doch verbunden mit der Lücke in der Mitgliederzahl klafft auch ein Defizit in der Vereinskasse: Trotz Unterstützung durch das Wirtschaftministerium und die Wirtschaftskammer. Als deshalb bei der letzten Generalversammlung die Erhöhung des Mitgliederbeitrags um rund 600 Franken pro Jahr vorgeschlagen wurde, erwies sich das Ansinnen für die Kleinsten als nicht tragbar. *FF*

INFO-TOUR

Deutschland-Angebote jetzt in Start. In Kiel erfolgte die erste elektronische Buchung über «CitySoft/GermanSoft», das neue entwickelte Informations- und Reservierungssystem für den deutschen Fremdenverkehr. Begonnen wird mit dem norddeutschen Ferienland Schleswig-Holstein. Durch die Anbindung des dortigen Reservierungssystems Iris an Start können die in Iris enthaltenen Reiseangebote von den mehr als 11 500 Reisebüros in Deutschland gebucht werden. 22 700 Terminals sind an das System angeschlossen. Es ist vorgesehen, das System flächendeckend auszuweiten; als nächstes folgen Baden-Würtemberg und ab Januar 1995 die Stadt Hamburg. *GU*

40 Jahre Relais&Châteaux

Neuer Hotel- und Tourismusführer

1994 feiert die französische Hotelvereinigung «Relais & Châteaux» ihren 40. Geburtstag - und schenkt sich dazu einen brandneuen, 800 Gramm schweren Führer, erstmals klar nach Ländern gegliedert und mit touristischen Angaben angereichert.

ELIANE MEYER

Der Franzose *Régis Bulot*, seit sechs Jahren R&C-Präsident und eben für weitere vier Jahre gewählt, jubelte an der kürzlichen Münchner Premiere seines neuen Führers: «Statt eines Hotelkatalogs haben wir nun einen echten «Guide touristique» und sind damit anderen Hotelgruppen zehn Jahre voraus!» Die Veränderung ist augenfällig: Statt der bisherigen 300 Seiten im schlanken Hochformat umfasst der neue Führer nun 600 in quadratischem Format - bei gleichvielen Inserateseiten wie bisher (48). Im neuen Führer sind jedem Land (in Frankreich den Regionen, in Übersee Ländergruppen) eine eigene Karte und touristischer Text in Französisch und Englisch mit Veranstaltungskalender und Bibliographie vorangestellt; neu wird jedes Haus auf einer ganzen Seite präsentiert.

Kosten: 15 Millionen Francs

Bei gleichbleibender Gesamtauflage von einer Million Exemplaren werden neu zwölf Regionalausgaben publiziert: Auf den ersten Seiten präsentieren sich die Betriebe des jeweiligen Landes. Für die Produktion - sie kostete 15 Millionen Französische Francs - wurde am Pariser Hauptsitz der R&C eine neue, vier Personen umfassende Abteilung «Guide & Publicité» geschaffen. Vom jährlichen R&C-Totalbudget von 35 Milionen FF werden 70 Prozent in die Promotion investiert, darunter fällt auch der Hotelführer. Die Mitgliederbeiträge sind indes gleich geblieben und betragen zwischen 35 000 und 60 000 FF pro Jahr, je nach Zimmerzahl und Standort.
Die Mitgliedschaft bringe viel für vergleichsweise wenig Geld: «Schon im ersten Jahr nach der Aufnahme erhöht sich in der Regel der Umsatz um 25 Prozent!», so Bulot. Neu sei übrigens ein gemeinsames Reservationssystem in Vorbereitung: «Die Abklärungen sind schwierig, weil das System auf die individualistische Struktur unserer Mitgliedbetriebe Rücksicht nehmen muss.»
An der Generalversammlung in Marrakesch Ende 1993 hatten erstmals alle Mitglieder das gleiche Stimmrecht. Bisher galt jenes der Franzosen mehr - die «Ausländer» bezahlten dafür 30 Prozent weniger. In den letzten drei Jahren wurden die Auslandsbeiträge sukzessive um zehn Prozent angehoben: Ab 1994 sind die Beiträge für alle gleich - bei gleichen Rechten.
Auch der Vorstand wurde nach 40 Jahren französischer Dominanz internationaler: Die zwei Vizepräsidenten der «Relais & Châteaux» wirken in England (*Michel Roux* vom Waterside Inn bei London) und Kanada (*Robert Gagnon* von der Auberge Hatley bei Québec). Von den 18 Vorstandsmitgliedern sind jetzt 6 Ausländer - darunter die Landespräsidenten der Schweiz und Deutschlands, *Roland Pierroz* (Hôtel Rosalp in Verbier) und *Horst Brühl* (Fürstenhof in Celle).

Tourist Center Engelberg

Ende des «Fremden»-verkehrs

«Welcher Berg kann höher sein als der, den die Engel umflattern?», sprach *Gottfried F. Künzi*, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands (STV), und blickte nach oben. Ein offensichtlich begeisterter STV-Direktor eröffnete das erste lokale touristische Dienstleistungs-Center der Schweiz, das Engelberger Tourist Center.

Mit dem Tourist Center, in dem der Gast sämtliche touristischen Angebote an einem Ort vereint antrifft, sei Engelberg auf dem Weg steter touristischer Pioniertaten und Innovationen auf einem neuen Höhepunkt angelangt. «Engelberg betreibt eben Tourismus und nicht Fremdenverkehr.»
Hansruedi Suter, Geschäftsführender Direktor des Tourismusvereins Engelberg, dankte vor allem der Bauherrschaft für ihr mutiges und uneingeschränktes Vertrauen in den Engelberger Tourismus. Suter betonte, dass das Tourist Center – entgegen Zeitungsberichten – nicht via Kurtaxenerhöhung finanziert werde.
Die Bauherrschaft mit *Mario Amstutz* und *André Arndt*, beide aus Engelberg, sowie dem Littauer *Theo Meierhans* war nach der Fertigerstellung der Parkgarage und dem negativen Entscheid des Bundesgerichts zu einem geplanten Hochbauprojekt angesichts des brachliegenden Terrains in Zugzwang geraten. Mit einem Schritt in die Offensive, rund 60 bis 70 Prozent Fremdkapitalfinanzierung durch die Obwaldner Kantonalbank und Baukosten von etwa 20 bis 25 Millionen Franken setzte man voll auf die Karte Tourismus.
Gemäss Mario Amstutz habe man den Nullschwellenpunkt des Tourist Centers mit seinen Untervermietungen und den Wohnungen auf ungefähr zehn Jahre ausgerichtet. Man werde nicht versuchen, «alte Hypotheken» der neuen Infrastruktur zu belasten. Architekt des in kurzer Zeit entstandenen Baus ist *Albert Caviezel* aus Vitznau. Für die speziellen Holzdecken-Malereien wurde der Unterengadiner Künstler *Steivan Könz* engagiert, der schon im neuen Engadiner Bad in Scuol die Deckenbemalung kreiert hatte. Ins Tourist Center integriert sind neben dem Tourismusverein mit der offiziellen Verkaufsstelle aller Skipässe und Bahnbillette sowie der Informations- und Reservationsstelle von Hotels und Ferienwohnungen auch das Skischulbüro, das Reisebüro Titlis, das Reservationssystem Zentralschweiz, der TV-Infokanal «Engelberg aktuell», ein internationaler Bankomat und Changeomat, das Café Bijou mit Confiserie sowie ein Detaillist mit Migros-Produkten im Franchising-Verhältnis. *VY*

Das Tourist Office im neuen Tourist Center ist mit Decken-Holzschnitzereien des Unterengadiner Künstlers Steivan Könz versehen. *Foto: zvg*

SVZ

Neues Büro in Hongkong

Aufgrund der wachsenden Bedeutung des südostasiatischen Raumes für den Tourismus hat sich die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) entschlossen, Mitte April in den Räumlichkeiten der Swissairvertretung in Hongkong ein Büro zu eröffnen. Das Büro wird von *Stella Ho* geleitet werden. Frau Ho war während der vergangenen Jahre bei der Hongkong Tourist Association tätig. Sie wird von ihrer Heimatstadt aus für die Märkte Hongkong, Taiwan und Südkorea zuständig sein. *UM*

REKLAME

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

LIEGENSCHAFTENMARKT

TERRA QUARTEN
HOTEL & TOURISMUS CONSULTING

Im Auftrag des Besitzers verkaufen wir ein wunderschönes

Hotel-Restaurant

an verkehrsgünstiger Lage in der Ostschweiz.
Auf dem Markt gut eingeführt und mit starkem Umsatz, bietet dieser traditionsreiche Betrieb einem erfahrenen Hotelier/Restaurateur eine sichere Existenz.
Wassersport, Skifahren, Wandern, Ferientourismus, sind nur einige der herausragenden Eigenschaften, die den aussergewöhnlichen Standort dieses Objektes auszeichnen. Ein vielfältiges Restaurationsangebot mit Seminar- und Banketträumlichkeiten vervollständigen die Infrastruktur.

Der Betrieb umfasst:
- 33 Zimmer / 60 Betten
- grosszügiger Restaurationsbereich mit über 200 Plätzen in Pizzeria/Trattoria, Speisesaal, Arvenstübli, Frühstücksraum, Gartenrestaurant mit 160 Plätzen
- 4½-Zimmer-Wirtewohnung
- sep. 2½-Zimmer-Wohnung
- Kiosk, Garagen, Personalzimmer und ausreichend Parkplätze runden das Angebot ab.

Haben wir Interesse geweckt?

Solvente Käufer, die über grössere Eigenmittel verfügen, melden sich bitte schriftlich, damit wir Ihnen weitere Informationen zustellen können

TERRA QUARTEN
HOTEL & TOURISMUS CONSULTING
L. Schudt
Geschäftshaus Boden
8882 Unterterzen

Telefon 081 738 27 34
Telefax 081 738 28 64

61140/353140

Bestbekanntes Spezialitätenrestaurant

mit ital. Einschlag, wird an Fachehepaar nach Vereinbarung zu günstigen Konditionen vermietet.
- geeignet für franz., ital., und schweiz. Spezialitäten
- 60 Plätze im Restaurant
- 30 Plätze im Garten
- 4-Zi. -Wirtewohnung möbiliert.
- Personalzimmer und Parkplätze
- mit Original-Backofen bestens eingerichteter Küche.

Ernsthafte Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 61132, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61132/163899

Zu pachten oder kaufen gesucht!

Kleines Hotel garni
(zirka 40 Betten)
Interessenten melden sich unter Chiffre 61119, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61119/375349

Zu verkaufen im **Zentrum** von Brig

Restaurant mit Gartenterrasse

Chiffre MA 6206
Mengis Annoncen, Postfach
3900 Brig.

M 61036/44008

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH

Zu verkaufen oder zu vermieten (mit Option)

Hotel-Restaurant Post, Lax VS (Im Auftrag)

Sind Sie aufgrund Ihrer fachlichen Ausbildung bereit, sich eine eigene Existenz aufzubauen? Dieser Hotelbetrieb eignet sich bestens für eine Familie, wobei wir uns vorstellen, dass die Küche durch den oder die Eigentümer/in persönlich geführt wird.

- **Region:** Goms (an der Hauptstrasse Brig – Fiesch).
- **Standort:** Zentral gelegen, gute Passantenlage, ausbaubar. Die Sportanlagen der Region Fiesch und der Riederalp sind mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar.
- **Hotelteil:** 16 Hotelzimmer (teilweise Nasszellen) mit zirka 30 Betten.
- **Restaurant:** – Passantenrestaurant 60 Plätze – Garten 40–50 Plätze. Die betriebsnotwendigen Infrastrukturen sind vorhanden.
- **Parkplätze:** zirka 20.

Interessenten wenden sich bitte für weitere Informationen an:
Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, Zürich, Telefon 01 201 08 44 (H. Knechtli).
Wir können Ihnen ein interessantes Finanzierungsmodell anbieten.

61138/81558

Zu vermieten ab sofort in
Saas Grund, 4 km von Saas Fee, an bester Lage

Express-Stübli

Neu eingerichtet mit Studio
Winter- und Sommerkurort

Telefon 028 57 14 29

61128/375489

Wenn's pressiert...

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

Zu verpachten auf 1. August 1994 **in St. Gallen** (westliches Zentrum) an qualifizierten

Koch oder Köchin

kleineres Hotel mit Restaurant, sep. Speisesaal und Garten, eigene Parkplätze und Wirtewohnung vorhanden.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre G 033-055846, Publicitas, Postfach 1642, 9001 St. Gallen.

58350/44300

---

zu verkaufen
in Ferienort der Zentralschweiz

Hotel/Restaurant

(Familienbetrieb in der 2. Generation)

– Hotellerie	45 Betten
– Speisesaal	60 Plätze
– Restaurant/Terrasse	220 Plätze
– Bar/Dancing	80 Plätze

Anfragen sind zu richten an Herrn R. Sigrist

WALDVOGEL & PARTNER

Treuhand Unternehmensberatung
Gersauerstr. 21, CH-6440 Brunnen
Tel. 043 31 58 31, Fax 043 31 58 32

60928/373010

Zu kaufen gesucht

Hotel (mind. 65 Betten)
Jahres- oder Zweisaisonbetrieb.
Offerten unter Chiffre 60884, hotel + touristik revue, 3001 Bern

60884/374709

Berner Oberland

Hotel, Kauf-Pacht

Wir suchen mittelgrossen, wirtschaftlichen Betrieb mit oder ohne Restauration.
Konkrete Angebote bitte an Chiffre 60980, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60980/26018

DIVERS

Zu kaufen gesucht

Alte Heriz-Teppiche
Telefon 01 451 00 51, 071 58 12 78

165484

Wir verkaufen günstig wegen Auflösung des Haushalts: 5-teilige Polstergruppe De Sede Leder Toro schwarz – zwei Fauteuils De Sede, Leder Neck 1031 Buffalo – drei Lederhocker 65 x 65 cm, 40 cm hoch – ein Polsterhocker De Sede Leder Toro, 100 x 100 cm, 40 cm hoch – vier Barhocker, Ledersitz ϕ 35 cm, 65 cm hoch, Metallfuss ϕ 35 cm – ein Panzerschrank (PTT-Modell) 80 cm breit, 65 cm tief, 165 cm hoch (mehrstelliger Code-Schlüssel) – diverse Büromöbel, Schreibtisch und SM-Tisch in L-Form, Marke VOKO, zwei Büro-Ledersessel. Anfragen per Telefon 041 93 18 01 oder Fax 041 93 23 16.

61090/374903

Date limite pour le dépôt des annonces le vendredi, à 17 heures

---

Top – Occasion mit WIR-Anteil

VW BUS Caravelle Syncro 4x4 1.IV 2.88/Kat.
Klima, Servo, Diff.-Sperre, 100% RV, + div. Zubehör
Jeep Cherokee Mod. 90 ABS, Klima, echt Leder, ZV, Anhängervorr./ 8-fach bereift + div. Zubehör
Telefon 045 71 12 06

61118/375373

MARCHÉ IMMOBILIER

PROMOTION HÔTELIÈRE
CHÂTEAU-D'ŒX

Nous recherchons partenaire susceptible d'être intéressé par la réalisation d'un complexe hôtelier comprenant env. 80 lits, restaurant, etc. Situation de 1er ordre, calme et à proximité directe des nouvelles installations de la «Braye». Programme à envisager et à discuter.

Adresse pour le renvoi de l'offre et pour tous renseignements:

Bureau d'Architecture
KOPF & MOTTIER SNC
Les Granges
1837 CHÂTEAU-D'ŒX
Tél. 029 4 73 77

60882/374695

Liebe Chefin, lieber Chef.

Nehmen Sie doch an einer Gratis-Aktion teil, die Ihnen bare Münze bringt.

Im letzten Jahr stieg die Zahl der Sturzunfälle am Arbeitsplatz auf über 70'000. Für die Versicherer eine Schadensumme von über 250 Mio Franken. Grund genug, etwas dagegen zu tun: **unsere Aktion «Lueg uf e Wäg» hilft, Sturzunfälle in Ihrem Betrieb zu verhindern.**
Das kommt nicht zuletzt Ihnen als Arbeitgeber zugute. Denn Arbeitsausfälle kosten auch Sie viel Geld. Bestellen Sie mit diesem Coupon weitere Informationen und den Teilnahmeschein.

«Lueg uf e Wäg» – Ein EKAS-Sicherheitsprogramm unter Leitung der SUVA.

Jawohl, genug gestürzt. Diese Aktion interessiert mich. Bitte schicken Sie die Unterlagen an:

Name/Vorname:

Firma:

Adresse:

PLZ/Ort: 16

Bis 18.2.94 per Post oder **Fax (041 21 57 57)** an:
«Lueg uf e Wäg», EKAS, Postfach 4358, 6002 Luzern.

«Lueg uf e Wäg»

TOP International Hotels

Zusammenarbeit verstärken

Die diesjährige Generalversammlung der TOP International Hotels Schweiz wurde erneut in der Innerschweiz abgehalten, diesmal im neuen Mitgliedhotel Waldstätterhof in Brunnen .

Der Präsident, *Harry E.Schraemli* (Hotel San Gian, St. Moritz), spornte die Mitglieder in seinem Jahresbericht zu vermehrter Zusammenarbeit an und wies auf neue Markttendenzen hin, die in einigen Bereichen ein Umdenken erfordern. Ein Wertewandel sei eingeläutet worden und die Schweizer Hotellerie werde auch in Zukunft alles auf die Karte Qualität setzen müssen.
Wie *Hans Müller*, die treibende Kraft von TOP Hotels Deutschland vermeldete, war die Rechnung ausgeglichen und das Budget konnte eingehalten werden. Gegenüber dem letzten Jahr war wiederum ein Umsatzplus zu verzeichnen. Die Gruppe eröffnete kürzlich ein Verkaufsbüro in Oslo und für 1994 ist ein Büro in Osteuropa, voraussichtlich in Prag, geplant. Damit soll Osteuropa mit lokalen Vertretern vor Ort bearbeitet werden.

Gutes Ergebnis

Für das ausgezeichnete Ergebnis und die Buchführung bedankte sich der Präsident bei *Eva Fischer,* der Leiterin der Zürcher Geschäftsstelle. Präsident und Verwaltungsrat, die sich für eine weitere Amtsperiode zur Verfügung stellten, wurden in ihren Ämtern bestätigt. Als Vize-Präsident fungiert weiterhin *Beat Blumer* (Hotel Tiefenau, Zürich) und als weitere Verwaltungsratsmitglieder stehen *Carla Wallimann* (Hotel Monopol & Métropole, Luzern), Eva Fischer (Geschäftsleiterin) und *Bodo Schöps* (Grand Hotel Bellevue, Gstaad) zur Verfügung *pd/r.*

TOP-Hotels in Zahlen

Die Gruppe der «TOP-Hotels» hat 36 Mitgliedhotels in der Schweiz (gesamthaft rund 180 Betriebe vorwiegend in Deutschland und Skandinavien).
Jahresbudget 1994: Schweiz 550 000 Franken; Europa 3 Millionen Franken (Geschäftsjahr 1.9.93-31.8.94). *SR*

Hotel Claris, Barcelona

Ruhen zwischen Kunstgegenständen

Möchten Sie gerne neben einer indischen Statue aus dem 2. Jahrhundert schlafen oder lieber unter einem Bild, das Napoleons Feldzug zum Thema hat? Diese Frage wird den Gästen an der Reception des Hotel Claris in Barcelona gestellt, in welchem rund 300 Kunstwerke untergebracht sind. Wer will, kann sich auch an ägyptischer Kunst erfreuen, denn die für ein Fünf-Stern-Hotel typische Etage mit Friseur und Boutiquen wurde durch eine Museumsetage mit der bedeutendsten ägyptologischen Sammlung Spaniens ersetzt.
So aussergewöhnlich wie das Konzept dieses Etablissements, das zu den «Small Luxury Hotels of the World» gehört, ist auch sein Besitzer *Jordi Clos*. Der 43-jährige Hotelier fühlt sich durch und durch mit seiner Heimatstadt Barcelona verbunden und will deren Urbanität auch seinen Gästen vermitteln. In den insgesamt fünf Häusern der ihm gehörenden Derby-Gruppe hat er besonderen Wert auf zeitgemässes Design gelegt, gleichzeitig wurde die Einrichtung auf die jeweilige Architektur der Gebäude abgestimmt. Clos will bewusst weg von den amerikanischen Standardhotels. In Europa brauchen die Hotels seiner Meinung nach Persönlichkeit, Carisma, um sich einen treuen Kundenstamm zu erobern. Solches Carisma geht tatsächlich vom «Claris», dem Star der Derby-Gruppe aus. Fünf Jahre lang hat Clos an der Gestaltung des Hauses gearbeitet, bevor es 1991 eröffnet wurde. Vieles ist in Handarbeit entstanden, Farben und Stoffe wurden behutsam ausgewählt, die Stilmöbel und Kunstwerke hat der Hobby-Archäologe von Auktionen in der ganzen Welt zusammengetragen. Ein intim gehaltenes Kaviar-Restaurant und ein grösseres Lokal mit regionaler Küche ergänzen das Angbot. *UW*

Hotel Villa Post ,Vulpera

Touristisches Angebot ergänzt

Mit Aufwendungen von 3,3 Millionen Franken wurde die «Villa Post» in Vulpera zu einem auf hohe Ansprüche ausgerichteten Dreistern-Hotel um- und ausgebaut. Damit wurde auch der 1991 im gleichen Gebäude geschaffene Bankettsaal des «Forum Vulpera» aufgewertet.

FRANZ SPANNY

Die «Villa Post» wurde bereits 1902 gebaut. Während 60 Jahren war sie Dependance des Hotel Waldhaus. In ihr war auch während 74 Jahren das Postbüro von Vulpera untergebracht und auf dem Vorplatz wieherten bis zum Jahre 1913 die Postkutschenpferde. Als das Grand-Hotel Waldhaus im Mai 1989 einem Brandanschlag zum Opfer fiel und bis auf die Grundmauern niederbrannte, entschloss man sich sehr rasch, die Liegenschaft «Villa Post» zu sanieren, denn an einen Wiederaufbau des «Waldhaus» war allein schon aus Kostengründen nicht zu denken. Vorerst entstand ein Kongress- und Bankettsaal mit 350 Sitzplätzen und in einer zweiten Bauetappe wurde nun «ein Dreistern-Hotel mit Vierstern-Qualität» geschaffen.
Mit den komfortabel eingerichteten neun Einzel- und 16 Doppelzimmern wurden die Voraussetzungen für den Seminar- und Kongresstourismus in Vulpera verbessert. Das Hotel Villa Post mit dem integrierten Restaurant Palatin versteht sich aber auch als sinnvolle Ergänzung zu den Hotels und Restaurants der Region Scuol-Tarasp-Vulpera und als preiswerte Unterkunftsmöglichkeit für Individualgäste und Golfer, denen in Vulpera ein 9-Loch-Golfplatz zur Verfügung steht.

Das Hotel Villa Post in Vulpera willl einen Beitrag zur Schliessung der Lücke des 1989 einem Brandanschlag zum Opfer gefallenen Grand-Hotel Waldhaus liefern. *Foto: Franz Spanny*

36 Millionen investiert

Seit die Einfache Gesellschaft Clemgia-Tarasp mit dem St. Moritzer Unternehmer *Renato Testa* an der Spitze im Jahre 1984 das Feriendorf Vulpera vor dem drohenden Konkurs bewahrte, wurden in den Ausbau der Anlagen in Vulpera sowie den Kauf und die bauliche Sanierung des Parkhotel Kurhaus Tarasp, das auf Boden der Gemeinde Scuol steht, rund 36 Millionen Franken investiert. Damit wurde die Region Unterengadin in starkem Masse befruchtet und die Voraussetzungen geschaffen, dass heute Vulpera eine überdurchschnittliche Bettenauslastung aufweist.

Hotel de la Paix Lugano

Grösstes Kongresshotel im Tessin

Gänzlich frische Impulse für den Tourismus im Tessin werden durch die Neueröffnung des Vierstern-Hotels de la Paix in Lugano erwartet. Der Um- und Ausbau des altehrwürdigen Hauses soll der Tourismus- und Bankenmetropole Lugano zusätzlich das Prädikat einer Kongresstadt verleihen.

«Unsere Grundidee war eine neue Segmentierung, da die Logiernächte im Tessin rückläufig sind. Nun haben wir mit dem Umbau die Akzente auf Kongressmöglichkeiten verlagert, um Lugano als Destination interessanter zu gestalten», erklärt *Sabine Rettich,* PR- und Sales-Managerin des «de la Paix», die Situation. Realisiert wurde dies durch ein hauseigenes Kongresszentrum mit 450 Plätzen. So sei der grosse Saal «dank guter Akustik bestens für Konzerte geeignet». Die technischen Einrichtungen mit Presseraum, Simultanübersetzungskabinen und Regieraum befinden sich auf neustem Standart. In drei weiteren Räumlichkeiten findet sich Raum für weitere 150 Gäste, sodass Tagungen für insgesamt 600 Personen möglich werden. Das Bettenangebot wurde durch die Aufstockung von zwei Etagen von 80 auf 131 Zimmer erhöht. Mit seinen 270 Betten ist das 80 Mitarbeiter beschäftigende «de la Paix» nun das grösste Viersterne-Hotel im Kanton Tessin und gehört der Gruppe Golden Tulip an, die im Bereich des internationalen Kongresstourismus tätig ist.
«Das Hotel del la Paix ist das einzigste Tessiner Hotel, das mit Erfolg auf den Kongerstourismus setzen kann. Davon profitieren aber auch andere Hotels sowie das regionale Touristikgewerbe», freut sich der Direktor des Tessiner Tourismusverbandes, *Eugenio Foglia.*

Umbau: 15 bis 20 Mio. Franken

Die Besitzerfamilie *Formentini* gewährleistet trotz der Grösse des Komplexes eine familiäre Note, werden doch die Bereiche Marketing, Finanzen und Beherbergung je von einem Familienmitglied betreut. Als neuer Direktor amtet der ehemalige Vizedirektor des «Pullmann Commodore», *John Dupuy,* der im Dezember *Marco Fuchs* ablöste.
Zwischen 15 und 20 Mio. Franken habe in etwa der ganze Umbau gekostet, ist aus Familienkreisen zu hören. Finanziert seien die Investitionen über Banken, private Gelder und den Verkauf des «Commodore» ein Wohn- und Geschäftshaus wird, scheint noch nicht vollends klar zu sein.
Die Umbauarbeiten im Hotel de la Paix dauerten insgesamt ein Jahr, wovon sieben Monate lang das Hotel geschlossen werden musste. Entstanden ist das Hotel (Royal) de la Paix ursprünglich anno 1896 aus dem Umbau einer Villa. Einige Jahrzehnte wurde das Haus von der Luzerner Hotelierfamilie *Muheim* betrieben, bis es in den 70er Jahren von der Familie Formentini übernommen wurde.
WAS/VY

Hotel La Cabane

Bettmeralp erhält Vierstern-Haus

Die Hotellerie im Aletschgebiet erfährt eine Aufwertung: Franz Mattig, Gründer und langjähriger Leiter der Skischule Bettmeralp, und seine Gattin Lydia eröffneten auf die Wintersaison hin das neue Hotel-Garni La Cabane, das als erstes Vierstern-Haus der Bettmeralp klassifiziert werden soll.

GERMAN ESCHER

Der neue Betrieb in unmittelbarer Nähe des Skigebiets Bettmerhorn verfügt über fünf Suiten, vier Junior-Suiten und drei Doppelzimmer mit insgesamt 34 Betten. Damit steigt die Zahl der Hotelbetten auf der Bettmeralp auf 387. «Eine klare Aufwertung», freut sich Kurdirektor *Bernhard Stucky*. Aber auch er spricht bezüglich des Bettenangebots nach wie vor von einem krassen Missverhältnis zugunsten der der Parahotellerie mit ihren über 4 000 Betten.
«Wir wollen mit unseren Suiten vor allem Familien mit Kindern ansprechen», erklärt *Franz Mattig*. Seine Gattin *Lydia*, die ursprünglich Kindergärtnerin war und sich nun zur Hoteliere ausbilden liess, führt den Betrieb. Mattig selber sieht sich in erster Linie als Gastgeber: «Unsere Gäste sind unsere Freunde», lautet seine Philosophie, zu der auch gemeinsames Skifahren und Bergwandern gehören.
Der rustikal-gemütliche Ausbau erinnert an den österreichischen Baustil, den Mattig mit viel Komfort verbunden hat. Er selber spricht von «alpenländischem Barock». Die Suiten, die alle nach bekannten Berghütten in der Region benannt sind, zeichnen sich durch ihre sonnendurchfluteten Erker aus, welche jeweils mit einer Sitzecke ausgestattet sind. Im weiteren bietet «La Cabane» ein hoteleigenes Solarium, ein Dampfbad und ein Sanarium an.

Der sonnige Erker der «Hörnli»-Suite lädt zum Verweilen ein. Im Schrank befinden sich Minibar und TV. *Foto: zvg*

HSMAI Europa Kongress 1994

Reisegeneration der Zukunft

Jeweils im Frühling treffen sich die in der HSMAI zusammengeschlossenen Hoteliers, Verkaufs- und Marketingspezialisten zum HSMAI European Congress. Gastgeber der vom 12. bis 15. Mai 1994 erstmals in Zürich stattfindenden Tagung ist das rund 300 Mitglieder zählende HSMAI Swiss Chapter; getagt wird im Swissôtel Zürich.

Unter dem Tagungsmotto «Future Generation of Tourism» werden Perspektiven der Anbieter und Nachfrager sowie Aspekte der Umwelt und der Wirtschaftlichkeit diskutiert. Neben verschiedenen Referaten sind Workshops sowie ein attraktives Rahmenprogramm vorgesehen. Den Organisatoren unter *René Stein* ist es gelungen, hochkarätige Referenten wie *Eric B. Orkin*, Professor an der Cornell University (USA), zu verpflichten. Orkin wird über Yield-Management sprechen. Weiterer prominenter Redner ist der Walliser Kreativitätsforscher *Gottlieb Guntern*.
Offizieller Carrier des Kongress ist die Swissair. Auswärtige HSMAI-Mitglieder, die ihre Teilnahme an der Tagung mit einem anschliessenden Besuch an der European Incentive and Business Travel and Meeting Exhibition EIBTM in Genf kombinieren, gelangen in den Genuss einer 50-prozentigen Reduktion auf ihrem Flugticket. *MM*

Gastgewerbe Graubünden

Umschulung für Arbeitslose

Mit dreiwöchigen Umschulungskursen, die vom Wirteverband Graubünden in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Arbeitsamt durchgeführt werden, will man Arbeitslosen den Einstieg in eine für sie neue berufliche Tätigkeit ermöglichen. Bereits haben sichein Dutzend Interessenten angemeldet. Der erste dieser Kurse, in denen sich die Teilnehmer Grundkenntnisse für eine Tätigkeit im Gastgewerbe aneignen können, begann Ende November. Die Kurskosten in der Höhe von rund 2 400 Franken werden von der Arbeitslosenkasse übernommen, die auch einen Beitrag für die Reisekosten sowie für die Unterkunft von auswärtigen Kursteilnehmern übernimmt.
Selbst wenn sich die Hälfte der Kursteilnehmer, eigentlich rechnet man nur mit 25 bis 40 Prozent, für eine Tätigkeit im Gastgewerbe entschliesst, «so wäre das nicht mehr, als wir Tag für Tag an Arbeitsbewilligungen für ausländische Mitarbeiter im Gastgewerbe erteilen», versichert *Paul Schwendener*, Leiter des Arbeitsamtes des Kantons Graubünden. *UM*

HOT-TELL

Deutschland: 10 neue Best Western. Sechs neue Hotels im Drei- und Vier-Stern-Bereich mit ingesamt 543 Betten haben sich in den letzten zwei Monaten der Best Western Hotelgruppe angeschlossen. Es sind dies das Hotel Prinzregent, München, Hotel Villa Stokkum, Steinheim bei Hanau, Hotel Majestic, Düsseldorf, Hotel Steinsgarten, Giessen, Hotel Bel-Air, Flensburg sowie das Skan-Tours Hotel, Gifhorn. Weiter haben sich vier der sechs Hotels der Page-Gruppe mit Sitz in Ludwigshafen der internationalen Best Western Hotelgruppe angeschlossen.

*

Hotel Cresta, Savognin in Nachlassstundung. Der Hotel Cresta AG in Savognin, die ihren Zahlungsverpflichtungen gegenüber Banken und Lieferanten nicht mehr nachkommen konnte, so dass am 24. Januar 1994 das Hotel Cresta unter den Hammer kommen sollte, wurde eine Nachlassstundung von vier Monaten gewährt. Damit ist der Betrieb des 150-Betten-Hauses wenigstens während der Wintersaison 93/94 gesichert. Im Wintersportort Savognin hat man diesen Entscheid des Kreisgerichtsausschusses mit Erleichterung zur Kenntnis genommen, zumal sich der Buchungsstand für den Winter als sehr gut präsentiert.

ANSCHLAGBRETT

Feriensprachkurse für 10 – 18 Jährige

Agra Ticino bei Lugano

ITALIENISCH • FRANZÖSISCH • ENGLISCH
AUSFLÜGE • SPORT

Auskünfte / Prospekte: Frau Schmid, Höhenweg 60, CH-9000 St. Gallen
Tel. 071-27 92 91 • Fax 071-27 98 27

SPRACHKURSE WELTWEIT

Kostenlose Information und Vermittlung von 70 Sprachschulen weltweit

VARIA LINGUA PLUS
FLUHMATTWEG 10 6004 LUZERN
TEL. 041/51 50 43 FAX 041/51 55 30

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: _____

Sprachausbildung
Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
Exkursionen, Sport, Kultur
England ★ USA ★ Australien
Frankreich ★ Italien
Dokumentation/Beratung:
Annemarie Frischknecht, Isenacher 13
8712 Stäfa, Telefon (01) 926 39 58

FRANZÖSISCHKURSE IN NIZZA seit 1977

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

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

Andy Mannhart AG
Hotel & Catering Supplies

Gemüseschnitzkurse

Unter der Leitung von Herrn Wang, Küchenchef und Künstler. Daten:
17./18. Januar 1994
28./29. März 1994
Einmaliger Kompaktkurs
7. bis 11. Februar 1994
Teilnehmerzahl:
limitiert, maximal 12 Personen
Kursort:
6044 Udligenswil-Luzern
(direkt neben der Kirche)
Kosten:
Fr. 340.– für 2 Tage
(2 x 6 Std.) inklusive 2 Mittagessen
Fr. 750.– für 5 Tage
(5 x 6 Std.) inklusive 5 Mittagessen

Informationen und Anmeldung:
Andy Mannhart AG, Kirchrainstrasse 27
6044 Udligenswil-Luzern
Telefon 041 81 11 12, Fax 041 81 11 60

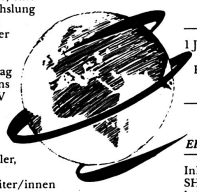
000000/329452

AKAD
AKAD AKADEMIKERGESELLSCHAFT FÜR ERWACHSENENFORTBILDUNG

Hotel-Handelsschule SHV Zürich:

Grenzüberschreitende Aussichten

Die Karriere in der Hotellerie, eine Berufslaufbahn voller Abwechslung und Aussichten, national wie international, beginnt in einer SHV-anerkannten Hotel-Handelsschule.
Die AKAD führt im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins die Hotel-Handelsschule SHV Zürich.
Die Lehrgänge sind geeignet – als Erstausbildung für Schulentlassene (Sekundar- oder Bezirksschüler, gute Realschüler) oder – als Zweitausbildung für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe (Kellner, Servicefachangestellte, Köche, Hotelfachassistentinnen usw).



SHV Schweizer Hotelier-Verein

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT DIPLOM SHV
1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS
Inhaber/innen des Diploms SHV erreichen das Eidg. Fähigkeitszeugnis für Kaufleute («KV-Abschluss») durch ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.

NÄCHSTER UNTERRICHTSBEGINN: 29. AUGUST 1994

ANMELDESCHLUSS: 5. JULI 1994

AUSKUNFT: TELEFON 01/307 33 33
Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

Hotel-Handelsschule SHV, Ganztagesschule der AKAD,
Postfach, 8050 Zürich, oder Fax 01/302 57 37.
Senden Sie mir das Unterrichtsprogramm der Hotel-Handelsschule SHV.

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

053/090

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: _____

Seriöse Vorbereitung auf die Wirtefachprüfung
Werden Sie
Gerant/Gastwirt
– ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall
– durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Fernunterricht.
Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses melden wir Sie zur entsprechenden Prüfung bei der Behörde an.
Ein Lokal unter Ihrer Führung – werden Sie Ihr eigener Chef!
Gegen Einsendung dieses Inserats und der Angabe Ihrer Adresse, Berufes, Alter sowie Telefonnummer erhalten Sie nähere Informationen.
ALFARING AG
Hotel- und Wirtefachschule
Geerenweg 2, 8048 Zürich 13

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen
denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs

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

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

Internationale Sprachschulen
Agentur Metzenbauer & Co.
14 Sprachen in 24 Ländern

Happy New Year

Telefon 028/ 24 30 00, Fax 24 34 04
Rhonesandstr. 13, CH-3900 Brig
Academia, Dr. Steinfels, EF...

Bereiten Sie sich jetzt
ohne Verdienstausfall
auf die
Wirteprüfung
vor.

Ja, das ist möglich. Dank hochentwickeltem Fernunterricht lernen Sie in Ihrer Freizeit, ohne Ihre Berufstätigkeit aufgeben zu müssen.

Und so geht's: Sie lernen zu Hause, nach Ihrem eigenen Stundenplan, ohne lange Schulwege in Kauf nehmen zu müssen. Alles, was Sie an der Wirteprüfung wissen und können müssen, haben anerkannte Fachlehrer für Sie schriftlich und leichtfasslich aufbereitet. Monatlich erhalten Sie eine Anzahl Lehrstoffeinheiten, die Sie in aller Ruhe durcharbeiten. Wir lassen Sie aber nicht allein, denn Sie schicken regelmässig Aufgabenlösungen ein, die von staatlich anerkannten Gastgewerbefachlehrern individuell korrigiert und kommentiert werden. Und sollten Sie zusätzliche Fragen zum Lehrstoff haben, dürfen Sie unsere freundlichen Dozenten jederzeit telefonisch oder schriftlich kontaktieren. Mündliche Prüfungsvorbereitungs-Veranstaltungen an einigen Samstagen am Kursende geben Ihnen dann noch den letzten Schliff.

3 weitere Vorteile unseres Fernstudiums:

1. *Sie können jetzt sofort beginnen*
2. *Sie wählen die Kursdauer selber (3, 2, 1 oder gar nur 1/2 Jahr)*
3. *Sie bezahlen pro Monatseinheit nur Fr. 198.-*

Detaillierte Informationen dazu finden Sie in unserer Kursübersicht, die wir Ihnen gerne gratis zustellen. Gleichzeitig schicken wir Ihnen die erste Monatslektion zum unverbindlichen und kostenlosen Probestudium. Bei Nichtgefallen retournieren Sie diese Hefte einfach innert 10 Tagen, und der Fall ist für Sie erledigt.

Senden Sie einfach den ausgefüllten Gutschein ein und überzeugen Sie sich selbst. Als Dank für Ihr Interesse erhalten Sie erst noch ein praktisches Geschenk, das Sie behalten dürfen, auch wenn Sie den Lehrgang nicht absolvieren.

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

Gutschein
für Gratis-Probestudium

Ja, ich interessiere mich für Ihren nebenberuflichen Vorbereitungskurs auf die Wirteprüfung. Senden Sie mir deshalb bitte gratis das umfangreiche Kursprogramm und mein Geschenk (beides darf ich auf jeden Fall behalten) sowie die instruktive 1. Monatslektion als unverbindliches und kostenloses Probestudium. Sollte ich, nach eingehender Prüfung der Unterlagen, den Kurs nicht absolvieren wollen, retourniere ich die Hefte kommentarlos innert 10 Tagen. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe Kursteilnehmer für 3 Jahre. Ich darf den Kurs auch schneller absolvieren oder vorzeitig kündigen (mit dreimonatiger Frist auf Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 198.–; ich bezahle es monatlich mit Einzahlungsschein, den Sie mir schicken.

Name _____ Vorname _____
Strasse _____ PLZ/Ort _____
Schulbildung _____ Geb.-Datum _____
Ort und Datum _____
Unterschrift _____ 7441
(bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters)
Kein Vertreterbesuch

TABLEAU NOIR

ECOLE SUISSE DE TOURISME — SCHWEIZERISCHE TOURISMUSFACHSCHULE

E S T — **S T F**

L'EST organise, en collaboration avec les associations touristiques et l'OFIAMT, des cours de perfectionnement professionnel en emploi dès janvier 1994.

Formation continue pour cadres:
- Cours préparatoire au diplôme fédéral D'EXPERT(E) EN TOURISME

Cours de perfectionnement pour employé(e)s:
- Sensibilisation à l'accueil
- Techniques de communication
- Techniques de ventes
- Connaissance du produit
- Marketing
- Langues (brochures disponibles)

Dès Frs 6.50 la leçon !

Cours destinés aux responsables et employés(es) touristiques, offices de tourisme, agences de voyages, hôtels, sociétés de remontées mécaniques, etc.

Ecole suisse de tourisme
Av. du Rothorn 2
3960 SIERRE

Tél. 027 / 55 11 15
Fax 027 / 55 49 41

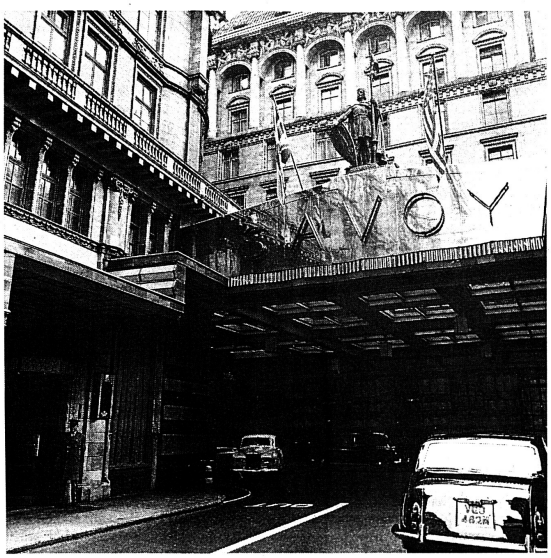
036-140258

Jobs im britischen Gastgewerbe

Chancen für Schweizer werden immer schlechter

Für Absolventen von Schweizer Hotelfachschulen sind die Chancen zur Zeit sehr gering, auf dem britischen Markt eine Arbeitsbewilligung zur Aus- oder Weiterbildung zu erhalten. Japaner und Chinesen gelangen leichter zu einer Bewilligung als Schweizer. Die Abseitsposition der Schweiz wird auch im Gastgewerbe immer stärker spürbar.

STEPHAN WEHRLE, LONDON



Das EWR-Nein erschwert Arbeitsbewilligung für Schweizer. *Foto: htr*

Das EWR-Nein des Schweizervolkes vor rund einem Jahr hat die Arbeitsmarktsituation für Schweizerinnen und Schweizer im EG-Raum erheblich verschlechtert. Insbesondere im klassischen Weiterbildungsland Grossbritannien, wo sich angehende Kaderleute auch sprachlich weiterbilden, wurde in den letzten Jahren ein massiver Rückgang von Schweizer Angestellten in der Hotellerie registriert. Die Gründe für die Reduktion von Schweizer Arbeitnehmern in Grossbritannien sind nicht nur in der Ablehnung vom EWR zu suchen. Sie hängen direkt mit der Rezession zusammen: In den vergangenen zwei Jahren haben massive Ertragsrückgänge in der britischen Hotellerie dazu geführt, dass die ehemals grosszügigen Ausbildungsbudgets rapide gekürzt wurden. Nach Angaben von *Susan Harris*, Verantwortliche für Ausbildung beim Britischen Hotelier-Verein (BHA) sind immer weniger Betriebe bereit, Arbeitsplätze für Aus- oder Weiterbildung zu schaffen. Während Interessenten aus dem EG-Raum immerhin ohne Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung in Grossbritannien arbeiten können, wird es laut Harris für Schweizer beinahe unmöglich, in der Hotellerie Fuss zu fassen.

Bewilligung ist Kostenfrage

Die vermeintliche Diskriminierung ist jedoch primär eine Kostenfrage. So bezahlt der Arbeitgeber für die ganzen Bewilligungsverfahren, für welche in der Regel ein Anwalt beigezogen wird, rund 1 700 Franken; das ganze Prozedere kann zudem bis zwölf Monate dauern. Es ist deshalb nur verständlich, dass auch britische Hotels, welche die gutausgebildeten und sprachgewandten Schweizer schätzen, nun auf den deutschen und den holländischen Markt ausweichen — und dort ehemalige EHL-Absolventen rekrutieren. Für *Werner Knechtli*, General Manager des Londoner SAS-Portman, Schweizer Bürger und Verwaltungsrat der Swiss International Hotels, kommt diese Situation einem langfristigen Imageverlust der Schweizer Hotellerie gleich: «Es ist eine entmutigende Situation, wenn bestqualifizierte Hotelfachschüler im EG-Raum kaum mehr Chancen haben, um Erfahrungen zu sammeln», sagte Knechtli gegenüber der *hotel + touristik revue*. Diese Entwicklung bleibt auch bei der SAS-Gruppe nicht ohne Folgen. Es wird nicht mehr aktiv auf dem Schweizer Markt akquiriert, wie dies noch vor wenigen Jahren der Fall war.

Auch vor EWR-Nein schwierig

Laut *Armin Lörtscher*, Schweizer Restaurateur des Londoner «St. Moritz», war die Situation in Bezug auf Arbeitsbewilligungen allerdings bereits vor der EWR-Abstimmung nicht sehr gut. Bereits früher wurden mehrere Gesuche Lörtschers abgelehnt, weil in Grossbritannien der Nachweis erbracht werden musste und muss, dass kein gleichwertiger Bewerber und keine gleichwertige Bewerberin aus dem EG-Raum gefunden werden konnte.

Schweizer sind ersetzbar

Angesichts des in den meisten Ländern gestiegenen Ausbildungsstandards dürfte es für Schweizer immer schwieriger werden den verlangten Beweis zu erbringen. Auch im legendären Dorchester Hotel, dessen guter Ruf im Gastrobereich von Schweizern wie *Eugène Käufeler, Anton Mosimann* und *Willi Elsener* geprägt wurde, findet man heute mit Ausnahme des letztgenannten keine Schweizer mehr. «Der Aufwand für einen Schweizer ist unverhältnismässig, besonders da innert kurzer Frist ebenfalls ein geeigneter Kandidat aus einem EG-Land rekrutiert werden kann», sagt Elsener überzeugt.

Bessere Chancen für Japaner

Die Tatsache, dass die Bewilligungspraxis auf Initiative der BHA vor zwei Jahren von der britischen Einwanderungsbehörde vereinfacht wurde, dürfte den Schweizern wenig bis nichts nützen. Die neue Regelung sieht vor, dass für Betriebe mit aussergewöhnlichen Konzepten, beispielsweise ein japanisches Restaurant, Arbeitsbewilligungen für Kandidaten ausserhalb des EG-Raumes erteilt werden können. Dies bedeutet, dass die Chancen auf dem britischen Markt für Japaner oder Chinesen als erheblich besser eingestuft werden können als diejenigen der Schweizer. Nicht eben optimistisch gibt man sich in der Schweizer Botschaft in London: «Die EWR-Abstimmung hat der Schweiz zweifellos geschadet», glaubt Handelsattaché *Joseph Koch*. «Wir haben zudem festgestellt, dass das bilaterale Stagiaire-Abkommen zwischen Grossbritannien und der Schweiz nicht mehr so konziliant gehandhabt wird wir früher», sagt der Schweizer Diplomat. Nach der ablehnenden EWR-Abstimmung ist die Vereinbarung zum Austausch von Auszubildenden, die nicht auf einer gesetzlichen Grundlage beruht, praktisch gegenstandslos geworden.

Chancen – dank Abkommen GB-Schweiz

Trotz erheblichen Schwierigkeiten ist es dennoch nicht unmöglich, als Schweizer in der britischen Hotellerie arbeiten zu können. So besteht zum Beispiel nach wie vor ein bilaterales Abkommen zwischen Grossbritannien und der Schweiz, das die gegenseitige Aufnahme von Stagiaires vorsieht. Die hohen Kosten von rund 750 Pfund (rund 1 700 Franken) reduzieren sich auf rund 575 Franken, wenn der entsprechende Betrieb Mitglied der British Hospitality Association (BHA), des britischen Hotelier-Vereins ist. BHA offeriert dafür die Übernahme sämtlicher Kosten für die Arbeitsbewilligung von Bürgern ausserhalb des EG-Raums. Die Chancen für Schweizer sind intakt, wenn der Betrieb diese Kosten übernimmt, den notwendigen Nachweis erbringen kann und das Stage innerhalb des Training&Work Experience Scheme der BHA als Weiterbildung deklariert werden kann.
Weitere Informationen : BHA, Susan Harris, 40 Duke Street, London W1M 6HR, Tel. 0044 71 499 6641. *SW*

McDonald's

Expansionskurs mit McDrive

Auf seinem Expansionszug quer durch die Schweiz hat der amerikanische Fast-Food-Multi McDonald's jetzt auch Chur und Brig erreicht. An diesen ausserordentlich gut frequentierten Verkehrsorten entstanden zwei McDrives. Einheimische und Feriengäste geniessen amerikanische Lebensart.

Bisher betrieb die amerikanische Fast Food-Kette einzig am Schweizer Hauptsitz in Crissier und in Yverdon einen Schnellimbiss mit einem Ausgabeschalter für Automobilisten, einen sogenannten McDrive. Parkplatzprobleme in der Innenstadt, aber auch die Marketingstrategie, eine ganze Region und die Durchreisenden anzusprechen, bewogen McDonald's in Chur und Brig, an der Peripherie der verkehrsgünstigen Standorte ein auf die Automobilisten ausgerichtetes Fast-Food-Restaurant zu eröffnen.
1993 hat McDonald's in der Schweiz insgesamt fünf neue Restaurants eröffnet und rund 400 neue Teil- und Vollzeitstellen geschaffen, wie Marketingchef *Christoph Richterich* gegenüber der *hotel + touristik revue* erklärte. Die neuste Eröffnung fand in Interlaken zum Jahresende statt. Dort entstand ein normales McDonalds in der Innenstadt.

Ein halbes Dutzend geplant

Auch im nächsten Jahr will der Fast-Food-Riese seine Expansionspolitik fortsetzen. Geplant ist die Eröffnung von rund einem halben Dutzend McDonald's, die weitere 650 Personen beschäftigen werden.
Untergebracht ist das erste McDonald's der «Ferienecke der Schweiz» im Untergeschoss des seiner Vollendung entgegengehenden Hotel Pyramide, das im kommenden Frühjahr eröffnet und von der Ibis-Gruppe betrieben wird.
Das Restaurant bietet 174 Personen Platz, auf der Terrasse stehen weitere 58 Plätze zur Verfügung. Eine Spielecke mit Karussel und ein Kinderspielhaus auf der Terrasse erwarten die jüngsten Gäste. Zudem bietet das Restaurant einen einmaligen Anziehungspunkt: Den 250 Kilogramm schweren Bergkristall. Deswegen meint Franchisenehmer und Geschäftsführer *Ernst Gurzler,* das Chur das «weltschönste» McDonalds Familienrestaurant hat.

70 neue Arbeitsplätze

Rund 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kümmern sich im Voll- oder Teileinsatz um das Wohl der Gäste. In Zeiten der Rezession 70 neue Arbeitsplätze zu schaffen, ist auch eine beachtliche Leistung. Die Zutaten, aus denen ein Big Mac, Pommes oder Chicken Nuggets hergestellt werden, stammen zu einem grossen Teil aus inländischer Produktion und werden «von ausgewählten Partnern der Schweizer Landwirtschaft und der Lebensmittelindustrie» geliefert, wie McDonald's in seiner Werbung ausdrücklich betont.
Allerdings werden Bündner Bauern, Bäcker, Metzger oder Gemüseproduzenten als Lieferanten nicht berücksichtigt. Aus logistischen Gründen, heisst es bei McDonald's... *GER/FS*

Canadian Pacific Hotels

Luxushotels speisen Bedürftige

Mit einer bislang beispiellosen Aktion setzen sich die Canadian Pacific Hotels & Resorts für Obdachlose und hilfsbedürftige Menschen in Kanada ein, «denn es macht keinen Sinn Essen wegzuwerfen, wenn es Menschen gibt, die hungern».

Als Reaktion auf die wachsende soziale Not verschenken die kanadischen Luxushotels im ganzen Land unberührte Speisen, die nicht verwendet worden sind. «Es macht keinen Sinn, Essen wegzuwerfen, wenn es Menschen in unseren Städten gibt, die hungern», begründet *Ann Checkley*, Sprecherin der grössten kanadischen Hotelgruppe, das Engagement von Canadian Pacific Hotels & Resorts.
Als die Initiative «Second Harvest» 1985 ins Leben gerufen wurde, gehörte das «Royal York Hotel» in Toronto zu den ersten Spendern. Heute hat sich die Zusammenarbeit längst etabliert: Monatlich verschenkt das Luxushotel im Herzen der kanadischen Wirtschaftsmetropole über 1 000 Kilogramm zubereiteter Mahlzeiten über «Second Harvest» an Bedürftige. Auch in der kanadischen Hauptstadt Ottawa haben sich die Canadian Pacific Hotels & Resorts mit ihrem «Chateau Laurier» an die Spitze der Bewegung gesetzt, um Speisen an Bedürftige weiterzuleiten. Mit einem neuen Kühllastwagen werden die für grosse Buffets zubereiteten und letztlich nicht verwendeten Speisen an die Hilfsorganisationen ausgeliefert.
In Vancouver beteiligen sich die ebenfalls zur Gruppe der Canadian Pacific Hotels & Resorts gehörenden Luxushotels Waterfront Centre Hotel und Hotel Vancouver an den Aktionen für hilfsbedürftige Mitbürger; in Victoria sammelt das zur Gruppe der weltberühmten Eisenbahnhotels gehörende altehrwürdige Empress Hotel Speisen.

Not im eigenen Land lindern

«Wir hoffen, dass andere Hotels unserem Beispiel folgen, wenn sie hören, dass weltbekannte Hotels unberührte Speisen sammeln und anschliessend verschenken», fügte Ann Checkley hinzu. «Wir können unsere Augen nicht vor der Tatsache verschliessen, dass auch in unserem Land Menschen Not leiden und hungern. Solange sich diese Situation nicht ändert, solange werden wir mit unseren Bemühungen fortfahren, einen Beitrag zur Linderung der Not zu leisten», erklärte die Pressesprecherin und Umweltbeauftragte von Canadian Pacific Hotels & Resorts.
Die Canadian Pacific Hotels Corporation (CPHC) ist die grösste kanadische Hotelkette mit 28 000 Betten. 27 Hotels liegen in Kanada, teils in exklusiven Nationalparks, 57 weitere Hotels werden in den USA gemanagt. Unteranderem ist die CPHC für ihre berühmten Eisenbahnhotels bekannt.
Je nach Ferien- oder Kongress-Saison balaciert das Gästesegment zwischen Geschäfts- und Ferienreisenden. Die CPHC ist die Muttergesellschaft der Canadian Pacific Hotels & Resorts von Dupletree und Dubletree Club. *ThW*

MIXED-PICKLES

Erste Iglu-Bar in Flims

Bei der Talstation der Bergbahnen Flims wurde der erste Iglu der Schweiz eröffnet. Es handelt sich dabei um eine den Eskimobehausungen nachgeahmte gläserne Iglu-Bar mit einem Durchmesser von zehn und einer Höhe von fünf Metern. Hier kann man einen Glühwein schlürfen, mit einem gespritzten Weissen auf einen schönen Skitag anstossen und sich einen Schlummertrunk genehmigen. Die Flimser Iglu-Bar mit ihren 56 Sitz- und jeder Menge Stehplätzen ist nämlich von 8 bis 24 Uhr geöffnet. Man kann sich in diesem von den Bergbahnen Flims betriebenen Iglu aber auch vor dem Verhungern retten, dank diverser Snacks. *FS*

Cave Waldhaus am See in St.Moritz eröffnet

Claudio Bernasconi, initiativer Waldhaus-Hotelier im Oberengadiner Hauptort, hat sich einen Herzenswunsch erfüllt und nach Überwindung mannigfacher Schwierigkeiten seinen Cave Waldhaus am See eröffnet. Mehr als 37 000 Flaschen mit über tausend Weinsorten sind dort gelagert und computerisiert. Der älteste Wein stammt aus dem Jahre 1895, der teuerste ist ein Mouton Rothschild 1946. Der Cave Waldhaus am See steht Samstags auch dem Publikum offen, das sich von Claudio Bernasconi, der in Wädenswil das Weinhandelsdiplom erworben hat, fachkundig beraten lassen kann. *FS*

Globus verkauft Bistretto

Die Warenhausgruppe Globus verkauft per 1.März 1994 ihre fünf zum Konzernbereich Gastronomie (Umsatz 1992: 18 Millionen Franken) gehörenden Bistretto-Selbstbedienungsrestaurants. Die Betriebe in Basel, Bern, Luzern und Zürich werden von *André Meutier*, Mehrheitsaktionär der Richterswiler Nelson-Gruppen (20 Pubs in der Deutschschweiz) übernommen. Die Bistretto-Betriebe konnten den Umsatz im letzten Jahr knapp halten. Als zukunftsträchtiges Konzept haben sich inzwischen die von Globus initiierten Movie-Restaurants erwiesen, in denen mexikanische und amerikanische Speisen angeboten werden. *r.*

Zum Abschied: Eishockeymatch

Nach 18 Jahren nimmt *Otti Baeriswyl* als Chef des Hotel Basel Abschied: Zusammen mit seinem Nachfolger *Raeto Steiger* hat Baeriswyl ein Abschiedsprogramm vom 7. bis 29. Januar zusammengestellt. Neben Essen mit persönlichen Gästen und Musik findet als Höhepunkt ein Benefiz-Eishockeymatch zwischen den «Old Stars Club 59» und den «Hotel Basel Ice Birds» am 22. Januar auf der Basler Kunsteisbahn statt. *IA*

Ein Aufsteiger des Jahres

An der Personal-Weihnachtsfeier in der Brasserie Baselstab Mövenpick in Basel gab Teamcoach *Thomas Stohr* seinen Abschied. Goldig waren die Zeiten von Stohr im «Baselstab»: Innerhalb von zwei Jahren steigerte der dynamische Zürcher den Umsatz im einstigen Mövenpick-Problemlokal um nicht weniger als eine Million Franken. Unter dem Motto «Alle sind Gastgeber» ging Stohr, der immer wieder allerlei spinnige Aktionen durchführte, vorbildlich voran und half tatkräftig im Service mit. Talente bleiben in einem Konzern nicht lange unentdeckt: Kein Wunder also, dass Stohr ab 1994 neu als District Manager Nord der Mövenpick Gastronomie Schweiz wirkt. Sein bisheriger Stellvertreter *Lorenz Meier* wird neuer Teamcoach im «Baselstab». *IA*

Rest-Bar Satteltasche: Heiss – Wild – Rassig

In Lenzburg ist die Rest-Bar «Satteltasche» eröffnet worden. Das Restaurant mit 60 Sitz- und Stehplätzen, sowie einer Sommerterrasse, hat sich als Leitsatz «Heiss - Wild - Rassig» gegeben, Diese Stichworte werden durch Farben in der Inneneinrichtung und durch bestimmte Gerichte auf der Speisekarte wiederholt. Die Speise- und Getränkekarte lehnt sich stark am Gastro-Trend Mexiko an. So werden neben verschiedenen Flaschenbieren und den typischen Margerithas vorallem auch mexikanische Weine ausgeschenkt. *RSCH*

Gemüse und Früchte

Renaissance für nostalgische Sorten

Trotz Unwetterschäden im vergangenen Jahr, sind die Lagerbestände an einheimischen Gemüsen und Früchten erfreulich gross und vielseitig. Die Preise entsprechen im Schnitt jenen vom Januar 1993. Aktuell ist alles Traditionelle. Spezialitäten der Saison sind die Nostalgischen.

HEDWIG SCHAFFER

Immer mehr Gourmets verpflegen sich gesundheitsbewusst. Zunehmend mehr Gäste prüfen mit kritischem Blick das Angebot an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen auf der Menukarte. Gesunde Kost avanciert so zum Verkaufsargument Nummer eins. In der kalten Jahreszeit eine problematische Herausforderung für die Küchenbrigade?

Jürg Lüthi, Leiter der Schweizerischen Zentralstelle für Gemüsebau (SZG) winkt beruhigend ab: «Überhaupt kein Problem, mit dem aktuellen Sortiment Gehaltvolles und Farbiges auf die Teller zu zaubern. Allerdings kommt es dabei auf die schonungsvolle Zubereitung an. Und der Anteil an Rohkost sollte reichlich sein.»

Die Robusten sind in

Indessen findet Lüthi Kopfsalat in den Wintermonaten vollkommen überflüssig, da dieser hohe Nitratwerte aufweist, wenn der Salat aus dem Gewächshaus stammt. Die Liste der robusten, klassischen Lagergemüse kann sich dagegen sehen lassen: Zwiebeln und Karotten (zurzeit in Hülle und Fülle vorhanden), Randen, Rot- und Weisskabis, Knollensellerie und der schwere Wirz (landläufig als Kohl bekannt) sind dank den heutigen, optimalen Lagerbedingungen bis weit in den Frühling hinein praktisch in erntefrischer Qualität erhältlich. Insbesondere Zwiebeln sind zur Zeit günstig im Angebot. *Hanspeter Kocher*, Leiter der Zentralstelle für Gemüsebau der Landwirtschaftlichen Schule Ins, weiss, wieso die Zwiebel im Überfluss gezogen wird: «Zwiebelkulturen sind im Anbau problemlos, und es kann mit der Maschine geerntet werden.»

Wie zu Grossmutters Zeiten

Alte und uralte Gemüse wie Chouraven, Bodenkohlrabi, Herbstrüben (Räben), die gelben Pfälzerrübli, Schwarzwurzeln und Topinambur tragen wieder vermehrt zur Bereicherung der Hotelküche bei. Der fantasiebegabte Koch tut gut daran, alte Rezepte auszugraben und diese - wenn nötig der neuzeitlichen Küche anzupassen. Mit Überliefertem lässt sich zudem auch Neues erfinden. Die wachsende, dem Nostalgischen zugetane Gästeschar zeigt vermehrt Interesse an vergessenen Gemüse.

«Zapfen» aus der Schweiz

Chicoree Witloof (Endivie, Brüsseler) - kein Lagergemüse, doch in dunklen, klimatisierten Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit zum zweiten Austrieb gebracht - wird etwa zu einem Fünftel des Inlandbedarfs in der Schweiz gezogen und geerntet. Wer Wert auf einheimische Produktion legt, kann sich bei seinem Grosshändler nach der Herkunft der bleichen Zapfen erkundigen. Für den nur begrenzt lagerfähigen Chinakohl aus Schweizer Anbau sind die Tage jetzt gezählt - im Februar beginnt er zu welken. Was dann auf den Markt kommt, wird aus Frankreich und Italien importiert.

Ein feiner Salat, auf den sich der Speiseplan hundertprozentig verlassen kann, ist die Kresse. Sie gedeiht an geschützten Orten - in Gewächshäuser oder Tunnels. Die Lauchsorten werden im Winter durch Importe ergänzt. Gleiches gilt für die Gewächshäuserprodukte Nüssler und Radieschen sowie für den seit wenigen Jahren auch in der Schweiz angebauten Portulak. Rosenkohl ist nicht lagerfähig, weshalb er ab Januar aus Holland und Belgien importiert wird. Schnittlauch und anderes, kleines Zugemüse dagegen, ist auch jetzt aus Schweizer Treibereien erhältlich.

Der Kraussalat (so nitratgefährdet wie der Kopfsalat) ist im Januar rar. Eisbergsalat gelangt, weil transportfähig, aus Spanien und den USA in Schweizer Küchen. Hierzulande wird die französische Eisbergsorte Batavia in dieser Jahreszeit nicht gezogen.

Moderate Preise

Zur Preisentwicklung der Schweizer Lagergemüse befragt, sind sich Lüthi und Kocher einig: Der Zwiebelpreis ist im Keller - alle andern Gemüse sind im Schnitt nicht teurer als im vergangenen Jahr. Kohlarten sind sogar etwas günstiger zu haben als im Januar 1993. Die Frostschäden und Überschwemmungen des vergangenen Jahres haben sich nicht preistreibend ausgewirkt.

Auf der Verliererseite sind allerdings die Produzenten: Zufolge der Ausfälle auf den Feldern haben sie weniger verdient. Wo die Schweizer Ware durch Import verbilligende Mischpreise gelten, können sich Schwankungen ergeben, wenn die Transportkosten (zum Beispiel zufolge von Vereisung und Schneefall) steigen.

Obst- und Gemüse-Tips von Spezialisten

- Kopfsalat wird im Winter mit hohen Nitratgehalt assoziiert. Erscheint er trotzdem auf der Menukarte, ist Information der Gäste angesagt.
- Gemüse nach Grossmutterart erlebt eine Renaissance. Gleichzeitig ist leichte Kost beliebt. Kompromisse in der Zubereitung drängen sich auf.
- Es lebe das Fax-Zeitalter. Regen Sie Ihre Gemüse- und Früchtelieferanten an, Sie per Fax über die interessantesten Angebote auf dem Laufenden zu halten.
- Sellerie, Karotten und Rotkabis sind auch in geraffelter Form erhältlich. Damit spart die Küchenbrigade Zeit.
- Mit Schwarzwurzeln muss sich niemand die Hände schmutzig machen. Nach zweiminütigem Sieden lässt sich die Haut mühelos abziehen.
- Neue Ideen für die Zubereitung von Früchten gesucht? Beim Schweizerischen Obstverband, Zug, (Tel. 042 21 27 12) sind Rezeptbroschüren erhältlich. *HS*

In «kontrollierter Atmosphäre» gelagert, halten sich die Äpfel in Bestform. *Foto: Express*

Kohl, Sellerie und Rüben gehören in die Winterküche. *Foto: htr*

Kein Mangel an Äpfeln und Birnen

Christian Hildbrand, Pressesprecher des Schweizerischen Obstverbandes, Zug, bezeichnet den Januar als Monat des klassischen Tafelkernobstes. Zwar sind die Frühsorten längst vom Tisch, und von den nur kurze Zeit lagerbaren Herbstsorten sind noch Elstar und Spartem erhältlich. Doch die Lagersorten bleiben in der sogenannten kontrollierten Athmosphäre der erstklassigen Lagerräume garantiert noch bis Ende des kommenden Frühlings in Bestform.

Jonathan, Boskop, Jonagold, Golden Delicious, Gloster, Idared, Glockenäpfel, Maigold, Gala und Kanada Reinetten heissen die Renner der Saison. Für Kuchen und Kompott am besten geeignet sind jene Sorten, die, wie zum Beispiel der Boskop, das günstigste Säure-Zucker-Verhältnis aufweisen. Die klassischen Birnensorten tragen die Namen Gute Luise und Conference. Erhältlich ist zur Zeit zudem unter anderem die Sorte Kaiser Alexander (Beuret Bosc). Die Tafeläpfel wurden (vor allem am Genfersee und am Bodensee) stark verhagelt, weshalb die Lagerbestände eher kleiner sind als vor einem Jahr. Doch laut Hildbrand verhindert das Preissbildungssystem markante Preisaufschläge beim Endverbraucher. Dennoch dürften die Preise leicht höher sein als im letzten Winter.

Was die Birnen betrifft, hat sich ein Rekord-Lagerbestand gebildet. Die Birnenpreise sind deshalb leicht tiefer als im Vorjahr. *Erwin Baumann*, Werkführer Landwirtschaft bei der Landwirtschaftlichen Schule Ins, verspricht eine sehr gute Qualität. Hauptsächlich im Bassin Lémanique, aber auch in den Kantonen Zürich, Luzern und Tessin werden Kiwis gezogen.

Zurzeit ist laut Hildbrand wegen den Importen aus Neuseeland schwer abzusehen, wie sich der Kiwipreis entwickeln wird. Vermutlich werde sich die Schweizer Produktion in Zukunft zurückbilden, weil die Weltproduktion stark im Zunehmen begriffen ist. *HS*

LES(E)BAR

Von Avocado-Dip bis Zürihegel-Rösti

140 Rezepte für währschafte bis trendige Gerichte und mit passenden alkoholfreien Getränken bietet das Gasta-Jubiläums-Kochbuch. Die Autorinnen *Barbara Erb* und *Barbara Eisl-Rothenhäusler* inspirierten sich an den Kreationen der Gasta-Betriebe und präsentieren sie zu 30 Themen gebündelt rund ums Jahr, vom Neujahrsbrunch bis zum Silvester-Partybuffet. Besondere Akzente setzen einfache, schweizerische, vegetarische und vollwertige Gerichte. Die Rezeptesammlung ist als praktisches Ringbuch aufgemacht. *EM*

«Vergnügliches Essen & Trinken ohne Alkohol», Rothenhäusler-Verlag, Stäfa, Preis 34 Franken.

Wenn Gäste sich nicht zu benehmen wissen

Was macht ein Gastronom, der sich mit Gästen konfrontiert sieht, deren Benehmen zu wünschen lässt? Statt sich zu ärgern, sollte er das Büchlein «Tips - Gutes Benehmen im Restaurant» zur Hand haben, um dieses Benimmheft ungehobelten Gästen auf den Tisch zu legen und doch wenigstens zum Abschied mit auf den Weg zu geben, als «Wink mit dem Zaunpfahl»... Das Büchlein geht natürlich den umgekehrten Weg und hilft - nach Stichworten geordnet - dem Ungelenkten galant auf die Benimmspur. *GU*

Gina Popp: Tips - Gutes Benehmen im Restaurant. 64 Seiten, Fr. 10.10. Verlag Gräfe und Unzer, ISBN 3-7742-1665-7.

Geniessen Sie mit!

Das neue Ernährungsprogramm des SV-Service auf ovo-lacto-vegetabiler Basis ist in einem handlichen Ordner übersichtlich vorgestellt. Der Theorieteil umfasst nebst dem Konzept, welches grundsätzliche Überlegungen enthält, auch Saisonkalender für Gemüse, zweiwöchige Menupläne für Frühling, Sommer, Herbst und Winter, Planungs- und Einkaufshilfen, sowie Hinweise, was beim Kochen zu beachten ist.

Hauptteil: Über 100 Rezepte, ausgetestet und erprobt für die Grossküche, von Apfelchutney bis zu Zucchetti-Kartoffel-Gratin. *r.*

«Ernährung 2000plus vegetarisch-kulinarisch», Ringordner, 180 Seiten, Fr. 145.-, erhältlich beim SV-Service, 8032Zürich.

SCHLEMMERWOCHEN

23.11. – 09.01.	*Theaterabend*	Carlton Elite, Zürich
03.01. – 11.01.	*Russische Woche*	La Riva, Lenzerheide
05.01. – 11.01.	*Spaghettifestival*	Rest. Burgwies, Zürich
15.12. – 13.01.	*Alte russische Küche*	St. Gotthard, Zürich
12.01. – 14.01.	*Metzgete*	Rest. Burgwies, Zürich
07.01. – 14.01.	*Russische Woche*	Jakobshorn, Davos
11.01. – 30.01.	*Hot Curry*	Aarauerhof, Aarau
10.12. – 30.01.	*Kaviarwochen*	Hotel Euler, Basel
06.01. – 31.01.	*Wiener Wochen*	Bahnhof Buffet, Basel
17.01. – 31.01.	*Spaghettifestival*	Rest. Burgwies, Zürich
07.01. – 05.02.	*Viva Italia*	Hotel Sonne, Schwarzenburg
18.01. – 05.02.	*Ran an den Käse*	Bären, Wohlen
28.01. – 06.02.	*Gourmet Festival*	St. Moritz
12.02. – 27.02.	*Grüsse aus Norwegen*	Hotel Sonne, Schwarzenburg
06.01. – 15.03.	*Festa dell'aglio*	Ristorante Centro, Luzern
06.01. – 15.03.	*Hexenküche*	Wirtschaft Schönegg, Wädenswil
06.01. – 15.03.	*Knobliwochen*	Rest. Rosengarten, Zollikerberg
21.12. – 20.03.	*Winterliche Gaumenfreuden*	Hotel Schweizerhof, Wetzikon
10.03. – 27.03.	*Beflügelt*	Hotel Sonne, Schwarzenburg

HOWEG

Spargelspitzen medium 1/3 Ds **1.58***

Sweet Corn 3/1 Ds **5.95***

FOOD

Erdnussöl z.B.
- Erdnussöl Kanne l **4.69***
- Erdnussöl Clapbox® à 20 l l **4.66***
- Erdnussöl Clapbox® à 10 l l **4.78***

Frito 2000 Gold, Universalöl l **4.49***

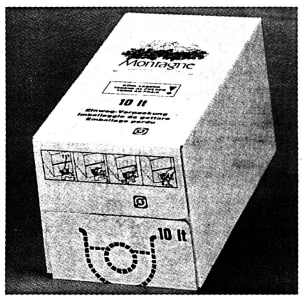
Produkte für Pizza z.B.
- Pizza-Tomaten Due fagiani 5/1 Ds **6.75***
- Pizzamehl-Spezial kg **1.89***

Kaffeerahmbecher Ct à 200 Po **15.95***

Zuckerbeutel Fremdreklame Ct **9.95***

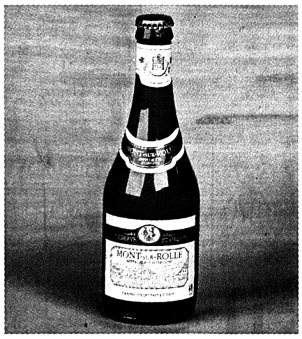
CAVE

Hitchcock Orangensaft 100 cl **1.79***



Vinobox z.B.
- Montagne 100 cl **1.99****
- Vin blanc suisse 100 cl **2.50****
- Merlot del Piave DOC secco 100 cl **2.95****

Granador Orangennektar 100 cl **–.89***



Mont sur Rolle POT 50 cl **3.95****

Wein des Monats

Cabernet Sauvignon
Australien Gallery 90
TOP 50 50 cl ~~5.50~~
4.85**

Cabernet Sauvignon
Australien Gallery 90
75 cl ~~8.50~~
7.50**

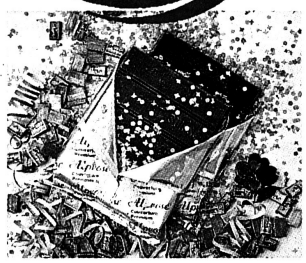
TOP 50 z.B.
- Rosso Toscana Valcante 1991 50 cl **2.95****
- Latinos Vino tinto de Mendoza-Maipù 1989 50 cl **2.90****
- Fendant Molignon Songes du Valais 1992 50 cl **3.75****

Diverse Biere z.B.
- Tsingtao, China 35,5 cl **1.19***
- Corona Extra, Mexiko 35 cl **1.85***

NON-FOOD

Tela z.B.
- Hakle Recycling, Compact 2-lagig Sa **26.90****
- Hakle Flair, Tissue 2-lagig, weiss Sa **26.50****
- Hakle Recycling, 3-lagig Sa **25.90****

SUPER hit



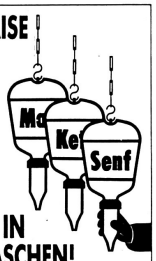
Alprose Chocolat Suisse z.B.
- Napolitains kg **13.90***
- Couverture dunkel kg **8.90***
- Couverture hell kg **9.20***

Angebot gültig für Bestellungen bis 31.1.94

HOWEG

2540 Grenchen
Telefon 065 51 21 51
Fax 065 52 99 09

MAYONNAISE KETCHUP SENF



Nie mehr pumpen!

JETZT NEU IN HÄNGEFLASCHEN!

leicht und sauber zu dosieren – ohne Verlust!

Bezugsquelle:
TRADIMO AG, 3800 INTERLAKEN
Tel. 036 22 22 40 / Fax 036 22 02 40

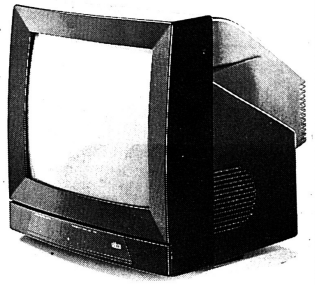
HOTELZIMMER RADIO - TV

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

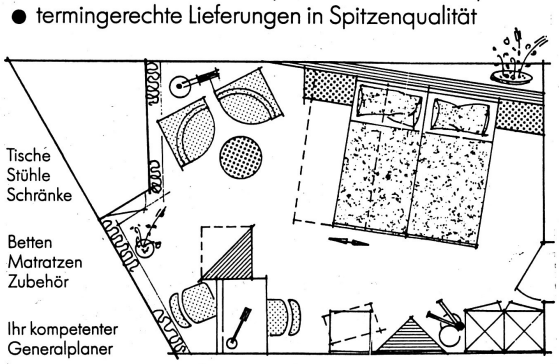


SELECO – PHILIPS – GRUNDIG – BLAUPUNKT – NOKIA

51895/197467

Zeitgemässe Hotelmöblierung

● fantasievoll ● unkompliziert ● kostensparend
● termingerechte Lieferungen in Spitzenqualität



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

NEU NEU
ALPENBIER
Spezial
das Spezialbier der Alpeninitiative

INIZIATIVA DA LAS ALPS

Erhältlich via Getränkehandel oder Brauerei Rosengarten, Einsiedeln.

Gratis Tischsets:

Iniziativa da las Alps, C.P. 18, 6986 Novaggio
Für eine zukunftsweisende Verkehrspolitik:

JA am 20. Februar 1994

60724/374350

Garantiert
wirksame, wissenschaftliche Schädlingsbekämpfung seit 60 Jahren

Rentokil
in über 40 Ländern, weltweit

ZH	01 750 25 50	TI/GR	092 25 26 18
BS	061 301 77 11	SO	062 61 44 01
BE	031 941 01 40	VD	021 617 77 67
FR	037 23 27 23	GE	022 755 49 55

V.I.A.N.D.E. 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 3.-14.1.1994

Rindsnierstück frisch Import		Fr.	36.80/kg
Rindsentrecôte US 180		Fr.	44.80/kg
frisch, ohne Bein	ab 5 Stück	Fr.	42.80/kg
Der absolute Hit:			
Schweinsvoressen		Fr.	10.80/kg
1 kg, VAC	ab 20 kg	Fr.	10.40/kg
	ab 50 kg	Fr.	9.90/kg
Schweins-Koteletten 130/150/180 g		Fr.	11.90/kg
geschnitten, TK, Karton zu 30 Stück			
Herrlich zum Braten à la minute, zubereitet im Ofen oder auf dem Grill			
Bauernbratwurst 120 g	AKTION	Fr.	9.00/Bt
Beutel zu 6 Stück, VAC	ab 5 Beutel	Fr.	8.40/Bt
Bauernbratwurst 150 g	AKTION	Fr.	10.80/Bt
Beutel zu 6 Stück, VAC	ab 5 Beutel	Fr.	10.20/Bt
Gastro-Schinken ohne Schwarte	AKTION	Fr.	12.40/kg
ca. 4,5 kg, VAC, mager	ab 10 kg	Fr.	11.90/kg
Die Wochenhits aus dem «La Toque»-Sortiment			
Roastbeef «La Toque» Beutel zu 1-1,5 kg		Fr.	41.80/kg
Passend für Ihre Roastbeef-Teller und Kalten Buffets; fixfertig, nur noch aus dem Beutel nehmen und aufschneiden!			
Älpler-Magronen «La Toque»		Fr.	5.40/Po
Beutel zu ca. 400 g = 1 Portion			
Rinds-Sauerbraten in Rotweinsauce «La Toque»		Fr.	29.80/kg
geschnitten, Beutel zu ca. 210 g = 1 Portion		Fr.	4.80/Po
Hirsch-Haxen 110-130 g/Stück	AKTION	Fr.	9.80/kg
ca. 50 Stück/Karton = ca. 6 kg, TK			
Hirschbraten 1a		Fr.	13.90/kg
1-1,2 kg/Stück, Karton zu 7-8 kg			
Petersfisch NZ, 75-125 g / 125-175 g		Fr.	9.90/kg
Lagen gefroren, Karton zu 10 kg	ab 60 kg	Fr.	9.40/kg
Pouletschenkel ganz, 180-200 / 210-230 / 250-270 g		Fr.	6.20/kg
Karton à 10-15 kg, TK	ab 4 Ka	Fr.	5.70/kg
	ab 10 Ka	Fr.	4.90/kg
Trutenschnitzel Conti, 120 g	AKTION	Fr.	10.90/kg
TK, Karton zu 5 kg	ab 60 kg	Fr.	9.90/kg
Trutenschnitzel Conti, 100 g	AKTION	Fr.	10.90/kg
TK, Karton zu 5 kg	ab 60 kg	Fr.	9.90/kg
Immer beliebt: Teigwaren			
Tortelloni mit Fleisch	AKTION	Fr.	9.80/kg
Karton zu 5 kg, TK	ab 4 Ka	Fr.	8.80/kg
Tortelloni mit Spinat/Ricotta	AKTION	Fr.	9.80/kg
Karton zu 5 kg, TK	ab 4 Ka	Fr.	8.80/kg

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

Voeux

AEHEH

Le Comité de l'AEEH adresse à tous les Anciens, du plus proche au plus lointain, ses vœux chaleureux de santé, bonheur et prospérité pour l'année nouvelle.

Glückwünsche

Das Komitee der Ehemaligen der Hotelfachschule Lausanne wünscht seinen nah- und weitentfernten Mitgliedern zum Jahreswechsel Gesundheit, Glück und Wohlergehen.

61084/18627

INTERGASTRA 94
17. Internationale Fachausstellung für das Hotel-, Gaststättengewerbe und Konditorenhandwerk

PARTNERLAND ITALIEN

ALLES ANDERE ALS ALLTAG - IST UNSERE GASTRONOMIE.

Sie steht für Freude, für Kommunikation, für Leben und Geniessen. Gastronomie lebt vom Wandel, von der Innovation, von Ideen. Dafür ist die INTERGASTRA eine Infobörse. Über 600 Aussteller zeigen ein lückenloses, internationales Programm: Speisen und Getränke, Technik und Einrichtung, Verwaltungsbedarf und Dienstleistungen. Dazu ein grosses fachliches Rahmenprogramm und viele Aktivitäten des Partnerlandes Italien.

Informationen: Handelskammer Deutschland-Schweiz, Talacker 41, 8001 Zürich, Telefon 01-2213702, Fax 01-2213766

STUTTGART 19.-24.2.1994

Messe Stuttgart INTERNATIONAL

Reinigung

In den Hotels wird zuviel Geld verputzt

Durchschnittlich fünf Prozent des Hotel-Gebäudewerts gehen pro Jahr fürs Putzen drauf. Über 80 Prozent davon sind Personalkosten. Ideal wäre, schon beim Neu- oder Umbau auf die einfache Reinigung zu achten und so langfristig Geld zu sparen. Aber ist bei vielen Hoteliers «Ästhetik pur» Trumpf.

PIETER POLDERVAART

Die Rechnung frappiert: Bei einem angenommenen Investitionsvolumen von 20 Millionen Franken muss damit gerechnet werden, dass derselbe Betrag innert zwanzig Jahren buchstäblich «verputzt» wird. Jährlich kostet also die Reinigung durchschnittlich fünf Prozent des Gebäudewerts eines Hotels.

Hoteliers kaum interessiert

Diese Erfahrungswerte stammen von *Peter Kunz*, Leiter des Kurswesens bei der Wetrok in Zürich. Das Tochterunternehmen der Diethelm & Co. AG gehört zu den grossen Fünf im Schweizer Reinigungsmittelmarkt. «Eigentlich müsste schon bei der Planung eines Neu- oder Umbaus der Aspekt Reinigung mitberücksichtigt werden», fordert Kunz. Doch weder die Farbe noch das Baumaterial würden auch nach diesem Kriterium ausgewählt. Was Hoteliers betrifft, «so ist mir keiner bekannt, der von uns eine diesbezügliche Beratung verlangt hätte», sagt Kunz. Obwohl sich Ästhetik und rationelle Reinigung durchaus verbinden lassen, sei das Gastgewerbe offenbar blind in dieser Hinsicht.

Unpraktische Einrichtungen

Dabei könnten schon kleine Massnahmen den Putzaufwand verkleinern, etwa wenn in der Nasszelle die WC-Bürste statt frei auf dem Boden stehend an der Wand befestigt ist und dem Wischtuch nicht den Weg versperrt. Die Wetrok, die in der Schweiz mit sechs Vollzeitberatern unter anderem auch an verschiedenen Hotelfachschulen Fortbildung erteilt, führt deshalb den Kurs «Bauliche Planung der wirtschaftlichen Gebäudereinigung» durch. Daran teilgenommen haben bis jetzt nur Vertreterinnen und Vertreter von Spitälern und Schulen, nicht aber aus dem Gastgewerbe...

Dieses Manko sieht auch *Urs Kläy*, Leiter der Abteilung Technik und Sicherheit beim Hilton Basel. Nur schlecht zugängliche Ecken, aufwendig zu reinigende Spiegelwände oder komplizierte Nischen, Aschenbecher, die fest in die Zimmerwand eingefügt sind und sich nur zeitraubend leeren und putzen lassen, seien heute noch immer in vielen Betrieben an der Tagesordnung. Oft fehlten auch Steckdosen, oder sie seien am falschen Ort plaziert. Und bei der Möbelbeschaffung wird nicht immer darauf geachtet, dass die Bodenreinigung unter dem Bett oder Schrank mit Standardmaschinen gewährleistet bleibt. Ein anderes Beispiel sind die Nasszellen: Besonders schlecht konstruierte Faltwände sind extrem aufwendig in der Reinigung. Duschvorhänge hingegen können in der Waschmaschine hygienisch gereinigt werden.

80 Prozent Personalkosten

Ausbaden muss diese Planungsschwächen der Designer und Innenarchitekten das Putzpersonal. Doch nicht nur schlecht zugängliche Stellen machen diesem zu schaffen. Oft fehlt es auch an der richtigen technischen Schulung des Personals. Wer aber damit Ernst macht, wird den Erfolg auch finanziell zu spüren bekommen. Gut instruierte Reinigungskräfte arbeiten effizienter, was sich im Budget für die Reinigung niederschlägt: 84 bis 90 Prozent des Aufwands entfallen auf Personalkosten, der Rest teilt sich auf Verwaltung (4 bis 6 Prozent), Material (3 bis 5 Prozent) und Diverses wie Amortisation, Wartung und Geräte (3 bis 5 Prozent). Seit drei Jahren wurde der Beruf des Reinigungspersonals übrigens aufgewertet, indem die Berufsprüfung «Gebäudereinigungsfachmann mit eidgenössischem Fachausweis» und darauf aufbauend die höhere Fachprüfung als «diplomierter Gebäudereiniger» eingeführt wurde. Laut dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit BIGA ist der Andrang zu diesen Weiterbildungsformen ausserordentlich gross.

Reinigung ist Instandhalten

«Früher wurde das Reinigungspersonal oft despektierlich behandelt. Dabei sollte es einen ganz anderen Stellenwert haben, seine Aufgabe geht ja über das blosse Aufrechterhalten der Hygiene hinaus», so Urs Kläy. Zu nennen sind etwa die Betriebssicherheit (Unfallverhütung, vorbeugender Brandschutz), das Gewährleisten von störungsfreien Transport- und Gehwegen und Anstrengungen in Richtung Energiesparen, Werterhaltung von Gebäuden und Anlagen. All das verringert die Kosten für die Instandhaltung und verschafft dem Betrieb bei den Gästen ein gutes Image.

Externe Putzequipen?

Das Personal erfüllt seine Aufgaben umso besser, je persönlicher sein Bezug zum Unternehmen ist. Kläy äussert sich deshalb skeptisch zur Möglichkeit, anstelle eigener Equipen das Putzen an Reinigungsinstitute zu delegieren. Dort sei die Personalfluktuation noch grösser als im Hotel, und ob die gleiche Sauberkeit erreicht werde, sei zumindest fraglich. Fast noch wichtiger sind aber Aspekte der Sicherheit: Eigenes Personal ist den Verantwortlichen persönlich bekannt, zum andern reagiert es im Fall eines Unfalls oder einer Betriebsstörung wohl verantwortungsbewusster als Personal von Drittfirmen.

Jährlich werden bis zu fünf Prozent des Gebäudewertes eines Hotels «verputzt». *Foto: htr*

Kontakt für Reinigungskurse:

– Wetrok, Diethelm & Co. AG, Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich, 01 306 11 11.
– Lever Sutter AG, 9542 Münchwilen, 073 27 27 27

Dampfreiniger gezielt einsetzen

Wurden vor ein paar Jahren Dampfreinigungsgeräte noch in den höchsten Tönen gelobt, ist heute einge gewisse Ernüchterung festzustellen. Einmal abgesehen davon, dass der ökologische Trumpf (keine Reinigungsmittel) durch den hohen Energieverbrauch neutralisiert wird, gibt es sehr oft effizientere Geräte. *Peter Kunz* von der Wetrok nennt das einstige Wunderding einen Problemlöser für Spezialfälle. Darunter sind etwa schlecht belüftete Duschkabinen zu verstehen, die regelmässig von Pilzen heimgesucht werden.

Anders als konventionelle Methoden schafft es das Dampfgerät, die Sporen in den Ritzen abzutöten. Mögliche Einsatzgebiete sind auch die Backofenreinigung, hartnäckige Beläge an unzugänglichen Orten am Treppengeländer oder die Reinigung von Polstermöbeln, sofern der Stoff die Temperatur erträgt. *PLD*

Ökologische Reinigung

Umwelt schonen: Mehr Mechanik, weniger Chemie

Die Auswahl an umweltverträglichen Reinigungsmitteln ist heute gross. Doch das richtige Produkt allein genügt nicht. Eine eben erschienene Broschüre beschreibt den ökologisch optimalen Einsatz von Reinigungsmitteln in Grosshaushalten.

PIETER POLDERVAART

Vier Faktoren sind bei der Reinigung für ein gutes Resultat entscheidend: Die eingesetzten Chemikalien (Inhaltsstoffe und Konzentration), die Temperatur, die Einwirkungszeit und der mechanische Druck. Wo wenig geschrubbt wird, muss also mehr Chemie her, um trotzdem ein blitzblankes Objekt zu erhalten.

Genau das spielt sich heute vor allem im Toilettenbereich ab, wie der Chemiker und Ökologie OeVS *René Etter* vom Basler Zentrum für Umweltberatung (ZUB) erklärt. Etter hat in den letzten vier Jahren im Auftrag der beiden Basler Kantone öffentliche Grosshaushalte wie Schulen, Verwaltungsbetriebe und Spitäler inklusive Küchen auf die Umweltverträglichkeit der dort eingesetzten Reinigungsmittel untersucht. Das Fazit liegt jetzt in der Broschüre «Umweltgerechte Gebäudereinigung» vor.*

Etter: «Noch immer werden heute WCs und Brünnelis täglich mit scharfen Mitteln geputzt, was gar nicht nötig wäre.» Für die normale Reinigung reiche ein Allzweckreiniger völlig. Allerdings soll dieser nicht mit einer Bürste verteilt, sondern mit dem Schwamm aufgetragen werden. Nur alle ein bis zwei Wochen werde bei einer regelmässigen Schwammreinigung ein Säureprodukt gegen den Kalk notwendig.

Gewohnheiten überwinden

Die ZUB-Abklärungen haben ergeben, dass sich das Reinigungsarsenal auf drei Produktegruppen beschränken kann: Ein Fenster- und Glasreiniger auf Alkoholbasis; ein tensidhaltiger, neutraler Allzweckreiniger für Böden, Tische und die sanitären Einrichtungen; und ein säurehaltiges Produkt für den gezielten Einsatz gegen Kalkablagerungen. Als Folge der ZUB-Arbeit steht den Basler Abwarten nur noch eine sehr eingeschränkte Zahl von (umweltverträglichen) Mitteln zur Verfügung, was nicht ganz einfach durchzusetzen sei, so Etter: «Viele verzichten nur sehr ungern auf ihre Mittel, mit denen sie während Jahrzehnten geputzt haben.»

Einführung ist wichtig

Dass in Grossbetrieben wie Hotels die neuen Produkte nicht einfach gegen die alten Flaschen ausgetauscht werden dürfen, zeigt das Beispiel des Kantonsspitals Liestal. Im Patiententrakt war der Wechsel mit einem deutlichen Rückgang an Chemikalien verbunden, weil das Personal darüber aufgeklärt worden war, dass die neuen Mittel eine längere Einwirkungszeit brauchen. Auch über die korrekte Dosierung war eingehend informiert worden. Anders im Personalbau, wo die Bewohnerinnen und Bewohner sich selbst bedienen können: Der Verbrauch an «sanften» Produkten stieg stark. René Etter: «Die Leute waren nicht über die Anwendung informiert und kompensierten die weniger scharfen Mittel mit einer grösseren Menge.»

Besonders in der Küche sind heute Scheuermittel noch weit verbreitet. Von der Ökologie her ist diese Produktegruppe zwar nicht besonders problematisch, da die scheuernd wirkenden Abrasivstoffe wie Quarz, Kreide oder Bimsstein vorwiegend Naturstoffe sind, die in der Kläranlage gut ausgeschieden werden. In den Abläufen kann der Scheuersand aber zu Verstopfungen führen, ausserdem muss immer gut nachgespült werden. Als Alternative bieten sich Schwamm-Pads an. Diese in unterschiedlichen Härten (farbliche Unterteilung) erhältlichen Scheuerschwämme führen auch zu weniger Schäden an den behandelten Objekten.

Giftklassen sind relativ

Wenn heute auf Produkten mit dem Vermerk «giftklassenfrei» geworben wird, wäre das gemäss Stoffverordnung eigentlich verboten. Und schon gar nicht steht die Einteilung in eine Giftklasse für die tatsächliche Umweltrelevanz des Stoffes. Etter: «Die Giftklasse besagt nur, wie stark Mensch und Tier bei Berührung, Einatmen oder Schlucken des Produkts gefährdet sind.» Viele Stoffe finden sich zwar in der Giftklassenliste, werden in der Umwelt aber problemlos abgebaut. Salatessig zum Beispiel mit einem Essigsäure-Gehalt von 9,5 Prozent würde eigentlich unter die Giftklasse 5 fallen, 10-prozentiger sogar unter Klasse 4. FCKW hingegen wird nur in ganz konzentrierter Form in die schwächsten Giftklasse 5 eingeteilt. Eine Giftklassierung lässt sich zudem durch eine entsprechende Verdünnung des Produkts umgehen.

* René Etter: Umweltgerechte Gebäudereinigung. Erfahrungen und Produkteempfehlungen aus der Reinigungspraxis. Ein Handbuch. 52 Seiten, 25 Franken. Bezug: Zentrum für Umweltberatung, Malzgasse 9, 4052 Basel, 061 272 38 94.

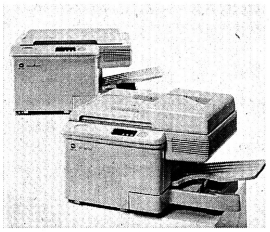
Öko-Beratung

Weiter Tips und Beratung zum Thema Ökologie und Reinigung präsentiert das praktische Umwelthandbuch «Natürlich erfolgreich». Es kann beim Schweizer Hotelier-Verein für 76 Franken bestellt werden. Und die Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes SHV gibt gerne weitere Informationen zu diesem Thema. *r.*

FIRMEN BERICHTEN

Wartungs- und Umwelt-freundlicher Kopierer

Mit den Modellen EP 2130/31 stellt Minolta zwei neue Kleinkopierer vor, die auch in Sachen Umwelt richtungsweisend sind. Mit einem extrem tiefen Energieverbrauch (Kopierfunktion 76 W/h, Standby 67,5 W/h) setzen die neuen Kopierermodelle neue Richtwerte. Der Ozonausstoss ist bei 0,003 ppm wesentlich unter dem gesetzlichen Richtwert



von 0,1 ppm und ist zudem bedeutend tiefer, als der Grenzwert des Deutschen Umweltsiegels «Blauer Engel», der bei 0,02 ppm liegt. Sie verarbeiten Papiere von 60-9Og/m2 in den Formaten A5 und A4 mit einer Kopierleistung von 13 Kopien/Minute. Folien und Etiketten können über den Einzelblatteinzug verarbeitet werden. Das Modell EP 2131 verfügt zudem über einen automatischen Vorlageneinzug, der bis 50 Vorlagen aufnimmt.

Weitere Informationen: Messerli AG, Sagereistrasse 29, 8152 Glattbrugg, Tel. 01 829 11 11, Fax 01 829 13 48.

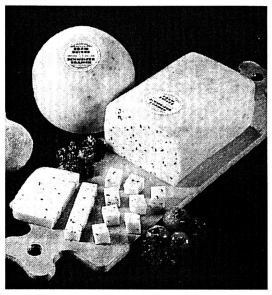
Check-In Data mit FSH Informatique SA

Die Firmen Check-In Data AG, Tochtergesellschaft der ATAG debis Informatik-Gruppe, und FSH Informatique SA, Tochtergesellschaft der SHT Schweizerische Hotel-Treuhand-Gruppe, werden ab sofort unter dem Namen Check-In Data AG auf dem Schweizer Markt auftreten. Die Check-In Data AG ist somit in der Schweiz eine der führende Informatik-Unternehmen für die Hotellerie und Gastronomie. Das Unternehmen ist für den Vertrieb (hard- und softwaremässig), die Installationen und den Unterhaltsservice in diesem Bereich zuständig. Die ATAG debis Informatik-Gruppe und die SHT Schweizerische Hotel-Treuhand-Gruppe sind an der Check-In Data AG paritätisch, also zu gleichen Teilen, beteiligt.

Weitere Informationen: Check-In Data AG, Glattbruck, Tel. 01 808 71 65

Neuer Gewürzkäse von Milval

Der Schweizer Kümmel-Edamer, ein halbharter Schnittkäse, 3/4-fett, ergänzt den bereits erfolgreichen Schweizer Edamer für Käseliebhaber. Mit einem Marktanteil von über 90 Prozent ist die Fromageries Milval Hauptfabrikant des Schweizer-Edamers. Dieser neue Käse wird aus pasteurisierter Kuhmilch in der

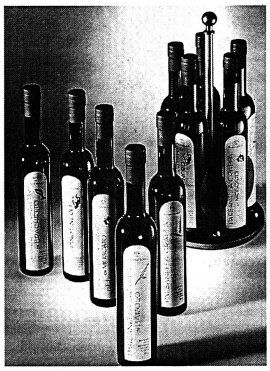


Intermilch AG Betrieb Thun hergestellt. Die kugel- oder brotförmigen Laibe, mit roter oder gelber Paraffinschicht überzogen, lassen die Kümmelkörner sehr appetitlich erscheinen. Der neue Edamer kennzeichnet sich durch seine feine Struktur sowie seinen aromatischen Kümmelgeschmack aus.

Weitere Informationen: Fromageries Milval, Tel. 039 41 30 30, Fax. 039 41 37 65.

Fünf charaktervolle Monovitigno Grappe

Fünf eigenständige und unverwechselbare Grappe aus den besten Weinbaugebieten Italiens stehen zum Vergleich an. Monovitigno heisst, dass der Grappa aus einer Traubensorte Monovitigno geerntet, destilliert und unverschnitten gelagert wird. Der farbige Paesanella-Strauss umfasst den Toskaner Brunello, den Barolo, den Moscato, den Pinot Nero und den Brachetto. Jeder Monovitigno ist gleich ob aus dem Piemont oder aus der Toskana - ein Fest der Sinne.



Die Paesanella-Linie kann derzeit als Probier-Angeboten bestellt werden. Und: Speziell für die gehobene Gastronomie offeriert Paesanella das exklusive schmiedeiserne Präsentiertableau Quintetto, welches den fünf Grappe einen entsprechend attraktiven Auftritt ermöglicht.

Weitere Informationen: Diwisa Distillerie Willisau AG, 6130 Willisau, Tel. 045 81 18 15, Fax 045 81 39 05.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich.
Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netzle (AN); Stellvertretender Chefredaktor / Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
Redaktion: hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VY); f&b: Silvia Pfenniger (SPF), Riccarda Schön (RSCH); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ); .
Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), responsable; Jean-Paul Fähndrich (JPF), Philippe Maspoli (PM).
Korrespondenten/Correspondants: Claude Baumann (CB), Zürich; Rolf Bühler (RB), Zürich; Claudio A. Engeloch (CE), Bern; Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Peti Grunder (PG), Interlaken; Klaus Höhle (KH), Genf; Hanna Künzler (HAK), Verscio; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Taneerg (VT), Genève.
Ausland/Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI); London: Stephan Wehrle (SW); New York: Claude Chatelain (CC); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV • SSH • SSA: Stefan Senn (SSE).

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

Verlag/Edition

Marketing: a.i.: Werner Friedrich.

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot.

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

Periquito Hotels, Großbritannien

Poppig-bunt aus der Rezession

Der bunte Papageienkopf prangt bisher nur auf elf Häusern in Grossbritannien, dennoch haben sich die Periquito Hotels trotz Rezession als bunt-schillernde Hotelalternative in der Rezession aufgetan. Das «Periquito»-Management ist immer wieder für eine Überraschung gut und dies mit ausserordentlichem Erfolg.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Herausfordernd bunt wie das Periquito-Papageien-Logo präsentieren sich alle Periquito-Restaurants. *Foto: Maria Pütz-Willems*

«Unseren Gästen müssen die schwarz-rot-gelben Farben nicht gefallen, aber sie sollen sie einfach nicht vergessen», bringt Geschäftsführer *Meinhard Huck* die Philosophie auf den Punkt. Wenn bis zu vier Personen in einem Zimmer mitten in London für 49 britische Pfund schlafen können, sind das zumindest für die Metropole Dumpingpreise.
In anderen englischen Städten unterbietet das Periquito-Management diese Rack Rates sogar noch um zehn Pfund. «Wir haben uns Gäste zwischen 35 und 40 Jahren vorgestellt, die beispielsweise Ford Sierra fahren», erläutert Meinhard Huck, der Geschäftsführer der drei Jahre jungen englischen 3-Sterne-Kette. Jetzt aber stehen Jaguars und Porsche auf unserem Parkplatz resümiert er mit zufriedener Miene.
Die Rezession hat die Gäste von oben nach unten wandern lassen: Erst wanderten die Gäste, dann senkten die Hotels ihre Preise, was dazu führte, dass 5-Sterne-Ketten heute in England ihre 4-Sterne-Produkte für mindestens 30 Pfund unter dem bis dato üblichen Niveau verkaufen. Jetzt aber bewegen sich die Gäste langsam wieder in die oberen Kategorien - trotzdem aber kehren nicht alle zur 5-Sterne-Kategorie zurück. «Und da sitzt Periquito», formuliert es Huck selbstbewusst.

Bunte Bistro-Atmosphäre

Inzwischen sind 25 Prozent bei Periquito Stammgast, und im Prinzip vermissen sie nichts, was für den täglichen Ablauf notwendig ist. Obwohl die Gästebäder schmal sind, nur Ölanstrich und ein kleines Waschbecken besitzen, hat jedes Zimmer eigene Tee- und Kaffee-Facilities, eine Hosenpresse, Fön, Ganzkörperspiegel, TV mit Fernbedienung, Direktwahl-Telefon und die Tür sichern Spion und Sicherheitskette.
Nicht in jedem Hotel verfügen alle Konferenzräume über grosse Fenster, vielleicht nur über Dachfenster oder Deckenluken.

Absolute «Innovation»

Und im Restaurant blinkt kein Hotelsilber, sondern es herrscht eine poppig-bunte Bistro-Atmosphäre vor. Gelbe oder blaue Plastiktischdecken sind spontan das auffälligste Zugeständnis an die Tischkultur. Die Speisekarte, ganz in Plastik geschweisst, offenbart übersichtlich einzelne Menusegmente, bei denen es für Snacks, Hauptgerichte oder Vorspeisen aber immer nur einen einzigen Preis gibt.
Eingestreut in der Karte sind kleine Promotionanzeigen für Wein: Eine Sponsorgeste der Weinlieferanten beziehungsweise -hersteller und eine absolute «Innovation» im förmlich-steifen Britannien. Meinhard Huck sagt dazu: «Unsere Gäste wissen, welchen Minimumstandard sie bei Periquito erwarten können. Den Direktoren zeigen wir lediglich die Grenze, wieweit sie Geld ausgeben dürfen. Schliesslich zahlen entweder der Gast oder die Hotelgesellschaft die Rechnung. Ein Direktor darf sich deshalb keine Extras erlauben.»

Investiert wird ins Personal

Das Periquito-Management hat sparen gelernt. Heute zahlt man für die Zimmereinrichtung 31 Prozent weniger als vor drei Jahren - dank harter Verhandlungen und harter Vergleiche. Dafür investiert man ins Personal. Ein ausgefeiltes Trainingsprogramm sorgt für das Einschwören auf Periquito-Philosophie. Und seitdem sich Periquito an das branchenübergreifende und landesweite NVQ-Programm (NVQ = National Vocation Qualification) der britischen Regierung angehängt hat, das Mindeststandards auch öffentlich per Zertifikat bescheinigt, bleiben auch mehr Mitarbeiter länger: Denn Periquito zahlt die NVQ-Weiterbildung, wenn der Mitarbeiter mindestens sechs Monate bleibt.
Zwölf Sales Manager und zehn Telemarketing-Experten sollen Periquito künftig pushen - über den englischen Markt hinaus. Sonderraten für Firmen, Agenturen, Gruppen und das Wochenendgeschäft tun ein übriges, um im Gespräch zu bleiben. 1993 lag die Belegung bei durchschnittlich 52 Prozent, mit einer Durchschnittszimmerrate von etwa 32 Pfund. Periquito hat damit 1993 sein Budget nicht erreicht, woran aber, so Meinhard Huck, die Expansion der Kette schuld sei.
Jetzt will man langsam weiter akquirieren und primär den Bekanntheitsgrad der Gruppe steigern in Deutschland, der Schweiz, Frankreich und den USA.

Reklamieren wird belohnt

Ein wesentlicher Bestandteil davon ist «PAGS», das heisst «Periquito always guaranties satisfaction». Die schlimmsten Gäste sind all jene, die nicht reklamieren, lautet der Periquito-Standpunkt. Wer eine kaputte Dusche im Zimmer vorfindet oder den defekten Fernseher reklamiert, dem erlässt das Hotel sofort seinen Übernachtungspreis. Dazu ist jeder Mitarbeiter berechtigt. Im Periquito Hotel in Barnsley führte die Beschwerde über undichte Fenster sogar dazu, sämtliche Scheiben im Haus auszuwechseln. Kostenpunkt: 20 000 Pfund.
Das war der bisher grösste Brocken, den sich Periquito mit PAGS einhandelte. Die Refund-Rate geht allmählich runter. Huck: «Wir verbuchten im letzten Monat bei sieben Hotels nur circa 1 500 bis 2 000 Pfund für Rückzahlungen.»
Den Gästen gefällt derart unbürokratisches Handeln. Und das führt schneller zu neuen Buchungen als viele (Pseudo-) Entschuldigungen des Managements. Ein Tagungsveranstalter reklamierte beispielsweise über die offene Tür zur benachbarten Küche, weil der Spülmaschinenlärm unaufhörlich hinüberdrang. Ihm wurde die Miete für den Tagungsraum an diesem Tag erlassen - woraufhin er acht neue Meetings bei Periquito buchte.

Periquito ist unberechenbar

Damit die bunt-schillernde Gruppe jedem im Gedächtnis bleibt, bekommt so mancher beim Auschecken ein Eis in die Hand gedrückt, oder man erklärt einer Familie bei der Abreise: «Sie waren unser Gast. Dieses Wochenende bezahlt Periquito.» Meinhard Huck und Co-Gründer *Peter Gee* waren jahrelang auf Top-Ebene für Holyday Inn in Grossbritannien tätig. Dort, aber nicht nur dort, haben sie gesehen, wie man Gäste vergrault, weil man sie «vertröstete». Ihr bester Tröster scheint die Rezession gewesen zu sein.

Appellations du Languedoc

Junge Winzergeneration am Werk

In Genf und Zürich haben verschiedene Weinmacher des Langedoc ihre Erzeugnisse vorgestellt. Noch suchen sie den Markt in der Schweiz.

DORIS BLUM

Zäh haftet das Image einer Weinbauregion, sie produziere zuviel Massenware. Typisches Beispiel ist der Südwesten Frankreichs, genauer das Langedoc. Dass allerdings eine neue Winzergeneration die Zeit nicht verschlief, demonstrierte neulich die Federation Interprofessionnelle des Appellations du Languedoc.

Rigorose Umstellung

Erst in Genf, dann in Zürich stellten über dreissig Weinbauern, Winzergenossenschaften und Handelshäuser ihre Erzeugnisse vor, die heute zumeist den AOC-Status (Appellation d'Origine Contrôlée) erworben haben: Fitou, Corbières, Minervois, Saint-Chinian, Faugères, Clairette du Languedoc, Limoux und die Coteaux du Languedoc. Zur Qualitätsförderung dieser Weine führte einerseits die strikte Reduktion (sprich Vernichtung) minderwertiger Sorten und Lagen, andererseits auch die Modernisierung in der Vinifikation.

Pflege alter Rebstöcke

So war, um hier ein Beispiel zu geben, die Carignan der verbreitete Massenträger unter den Rebsorten. Heute pflegt man zum Vorteil noch die alten Rebstöcke. Deren Ertrag ist zwar gering, verleiht aber dem Mischsatz (etwa mit Syrah und Grenache) jene Struktur, die man als «typisch» erachtet. Zur Durchsetzung gelangte gleichzeitig die Kohlensäuregärung (Macération Carbonique), die einen «gefälligeren», schneller trinkbaren Rotwein ergibt.

Nicht nur stille Weine

(Noch) weitgehend unbekannt oder wieder vergessen ist der Schaumwein aus Limoux, urkundlich belegt seit dem 15. Jahrhundert. Zum natürlichen Schäumen brachte ihn die Rebsorte Mauzac, die rund um Limoux auch Blanquette heisst und somit zur schäumenden Bezeichnung «Blanquette de Limoux» führte. Heute mischt er sich aus zwei weiteren weissen Trauben, der Chenin und der Chardonnay. Das Verfahren ist grundsätzlich dasselbe wie in der Champagne (Flaschengärung) und durchlebt die abschliessende Dosage von trocken bis süss.
Gerade der süsse, so betonte einer dieser Weinmacher, könnte wieder in Mode kommen. In der Gegend von Limoux liebe man ihn zu gefüllten Crepes mit Beeren und Schlagrahm.

Junge Weinmacher

Das Interesse an den Weinen aus dem Languedoc dürfte rapide steigen. Nicht nur wegen des umwerfenden Preis-/Leistungsverhältnisses. Selbst etablierte Namen wie «Dopf et Irion» aus dem Elsass setzen ihre Karte auf die Gegend. Ihr Minervois «Chateau Canet» ist noch absolut neu und selbstredend für eine junge Weinmacher-Generation: der 28jährige Önologe *Lionel Ciechocki* will sie fruchtig, aromatisch, vollmundig. Selbstbewusst beurteilt er den Chateau Canet «als Modell». Auch er ist nur ein Beispiel; viele sind vorausgegangen, andere ziehen nach.

ENIT.

Geht Somarriello?

Italo Somarriello, der Direktor des italienischen Fremdenverkehrsamtes ENIT in Zürich, soll nach Deutschland versetzt werden.

Die Umstrukturierung des Staatlichen Italienischen Fremdenverkehrsamtes ENIT fordert offensichtlich auch in der Schweiz ein prominentes Opfer: *Italo Somarriello* soll schon im März nach Düsseldorf versetzt werden. Dies ist ein harter Schlag für die Schweizer Reisebranche, denn Somarriello hat in kurzer Zeit nachgeholt, was vorher jahrelang versäumt worden war. Unter seiner Leitung wurde die ENIT Zürich endlich das, was sie sein soll: Eine Informationsstelle für Individualreisende und die Reisebranche. Wie wichtig das ist, wird klar, wenn man weiss, dass Italien nach wie vor eines der wichtigsten Reiseziele von Schweizern ist. Dass Somarriello das Feld bereits wieder räumen soll, kommt denn auch fast einer «Beleidigung» der Schweiz als Italienmarkt gleich. Somarriello kam 1987 zur ENIT in Zürich. Im November 1992 wurde er zu deren Direktor ernannt. Seit kurzem steht Somarriello zudem sehr engagiert der Vereinigung Nationaler Fremdenverkehrsbüros in der Schweiz (AONTES) als Präsident vor.

Zürich statt Rom

Die ENIT-Niederlassung in Genf wird aufgehoben. Vorgesehen war, dass deren Direktor, *Gianfranco Pompeo*, an den Hauptsitz nach Rom zurückkehren sollte. Nun soll er aber Somarriellos Nachfolge in Zürich antreten. Pompeo aber spricht nicht deutsch...
Könnte mit einer starken Intervention der Schweizer Reisebranche der Wegzug Somarriellos verhindert werden? Die Branche ist in der Tat gefordert, das Heft nun selber an die Hand zu nehmen. *SJ*

Fespo

Glücksspiel als Ferienvergnügen

An der Zürcher Ferienmesse, der Fespo '94, vom 13. bis 16. Januar 1994 präsentieren sich im Rahmen des Österreich Standes erstmals die Casinos Austria. Kasinos sind vorwiegend in Ferien- und Kurorten anzutreffen und stehen daher dem Tourismus nahe. Mit dem Auftritt an der Ferienmesse wollen Casinos Austria dieser Symbiose Ausdruck verleihen. Die Fespo-Besucher werden also Gelegenheit haben, beim Spiel mit dem Glücksrad ein wenig Kasino-Luft zu schnuppern und das Wohlwollen Fortunas zu testen. Casinos Austria besitzen und betreiben 12 Kasinos in österreichischen Ferien- und Stadt-Destinationen. Es ist zudem ein Kasinounternehmen, das sich weltweit durch Beratung aber auch den Betrieb von Spielbanken betätigt. Als Stärke gilt das Engagement für Kasinos auf Kreuzfahrt-, Ausflugs- und Fährschiffen von rund 30 Reedereien; 12 entsprechende Verträge sind zur Zeit in Kraft. *pd*

Delta Air Lines

Welcome Cincinnati

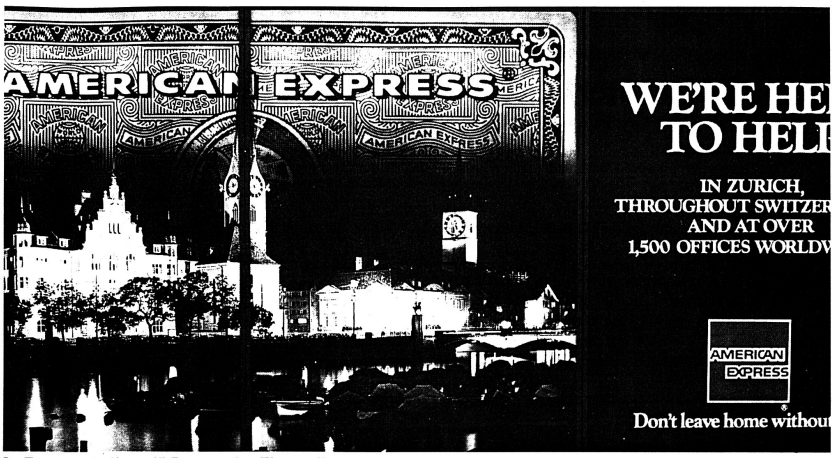
Delta Air Lines offeriert allen Vollzeit-Mitarbeitern von IATA-Reisebüros einen Special-Welcome-Tarif nach Cincinnati an.
Bis zum 11. März 1994 (spätester Rückflug 1. April 1994) kann für 99 Franken ab Zürich über den grossen Teich geflogen werden. Tampa und Ft. Lauderdale sind für 199 Franken und Los Angeles oder San Francisco für 299 Franken erreichbar. Für zusätzliche 100 Franken fliegt auch eine Begleitperson mit. Zudem ist der Special-Fare Familienfreundlich: Neben dem Ehegatten können bis zu maximal zwei Kinder zum Begleittarif mitfliegen. Die Tickets sind 30 Tage gültig, wobei Reservationen frühestens zehn Tage vor Abflug vorgenommen werden können. *HU*

Studie von American Express

Amerikaner machen mehr Spesen

Die europäischen Unternehmen und Firmen machen im Travel-Management Fortschritte. Sie nähern sich mehr und mehr den in den USA gängigen und fortschrittlicheren Methoden. Dennoch gibt es zwischen der alten und neuen Welt gewaltige Unterschiede, wie eine Studie von American Express darlegt.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK



In Europa händigen 47 Prozent der Firmen ihren reisenden Mitarbeitern eine Kreditkarte aus, in Amerika hingegen 66 Prozent. *Foto: Alexander P. Künzle*

Über 15 000 Firmen aus zehn europäischen Ländern wurden befragt, mindestens 1 500 pro Land. Untersucht wurden die Reisekosten, im US-Jargon mit T&E (Travel and Expense) Spending umschrieben. Dabei hat man herausgefunden, dass 60 Prozent der befragten Firmen über eine schriftlich formulierte Reise-Policy verfügen. 38 Prozent jener Firmen mit mindestens zehn Geschäftsreisenden leisten sich sogar einen Travel-Manager. Und drei von vier Firmen haben fürs Handling ein bestimmtes Reisebüro bestimmt. Diesbezüglich gibt es zwischen Europa und den Vereinigten Staaten keine nennenswerten Unterschiede.

Der Flug als Hauptanteil

Grosse Unterschiede gibt es dafür in der Höhe des Reisebudgets: Einer durchschnittlichen US-Firma kommen die Reisespesen auf 3113 Dollar pro Angestellten zu stehen, wogegen ihre europäischen Counterparts weniger als die Hälfte, nämlich 1500 Dollar zu berappen haben. Die Ursache dieser Diskrepanz ist in allererster Linie in den geographischen Gegensätzen und im unterschiedlichen Reiseverhalten zu suchen. Die Fläche der USA ist rund viermal grösser als jene der zehn untersuchten europäischen Länder zusammen. In den USA ist eine Geschäftsreise meist gleichbedeutend mit einer Flugreise. Daher wird rund die Hälfte des Reisebudgets für Flugtickets verwendet, der doppelte Betrag von Europa. Umgekehrt entfallen in Europa 19 Prozent auf Spesen mit dem eigenen Wagen, ein in den USA praktisch unbekannter Posten. Bei der Benutzung der sogenannten «corporate cards» findet man auch etliche Unterschiede, wie im neuen «European Business Travel & Expense Management Report» von American Express nachzulesen ist. Nur 47 Prozent der europäischen Firmen händigen ihren Angestellten Kreditkarten aus, gegenüber 66 Prozent in den USA.

Silber für die Schweiz

Als mindestens ebenso interessant wie die transatlantische Gegenüberstellung erweist sich der Vergleich unter den europäischen Staaten. Was die Verpflichtung eines Travel Managers betrifft, sind Frankreich, Schweden und Belgien führend, wogegen Ungarn, Deutschland und die Niederlande hinter dem Feld nachhinken.
Und wer hat die durchschnittlich grössten Reiseausgaben zu beklagen? Wie könnte es auch anders sein: Schweden erhält Gold, die Schweiz gewinnt Silber und Deutschland verdient, bereits abgeschlagen, Bronze.

Eurotrek/Unitours AG

Jaisli & Co. werden Reisebaumeister

Eurotrek-Chef Ruedi Jaisli bricht seinen Aktionärs-Alleingang ab und schliesst sich den «Reisebaumeistern» (Falcon-Gruppe) an. Vor allem das schwierige 1993 mit einem erstmaligen Umsatzrückgang veranlassten Jaisli, keine weiteren (Finanz-)Abenteuer mehr einzugehen.

Schon im Juli hatte Eurotrek-Chef *Ruedi Jaisli* angekündigt, das «Unternehmen Alleinaktionär» (*htr* vom 22. Juli 1993) sei nur von vorübergehender Dauer. Nach wenigen Monaten Zeit schliesst sich Eurotrek nun den «Reisebaumeistern», der Falcon-Gruppe, an. Kaum nur Zufall, erinnert man sich doch, dass die beiden Baumeister und Jaisli's ex-SSR-Kollegen, *Herbert Baumann* und *Oskar Laubi* bis im Sommer je 15 Prozent des Unitours-Aktienkapitals hielten. «Natürlich haben beim Entscheid auch die persönlichen Beziehungen mitgespielt», bestätigt denn auch Jaisli gegenüber der *htr*. Dabei bieten die Reisebaumeister einen Zusammenschluss bekannter, gut eingeführter Marken, die jede selbstständig auftritt. Jaisli betont weiter, dass die Eigenständigkeit von Eurotrek nicht in Frage gestellt sei. Weder beim Operating noch im personellen Bereich seien Änderungen vorgesehen, selbst die Adresse bleibe und auch die Zusammenarbeit mit den SBB sei nicht tangiert.

Bekannter Verwaltungsrat

Noch sind die neuen Beteiligungen nicht im Detail abgeschlossen, doch darf davon ausgegangen werden, dass künftig die Reisebaumeister die Eurotrek/Unitours-Mehrheit halten werden. Die bevorstehende Generalversammlung der Unitours AG wird den neuen Verwaltungsrat, bestehend aus Herbert Baumann und Oskar Laubi (Mitglieder) sowie Ruedi Jaisli (Präsident), bestellen.

Im Regen gestanden

Mit Blick in die Zukunft kann nur im Orchester weiter mitspielen, wer sich gut einfügen kann», erläutert Jaisli die momentane Lage, «als Einzelspieler gelingt es kaum mehr, sich Gehör zu verschaffen!» Dabei könne er von Glück reden, rechtzeitig in diesen starken Verbund aufgenommen worden zu sein. Vor allem drei Gründe seien es, welche Eurotrek das vergangene zu einem sehr schwierigen Jahr mit einem Umsatzrückgang werden liessen: Die Rezession generell, der tragische Schlauchbootunfall auf dem Inn (der mit Eurotrek in keinerlei Zusammenhang steht) und in erster Linie das miserable Wetter. Nicht zuletzt durch eine Stärkung im Vertrieb verspricht sich Eurotrek den Kanal Reisebüro verstärkt fördern zu können. Die Eurotrek-Umsätze können für die Reisebaumeister-Superkommission, rückwirkend ab 1.11.93, hinzugerechnet werden. Aber auch beim Flugeinkauf sollen Synergien, sprich höheres Einkaufsvolumen, zu Vorteilen führen.
Jaisli rechnet mit einer Wiederaufnahme eines Eurotrek-Fernreiseprogrammes für die Wintersaison 1994/95. Das neue, den Reisebaumeistern angepasste Logo, wird jedoch schon auf dem neusten Katalog, der rechtzeitig zur Fespo erscheint, zu bewundern sein. *HU*

Swissair

Sparstart ins 1994

Die Swissair startet mit zwei aussergewöhnlichen Angeboten ins neue Jahr. Bis zum 27. März 1994 lockt zu Ehren des UNICEF-Familien-Jahres ein Europa-Familientarif ab Zürich, Basel oder Genf nach verschiedenen Destinationen in Europa. Mindestens drei Personen derselben Familie, davon ein Erwachsener, müssen zusammen reisen. Je nach Distanz sind die Strecken in zwei Kategorien unterteilt. Europa-Short kostet 349 Franken (Kinder von 2-11 Jahren: 149 Franken), Europa-Long 449 Franken (199 Franken).
Unter dem Namen «Breakaway-Fare» kommt vom 8. Januar bis 27. März 1994 ein spezieller Tarif für ein Wochenendausflug zu zweit oder mehr zur Anwendung. Ein Luftsprung ab Zürich oder Genf nach einer von 17 Europa-Destinationen ist für 199 Franken pro Person möglich. Mindestens zwei Personen, die nicht miteinander verwandt sein müssen, reisen am Samstag hin und am selben Tag oder am Sonntag Vormittag (Abflug spätestens um 12 Uhr) wieder zurück. Für beide Aktionen haben Reservation, Ticketausstellung und Bezahlung gleichzeitig zu erfolgen. Annullierungen und Rückerstattungen sind nicht möglich. *HU*

(M)EINE MEINUNG

Der Neid des Erfolglosen...?

Otto Loepfe ein Langstreckenläufer, Niki Lauda ein Amateur, Moritz Suter einer der hervorragendsten Unternehmer, leider etwas schlitzohrig, und Hannes Goetz ein pragmatischer Analytiker, dessen Möglichkeiten im Luftverkehr ich nicht bewerten kann.» Nein, kein neues Airline-Silvesterquiz. Vielmehr handelt es sich um kurze Auszüge von Antworten aus einem Interview, erschienen in der letzten Ausgabe 1993 der «Schweizer Illustrierten». Gesprächspartner ist Erich Geitlinger, Verwaltungsratspräsident der Balair/CTA. Und genau Erich Geitlinger ist es, dem über bekannte Köpfe der Airline-Industrie offenbar nichts anderes, als die zitierten Worte einfällt. Notabene als VR-Präsident einer Gesellschaft, welche (unabhängig von den qualitativ unbestritten guten Leistungen in der Luft) in der kürzeren Vergangenheit vornehmlich mit Negativ-Schlagzeilen ins Rampenlicht gerückt ist. Ob der Balair-Verlust aus dem letzten Jahr 20 oder 30 Millionen Franken – Insider sprechen gar von 40 Millionen – erreicht, wird sich weisen. Ist es der blanke Neid der Erfolglosigkeit, der Geitlinger zu derartigen Aussagen über teils sehr erfolgreiche Airline-Manager verleitet? Wenn nämlich Anfang Februar über den neuen und einzigen Balair/CTA-Hauptsitz entschieden wird, dann folgt dieser Schritt um Monate zu spät. So hatte beispielsweise die hotel + touristik revue schon in ihrer Ausgabe vom 24. Dezember 1992 den Unsinn einer Genf/Basel/Zürich-Lösung kommentiert. Spekulation bleibt, um wieviele wertvolle Franken diese Mega-Fehlleistung den Verlust der Swissair-Ferienlinie erhöht hat! Gleichen Datums ist auch der htr-Kommentar, die Balair/CTA werde früher oder später in die Swissair integriert, zu diesem Schluss in erwähntem Interview nun auch dessen VR-Präsident gelangt – um dennoch für die SR-Tochter einen zügigeren Namen finden zu müssen...
Und wenn Geitlinger sich zu den Fusionsproblemen äussert: «Wir haben unterschätzt, dass wir zwei unterschiedliche Kulturen und Sprachen unter einen Hut bringen müssen. Die Mitarbeiter haben Mühe, die Motivation des Partners zu verstehen. Direktionspräsident Peter Haslebacher ist daran, dieses Problem zu lösen. Er versteht es, die Leute mitzureissen», dann kann man nur anfügen, dass eine derartige Unterschätzung nicht eben auf unternehmerische Weitsicht schliessen lässt. Und weiss man um die teils heftigen Motivationsprobleme (insbesondere, aber nicht nur beim fliegenden Personal), mutet die Aussage vom «mitreissenden Direktions-Präsidenten» in der Tat als Silvester-Scherz an; allerdings als miserabler! **Michael Hutschneker**

PS. Und wer weiss, wo die Balair/CTA heute mit einem «schlitzohrigen» Moritz Suter oder «amateurhaften» Niki Lauda an der Spitze stehen würde...? Die beiden haben inzwischen mit Sicherheit auf das erfolgreiche 1993 ihrer Gesellschaft angestossen – was «Profi-Kollegen» von ihrer Airline nicht immer behaupten können.

TOURISTIK-STELLENMARKT

KUONI – eine Welt für sich

Möchten Sie ab März 1994 als

ReiseleiterIn

zum Team unserer im Ausland **stationierten** Mitarbeiter gehören?

Wenn Sie gerne unsere internationale Reiseorganisation an einem Ferienziel vertreten, unsere Kundschaft erstklassig betreuen, die reisetechnischen Funktionen vor Ort möglichst selbständig übernehmen möchten und

- jung, dynamisch, kontaktfreudig, flexibel und anpassungsfähig sind
- eine kaufmännische Berufslehre oder Handels-/Mittelschule absolviert haben
- Deutsch, Französisch und Englisch nach mind. sechsmonatigem Aufenthalt im Sprachgebiet einwandfrei beherrschen
- zwischen 22 und 29 Jahre alt sind
- über einen PW-Führerschein verfügen
- die Schweizer Nationalität oder eine Arbeitsbewilligung Typ C besitzen...

... dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen und die Bewerber engster Wahl fachspezifisch auszubilden.

Interessiert und qualifiziert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Reisebüro Kuoni AG, Reiseleiter-Einsatzstelle, Neue Hard 7, **8037 Zürich**.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau J. Bettschen gerne zur Verfügung.
Telefon 01 277 45 31.

59806/57789

touristik hotel+ revue

Fragen betreffend Geschäftsanzeigen?
Unsere Agentur berät Sie gerne:

Agentur Markus Flühmann
CH-5628 Birri
Telefon (057) 44 40 40
Fax (057) 44 26 40

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!

TOURISMUS

UNSER VORSATZ

SUPER PREISE
ERSTKLASSIGE LEISTUNGEN
BEI EXCELLENTEM SERVICE

IHR VORSATZ

?

WILLKOMMEN AUF DER AZUR

Festival Kreuzfahrten
die intelligente Buchung

Talacker 35, 8001 Zürich
Tel. 01/211 08 88 Fax 01/211 08 89
unser neuer Katalog ist da

TOURISMUS

WORLDWIDE KLM NORTHWEST RELIABILITY

KLM

NORTHWEST AIRLINES
Some People Just Know How To Fly.℠

We call it Partnership !

at

Zurich: 01 / 268 2300 Geneva: 022 / 738 5300

Kuoni und Swissair (f)liegen der Konkurrenz voraus

Die siebte kontinuierlich durchgeführte Umfrage der hotel + touristik revue zur qualitativen Entwicklung der Schweizer Outbound-Reisebranche bestätigt ebenso Trends, wie sie auch überraschende Resultate aufzeigt. Die Gewinner des Jahrgangs 1993 heissen Kuoni (Veranstalter und Ticket Shop), Swissair, Frantour, Kreuzfahrtenzentrale und die Österreich Werbung.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Die Ergebnisse der siebten, jeweils gegen Jahresende durchgeführten Umfrage der *hotel + touristik revue* bei Verkäufern an der Reisebüro-Schalterfront und im Commercialbereich, basieren auf denselben Fragen wie in den Vorjahren. Diese Kontinuität bei der Befragung lässt die Resultate, respektive deren Entwicklungen und Veränderungen gegenüber den Vorjahren, sehr genau verfolgen. Für die Verkaufs- und Marketing-Strategen der betroffenen Leistungsträger eine bedeutende und wertvolle Planungs- und Arbeitsunterstützung.

Die besten Veranstalter

Lagen im vergangenen Jahr Kuoni und die Imholz-Jelmoli Reise Gruppe praktisch gleichauf, so konnte der Marktleader 1993 nicht nur seine Konkurrenten klar distanzieren (83 Stimmen, gegenüber 63 von Imholz und 31 von Hotelplan), sondern auch den Stimmenanteil wiederum deutlich erhöhen: Von 18,6 (1991) über 23 (1992) auf nun knapp 32 Prozent! Wenngleich auch mit deutlichem Abstand nur auf dem zweiten Rang, anteilsmässig konnte Imholz trotzdem um 1,5 auf 24 Prozente zulegen.
Mit der Hälfte der Stimmen des Zweitplazierten liegt Hotelplan mit deutlichem Rückstand auf Rang drei. Die sieben Stimmen weniger als 1992 bedeuten einen Verlust von 2 Prozent. Unverändert rangieren Esco (18 Stimmen/7 Prozent) und Travac (9 Stimmen/3,4 Prozent) auf den Plätzen vier und fünf.

Die Linienfluggesellschaften

Im Eilflugstempo ist «unser Nationalcarrier» an die Spitze der Tabelle gerückt und hat den Rang mit Singapore Airlines getauscht – mit einem Resultat, das an Deutlichkeit nichts zu wünschen übrig lässt. Mit 85 erzielten Stimmen stieg der Anteil derjenigen, welche die Swissair zur besten Linienfluggesellschaft wählten, von 24,4 Prozent auf 32,5 Prozent. Der Fernostcarrier dagegen verlor weiter Anteile und erreichte mit 57 Stimmen noch 21,8 Prozent (1991: 33 Prozent, 1992: 27,3 Prozent). Zwar sind die Rangierungen drei und vier unverändert, aber auch hier neu mit deutlichem Abstand. British Airways konnte 41 Stimmen verbuchen, Cathay Pacific deren 23, was gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang um drei Prozentpunkte auf 8,8 Einheiten ergibt. Mit unveränderten 12 Nennungen figuriert die Deutsche Lufthansa wiederum auf Rang fünf, gefolgt von Thai Airways und der positiv überraschenden Emirates.
Unverändert fällt auch die Reihenfolge bei den nordamerikanischen Carriern aus. Allerdings haben Delta und United auf Kosten von American Airlines (AA) Boden, respektive Luft gutgemacht. Mit 153 Stimmen und 58,6 Prozent (1992: 64,5 Prozent) bleibt AA klar vorne, gefolgt von Delta mit 23,8 Prozent (1992: 14 Prozent) und United mit 10,3 Prozent. Wenn auch mit praktisch unbedeutenden Zahlen, so hat sich TWA mit sechs Stimmen wiederum klar vor Canadian (2) und Air Canada (1) gesetzt.
Bei den asiatischen Airlines bleibt die Reihenfolge erneut unverändert: Singapore Airlines mit 130 Stimmen vor Cathay Pacific und Thai, wobei der besser plazierte Carrier jeweils rund doppelt soviele Stimmen wie der nächste Verfolger aufweist.

Die Charterfluggesellschaften

Addiert man in der letztjährigen Umfrage die Stimmen von Balair und CTA, so hat die Swissair-Ferienlinie mit knapp 83 Prozent ein praktisch unverändertes Spitzen-Resultat erzielt – allen Unkenrufen zum Trotz... und dies im Jahr eins nach dem Zusammenschluss zur Balair/CTA, mit einem Romandie-Anteil von immer noch 14 Prozent. An zweiter Stelle der besten Chartergesellschaften folgt mit 11,1 Prozent die Basler TEA.
Die Frage nach der beliebtesten ausländischen Bedarfsfluggesellschaft wird wiederum mit Air Europa beantwortet. Sie konnte um fünf Prozente auf 23,3 erhöhen, gefolgt wiederum von Condor mit 8,8 Prozent, diese jedoch mit einem Rückgang um 5,6 Punkte. Der zweite bedeutende deutsche «Urlaubsbomber», die LTU, belegt mit 6,9 Prozenten neu den dritten Rang.

Die Airbrokers

An der Neuen Hard dürfen die Korken ein zweites Mal knallen – und diesmal gleich heftig. Kuoni's Ticket Shop konnte innerhalb eines Jahres seinen Anteil von 4,8 auf 28,3 Prozent steigern. Mit 74 Nennungen verweist er die Nummer eins des Vorjahres, Intertravel (32 Stimmen), mit grossem Vorsprung auf den zweiten Rang. Dadurch muss auch Stohl Air eine Stufe zurückbuchstabieren. Mit einer Steigerung um sechs auf 20 Stimmen konnte Passepartout Terrain gutmachen, den fünften Rang nehmen gemeinsam ATS und Take Off mit je 18 Stimmen ein.

Die Mietwagenfirmen

Praktisch unverändert präsentiert sich die Spitze in der Kategorie «rent a car»: Der Slogan «We try harder» bewahrheitet sich einmal mehr mit der Goldmedaille. Unverändert sind selbt die Prozentanteile der drei Podestplätze ausgefallen: Avis 33,7; Hertz 29,5 und Europcar 17,6 Prozent. Wiederum mit deutlichem Rückstand folgen Budget und Alamo auf den Rängen vier und fünf.

Hotels: Ketten & Reservationen

Sieger ist wiederum Hyatt mit 50 Stimmen (plus 10), diesmal allerdings mit deutlichem Vorsprung auf Sheraton (33). Auf den dritten Rang zurückgefallen ist Hilton mit 25 Stimmen (minus 12). Best Western konnte sich, wenn auch mit 7 Stimmen weniger als im Vorjahr, davon eine beachtlicher Anteil aus der Romandie, auf dem vierten Platz behaupten, gefolgt wiederum von Holiday Inn.
Mit deutlichem Vorsprung liegt bei den Hotel-Reservationssystemen Utell (79 Stimmen/30,3 Prozent) an der Spitze. Bereits auf Rang zwei folgt Galileo/Traviswiss, welches sich von 14 Nennungen im Vorjahr auf 34 Agenten (13 Prozent) steigern konnte. Horis trägt mit 20 Stimmen (1992: 29) noch Bronze, während sich Best Western mit 12 Nennungen die «Lederne» sichern konnte.

Die Schiffe und Fähren

Nur temporär scheint der letztjährige Absturz der Kreuzfahrtenzentrale auf Rang zwei gewesen zu sein. Mit einem Anteil von 29,5 Prozent (77 Stimmen) liegen die Berner in der neusten Erhebung mit einem Glanzresultat wiederum in Führung. Vorgerückt auf Rang zwei ist Costa (36 Stimmen), dies auf Kosten von Chandris mit noch 30 Nennungen. Mit einer Steigerung von 5 auf 12 Stimmen konnte sich Cosulich auf den vierten Platz verbessern.
Bei den Fähren setzen sich Corsica Ferries mit 71 Stimmen (Vorjahr 79) klar vor TCS mit 24 (20) und Cosulich mit 21 (16) und bestätigen somit die Reihenfolge der letzten zwei Jahre. Neu auf dem vierten Rang taucht Finjet-Silia (16) auf, gefolgt von Peco (11).

Die Busreisen-Veranstalter

Noch klarer als im Vorjahr ist das Verdikt bei den Carunternehmen ausgefallen: Marti erreichte 112 Stimmen (Vorjahr: 105) und somit plus 4,2 Prozent. Die Ehrenplätze getauscht haben – allerdings mit einem Zufallsresultat – Säntis (19 Stimmen) und Klopfstein (18). Mit 15 Nennungen (plus 9) hat sich Fröhlich deutlich verbessert und weist auf die fünftplazierte Eurobus mit 6 Stimmen einen klaren Vorsprung auf.

Die Bahnreisen-Veranstalter

Nach wie vor fährt Railtour Suisse mit 120 Stimmen und einem Anteil von 46 Prozent auf Gleis 1. Der Frantour/Eurotour-Express braust aber im Eilzugstempo aus Genf heran und konnte bereits 99 Nennungen verzeichnen. Im Vorjahr waren es noch deren 67, gleichbedeutend mit einer Steigerung von 24,7 auf 38 Prozentanteile! Exakt ein Drittel der Frantour-Passagiere steigt dabei in Bahnhöfen der Westschweiz zu. Unverändert auf Gleis 3 fährt Imholz mit 23 Reisenden.

Die Fremdenverkehrsbüros

Nur als Strohfeuer hat sich die Aufholjagd von Deutschland im Jahr 1992 entpuppt. Bei der neusten Befragung hat Österreich seinen (traditionellen) Vorsprung wieder mehr als verdoppelt: 1. Austria mit 79 Stimmen (Vorjahr 52), 2. Deutschland mit 36 (49). Den dritten Rang nimmt wiederum Frankreich ein, gefolgt von Spanien und Grossbritannien. Zurückgefallen sind Australien (von Rang 4 auf 6) und Singapur (6 auf 9). Verbessern konnte sich dagegen Grossbritannien, und zwar vom siebten auf den fünften Rang.

Die Reiseversicherungen

Unverändert präsentiert sich das Versicherungs-Bild: Den populärsten Auftritt feiert nach wie vor Elvia mit knapp der Hälfte aller Nennungen (48,7 Prozent), gefolgt von der Europäischen mit 33 Prozent und der Intertour/Winterthur, die einen (weiteren) leichten Rückfall von 11 auf 9,2 Prozentpunkte zu registrieren hat.

Die Besten im Vergleich

Nachstehend finden Sie die Ranglisten der Jahre 1992 und 1993 mit den jeweils drei Erstklassierten in den wichtigsten Kategorien. Die Fragen wurden 1992 von 271 in der ganzen Schweiz zufällig ausgewählten Reiseprofis, welche im Verkauf tätig sind, beantwortet. Die neusten Ergebnisse konnten aus 261 (nach demselben Verfahren) eingegangenen Fragebogen ermittelt werden.

Reiseveranstalter

1993		*1992*	
1. Kuoni	31,8%	1. Kuoni	22,9%
2. Imholz	24,1%	2. Imholz	22,5%
3. Hotelplan	11,8%	3. Hotelplan	14,0%

Linienfluggesellschaften weltweit

1993		*1992*	
1. Swissair	32,5%	1. Singapore	27,3%
2. Singapore	21,8%	2. Swissair	24,4%
3. British	15,7%	3. British	12,5%

Charterfluggesellschaften allgemein

1993		*1992*	
1. Balair/CTA	82,8%	1. Balair	73,8%
2. TEA Basel	11,1%	2. CTA	9,2%
3. Martin Air	0,7%	3. TEA Basel	8,9%

Charterfluggesellschaften ohne Schweiz

1993		*1992*	
1. Air Europa	23,3%	1. Air Europa	18,5%
2. Condor	8,8%	2. Condor	14,4%
3. LTU	6,9%	3. Jet Alsace	4,4%

Airbrokers

1993		*1992*	
1. Kuoni Ticket Shop	28,3%	1. Intertravel	14,4%
2. Intertravel	12,2%	2. Stohl Air	9,2%
3. Stohl Air	8,4%	3. CC Travel	8,1%

Hotelketten

1993		*1992*	
1. Hyatt	19,1%	1. Hyatt	14,8%
2. Sheraton	12,6%	2. Hilton	14,1%
3. Hilton	9,6%	3. Sheraton	11,8%

Schiffe

1993		*1992*	
1. Kreuzfahrtenzentrale	29,5%	1. Chandris	29,9%
2. Costa	13,8%	2. Kreuzfahrtenzentrale	19,9%
3. Chandris	11,5%	3. Costa	8,1%

Fähren

1993		*1992*	
1. Corsica	27,2%	1. Corsica	29,1%
2. TCS	9,2%	2. TCS	7,4%
3. Cosulich	8,0%	3. Cosulich	5,9%

Busreisen-Veranstalter

1993		*1992*	
1. Marti	42,9%	1. Marti	38,7%
2. Säntis	7,3%	2. Klopfstein	9,2%
3. Klopfstein	6,9%	3. Säntis	5,5%

Bahnreisen-Veranstalter

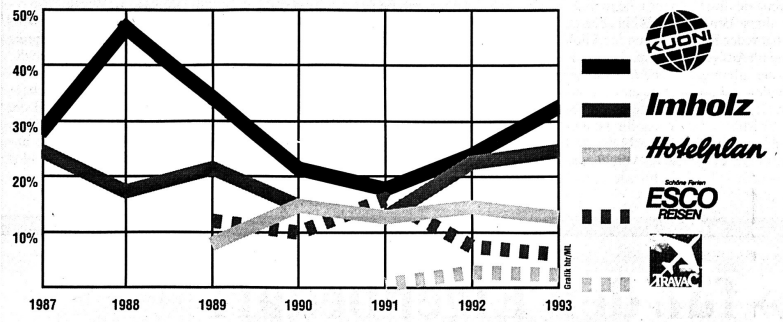
1993		*1992*	
1. Railtour	46,0%	1. Railtour	49,1%
2. Frantour	38,0%	2. Frantour	24,7%
3. Imholz	8,8%	3. Imholz	9,4%

Fremdenverkehrsbüros

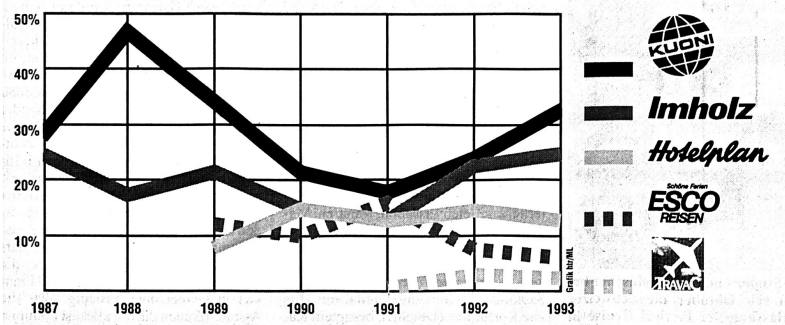
1993		*1992*	
1. Österreich	30,2%	1. Österreich	19,2%
2. Deutschland	13,8%	2. Deutschland	18,1%
3. Frankreich	10,7%	3. Frankreich	12,5%

Zusammenstellung: HU

Die besten Reiseveranstalter 1987–1993



Die besten Reiseveranstalter 1987–1993



OceanCruise AG Zürich

Ein Schweizer Schiff in mexikanischen Gewässern

Das neue Jahresprogramm von OceanCruise, der einzigen echten Schweizer Reederei für Hochsee-Kreuzfahrten, liegt vor. Bis Anfang April verkehren die «Colombaio Star» im neuen mexikanischen Reisegebiet Baja California und die «Colombaio Sun» in der Karibik, um dann zur «Colombaio Sky» im Mittelmeer zu stossen.

UELI STAUB

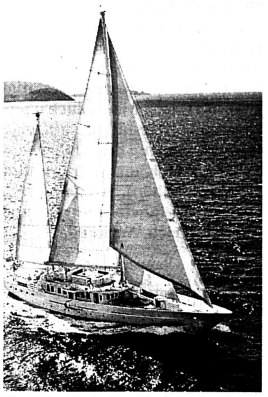
«Wer auf einem Colombaio-Schiff bucht, bringt meistens Kreuzfahrtenerfahrung auf herkömmlichen Schiffen mit» sagt *Peter Hürzeler,* Managing Director von OceanCruise. «Ihnen steht der Sinn nicht primär nach dem Schiffserlebnis, sondern sie suchen eine Art Gesamtereignis, und da spielen die Anlaufhäfen eine grosse Rolle!» Diesen Leuten kann wirklich geholfen werden. Mit ihren 214 BRT gehen die «Colombaios», vom Wind oder Motor getrieben, dort vor Anker, wo die Kapitäne der Kreuzfahrtgiganten kaum hinzugucken wagen. Nehmen wir als Beispiel Süditalien, wo etwa Salerno, Positano, Capri, Ischia, Sorrent oder die Liparischen Inseln regelmässig angelaufen werden. Und welcher Ozeanriese kann sich schon vor Baja California den Seelöwen, Walen und Delphinen derart nähern, ohne dass diese panisch Reissaus nehmen?

Aussergewöhnlich und locker

Auf italienisch bedeutet Colombaio kleiner Taubenschlag, was aber nicht zutrifft. Die sechs Doppelkabinen sind sehr geräumig, es gibt diverse Aufenthaltsbereiche, und an Deck steht den maximal 12 Passagieren gleich viel Fläche wie auf der «QE II» und sogar mehr als auf der neuen «Hanseatic» zur Verfügung! Dies alles ist wichtig, denn bei so wenigen und meistens erst noch zufällig zusammengewürfelten Leuten scheint eine gewisse Problematik vorprogrammiert. «Diese Gefahr ist minimal», sagt Hürzeler; «es sind in der Regel Passagiere mit genug Selbstvertrauen, die weder sich noch den anderen etwas beweisen müssen!»
Unterhaltung an Bord braucht es nicht, sieht man vom grossartigen Essen ab, da im Gegensatz zu den normalen Kreuzfahrten das Schiff während der Nacht immer in Landnähe ist. Die Landgänge bestimmen denn auch, wie aufwendig die mitgebrachte Garderobe sein soll; an Bord, wo man sich in Englisch und Deutsch verständigen kann, gibt man sich sportlich-gepflegt. Locker ist auch die Handhabung der Routenwahl, stehen doch auf dem Reiseplan statt deren acht nur fünf oder sechs Anlaufhäfen. Über den Rest lässt der Kapitän gerne mit sich reden.
Im neuen Katalog sind 55 ein- oder zweiwöchige Reisen enthalten mit den Revieren Baja California, Karibik sowie Mittelmeer mit den Schwerpunkten Italien/Frankreich und Griechenland. Jede Woche kostet bei individueller Anreise einheitlich rund 5250 Franken, was pro Tag 750 Franken macht. Damit liegt man gegen die untere Preisgrenze der Fünfstern-Kreuzfahrten zu. OceanCruise bietet auch den Gruppentarif 10 für 12 und lässt gelegentlich Ehepartner gratis mitreisen.

Die Schweiz bringt zuwenig

In Deutschland verkauft sich die aussergewöhnliche Colombaio-Flotte am besten, gefolgt vom englisch-sprechenden Markt, wo vor allem Gruppenreisen gefragt sind. Noch zu wenig, meint Hürzeler, bringt trotz Heimvorteil die Schweiz. «Diese Arrangements sind in den ohnehin mit Informationen überfluteten Reisebüros schwer zu verkaufen, sei es aus Zeitmangel, sei es aus fachlicher Inkompetenz!» Immerhin liegt die sommerliche Belegung von «Sky», «Star» und «Sun», wenn alle traulich im Mittelmeer versammelt sind, bei 90 Prozent.
Eines steht fest: die Colombaio-Kapitäne betreiben einen sanften Tourismus, auch wenn dann und wann die beiden Beiboote für Wasserski, Landausflüge oder Exkursionen übers Wasser knattern. Denn nirgendwo, wo sie landen, versammeln sich lärmende Händler, Taxis, Autobusse oder Gepäckträger.



Die Colombaio Segeljachten laufen in der Regel Häfen und Buchten an, wo grosse Kreuzfahrtschiffe nicht ankern können. *Foto: OceanCruise AG*

AUF DECK

IG Schiffsreisen: Mit Kreuzfahrten im Äther

Für 1994 setzt die IG Schiffsreisen drei Schwerpunkte: Mit Reportagen und Spots wird die Ferienform Kreuzfahrten über Radio Z vorgestellt werden. Während der neun Monate dauernden Aktion können IG-Mitglieder ihr Produkt vorzustellen und am Samstag am «Spiel mit Orten» teilnehmen. Hotelplan und die Kreuzfahrten-Zentrale werden in Schweizer Shopping-Centers Kreuzfahrten-Wochen organisieren, erstmals Ende Februar im Seedamm-Center in Pfäffikon (Schwyz), in Zusammenarbeit mit der lokalen Kuoni-Filiale.
Schliesslich will die IG Schiffsreisen die Agentenschulung verstärken und ausbauen. Geplant sind neun Kurse mit Schulungsleitern von Hotelplan und der Kreuzfahrten-Zentrale.
Neues Mitglied der IG Schiffsreisen ist Festival Cruises. Die IG freut sich über die guten Resultate und bezeichnet 1993 als Kreuzfahrtenjahr in der Schweiz. Die Reedereien verzeichneten Buchungszuwächse von bis zu 30 Prozent gegenüber dem Vorjahr. *pd*

Neue Generalagenturen für Scandinavian Seaways

Die dänische Reederei Scandinavian Seaways hat neue Generalagenturen für die Schweiz ernannt. In der Deutschschweiz wird die Reederei durch Kontiki Reisen AG in Baden, in den übrigen Gebieten durch TCS Voyages in Genf vertreten. Reservierungen für alle Strecken, die die Reederei bedient, sind über beide GSA möglich. 1994 kommt die neue Fährstrecke Amsterdam–Kristiansand (Norwegen) dazu. *US*

Hausbootspezialist Aqua Travel Zürich

Eine Fachfrau hat sich freigekauft

Seit dem 1. November 1993 ist Romy Lanz Alleininhaberin von Aqua Travel. Der Hausbootpionier Alfred Solèr hatte das Unternehmen gegründet, es aber 1991 an Cosmoport verkauft. Natürlich hatte sie Angst vor Ihrem Mut, soll aber ihre Nachtruhe wieder gefunden haben.

UELI STAUB

Vor gut einem Vierteljahrhundert machte *Alfred Solèr* von Männedorf den Schweizern mit Hausbootferien eine neue Urlaubsspezies schmackhaft. Von Frankreich sprach damals noch niemand. So begann Solèr mit den englischen Norfolk Broads, und zwar so erfolgreich, dass später Charterflüge eingesetzt wurden.

Romy Lanz bedauert heute, Aqua Travel nicht bereits früher gekauft zu haben. *Foto: Ueli Staub*

Verkauf samt Mitarbeiterin

Engste Mitarbeiterin während zehn Jahren war *Romy Lanz,* die 1991 mit ansehen musste, wie ihr Chef aus Altersgründen die Firma an Cosmoport verkaufte. Was für die neuen Eigentümer die Sache besonders schmackhaft machte: die Fachfrau Romy liess sich «mitverkaufen»!
Mit Aqua Travel und der erfreulich unkomplizierten Romy kam neues Leben in die Bude. Durch fachliche Kompetenz und aggressives Mailing konnte in den drei Jahren der Umsatz von Männedorf fast verdoppelt werden. Die Cosmoport-Tochter erwies sich als Milchkuh, und dennoch ist sie erneut verkauft worden! Interne Umstrukturierungen bei Cosmoport sowie das deutlich signalisierte Interesse von Frau Lanz führten dazu. Früher war ihr dieses Angebot bereits von Solèr gemacht worden, doch noch traute sie sich einen Chefposten nicht zu. Heute reut sie dieses Zögern, denn nicht zuletzt ihres Umsatzerfolgs in Zürich wegen hatte der Kaufpreis nun merklich angezogen! Auf Anraten ihres Buchhalters ist sie alleinige Inhaberin, was sie vor Dividendenausschüttungen und allfälligen Differenzen mit Aktionären bewahrt. Assistiert wird sie von ihrer ebenfalls fachkundigen Schwester Maja, welche die durch den Wegzug von *Benno Frei* entstandene Lücke schliesst.
Zusammen mit den Deutschen sind wir Schweizer die führenden Hausbootkapitäne Europas; dass Frankreich, aber auch Italien, unter ferner liefen rangieren, mag erstaunen. 1993 hat Aqua Travel rund 900 Bootswochen verkauft. Das entspricht etwa 3600 Passagieren, da die durchschnittliche Belegung mit vier Insassen veranschlagt werden kann.
Seit 1991 darf Aqua Travel dank eines guten Deals den Katalog «Call me Captain» verwenden, der vom Atelier du Voyage, Lausanne, mit 3500 Bootswochen der Hauptlieferant für Reisebüros, herausgegeben wird. Drei andere Produkte aber können direkt verkauft werden, von denen, neben dem Burgund-Spezialisten Croizur und der neuen holländischen Vetus, die sensationell vorwärtsmarschierende französische Nicols am wichtigsten ist. Eines ihrer Spitzenboote, die «Nicols 1160», wird Aqua Travel während der kommenden Zürcher Fespo ausstellen.

Revolution im Schiffsbau

80 Prozent der Schweizer tummeln sich auf französischen Kanälen. Der Rest gibt England, Irland oder Holland den Vorzug, ein paar Unentwegte schwören auf Schweden.
Eine eigentliche Revolution findet im Bootsbau statt, wo die bisherigen Schiebedach-Typen immer mehr durch Boote mit Innen- und Aussensteuer ersetzt werden.

Lanz-Tips aus erster Hand

Ideal für Anfänger ist die Saône im nahen Burgund, gibt es doch kaum Schleusen und daher keine Staus. Vom sehr beliebten Canal du Midi kommt die Kunde, dass nun die meisten Schleusen elektrifiziert sind. Als landschaftlich am schönsten erachtet *Romy Lanz* das Anjou und die Bretagne.
Neuheiten betreffen Irland, wo in diesem Jahr die Nordwestpassage zwischen Shannon und Lough Erne eröffnet wird sowie Deutschland, wo sich das neue Bundesland Mecklenburg-Vorpommern dank der Seen immer mehr als Hausbootdestination hervortut; allerdings wird in Deutschland der Bootsführerausweis verlangt.
Nicht neu, aber immer beherzenswert ist die Empfehlung, ein Boot zu mieten, das mehr Plätze als wirklich vorhandene Passagiere hat. Dazu ein Preisbeispiel: ein von vier Leuten besetztes Sechserboot mit zwei Schlafkabinen kostet in der Hochsaison in Frankreich rund 3000 Franken pro Woche, also etwa 750 Franken pro Person; in der Vor- oder Nachsaison sinkt der Bootspreis auf 1547 Franken. Generell wurden die Hochsaisonpreise für dieses Jahr massiv gesenkt und dafür die der Nebensaison etwas angehoben; man will die Leute nicht mehr dafür bestrafen, dass sie nur während der Sommerferien abkömmlich sind. *US*

Festival Cruises

MV «The Azur» für den Eigenbedarf

Seit letztem Jahr gibt es eine neue Reederei namens Festival Cruises. Die Reeder sind identisch mit den Besitzern der beliebten «The Azur». Im Oktober 1993 wurde am Talacker 35 in Zürich ein Büro für die Schweiz eröffnet, über ein zweites Schiff wird laut nachgedacht.

UELI STAUB

Während Jahren hat Chandris, heute Celebrity Cruises, die 1971 erbaute «The Azur», die früher Eagle und dann ganz einfach Azur hiess und 750 Passagieren Platz bietet, unter Vertrag gehabt. Dieses Abkommen lief Ende 1993 aus und wurde schon deshalb nicht erneuert, weil das Schiff nicht mehr so ganz ins künftige Chandris-Konzept passt. Wenn die « The Azur» schon so gut laufe, sagten sich die Besitzer, dann könne man ebensogut selber eine Reederei gründen und das Schiff in eigener Regie betreiben. Das Zürcher Büro wird geführt vom ehemaligen Chandris-Mann *Georg Studer,* assistiert von *Doris Aebischer*, die schon auf der Azur als Hostess gearbeitet hat. Die Reservationszentrale befindet sich in Genua.

Ein Schiff für Europäer

«Wir wollen aus der Azur, die der sehr guten Mittelklasse zugeordnet werden darf, ein ganz und gar europäisches Schiff machen!», erklärt Studer, «wobei kein babylonisches Gemisch geplant ist. Die einzelnen Nationalitäten bilden jeweils Schwerpunkte.» Um Sprachprobleme zu vermindern, wird möglichst viel schriftlich und in diversen Sprachen veröffentlicht. Bis zum Saisonstart am 23. April in Genua wird das Schiff überholt. Die grossen Säle werden verschönert, die Innenkabinen auf dem Restaurantdeck erneuert und durch zwei Einheiten für Behinderte ergänzt. Dank der bloss 15 000 BRT kann die Routenwahl bei der äusserst familienfreundlichen Azur flexibel gehandhabt werden; so gehört sie zu den wenigen, die sich durch den Kanal von Korinth hindurchzwängen können!

Georg Studer und Doris Aebischer betreiben seit Oktober die Schweizer Niederlassung der Festival Cruise in Zürich. *Foto: Ueli Staub*

Einziges Ziel: Mittelmeer

Als europäisch konzipiertes Schiff beschränkt sich «The Azur» ganzjährig aufs Mittelmeer, sieht man von den winterlichen Zielen Lissabon, Kanaren, Madeira und Casablanca ab. Den Schwerpunkt bilden die wöchentlichen Programme «Griechische Inseln und Türkei», die zwischen dem 18.Juni und dem 8.Oktober ab Venedig 17 Mal mit Hits wie Korfu, Itea (Delphi!); besagtem Kanal, Rhodos, Kusadasi oder Mykonos durchgeführt werden; Kombinationen mit Badeferien sind möglich. Ansonsten stehen Spanien und Marokko beziehungsweise Balearen, Rund um Italien, ein Jazzfestival Ende Mai und in der kälteren Jahreszeit auch Ägypten und Israel zur Wahl. Dazu ein Preisbeispiel: im Juli bezahlt eine vierköpfige Familie in einer guten Aussenkabine total nur 4080 Franken für eine Woche, da die Kinder gratis sind. Vergleiche mit einer Woche Badeferien etwa auf Rhodos fallen deutlich zu Ungunsten der nicht eben billigen griechischen Hotellerie aus, was einen weiteren Pluspunkt für die Kreuzfahrerei ergibt. In der Schiffspassage ist der Bus ab Zürich/Luzern/Lugano beziehungsweise ab Bern/Lausanne/Martigny ebenso eingeschlossen wie die lächerlich hohe Hafentaxe von 170 Franken in Genua oder Venedig. Was die Agenten freuen dürfte: alles ist kommissioniert!

Kontiki/Saga Reisen

Gemeinsam und doch getrennt gen' Norden

Mit einer neuen, gemeinsamen Organisationsstruktur und getrennten Operatings starten Kontiki/Saga ins neue Jahr. Die beiden Unternehmen führen je wieder ihre ursprünglichen Destinationen: Island, Grönland, Irland und Schotland bei Saga; Norwegen, Schweden, Finnland und Dänemark bei Kontiki.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Kontiki und Saga Reisen ziehen mit Erfolg an einem Strick. *Foto: htr*

«Zurück auf die ursprünglichen Stärken» – aber zurück heisst in diesem Fall einen Schritt vorwärts. 18 Monate nach der Übernahme von Saga Reisen durch Kontiki feiern die Nordland-Spezialisten den Jahresbeginn mit einer neuen Organisations-Struktur sowie einem veränderten Marktauftritt. Auf der Suche nach einer sinnvollen Entflechtung bieten die beiden Veranstalter seit anfangs Jahr wieder ihre «Mutterprogramme» an: Kontiki steht unter der Leitung von Operations Manager *Mike Scherer* für Skandinavien und Finnland; Saga Reisen unter der Führung von *Beat Iseli* für Island, Grönland, Irland und Schottland.

Kontiki und Saga Verwaltungsratpräsident, *Walter Hugentobler*, blickt einerseits zuversichtlich in die Zukunft und kann andererseits von einem erfolgreichen Jahr berichten. Die beiden Unternehmen, per Eigendefintion der grösste Schweizer Skandinavien-Touroperator, konnten bei den Marktanteilen zulegen, einen Gewinn ausweisen und erreichten 1993 einen Umsatz von über 30 Millionen Franken. Bei Kontiki konnte ein Umsatzplus gegenüber dem Vorjahr von mehr als 30 Prozent, bei Saga von 15 Prozent verzeichnet werden. Hugentobler sieht den Erfolg vor allem darin, dass Skandinavien, respektive Nordeuropa, trotz Rezession, im Trend liegt.

Mit der neuen Organisationsstruktur soll vermehrt von Synergien profitiert werden können, so etwa beim konzentrierten Einkauf. Währenddem das Operating von den jeweiligen Unternehmen separat (in Baden und Münsingen) betrieben wird, sind nun das Marketing, unter der Leitung von *Gabi Jones*, sowie das Controlling unter ein Dach gebracht. Bei Kontiki erreichen die Agenten aus der ganzen Schweiz gegen 70 Prozent des Umsatzes, bei Saga sind es rund 80 Prozent. Um diesem wichtigsten Absatzkanal genügend Rechnung tragen zu können, erscheint im Organigramm die neu geschaffene Position eines gemeinsamen Agentenbetreuers. Mit *Heinz Bosch*, einem langjährigen Finnair-Mitarbeiter, konnte ein «Kenner der Szene» für diese Aufgabe engagiert werden.

Preissenkungen für Grönland

«Im Zentrum der Aktivitäten steht ein attraktives Angebot.» Eine vielzitierte Aussage, der in diesem Fall jedoch vorbehaltlos zugestimmt werden kann. Mit viel Aufwand, vor allem auch im grafischen Bereich (Qualität der Bilder, Stadtpläne und Landkarten), sind einmal mehr die Kataloge, respektive «Handbücher des Nordens» gestaltet worden – und jetzt im einheitlichen Outfit.

Wie Scherer bemerkt, ist mit dem grossen Baukasten-Angebot der vermehrten Nachfrage nach individuellem Reisen in Skandinavien Rechnung getragen worden. Iseli hebt aus dem Saga-Programm insbesondere die Destination Grönland hervor. Neu ist der Münsinger-Veranstalter Europas Generalagent für «Greenland Tourism». Dank staatlichen Subventionen können nun Grönland-Reisen um einige hundert Franken günstiger angeboten werden. So etwa eine viertägige Rundreise ab Reykiavik für nur 790 Franken. Dank den attraktiveren Preisen glaubt Iseli, die Besucherzahlen für Grönland von 350 auf 700 verdoppeln zu können. Zusammen mit Rolf Meier Reisen und Hotelplan ist im Irland-Programm eine Samstags-Verbindung mit dem Crossair-Jumbolino nach Dublin geplant.

Neue Kommissionen

Mit einem neuen Kommissionsmodell will Kontiki/Saga für den wichtigsten Absatzkanal, die Agenten, sein Produkt noch attraktiver gestalten. Pauschalreisen werden mit 12, Baukasten mit 10 Prozent kommissioniert. Ab 25 000 Franken Umsatz wird eine Superkommission von 0,5 Prozent ausbezahlt, die bei einem Jahresumsatz von mehr als 1,5 Millionen Franken maximal 3 Zusatz-Prozente erreicht. Um auch den «kleinen» Agenten entgegenzukommen, wird eine Umsatzsteigerung belohnt. Bei 50 Prozent sind es ein Prozent und wer innerhalb von 12 Monaten doppelt so viel Kontiki/Saga-Produkte wie im Vorjahr verkauft, dem winken zwei zusätzliche Prozentpunkte. *HU*

Österreich

Eine geballte Reisebüromacht

Österreichs grösste private Reisebüros und Raiffeisen schliessen sich «am Vorabend des Binnenmarktes» zum «Quality In Travel» zusammen.

Die Zahl der Zusammenschlüsse und Kooperationen in der Österreichischen Reisebürobranche wächst – vor dem Hintergrund eines erwarteten EU-Beitritts – stetig. «Quality In Travel» nennt sich der jüngste Zusammenschluss einer Reisebürogruppe, die bisher ausschliesslich von privaten Unternehmen getragen wurde. Bereits 1992 wurden die Aktivitäten von Austrobus, Blaguss-Reisen, Cosmos und Mondial gebündelt. Unter Austrobus operieren die Reisebüros des Dr. Richard-Konzerns, der zu den grössten Busunternehmen Kontinentaleuropas zählt. Blaguss ist ebenfalls ein Busunternehmen aussergewöhnlicher Grössenordnung, welches in Österreich und Ungarn stark vertreten ist. Cosmos setzt traditionell auf Geschäfts-Reisen und Mondial hat seine Stärken im Business-, Kongress- und Incominggeschäft.

Um mit der Raiffeisen-Reisewelt-Optimundus einem weiteren potenten Partner den Neueinstieg zu ermöglichen, trennten sich alle Beteiligten von fünf Prozent ihrer Anteile. Erstmals werden es die «Privatiers» *Karl Ludwig Richard*, *Paul Blaguss*, *Peter Hrabac* (Cosmos) und *Rudolf Kadanka* (Mondial) – die beiden Letzteren zeichnen auch als Geschäftsführer von «Quality In Travel» – mit einem Partner zu tun haben, bei dem der Eigentümer nicht mit der Geschäftsführung identisch ist.

1992 belief sich der Gruppenumsatz auf 3,9 Milliarden Schilling. Derzeit umfasst das Verkaufsnetz 83 Filialen. Ziel der erweiterten Basis ist nicht nur die gewonnene Einkaufsmacht zu nutzen, sondern, wie es der Name schon ausdrückt, die Steigerung der Qualität. Das reicht von der Auswahl der empfohlenen Leistungsträger – Veranstalter, Fluglinien, Hotelgruppen – bis hin zur elektronischen Vernetzung. Weitere angestrebte Synergieeffekte liegen in der Personalpolitik, beispielsweise im Schulungssektor. Ebenfalls im «Quality»-Programm: Mitgliedschaften in internationalen Vereinigungen, wie der «Rosenbluth Alliance», sowie der gemeinsame Auftritt in Publikationen. *FF*

Balair/CTA

Verlust des New-Jersey-Marktes?

Aufgrund der Geschäftsfeldabgrenzungspolitik der Swissair-Gruppe und nicht zuletzt auch aus Profitabilitätsüberlegungen stellt Balair/CTA die Zürich-Newark-Verbindung ein.

Man kann fragen, wen man will: Lufthansa, SAS, British Airways oder TAP; alle fliegen sie nach Newark, nicht um den John F. Kennedy-Flughafen in New York zu entlasten, sondern um einen separaten Markt zu bedienen. Nur bei Swissair scheint man immer noch Newark und New York als einen und denselben Markt zu betrachten. Und da man sich die Geschäftspolitik zugrunde legte, Tochter und Mutter hätten unterschiedliche Destinationen anzufliegen, hat nun Balair/CTA am westlichen Ufer des Hudson-Rivers ausgedient. Dabei stammten rund 75 Prozent der Balair/CTA-Passagiere aus den Staaten New Jersey und Pennsylvania. Sie dürften für einen Flug in die Schweiz künftig lieber in London oder Frankfurt umsteigen, als den beschwerlichen Weg zum JFK auf sich zu nehmen.

Nur einen Flug pro Woche

Im Frühling 1992 hat Balair den Betrieb nach Newark mit einer zweimal wöchentlichen Rotation aufgenommen. Es hat danach ausgesehen, die Swissair-Tochter müsste ihrer Mutter den Weg ebnen, damit diese später einmal die Früchte dieses wachsenden Marktes ernten könnte. Hochrangige Swissair-Manager haben im Swiss Center an der Fifth Avenue schon vor vier Jahren mit Newark als neuester SR-Destination geliebäugelt.

So berührte es eher merkwürdig, dass dann im 1993 der Newark-Betrieb der Balair/CTA auf eine einzige Rotation schrumpfte. Wie *Werner Kunz*, Chef der Balair/CTA in New York, bestätigt, war es daher 1993 auch weit schwieriger, die Plätze zu füllen, als im Jahr zuvor. Wer nur für drei oder vier Tage nach Europa wollte, ist mit einem einzigen Wochenflug schlecht bedient.

Trotz diesem Nachteil lag aber die Auslastung nach Angaben von Kunz auch im zweiten Betriebsjahr immer noch bei 90 Prozent. Das Problem war aber: rund 75 Prozent der Tickets wurden auf dem US-Markt verkauft. Die Rechnung ging daher nicht auf, denn die Marktpreise in den USA liegen weit tiefer als in der Schweiz. Und dass ex Schweiz die Verkäufe unter dem Budget waren, liegt in den zu hohen Tarifen. Man hat die Preise aufgrund der Kosten kalkuliert und lag daher über den Marktpreisen. Es ist nun nicht ganz klar, warum man bei Balair/CTA keine flexiblere Preispolitik betrieb. Denn umgekehrt findet man für Flüge nach Miami marktgerechtere Preise. Und da diese Destination zweimal wöchentlich und während des ganzen Jahres angeflogen wird, sieht auch die Rechnung etwas besser aus. Doch im Falle von Newark schienen die Verkaufsbemühungen ganz allgemein eher halbherzig gewesen zu sein. Die Vermutung liegt nahe, dass Mütterchen Swissair dem Töchterchen Balair/CTA auf den Füssen herumtrampelte und punkto Newark wenig Spielraum liess. *CC*

Imholz/Swissair

Bummler-Übergabe

Das Touroperating für den Schweizerbummler geht ab 1. April 1994 von der Swissair an Imholz. Diese Kombination von Flugzeug und Bahn enthält einen Flug Zürich-Genf oder Zürich-Lugano und die Rückreise mit der Bahn. Der Schweizerbummler, der seit 20 Jahren an Bahnstationen und Swissair-Reisebüros verkauft wird, steht auch den Reisebüros zum Verkauf offen und verzeichnet pro Jahr rund 7000 Buchungen. Nun wird dieses Produkt an Imholz Reisen exklusiv übertragen, aufgrund der ausgezeichneten Zusammenarbeit mit SBB, Swissair und Crossair, wie es in der offiziellen Mitteilung heisst. *pd/r.*

Börsenspiegel Dezember

Mit Volldampf ins Neue Jahr

Die Zürcher Börse, rund 50 Prozent höher als zum Jahresauftakt, auf absoluter Rekordhöhe; eine solche Jahresbilanz gab es noch nie. Das gute Aktienklima war aber nicht allein auf Zürich beschränkt. Weltweit war 1993 ein einzigartiges Aktienjahr.

Von der allgemeinen Kaufneigung profitierten auch die touristischen Werte, wenn auch nicht ganz im gleichen Ausmass wie die übrigen Werte. In der Schweiz darf sich aber die Bilanz der Flug-Werte **Crossair** und **Swissair** durchaus sehen lasse. Auch **Mövenpick** und speziell **Kuoni** kamen voran. Vor allem der Kuoni-PS hat sich ausgezeichnet entwickelt und ging zuletzt zu absoluten Spitzennotierungen um. Auch die zeitweise arg gedrückten **Danzas** konnten sich schön erholen. Zuletzt herrschte Phantasie vor allem für die Brauerei-Werte. Nach dem Erwerb von 52 Prozent der Aktien an der Winterthurer **Haldengut** – und damit auch an der mit Haldengut verbundenen **Calanda** – durch den holländischen Konzern **Heineken** hat die Spekulation sofort die Zürcher Brauerei **Hürlimann** als nächsten möglichen Übernahmekandidaten ausgemacht. Als Interessent wird übereinstimmend die dänische **Carlsberg-Brauerei** genannt.

Ausländische Airlines klettern

Auch im Ausland hatten Airlines einen guten Markt: seit **KLM** die Alcazar-Fusion platzen liess, hat sich der Aktienkurs wieder gut über 40 Gulden gefestigt. **Singapore Airlines** kletterten auf den höchsten Kurs seit 14 Monaten. In den USA lagen die Airlines ebenfalls durchwegs fester; die anziehende Konjunktur, aber auch weniger krasse Preiskämpfe kamen den Airlines zugute. Bei **UAL** – der Holding-Gesellschaft von **United Airlines** – spielte zusätzlich eine Rolle, dass jetzt eine Kapitalmehrheit von den Mitarbeitern übernommen wird.

Weiterhin Liebling der Anleger ist **Disney**, trotzt der offensichtlichen Schlappe bei **Eurodisney**, wo die Aktienkurse unverändert zu absoluten Tiefstkursen umgehen. Aber nicht nur ist **Walt Disney** «nur» mit 49 Prozent an Eurodisney beteiligt. In den USA blüht schon wieder Phantasie über ein weiteres Disneyland, das in der Nähe der Hauptstadt Washington errichtet werden soll. Bis 1998 soll ein weiteres, thematisch der amerikanischen Geschichte gewidmetes, Disneyland entstehen. Nicht zuletzt die regionale Hotel-Industrie in und um Washington erwartet – den Erfahrungen von Kalifornien und Florida folgend, wo sich die Zahl der Hotelzimmer innert Jahren verdoppelt hat – eine bedeutende Geschäftsbelebung.

Hotelaktien gesucht

Zu den in den letzten Wochen gesuchten Titeln gehören amerikanische Hotelaktien wie **Hilton, Cesars World** oder **Circus Circus.** Auch hier spielt überall der konjunkturelle Faktor mit. Dazu kommt, dass die Fussball-Weltmeisterschaften, obwohl in den USA noch keineswegs als Grossereignis gehandelt, dem amerikanischen Tourismus generell Auftrieb geben werden. Hier wird wesentlich sein, wie gut es die europäischen Reiseveranstalter verstehen, ihren Kunden – bei denen es sich zu einem rechten Teil um US-Greenhorns handeln dürfte – neben dem Fussball-Aspekt auch den touristischen Aspekt zu verkaufen. *Werner Leibacher*

Danzas

Jetzt ist Lavanchy ganz integriert

Danzas Reisen hat nun Lavanchy Voyages SA per 1. Januar 1994 intergriert. Nachdem die beiden Reiseunternehmen im Touroperating bereits kooperiert hatten, übernahm Danzas im Herbst 1991 einen bedeutenden Anteil des Aktienkapital von Lavanchy. Alle Geschäftsstellen bleiben nach der Integration am bisherigen Domizil bestehen und werden unter der Firma Danzas Voyages SA weitergeführt. Der bisherige Direktor der Lavanchy Voyages SA, *Antoine Courvoisier*, hat neu die Verantwortung für die Region West der Danzas Voyages SA. Sie umfasst alle Filialen der Kantone Waadt, Wallis und Freibourg sowie die Geschäftstelle in Biel. Ausnahme stellt die bisherige Lavanchy-Filiale in Nyon, Kanton Waadt, dar, die der Region Genf zugeteilt ist. Lavanchy-Vizedirektor *Willy Mattmann* verlässt das Unternehmen. Wie Danzas mitteilt, hat die Integration keinen Personalabbau zur Folge. *r.*

Am 29. Januar 1994 suchen wir die schnellste Firma auf Ski.

American Express und die Swissair laden heute alle Firmen ein, in denen mindestens zwei Mitarbeiterinnen und/oder vier Mitarbeiter skifahren können, im Team zu zeigen, wer am schnellsten um die Torstangen kommt.

Am 29. Januar 1994 findet nämlich in Grindelwald zum vierten Mal das Firmen-Skirennen um die American Express/Swissair-Trophy statt, ein Anlass, bei dem natürlich die gefahrenen Zeiten zählen. Aber auch die Stunden, in denen die schöne Landschaft genossen und neue Freundschaften geschlossen werden.

Die Plätze sind entsprechend begehrt. Melden Sie sich deshalb bald an, spätestens jedoch bis zum 8. Januar 1994 (Verkehrsbüro Grindelwald, American Express/Swissair-Trophy, 3818 Grindelwald). Sie erhalten dann rechtzeitig alle Unterlagen.

Wir freuen uns mit Ihnen auf ein sportliches Wochenende mit viel Schnee, Sonne und Spass. **Time is everything.**

AMERICAN EXPRESS TRAVEL RELATED SERVICES

swissair

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Relais & Châteaux: 40 ans et un nouveau guide

Cette année, la chaîne volontaire française «Relais et Châteaux» fêtera ses quarante ans d'existence. A cette occasion, elle s'offre un guide avant-gardiste et flambant neuf de plus de 600 pages qui remplace l'ancien guide hôtelier. Principale nouveauté de ce manuel: il ne se contente plus d'énumérer succintement la liste des membres mais a, au contraire, délibérément adopté la forme et la fonction d'un véritable guide touristique. L'édition principale, tirée à plus d'un million d'exemplaires, a été complètement remaniée et subdivisée en régions. Coût total de l'opération: 15 millions de francs français. **Page 3**

Emplois en Angleterre: Helvètes sur la touche

La Suisse, décidément, est bien isolée en Europe. Il semble en effet que pour nos concitoyens diplômés d'une école hôtelière, les chances d'obtenir un permis de travail pour un emploi dans la branche hôtelière en Grande-Bretagne se réduisent à vue d'oeil. Le nombre des autorisations délivrées à des Helvètes, les autorisant à séjourner au Royaume de Sa Majesté pour y exercer leurs talents culinaires ou pour y parfaire leurs connaissances linguistiques, a fortement reculé au cours des dernières années. Paradoxe ultime: la tâche est plus facile pour les ressortissants japonais ou chinois qui, eux, rencontrent moins d'obstacles lorsqu'ils souhaitent franchir la Manche… **Page 7**

Légumes: la tradition revient en force

Les gourmets sont de plus en plus attentifs aux effets de la nourriture sur leurs santé. Ils examinent donc la carte des menus sous l'angle de l'apport en vitamines et autres substances fondamentales. Un défi difficile à relever pour les restaurateurs, en ces temps de crise? Non. Malgré les intempéries de l'an passé, les légumes du pays et de saison ne manquent pas. Les prix sont restés stables et correspondent en gros à ceux de janvier 1993. Pas besoin de salades cultivées en serre. Les robustes légumes traditionnels, comme les carottes et les choux, ont la cote. On assiste au retour des bons vieux légumes de nos grand-mères, tels le chou-rave ou le topinambour. **Page 8**

Voyages d'affaires: progrès européens

Dans le domaine des voyages d'affaires, le comportement des entreprises européennes se rapproche de celui des américaines, selon une étude menée par American Express auprès de 15 000 sociétés de dix pays européens. Ainsi, 60% des firmes interrogées disposent d'une règlementation écrite. 38% des entreprises qui organisent 10 voyages au minimum emploient un responsable attitré. Mais des différences existent toujours, notamment en ce qui concerne les frais de voyages: les firmes américaines dépensent 3113 dollars par employé, contre 1500 en Europe. De ce point de vue, la Suisse vient en deuxième position, derrière la Suède et devant l'Allemagne. **Page 13**

Balair/CTA abandonne la destination Newark

Balair/CTA abandonne la liaison entre Zurich et Newark (dans la région de New York). Raisons invoquées: la répartition des tâches au sein du groupe Swissair et aussi des considérations de rentabilité. En fait, la plupart des compagnies (Lufthansa, SAS, British Airways, TAP) considèrent que Newark et l'aéroport new-yorkais John F. Kennedy sont deux marchés différents. Chez Swissair, on considère qu'il s'agit d'une seule et même destination. Vu que la société mère et ses filles ne sont pas censées desservir des lieux identiques, Balair/CTA n'ira plus à Newark, malgré un bon taux d'occupation. Les bas prix du marché américain, ont également contribué à cette décision. **Page 17**

Le tourisme suisse en 1994

Beaucoup d'incertitudes à l'horizon

1994 sera une année décisive pour le tourisme et l'hôtellerie helvétiques. Plusieurs dossiers, vitaux pour l'avenir, sont en suspens: élaboration d'un cadre juridique pour les casinos, restructuration de l'ONST, transition vers la TVA, réduction du contingent des saisonniers de l'ex-Yougoslavie etc. Tour d'horizon et rappel des enjeux.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

De nombreuses échéances et beaucoup d'incertitude pour le tourisme suisse en 1994… *Photo: Ex-Press*

En 1994, le tourisme suisse ne bénéficiera d'aucun répit. Plusieurs dossiers brûlants attendent en effet de connaître un dénouement politique. Les échéances sont nombreuses et les enjeux importants. Le point secteur par secteur.

La TVA tout d'abord. 1994 sera une année de transition. L'hôtellerie, qui réclame un taux réduit pour le logement notamment, peut légitimement se faire du souci. *Otto Stich* a été très clair. Il n'y aura en principe pas de taux spécial en faveur de quiconque, a-t-il récemment déclaré à un quotidien zurichois. Quoi qu'il en soit, les hôteliers sont bien décidés à se battre. Ils l'ont clairement dit lors de la dernière assemblée des présidents SSH.

La balle est maintenant dans l'enceinte du Parlement. Deux motions ont été déposées dans leurs Chambres respectives par le conseiller national *Duri Bezzola* et le conseiller aux Etats *Niklaus Küchler*. Elle seront traitées lors de la prochaine session parlementaire. «Il faudra manoeuvrer très habilement. C'est surtout le principe d'un taux réduit qu'il conviendra de faire admettre», avertit *Gottfried F. Kunzi*, directeur de la Fédération suisse du tourisme.

Il sera également intéressant d'observer les manoeuvres des cafetiers, qui n'ont pas mâché leurs mots lorsqu'il s'est agit de contester le passage à un régime de TVA et qui réclament aujourd'hui, eux aussi, un taux réduit pour la restauration.

Batailles sur le tapis vert

Ailleurs dans les coulisses de la scène politique helvétique se déroulent en ce moment des affrontements à propos de la législation sur les casinos, en pleine gestation. Depuis que le levée de l'interdiction a été votée par le peuple en mars dernier, une commission d'experts, composée de représentants des cantons, de l'administration fédérale, des milieux touristiques, des Kursaals et des opposants, s'est mise au travail. Son mandat: élaborer la base légale pour l'exploitation des maisons de jeu en Suisse. Les milieux directement intéressés se sont de leur côté réunis sous la bannière de Swiss Casino Concept (SCC), une communauté d'intérêts dont le but officiel est d'assurer un service de consultation et d'information notamment. Face à eux, au fil des mois, l'opposition s'est musclée. L'avocat lausannois *André Bronimann*, bien connu pour sa croisade contre les grands jeux et membre de la commision en question, est bien décidé à mettre les bâtons dans les roues des défenseurs du tapis verts. Il a juré de lancer un référendum si la loi ne correspondait pas à ses objectifs à lui.

Les obstacles à la réouverture des casinos sont nombreux. Pour l'heure, on «s'étripe» sur les concessions, sur leurs bénéficiaires, sur les limites des mises, sur les pourcentages perçus par l'Etat, sur les contrôles qu'il faudra obligatoirement exercer. D'ici fin juin 1994, la commission est chargée d'élaborer à l'attention d'*Arnold Koller* un avant-projet qui vouera une attention toute particulière aux éventuelles répercussions négatives de la libéralisation des casinos. Si tout va bien, les Chambres délibéreront en 1995 et la nouvelle loi entrera en viguer en 1996.

Quoi qu'il en soit, la prochaine réouverture des maisons de jeu suscite déjà les convoitises. Des sociétés allemandes et autrichiennes notamment multiplient les alliances et s'approchent des établissements helvétiques. L'entreprise fribourgeoise Escor s'est de son côté associée avec Casino Austria AG et semble bien placée sur le terrain de jeu. L'été apportera probablement de nouveaux éléments. Affaire à suivre donc.

L'ONST revue et corrigée

Après l'onde de choc provoquée par le rapport Hayek, un silence inhabituel plane actuellement autour de l'Office national suisse du tourisme. Pourtant, l'année 1994 constituera une étape décisive dans le processus de réorganisation. Il faudra en effet concrétiser les mesures suggérées par l'expertise Hayek. Sur le plan financier notamment, les recettes devront être améliorées de 5,8 millions de francs par année.

Toute l'opération est placée sous l'oeil attentif de la commission de surveillance nommée à cet effet. Un «supermann», responsable de projets, devrait être nommé au cours du mois de janvier déjà. En janvier également, le Conseil fédéral, qui a renoncé à demander une réduction de la subvention fédérale gelée à 31 millions de francs, mettra en consultation un arrêté révisé sur l'ONST. Les Chambres devraient se prononcer au cours du deuxième semestre de 1994.

Main-d'oeuvre réduite

On le sait depuis quelques semaines à peine: à partir de 1er novembre 1994, l'OFIAMT n'accordera plus de nouvelles autorisations de travail et de séjour aux ressortissants des pays de l'ex-Yougoslavie. Cette mesure, fondée sur la règles des «trois cercles», avait été implicitement annoncée en automne 1991. Son application en 1994 pourrait entraîner des difficultés économiques pour l'hôtellerie helvétique. Pour la saison 1994/95, il manquera ainsi près de 9000 saisonniers qu'il ne sera pas facile de remplacer en bloc par d'autres nationalités. La réduction de 5% des contingents saisonniers pour 1994, annoncée en octobre dernier par le Conseil fédéral, n'arrange pas les choses. Certains hôteliers sont inquiets. Ils ont accueilli cette mesure avec réserve, même si, en contrepartie, le Conseil fédéral a consenti à libérer entièrement le contingent de l'OFIAMT.

Questionné a propos des autres échéances qui attendent l'hôtellerie en 1994, *Heinz Probst*, directeur de la SSH, mentionne encore l'importance pour la branche des éventuelles baisses des taux d'intérêts qui pourraient intervenir en cours d'année. Il note également la nécessité de trouver un équilibre entre la situation dramatique du chômage en Suisse et, paradoxalement, la difficulté de la branche hôtelière à recruter du personnel local.

Un vote décisif pour la mobilité touristique

La campagne pour la votation fédérale du 20 février prochain vient d'être lancée. Transit alpin, vignette autoroutière, navigation aérienne: le tourisme joue gros dans cette affaire. En effet, c'est indirectement toute la croissance économique des régions alpines qui se retrouve ainsi au centre des débats.

Parmi les objets soumis au peuple, l'initiative populaire «pour la protection des régions alpines contre le trafic de transit» entend obliger le trafic de transit à emprunter le rail plutôt que la route. L'initiative pourrait influencer directement et de manière décisive toute la politique des transports et l'achèvement du réseau des routes nationales dans notre pays. Dans ce sens, elle intéresse donc directement l'avenir touristique de notre pays. Ses initiateurs prétendent vouloir sauvegarder le domaine alpin. De l'avis de la plupart des milieux touristiques en revanche, son principal défaut est de gêner la mobilité touristique, de porter préjudice aux populations de montagne et de retarder la croissance de l'économie de ces régions. Le Conseil fédéral veut la peau de cette initiative, qui contribuerait selon lui à isoler la Suisse et violerait l'accord sur le transit conclu avec l'Union européenne.

Autre objet soumis au vote: la vignette autoroutière: son maintien est une nécessité absolue pour la construction des autoroutes et le financement des NLFA, a expliqué le gouvernement. En l'adaptant à l'inflation, la vignette n'est certes pas favorable à la traversée de notre pays par des touristes étrangers. Néanmoins, on peut se demander si elle suffit à dissuader ces derniers de traverser notre pays ou de passer des vacances dans notre pays.

La nouvelle loi sur la navigation aérienne enfin. Elle est combattue par un référendum lancé par les écologiques. Selon le Conseil fédéral, cette loi répond à une volonté de donner de meilleures conditions cadres à l'économie. Là aussi les enjeux sont importants. Le potentiel de la navigation aérienne, qui procure actuellement 27 000 emplois en Suisse, est indiscutable. Cette loi est importante pour le secteur touristique dans le sens où elle devrait permettre la modernisation des aérodromes et doter notre pays d'un outil aérien compétitif. Elle confie en effet à la Confédération toute la responsabilité des procédures d'autorisation pour les aéroports et lui permet d'offrir à ceux-ci des prêts à des conditions préférentielles. *JPF*

Enquête de l'hôtel revue+revue touristique

Kuoni et Swissair en vedette 1993

L'enquête annuelle réalisée par l'hôtel revue + revue touristique auprès des professionnels du voyage pour 1993 et intitulée «Qui est le meilleur?» a notamment consacré Swissair et Kuoni. Les deux sociétés ont en effet largement devancé leurs concurrents.

Menée pour la septième fois consécutive, cette enquête a porté sur 261 réponses, soit dix de moins qu'en 1992. Comme précédemment, elle s'est adressée au personnel de vente des agences de voyages suisses appelé à désigner ceux qui, à ses yeux, ont été les meilleurs prestataires de services durant l'année écoulée.

Le meilleur voyagiste a ainsi incontestablement été Kuoni. Alors qu'il était encore au coude à coude en 1992 avec Imholz, Kuoni a récolté cette fois 83 voix contre 63 pour Imholz et 31 pour Hotelplan. La progression du pourcentage des voix est particulièrement éloquente pour le leader du marché suisse, puisqu'il a passé de 18,6% en 1991 à 23% en 1992 et à 32% en 1993. Imholz a quant à lui enregistré en 1993 une hausse de 1,5% à 24%, alors qu'Hotelplan a reculé de 2%.

Nouveau leader aérien

Un nouveau leader est en revanche apparu au chapitre des compagnies aériennes. Avec 85 voix, soit 32,5% des voix exprimées contre 24,4% précédemment, Swissair a ravi la première place à Singapore Airlines. En tête depuis 1990, ce dernier transporteur obtient 57 voix, enregistrant un nouveau recul. Son pourcentage des voix s'est élevé à 21,8% contre 27,3% en 1992 et 33% en 1991. Aux places trois et quatre, on trouve respectivement British Airways (41 voix) et Cathay Pacific (23). Parmi les compagnies américaines, qui, soit dit en passant, n'apparaissent pas dans le peloton de tête, c'est American Airlines qui est en première position devant Delta Airlines. Balair/CTA est plébiscitée (83% des voix) dans la catégorie des compagnies charter.

L'enquête s'est également intéressée aux autres prestataires de services. Kuoni est ainsi très apprécié pour son «Ticket Shop». Ce service obtient la première place avec 74 voix, ce qui fait passer le pourcentage des voix exprimées de 4,8 à 28,3%. Intertravel est 2e avec 32 voix. Le classement des agences de locations de voitures fait apparaître dans l'ordre: Avis, Hertz et Europcar .

On trouve aussi à la première place: Hyatt devant Sheraton pour les chaînes d'hôtels, Utell devant Galileo/Travisswiss pour les systèmes de réservation hôteliers, la Centrale des croisières pour les croisières, ou encore Railtour Suisse devant Frantour/Eurotour-Express pour les organisateurs de voyages en train.

MH/HU

Enquête détaillée en page 15

Bienne

Hôtel ressuscité

Le 9 novembre, la faillite de la société Continental Isola SA sonnait le glas de l'Hôtel Continental, un des quatre étoiles de la ville de Bienne. Aujourd'hui, grâce aux efforts conjugués de la Banque cantonale bernoise, de l'Office des faillites et d'un agent immobilier de la place, l'établissement pourra reprendre du service.

Après bien des efforts, un nouveau locataire a été trouvé en la personne de *Martial Maurer,* un professionnel de la branche qui préside aux destinées de deux établissements biennois. Lucide, l'intéressé admet bien volontiers qu'en reprenant le Continental, il devra pour ainsi dire repartir à zéro. En d'autres termes, il a opté pour une politique des petits pas. Ainsi, il ouvrira l'hôtel début janvier, décision qui a bien évidemment été accueillie avec satisfaction par les responsables de l'Office du tourisme.
Par la suite, Martial Maurer se mettra à servir des petits déjeuners, avant de songer à réactiver le bar et, enfin, le restaurant. Il lui faudra, bien sûr, se mettre en quête de personnel. Il faut savoir qu'à la fin du mois d'octobre, l'hôtel occupait encore 25 personnes. Une chose est sûre, l'optimisme est de mise dans les milieux concernés. Il faut dire que la ville de Bienne a un urgent besoin de pouvoir compter à nouveau sur les services d'un établissement quatre étoiles… *PZ*

Château-d'Oex

Ouverture d'un hôtel-santé

Peu avant Noël s'est ouvert à Château-d'Oex, sous l'enseigne de «La Soldanelle», un hôtel-santé d'une centaine de lits. Cet établissement occupe un bâtiment construit au début du siècle et qui, jusqu'en 1980, servait de maison de convalescence avant d'être occupé jusqu'en septembre 1992 par la mutuelle belge Intersoc. «La Soldanelle», indique son directeur *Eric Lebel*, combine l'hôtel classique et un centre de santé conçu pour des séjours spécifiques, à savoir: remise en forme, préparation sportive, alimentation de la mère et de l'enfant, excès de poids, prévention cardio-vasculaire, surcharge en graisses dans le sang. Les prestations offertes sont placées sous la surveillance d'un médecin, *Charles-Abram Favrod-Coune*. M. Lebel précise toutefois qu'il n'y a pas d'intervention médicale. Cet établissement prévoit de demander une classification hôtelière trois étoiles. *MH*

Livres gastronomiques

Le Grand Prix à un Tessinois

Le Club Prosper Montagné (Académie suisse des gastronomes) a décerné le Grand Prix du Livre Gastronomique - Trophée Charles Exbrayat - 1993 au chef tessinois *Roberto Galizzi*, auteur de l'ouvrage intitulé «Ticino in Cucina». Cette distinction, remise cette année pour la neuvième fois, correspond parfaitement à la vocation de ce mouvement tout entier voué à la promotion de la qualité dans le domaine de la cuisine et de la restauration, non seulement au travers des produits et des techniques, mais aussi de l'accueil et de l'information. Lorsqu'un chef de cuisine s'entoure de quelques spécialistes amis, pour publier, de surcroît, un ouvrage sur la cuisine régionale - en l'occurrence la cuisine tessinoise nouvellement interprétée - nul doute qu'une telle initiative tellement rare - mérite d'être honorée ! Le lauréat du Grand Prix 1993, à la tête et aux fourneaux du restaurant «Al Portone» à Lugano, apporte ainsi une contribution à une meilleure connaissance de la Suisse italienne, non seulement sur le plan culinaire, gastronomique et vinicole, mais sur celui de sa culture, de ses traditions et de sa personnalité. *JS*

«Ticino in Cucina» - Tessiner Kochkunst neu interpretiert», Roberto Galizzi, Editions AT Verlag, Aarau, 184 pages (n'existe qu'en allemand).

Hôtellerie et restauration

Regain d'intérêt pour les apprentissages

La récession n'y est, bien sûr, pas étrangère, mais le fait est là: les métiers de l'hôtellerie et de la restauration suscitent un intérêt accru parmi les jeunes. Les présentations faites dans les villes romandes par la Société suisse des hôteliers (SSH) et par la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) le prouvent.

MIROSLAW HALABA

Eveiller des vocations par des petits stages pratiques. *Photo: Nicolas Dévaud*

En dépit de l'étroitesse actuelle du marché de l'emploi, faire naître, chez les jeunes, l'intérêt pour les métiers de cuisinier, d'assistant d'hôtel, de secrétaire d'hôtel ou de sommelier suppose un travail d'information considérable. Les deux principales associations de la branche s'y emploient depuis plusieurs années, organisant des présentations et des expositions. «Une quinzaine en 1993», dit *Nicolas Dévaud,* responsable de «la promotion de la relève», à la SSH. Son champ d'activité: les cantons de Fribourg, Genève et Valais, le reste étant le domaine du représentant de la FSCRH pour la formation professionnelle, *François Bernard*.

Vevey et Genève

Deux manifestations ont notamment occupé ces responsables durant le mois de novembre: le 5e Salon de l'apprentissage à Vevey et la Foire de Genève où la Société des hôteliers de Genève s'est signalée par une présence très marquée en raison de son 100e anniversaire. Organisé précédemment dans un centre commercial, le Salon de l'apprentissage de Vevey s'était installée cette fois pour quatre jours dans une salle de spectacle de la cité lémanique où il a reçu la visite de plus de 1200 écoliers des classes terminales. A Genève, le stand de la SSH et de la FSCRH était animé par des démonstrations pratiques. Cette présence a été suivie, deux semaines plus tard, par une séance d'information et un après-midi de stage dans un grand hôtel.

Demandes en hausse

L'intérêt grandissant pour les métiers de la branche est sensible. «Nous avons eu en 1993 une augmentation de 50% des demandes d'informations, de places de stage ou d'apprentissage», dit François Bernard. La raison? La récession, bien sûr, mais pas seulement. «Il semble que nous touchons aujourd'hui un public d'écoliers différent qui voit dans l'apprentissage les possibilités d'obtenir, par la suite, des brevets ou d'entrer dans des écoles professionnelles supérieures. Les gens sont à nouveau attirés par les apprentissages», déclare M. Bernard. Nicolas Dévaud constate également un intérêt croissant: «Les séances d'information organisées l'an dernier à Sion avait réuni une centaine de participants. Il y a en avait une quarantaine seulement en 1991».
Cette reprise a été par ailleurs confirmée par les chiffres communiqués lors de l'assemblée des présidents de la SSH à Genève. La SSH enregistrait 793 apprentis pour l'année 1992/93, elle en recense 900 pour l'année 1993/94.

Quelles questions?

Mais à quelles questions doivent principalement répondre les représentants de la SSH et de la FSCRH lorsqu'ils animent une séance d'information ou qu'ils sont derrière leur stand? La durée de l'apprentisssage, les débouchés, les conditions requises pour entamer une formation, dit Nicolas Dévaud. «Il y a des différences selon le niveau scolaire», fait remarquer quant à lui François Bernard. Ainsi, si l'élève est du niveau primaire traditionnel, il s'intéressera davantage aux exigences de l'enseignement et aux branches enseignées ou à la sécurité de l'emploi en fin d'apprentissage. S'il a eu une instruction primaire supérieure, il voudra, en revanche, en savoir plus sur les possibilités de perfectionnement après l'apprentissage ou sur le salaire. Conséquence de la situation économique difficile: les jeunes s'informent et cherchent des places d'apprentissage plus tôt qu'auparavant, fait remarquer encore le représentant de la SSH. Quant aux professions les plus demandées? La proportion ne change pas beaucoup, dit M. Bernard. Les jeunes s'intéressent surtout au secrétariat hôtelier, à la profession de cuisinier, voire, cette année, à celle d'assistant d'hôtel. La profession de sommelier est, par contre, moins demandée.

Appels

L'information ne représente toutefois que le premier stade du processus qui peut se terminer par un engagement dans la branche. D'autres acteurs sont appelés à entrer en scène, les employeurs, principalement. François Bernard et Nicolas Dévaud profitent donc de l'occasion pour leur adresser les messages suivants. «Nous avons besoin de leur soutien, sans eux nous n'avancerons pas», dit M. Bernard. Ils peuvent notamment l'apporter en organisant dans leur établissement des actions de relations publiques, comme celle qui aura lieu le 5 mars à l'Hôtel du Rhône à Genève, ou encore en communiquant aux associations les places d'apprentissages. «Il y en a trop peu qui le font. Or, nous sommes à la source, nous pouvons leur trouver des apprentis.» M. Dévaud insiste pour sa part sur l'accompagnement des jeunes lors des stages. «C'est pour eux le premier contact avec la vie professionnelle, on a tendance à l'oublier. Il faut donc dialoguer avec eux, les entourer, leur demander si cette activité leur plaît». Le jeune parlera de son stage à son entourage, dans sa classe, et si celui-ci n'est pas positif, il sera difficile de gagner à la cause d'autres jeunes qui lui sont proches.

Valais

Six pistes pour améliorer la formation

En Valais, le tourisme est vital. Pourtant, la population tend à se détourner des professions de cette branche. Il faut donc les revaloriser, notamment en améliorant la formation. Une commission nommée par le Gouvernement cantonal vient de rendre son rapport, qui insiste sur la nécessité d'établir plus de passerelles entre les filières et de favoriser le perfectionnement.

PHILIPPE MASPOLI

«Elaborer un concept global pour les formations touristiques»: tel est le mandat que le Conseil d'Etat valaisan a confié à la commission présidée par *Eric Biselx*, directeur de l'Association hôtelière du Valais. Les objectifs - sensibiliser la population, favoriser la polyvalence, l'ouverture et la mobilité - visent à libérer le marché de l'emploi du tourisme des boulets qui l'empêchent de fonctionner à satisfaction. Des boulets qui ont pour nom: manque d'intérêt de la population locale, pénurie de personnel qualifié. Les salaires et les horaires n'y sont certes pas pour rien. Mais une formation plus cohérente, associée à des perspectives de carrière plus ouvertes, représenterait déjà un progrès important.

Six voies à explorer

Dans ses conclusions, la commission, composée de représentants des milieux de l'économie, du tourisme, de l'hôtellerie et restauration, ainsi que de l'enseignement, propose d'explorer six voies. La première concerne les jeunes élèves de l'école primaire et du cycle d'orientation: il s'agit d'intensifier les actions d'information et de sensibilisation déjà menées par *Stéphane Dayer*, le délégué «école-économie».
Pour ceux qui voudraient se lancer dans un apprentissage en sortant de l'école obligatoire, la commission suggère - c'est la deuxième piste - l'instauration d'une filière de formation dans le genre de «Gastrofutura», qui formerait des employés dans les secteurs cuisine, production, service, vente, administration, gestion, assistant(e) d'hôtel et de restauration. Après une première année de «tronc commun», composée de cours à plein temps dans des centres d'enseignement à aménager, les jeunes entreraient dans la phase d'apprentissage proprement dite, en entreprise. Toujours en ce qui concerne la formation initiale, la commission propose la création d'options touristiques dans le cadre de la maturité professionnelle.
La troisième voie suggérée par la commission intéresse les personnes d'origine commerciale (apprentissage ou diplôme). «Dans ce secteur, il y a énormément de gens sans emploi. L'idée serait d'offrir une deuxième formation, complémentaire, dans le domaine du tourisme», explique Eric Biselx. En somme, il s'agirait d'apporter une aide à la reconversion de professionnels du commerce et de la vente dans le tourisme.

Deux niveaux

Pour les chefs d'entreprise de la branche touristique, le modèle de la formation à deux niveaux, pourrait être perfectionné et étendu (quatrième piste). De tels cours existent en fait déjà pour les cafetiers-restaurateurs puisqu'une loi de 1976 exige un deuxième certificat (en plus de celui de cafetier), dans le domaine de l'hébergement, dès qu'un établissement offre six lits et plus. La commission propose simplement une amélioration de cette filière et des exigences accrues. Cette formation devrait être ouverte sans examen aux possesseurs d'un CFC de la branche; pour les candidats qui proviennent de l'Ecole suisse de tourisme, il faudrait prévoir des «passerelles», afin d'éviter des répétitions de cours; les titulaires d'un CFC non-touristique seraient amenés à effectuer des stages dans la branche; quant aux candidats sans CFC, ils auraient le droit de se lancer à condition de justifer de trois ans d'activité dans le métier. La vraie nouveauté se trouve ailleurs. Elle consisterait à ouvrir ce type de formation aux personnes travaillant dans de petites entreprises qui commercialisent le tourisme (campings ou agents immobiliers, par exemple).

Options à l'Ecole de tourisme

La commission s'est aussi intéressée à l'Ecole suisse de tourisme (cinquième voie), pour laquelle elle propose la création d'options, tout en conservant l'aspect généraliste du diplôme. Ces options couvriraient les secteurs hébergement, information (offices du tourisme), voyages (incoming, outgoing, tours-opérateurs) et animation (guide touristique, hôtesses, orgnisation de loisirs, animation d'hôtel ou de station). Il reste encore une sixième voie à explorer, selon la commission: encourager la collaboration entre les instituts privés et publics.
Avec ce rapport, l'objectif d'établir une conception claire de la formation touristique en Valais semble se rapprocher.
La balle est maintenant dans le camp du Gourvernement valaisan, auquel ces réflexions ont été remises tout récemment. Il appartient au chef du Département de l'instruction publique, *Serge Sierro*, de fixer la suite des opérations.

Genève

Les hôteliers répondent aux syndicats

Peu avant Noël, les syndicats romands ont multiplié les attaques contre les hôteliers et les restaurateurs. Un sondage réalisé par le Syndicat interprofessionnel des travailleuses et travailleurs dénonçant les mauvaises conditions de travail dans l'hôtellerie a rencontré un large écho dans la presse. Les hôteliers répliquent.

VÉRONIQUE TANERG

Moins de la moitié des employés de l'hôtellerie et de la restauration (47%) sont satisfaits de leur travail, tandis que 40% en sont mécontents. C'est ce que révélait le Syndicat interprofessionnel des travailleuses et travailleurs de Genève (SIT) dans Sit Info, sa lettre d'information du mois de novembre. Cet été, le syndicat a effectué un sondage auprès de 10 000 employés de l'hôtellerie et la restauration pour connaître leur opinion sur leurs conditions de travail. Trois cent personnes ont répondu, dont 119 dans l'hôtellerie. Le reste émane de la restauration.

«Peu représentatif»

«L'enquête du SIT ne donne en réalité l'opinion que de 119 employés. Elle n'est absolument pas représentative des 5000 emplois créés par la branche hôtelière, ni de ce que pensent réellement ses employés, rétorque *Pierre-Olivier Barroud*, président de la Société des hôteliers de Genève. Il y a certainement de mauvais employeurs. Mais ils représentent moins de 5% du total».

D'après les personnes interrogées, l'insatisfaction provient des mauvaises conditions de travail ainsi que des salaires trop bas. Dans son questionnaire, le SIT a passé au crible les acquis de la Convention collective nationale de travail (CCNT). Première conclusion: plus de la moitié du personnel hôtelier ne connaît pas la CCNT (53,5%). Ce pourcentage grimpe à 61% pour les femmes de chambre, les lingères et les garçons d'office.

Voilà qui mettra du pain sur la planche du syndicat. «Ce qui ne signifie pas que le personnel ne connaît pas ses droits, note *Türker Metin*, secrétaire syndical du SIT. Il sait généralement quels doivent être son salaire et ses jours de vacances. Mais il ignore l'origine de ses droits».

Salaires

Dans son enquête, le SIT reprend ensuite point par point les acquis de la CCNT. On apprend par exemple que les hôteliers respectent mieux leurs employés que les cafetiers-restaurateurs. Le bât blesse au niveau des salaires: d'après le SIT, 70% du personnel hôtelier gagne moins de 3500 francs bruts par mois à Genève. Ce qui signifie que les employeurs appliquent à la lettre les conventions tarifaires et qu'ils vont rarement au-delà.

Deux questions pratiques ont été posées: «Avez-vous une fiche de salaire?» Oui à 89% dans l'hôtellerie, contre seulement 67% dans la restauration. «Recevez-vous un treizième salaire?» Oui à 71,5% dans l'hôtellerie, contre seulement 57% dans la restauration.

Avantages en nature

Réponse des hôteliers genevois: la convention collective garantit un salaire minimum plus élevé que dans le reste de la Suisse. Une différence importante puisqu'elle est de 600 francs. «Je vous rappelle que dans l'hôtellerie et la restauration, la masse salariale approche les 50% du total des coûts. Je vois mal ce que l'on peut exiger de plus. La fermeture de l'établissement?» demande Pierre-Olivier Barroud.

Selon M. Barroud toujours, les avantages en nature sont les grands oubliés des sondages. Tous les employés de l'hôtellerie qui le souhaitent sont nourris et logés à des prix défiant toute concurrence. «Mes collaborateurs paient 9 francs par nuit (soit 270 francs par mois), 4 francs pour le petit-déjeuner et 6 francs pour le déjeuner ou le souper, explique Pierre-Olivier Barroud. Pouvez-vous vivre à Genève pour si peu? En outre, on oublie souvent les pourboires. Dans certains cas, les serveurs parviennent à doubler leurs salaires. Un supplément net d'impôt!»

En 1992, le taux de remplissage moyen des hôtels n'était que de 43%. Ce pourcentage diminue depuis plusieurs années. Ce qui signifie que les revenus des hôteliers sont, eux aussi, en baisse. Quant à la solution d'augmenter les prix, elle ne servirait à rien: elle ne ferait que chasser les clients vers d'autres établissements.

Horaire et congé

Dans son questionnaire, le SIT posait quatre questions bien précises concernant les horaires et les jours de congé:

«Avez-vous un décompte horaire?» 44,5% des employés de l'hôtellerie affirment que oui, contre seulement 34,5% dans la restauration.

«Recevez-vous des compensations pour les heures supplémentaires?» Oui à 56% dans l'hôtellerie, contre seulement 36% dans la restauration.

«Les jours fériés vous sont-ils compensés?» Oui à 74,5% dans l'hôtellerie, contre seulement 47,5% dans la restauration.

«Bénéficiez-vous de deux jours de congé par semaine?» Oui à 82% et 81%.

«Nous faisons un métier de service. Il est impossible de régler son temps de travail sur une horloge. Même si la journée professionnelle s'achève à 22 heures, il est hors de question de demander à un client de payer sa facture immédiatement et de lui donner un jeton pour qu'il se serve son café dans un distributeur automatique. Cela va à l'encontre du respect de la clientèle. Comment alors parler de la qualité des prestations hôtelières?», demande Pierre-Olivier Barroud.

La Confédération romande du travail va plus loin: elle n'hésite pas à comparer les conditions de travail dans l'hôtellerie et la restauration à «une forme moderne d'esclavagisme». Ses arguments portent notamment sur l'emploi de travailleurs au noir.

A Fribourg aussi

A noter par ailleurs que les hôteliers et les cafetiers fribourgeois ont également protesté contre les critiques émises par la Confédération romande du travail (CRT) sur les conditions de travail dans leur branche. Ils estiment notamment que la CRT procède à de «fallacieuses extrapolations» à partir de cas particuliers.

Et si davantage de Suisses embrassaient les professions de l'hôtellerie?
Photo: Jean-Paul Fähndrich

Formation «express» pour les chômeurs

Mais que doivent faire les hôteliers? D'un côté les Suisses refusent de travailler dans ce secteur. De l'autre, les autorités refusent d'accorder de nouveaux permis de travail aux étrangers. Pour faire face à cette situation qui tient du casse-tête chinois, les hôteliers et les cafetiers genevois vont organiser à partir du mois de février, en collaboration avec le Département de l'économie publique, une formation «express» pour les chômeurs qui souhaitent se reconvertir dans l'hôtellerie. Avis aux amateurs… *VT*

Recherche touristique

Un outil unique au monde

Il existe à l'intention des personnes ou des institutions de l'industrie touristique concernées par une approche pluridisciplinaire et internationale du phénomène du tourisme et des loisirs, un outil probablement unique au monde: la banque de données du Centre des hautes études touristiques de l'Université d'Aix-en-Provence (CHET).

Depuis plusieurs années, le Centre des hautes études touristiques d'Aix-en-Provence réunit tous les travaux et documents qui paraissent à travers le monde sur le tourisme et les loisirs. Aujourd'hui, cet institut dispose d'une imposante banque de données qui constitue probablement le fonds documentaire le plus complet au monde ainsi qu'une source d'informations inépuisable, couvrant les multiples facettes du tourisme et des loisirs. 160 tomes de bibliographie touristique (collection «Etudes et Mémoires») classent par thème et par pays toute une littérature (51 00 livres et 7000 articles de revues scientifiques). Chaque mois, un nouveau tome contenant 1500 références nouvelles sort de presse.

Hôtellerie suisse

Le Centre dispose par exemple de plus de 6000 document sur l'hôtellerie dans le monde et près de 500 sur l'hôtellerie suisse. Pour accélérer le traitement de la documentation, le centre a mis au point un programme informatique qui, à partir d'un répertoire de 1300 mots clé et d'un classement géographique allant du niveau du monde jusqu'au niveau de la commune, permet de connaître dans des délais très brefs, les références de travaux concernant tel thème ou tel pays. L'analyse de contenu des 45 000 derniers documents est d'ores et déjà en mémoire d'ordinateur, permettant à la «Touristothèque informatisée» d'être opérationnelle.

Elle signale par exemple l'existence de 532 travaux sur le multiplicateur touristique, de 97 documents sur la perception de l'image d'une destination, de 80 travaux sur le tourisme à Fidji, de plus de 130 documents sur la Chine ou encore de 493 travaux sur le tourisme du 3e âge… *(Centre des hautes études touristiques, Fondation Vasarely, 1, Avenue Marcel Pagnol, 13090 Aix-en-Provence)* *JPF*

Région de Fribourg

Nouveau logo

En tant qu'organe d'exécution de la Société de développement de Fribourg et environs et de la nouvelle Association touristique de la Région de Fribourg, l'Cffice du tourisme de cette cité s'est doté d'un nouveau logo identifiant la nouvelle entité régionale. Pour ce faire, une seule image s'est imposée au vu des publics-cibles potentiels: celle de la cathédrale Saint-Nicolas, représentative de la région fribourgeoise, de la culture et de l'art; elle est accompagnée d'un pont stylisé, symbolisant le rôle de trait d'union que joue Fribourg entre la Suisse romande et la Suisse alémanique. *JS*

Tourisme montagnard

Etude fouillée

Sous le titre «La réactualisation de la politique touristique pour les régions de montagne en Suisse» (Editions Universitaires, Imprimerie St-Paul, Fribourg), *Anne Kung*, par une étude très fouillée sur le sujet, livre ses réflexions sur un ensemble de problèmes tout à fait d'actualité, puisqu'il s'agit du tourisme montagnard. S'appuyant sur la jeune théorie économique régionale, l'auteur souligne notamment la pertinence des nouveaux programmes de la Loi fédérale sur l'aide en matière d'investissements dans les régions de montagne. Elle concrétise ses thèses à la région fribourgeoise de la Gruyère, à laquelle elle a déjà consacré une étude. *JS*

Serveur télématique

Voici Magellan, le «guide le plus complet»

Un nouveau serveur télématique touristique, Magellan, vient de faire son apparition en France. Ambitieux, Magellan s'annonce comme «le guide le plus complet sur la destination France». On peut le consulter de l'étranger et notamment depuis la Suisse. Dans ce pays, un serveur similaire sera peut-être créé en 1994.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Les attentes de la clientèle française en matière d'hôtellerie semblent favorables à l'hôtellerie indépendante. Mais celle-ci souffre d'un lourd handicap par rapport aux chaînes: son manque de communication et de commercialisation. En résumé: il ne suffit pas de satisfaire le client, encore faut-il lui faire savoir qu'on en est capable pour le faire venir. La Fédération nationale de l'industrie française lancera donc début 1994 une campagne de publicité multimédia. Mais au cours de son congrès de novembre, la FNIH a également incité ses adhérents (80 000 à travers toute la France) a soutenir le développement d'un nouveau serveur télématique touristique: Magellan.

Guide complet

Ce nouveau serveur, en fonction depuis le 3 juin 1993, a été créé par la branche française de la Fédération internationale de l'automobile (FIA, 90 millions de membres à travers le monde), en partenariat avec le ministère français du tourisme, la FNIH, et les prestataires des produits et services touristiques comme les hôteliers. Le seul développement du logiciel a représenté un investissement d'environ huit millions de francs suisses. Elaboré à partir d'études de marché sur les attentes de la clientèle française et étrangère en matière de tourisme et d'hôtellerie, Magellan se présente comme la compilation de toutes les informations touristiques disponibles dans les différents guides existants, et à ce titre, comme «le guide le plus complet sur la destination France». La banque de données couvre l'offre touristique française dans sa diversité géographique et thématique. 100 000 fiches touristiques ont été créées, orientées autour de quatres thèmes: hébergement et gastronomie, patrimoine naturel et culturel, sports et loisirs, et tourisme de santé. Magellan, qui se veut exhaustif en matière d'hôtellerie classée, recense 18 400 hôtels, ainsi qu'une sélection de 7000 restaurants gastronomiques et régionaux. La présence de ces établissements sur le serveur n'est pas payante.

Expert en convivialité

Ce serveur est doté d'un système expert qui lui confère convivialité et interactivité. L'utilisateur, situé en France ou à l'étranger, peut ainsi s'exprimer librement dans l'une des langues disponibles, et poser la question de son choix comportant jusqu'à sept critères de sélection. Il obtient en temps réel une réponse dans la langue souhaitée. Par exemple, il peut demander: «Je cherche un hôtel 3* à Deauville, en Normandie, avec restaurant, piscine et garage».

Le serveur lui communique alors la liste des établissements correspondant à sa demande. L'utilisateur peut alors consulter la description détaillée de l'hôtel, obtenir sa localisation précise et un itinéraire pour y aller, et consulter les indications pour la réservation ou être directement «re-routé» sur un autre serveur télématique en mesure d'enregistrer la réservation. Mais l'utilisateur peut plus simplement rechercher des informations sur un établissement dont il connaît déjà le nom, rechercher des informations sur une destination, ou encore établir un itinéraire... Le prix de la consultation étant celui de la communication téléphonique.

Développement possible en Suisse

Magellan est un serveur télématique international. Il est en effet multilingue: français, anglais, italien, et ultérieurement (en 1994) allemand et espagnol. Mais surtout il peut être consulté, à l'aide d'un minitel ou d'un vidéotex, dans tous les pays du monde dont le réseau télématique est relié à celui de la France. C'est le cas de nombreux pays, dont la plupart des pays occidentaux, notamment la Suisse, qui se montre intéressée.

La Suisse aimerait bien aussi à son tour disposer de sa propre base de données et d'un tel serveur pour promouvoir ses activités touristiques. En effet, *Yves Challier*, directeur général de la société Sceta qui exploite Magellan, confie que l'Automobile Club de Suisse (affilié à la FIA) souhaite créer son propre serveur, qui serait utilisable en Suisse et à l'étranger. La décision définitive se prendra début 94, annonce-t-il. Si ce serveur doit être créé, il faudra alors compter 8 à 10 mois avant sa mise en service. L'idéal serait que le Touring Club Suisse (membre de l'AIT, Alliance internationale de tourisme), qui a connaissance de ce projet, participe également, afin de n'employer qu'un seul serveur de ce type en Suisse *JPG*

Verbier et Champéry

Festival reconduit

Organisé pour la première fois, le Festival du rire qui s'est tenu du 26 au 29 décembre à Verbier et Champéry sera probablement remis sur pied dans une année. Satisfait du succès obtenu, Verbier a d'ores et déjà pris la décision de renouveler l'expérience. Champéry devrait faire de même.

L'objectif des organisateurs était clair: animer la vie des deux stations. A Verbier, on souhaitait en plus remercier la clientèle francophone valaisanne et celle du bassin lémanique pour sa fidélité envers la station, a déclaré le responsable marketing et publicité de l'OT, *Andrew Gordon*. C'est ainsi que durant quatre soirs, quatre humoristes sociétaires de l'émission télévisée de FR3 «La Grande Classe», se sont produits à tour de rôle dans les deux stations valaisannes.
On se déclare satisfait, tant à Champéry qu'à Verbier: le spectacle a plu, la collaboration entre les deux stations a bien fonctionné. On a toutefois noté quelques différences d'une station à l'autre. Si la fréquentation s'est révélée bonne à Champéry, les spectacles n'ont pas fait le plein à Verbier. «A quelques places près, la salle (200 places) était pleine», devait dire la directrice de l'OT de Champéry, *Christiane Antony*. A Verbier où le public était accueilli dans une salle de 300 places, la participation a varié entre 120 et 150 personnes.
Le public était aussi un peu différent. «Septante-cinq pour cent environ des spectateurs provenaient de la vallée ou de Verbier», devait dire M. Gordon. Et d'ajouter: «Les citadins ont peut-être trop associé le spectacle à leur vie quotidienne qu'ils entendaient quitter durant leur séjour en montagne.» A Champéry, par contre, il y avait autant de vacanciers que d'indigènes, indique Mme Antony.
MH

Stations sans voitures

Un concept qui a la cote

Les stations sans voitures gagnent constamment du terrain. Durant les trois premières années d'existence de la Communauté des stations touristiques suisses sans voitures (GAST), le nombre des nuitées dans ces stations a augmenté de 6%, alors que la hausse n'était que de 3% en moyenne sur l'ensemble du pays.

Ce résultat resort d'une étude réalisée par l'Université de Munich. En Suisse, neuf stations sont réunies au sèin de la (GAST) qui existe depuis cinq ans déjà: Zermatt, Saas-Fee, Riederalp, Bettmeralp, Mürren, Wengen, Rigi-Kaltbad, Stoos et Braunwald. La Fédération suisse du tourisme écrit dans son dernier bulletin que si la majorité des touristes apprécient les avantages des station sans voitures, en revanche, les désavantages du concept sont le plus souvent ressentis par la population locale elle-même, qui doit le plus souvent s'accommoder de restrictions importantes (le prix très élevé des véhicules électriques notamment, situé entre 30 000 et 90 000 francs). En outre, il s'avère que pour les localités concernées, l'interdiction de la circulation s'avère généralement assez coûteuse. La FST note aussi que les hôteliers et les commerces des stations concernées bénéficient directement des avantages de l'absence de circulation automobile, grâce à une meilleure utilisation du sol et à ume fréquentation plus intensive des rues piétonnes et commerçantes. Dans son dernier bulletin d'information, la Litra, le service d'information pour les transports publics, constate pour sa part que le renoncement à l'automobile pour passer des vacances est une philosophie qui trouve le plus souvent son origine en amont déjà. Une bonne partie des vacanciers se rend en effet dans les stations sans voiture au moyen des transports publics. En Valais, on a constaté par exemple que 20% des touristes passant des vacances dans des stations sans voitures utilisent les transports publics.*JPF*

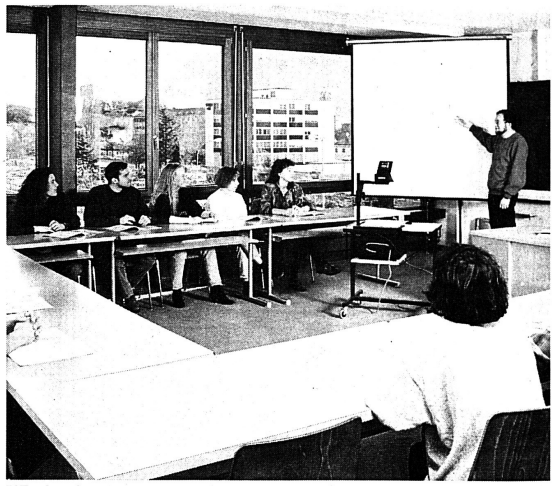
Ecole suisse de tourisme de Sierre

Dix ans... et un avenir prometteur

L'Ecole suisse de tourisme (EST), à Sierre, fêtera son dixième anniversaire cette année. Lancée en 1984 sous l'enseigne du Centre valaisan de formation touristique, cette institution a d'emblée connu un succès national, devenant ensuite la première école de tourisme reconnue par l'OFIAMT. Son évolution et ses perspectives d'avenir reflètent l'importance du problème de la formation touristique dans notre pays.

JOSÉ SEYDOUX

Ecole supérieure de tourisme, de surcroît bilingue, l'EST est suivie chaque année par 260 étudiant(e)s en provenance de toutes les régions du pays et même de l'étranger. Elle est subventionnée par l'Etat du Valais, la ville de Sierre et la Confédération. Au cours des six semestres de formation (dont deux stages en entreprise), l'élève est préparé pour l'obtention du diplôme de gestionnaire en entreprises du tourisme ES (école supérieure). «Mais l'une de nos missions futures sera la réalisation d'une haute école spécialisée (HES) pour la formation des cadres supérieurs», précise *Jean-Claude Seewer*, directeur de l'EST depuis ses débuts.



L'Ecole suisse de tourisme de Sierre a joué un rôle de pionnier. Ses cours ne perdent pas de vue les exigences de la pratique. *Photo: EST*

Inculquer un esprit d'ouverture

Sur la base d'un concours d'entrée ouvert aux titulaires d'un certificat fédéral de capacité en commerce ou lié au tourisme, d'un diplôme d'une école de commerce ou d'une maturité, l'école recrute des jeunes se destinant à une carrière dans les activités administratives du secteur touristique et surtout désireux de participer à la gestion des entreprises en tant que cadre moyen (cf. encadré).
L'intérêt de l'EST, qui jouit d'un statut d'école publique, réside non seulement dans son caractère d'école spécialisée au service d'un secteur économique aux filières de formation restées longtemps extrêmement floues, mais dans son souci d'offrir une ouverture sur ce secteur. Elle dispense à cet effet une «culture générale touristique» devant permettre aux jeunes de choisir ensuite le domaine de travail correspondant le mieux à leur motivation et à leur sensibilité. Et le grand mérite de Sierre aura été d'élaborer enfin - et c'était une première en Suisse - une véritable conception de la formation touristique à un niveau pré-universitaire. La personnalité et le sens de la responsabilité du diplômé feront ensuite la différence dans la vie professionnelle.

Formation permanente

Dès le départ, l'EST a forgé son éthique sur un enseignement proche de la pratique, basé sur sa collaboration avec les milieux professionnels, en particulier avec les grandes stations helvétiques. Cette emprise sur la pratique l'a d'ailleurs entraînée à répondre à une forte demande de programmes de formation continue, émanant des associations faîtières, et de cours spécifiques de tous niveaux.
Parallèlement, l'institution a mis en place son Centre de recherches appliquées au tourisme (CRAT) voué à la documentation, à la recherche et à l'observation de l'évolution du tourisme, partenaire aussi des organismes responsables du tourisme valaisan. Il s'agit d'un type d'institution dont la Suisse romande a besoin, aujourd'hui plus que jamais. «Parmi nos stratégies, figure notamment le maintien d'un corps professoral compétent et préoccupé par l'avenir qualitatif de notre tourisme», confie Jean-Claude Seewer, soucieux également de moderniser l'infrastructure de l'Ecole, en particulier ses locaux.

Nouvelle conception

L'EST participe aussi à la mise en place d'une conception de la formation touristique en Valais. Une commission ad hoc a proposé, en novembre 1993, un projet partant de l'école primaire - où l'on commencerait déjà à sensibiliser les enfants au tourisme - et du cycle d'orientation (information sur les professions), se poursuivant par les diverses filières professionnelles ou académiques (maturité professionnelle, école de commerce, écoles supérieures, etc.) et s'achevant à l'échelon suprême par des séminaires pour chefs d'entreprise et les hautes écoles spécialisées.
En jouant les pionniers dans le domaine de l'enseignement, par sa contribution à une véritable politique de formation et de promotion professionnelles, et sans jamais perdre le contact avec la pratique - si important dans le tourisme où il s'agit de rester proche de la population d'accueil -, l'Ecole suisse de tourisme procède certainement au meilleur investissement dont on puisse rêver en matière de tourisme.

Un vaste choix de débouchés

L'éventail des professions relevant du secteur touristique est vaste et diversifié (en dehors de l'hôtellerie et de la restauration dont la formation est un créneau déjà bien occupé par les écoles hôtelières), comme en attestent les domaines d'activité traités à l'EST: offices de tourisme locaux, régionaux et nationaux; tours-opérateurs et agences de voyages; compagnies aériennes et autres transporteurs (chemins de fer, autocaristes, etc.); remontées mécaniques; parahôtellerie et camping-caravaning; agences immobilières en stations; organisation de congrès et d'incentives; centres sportifs; services administratifs... *JS*

Les 10 ans fêtés au mois d'avril

Les activités et manifestations du 10e anniversaire de l'EST auront lieu les 29 et 30 avril 1994. Le vendredi sera consacré à un colloque, animé par *Gottfried F. Künzi*, directeur de la Fédération suisse du tourisme, sur le thème «Des investigations autrichiennes et françaises sur l'avenir du tourisme alpin aux réactions helvétiques» avec diverses questions sur la formation touristique et en particulier celle dispensée par l'EST. Le samedi sera une journée «portes ouvertes», orientée vers les anciens et les nouveaux étudiants, ainsi que les futurs candidats. Les activités et travaux de l'EST et du CRAT seront présentés à cette occasion, tandis que Sierre abritera des stands culinaires de diverses régions et pays d'Europe, la cuisine régionale restant une valeur sûre de l'offre touristique... *JS*

Valais

Le projet de «ski-pass» cantonal reste utopique

La création d'un abonnement de ski général pour toutes les installations valaisannes paraît difficilement réalisable, estiment les responsables de l'Association valaisanne des entreprises de remontées mécaniques (AVERM). Le prix de vente et l'éloignement géographique des domaines skiables rendent ce projet encore utopique.

ALEXANDRE BOCHATAY

En Valais, il existe déjà de nombreux forfaits régionaux, ou accords entre différentes stations. Mais l'abonnement général à l'échelon cantonal, le fameux «ski-pass», souhaité par la plupart des hôteliers de plaine, n'est pas encore en voie de réalisation. De nombreuses stations, qui disposent d'installations de liaison entre différents domaines skiables, possèdent pourtant déjà leur «ski-pass». Ainsi, les Portes du Soleil franco-suisse, le domaine des Quatre-Vallées, qui regroupe Verbier, Nendaz, Veysonnaz et Thyon-Les Collons, le Val d'Anniviers, avec Chandolin, St-Luc, Grimentz, Vercorin et Zinal, la région d'Aletsch et la Vallée de Saas offrent à leur clientèle la possibilité de jouir de vastes domaines skiables.

Le plus cher de Suisse

Les obstacles essentiels à la création d'un abonnement valaisan unique sont d'ordre technique et financier. Le prix de la carte journalière sert généralement de base pour le calcul de tous les autres tarifs. Ce prix passe du simple au double selon que le client achète une carte journalière à Zermatt ou à Vercorin. Les investissements consentis par les sociétés et les prestations offertes à la clientèle ne sont évidemment pas les mêmes et justifient cet écart. «Un abonnement valable pour l'ensemble du Valais ne pourrait être vendu qu'au prix de la station la plus chère et deviendrait ainsi l'un des plus coûteux de Suisse», explique *Yves Salamin*, vice-président de l'AVERM. La répartition équitable des recettes pose également problème. Les sociétés de remontées mécaniques sont des entreprises privées et non des collectivités publiques.
Un abonnement généralisé existe dans la région des Dolomites. Son prix est élevé. Dans cette région italienne, les vallées sont presque toutes reliées entre elles et des systèmes électroniques permettent une répartition des recettes. Le «ski-pass» valaisan autoriserait les skieurs à passer d'un domaine à l'autre. Mais la plupart des domaines sont distants et nécessiteraient aux moins deux heures de déplacement journalier en voiture et plus de trois heures avec les transports publics.

Des touristes sédentaires

Une tentative d'abonnement commun a été mise en place l'hiver passé entre les stations de la région de Sierre et Anzère. «Cette offre n'a pourtant intéressé que 2500 personnes, soit un nombre confidentiel de skieurs». Les forfaits suprarégionaux ou transfrontaliers rencontrent, par contre, plus de succès auprès de la clientèle touristique. Les sociétés de remontées mécaniques affichent donc une certaine retenue. Selon leurs responsables, la demande de création d'un «ski-pass» ne serait donc pas aussi pressante de la part des vacanciers qui, une fois en station, ne désireraient pas forcément changer de région. Les indigènes, surtout ceux habitant en plaine, souhaiteraient une plus grande mobilité.
D'autre part, les hôteliers de plaine verraient d'un assez bon oeil la possibilité d'offrir à leur clientèle la possibilité de découvrir plusieurs domaines skiables au départ de leur établissement. «Les actions existantes dans le district de Sierre démontrent cependant le peu d'intérêt pour une telle formule».

La création d'un abonnement unique, valable sur l'ensemble du Valais: une utopie? *Photo: ASL*

Carte de crédit «Valais»

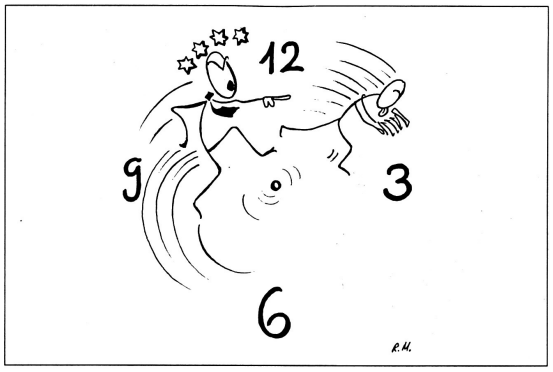
L'AVERM continue toutefois à suivre le dossier du «ski-pass» valaisan par le biais d'une commission formée par deux membres du comité et d'un représentant de l'Etat du Valais. Plusieurs solutions sont à l'étude, telle celle d'un abonnement commun englobant uniquement les grandes stations de même structure, comme Zermatt, Saas-Fee, Crans-Montana, les Quatre-Vallées et les Portes du Soleil, par exemple. Autre proposition, la création d'une carte de crédit «Valais». Le skieur se verrait débiter d'une partie plus ou moins importante du crédit selon le standing de la station choisie.
Ou encore, le produit de l'abonnement «Valais» pourrait être réparti entre toutes les sociétés de remontées mécaniques valaisannes selon un certain nombre de critères techniques. A moyen terme, les stations devraient cependant s'équiper d'un système d'émission et de contrôle de la billetterie permettant des répartitions équitables. On le voit, la route qui mène à la création d'un abonnement cantonal unique est encore longue.

Hotel-Handelsschule Bern, Klasse 19/4

Das würden Berufseinsteiger im Hotelbetrieb ändern

Praktikantinnen erleben das Hotel von unten, von innen; als Insider ohne Déformation professionnelle. Wie wirkt Stress im Betrieb aus dieser Sicht? – Schülerinnen und Schüler der Hotel-Handelsschule Bern* skizzieren ihre Probleme und schlagen Lösungen vor: als Wünsche an künftige Kollegen… und an die Chefs.

Wie's war, das Praktikum im Hotel? Spannend, voll von Überraschungen und ganz anders als in der Schule. Von wegen Schule: Lernen ist ja auch in der «Schule des Lebens» angesagt, im Betrieb. Man macht Fehler, ärgert sich. Die eine nimmt sich vor: Sowas passiert mir nur einmal! Der andere ärgert sich: Warum hat mir das keiner gesagt! Und mancher schluckt den Ärger hinunter und verliert die Freude an der Arbeit. Das muss nicht sein, finden wir. Man muss doch miteinander reden… Wir haben das getan, im KV-Schuljahr nach dem Praktikum. Aus unverdauten Problemen wurden dabei spontane Rollenspiele, aus Rollenspielen wurden Texte zum Nachdenken, und beim Nachdenken sind wir auf Lösungen gestossen: «Ja, genau, so hätten wir es damals versuchen sollen! Und hätte doch der Chef…» – Die Szenen, die Tips und Wünsche möchten wir unserer Nachwelt in den Praktikumsbetrieben nicht vorenthalten.



Eile-mit-Weile an der Réception

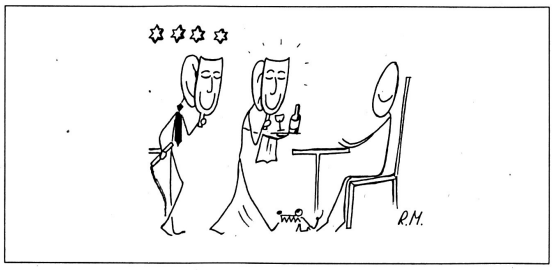
Samstag morgen, der Himmel ist wolkenlos, ein idealer Tag zum Skifahren und Entspannen. An der Réception und in der Halle des Hotels «Eile-mit-Weile» ist bereits wieder viel los. Schon um sechs Uhr hat Rudi Recher, der Réceptionspraktikant, mit dem Tagesabschluss des Vorabends begonnen. Und wieder einmal ist ihm ein Fehler unterlaufen. Warum muss ihm das passieren, wenn er sonst schon wenig Zeit hat? Er kann nur hoffen, dass der Duft von frischem Kaffee die abreisenden Gäste zuerst in den Speisesaal und nicht an die Réception lockt. Rudi Recher hat noch nicht ganz alles korrigiert, als der erste Gast bezahlen will. «Wäre es möglich, dass Sie einen Moment warten? Leider bin ich mit dem Tagesabschluss nicht ganz fertig und kann Ihre Rechnung noch nicht ausdrucken.» Der Gast zeigt Verständnis: «Kein Problem, ich bin ja in den Ferien und habe Zeit.» Er setzt sich in die Hotelhalle und trinkt einen Kaffee. In diesem Moment kommt der Direktor: «Tippen Sie mir bitte schnell diesen Brief ab!» Recher erklärt ihm, er sei mit dem Tagesabschluss noch nicht fertig, und zeigt auf die Warteschlange, die sich langsam vor der Réception bildet. Sein Vorgesetzter hat dafür aber kein Verständnis. Der Praktikant soll zuerst den Auftrag des Chefs erledigen.

Tips für das Praktikum

- Jeder hat einmal einen schlechten Tag. Nimm deshalb solche Vorfälle nicht zu persönlich und verlier vor allem die Motivation und das Selbstvertrauen nicht.
- Bleib immer korrekt. Zu einem späteren Zeitpunkt fällt es Dir leichter, mit dem Chef sachlich über die Angelegenheit zu diskutieren.
- Vermeide den Dominoeffekt. Es ist unfair, Gästen und Arbeitskollegen Deinen Frust weiterzugeben.

Wünsche an den Chef

- Überblicken Sie zuerst die Situation: Wäre es in diesem Moment nicht besser, Ihre Angestellten zu unterstützen?
- Der wartende Gast hat Vorrang vor der anderen Büroarbeit. Wer hier dazwischenfährt, stresst nicht nur den Praktikanten, die Praktikantin, sondern beleidigt auch den wartenden Gast.



Die Maske des Gastgewerbes

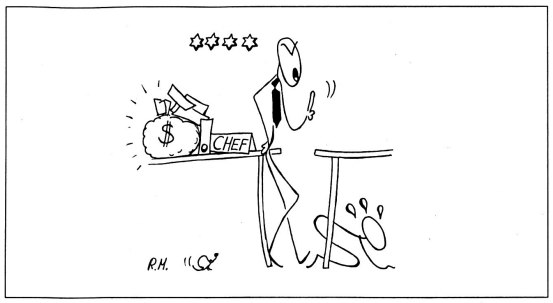
Im Restaurant «Zur schönen Maske» ist wieder mal allerhand los. Der Chef-de-Service hetzt das Servicepersonal mit Schimpf und Fluch durch Küche und Speisesaal. Die Stimmung hintenrum ist so hochgiftig, dass wir nur hoffen können, nichts davon falle als tödliche Dosis in die Teller unserer Gäste. Denn diese ahnen garnichts. Nein; viele rühmen arglos die schnelle, zuverlässige Bedienung und meinen: «Hier kommen wir gerne wieder vorbei!» – Also geht die Rechnung auf? Nein. Gegen 21 Uhr stossen zwei Servicefachangestellte am Eingang zum Saal zusammen. Glas und Porzellan zerschellen, Speisen kleckern über Kleider und Wandteppich. Die aufgestaute Aggression der beiden Unglücklichen entlädt sich in einem Lamento vor den Gästen. Man ist allum peinlich berührt.

Tips für das Praktikum

- Habe den Mut, mit dem Chef zu reden, wenn Du unzufrieden bist – bevor Du »explodierst«.
- Nimm wüste Worte »von oben«, ausgestossen in Hetze und Eile, nicht persönlich.
- Der Gast kann nichts dafür, wenn im Betrieb die Lunte brennt. Wenn's zum Knall kommt: nie vor Unschuldigen, nicht vor dem Gast.

Wünsche an den Chef

- Beleidigungen schüchtern ein, sie motivieren nicht. Wer aus Angst pariert, kann auf die Dauer keinen Betrieb mittragen helfen, dessen wertvollstes Gut die Gastlichkeit ist. Spornen Sie uns an, wenn es eilt – als Menschen in menschlichem Ton. Wir geben dann unser Bestes – als Menschen, für Menschen.
- Pannen passieren uns auf Schritt und Tritt. Wenn mal Ihnen Pannen passieren, in Form grober Worte etwa, wird niemand verletzt sein, der das Gastgewerbe von innen kennt. Aber eine Entschuldigung, ein gutes Wort hinterher, vielleicht ein Trost oder eine Erklärung, täten gut. Glückliche Menschen lächeln echter, gerade an der Front.



Ist Irren praktikantisch?

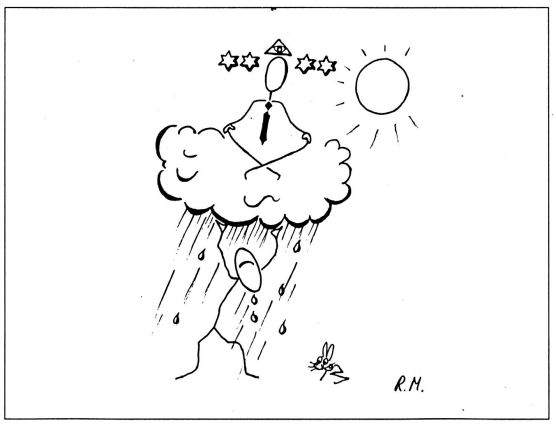
Trari, trara, der Fax ist da. Schon bald kann Marlies Mangelhaft, die Praktikantin des Hotels «Praktonia Palace», das Logo des örtlichen Verkehrsvereins auf dem Papier erkennen. Zimmerkontingente – aha. Darum kümmert sich Herr Direktor Makellos höchstpersönlich. Dies selbstverständlich auf gewissenhafte, fehlerfreie Art und Weise. Auf seinem Schreibtisch hat er deshalb ein Fach geschaffen, in welchem solche Schriftstücke deponiert werden sollen. Dort leisten sie den anderen, an der Zahl nicht wenigen Blättern Gesellschaft. Als nun einige Zeit später eine nette Dame vom Verkehrsverein mit Herrn Direktor Makellos über das gefaxte Zimmerkontingent sprechen will, und er nichts davon weiss, stehen ihm schier die Haare zu Berge. Das Réceptionsteam wird sofort zur Rede gestellt, und der Verdacht auf Fax-Verschlamperei fällt wortreich auf Marlies, die das wichtige Papier zwar gesehen hat, aber sich nicht genau erinnern kann, was damit geschehen ist. Bei seinen allmonatlichen Büroräumungsarbeiten staunt aber Herr Direktor Makellos nicht schlecht, als er die besagte Nachricht im korrekten Fach unter einem Stapel Blätter findet. «C'est la vie», brummt er vor sich hin und lässt das Beweisstück in den Papierkorb gleiten. Nur Marlies bleibt die Luft weg, als sie den bekannten Fax beim Leeren des Papierkorbs zu Gesicht bekommt.

Tips für das Praktikum

- Auch ein Chef ist einmal im Unrecht. Weise ihn darauf hin, ohne frech zu werden. Es ist einen Versuch wert.
- Denk daran, auch Dir können Fehler passieren. Was Du von anderen erwarten darfst, gilt natürlich auch für Dich: Bleib immer ehrlich und steh zu Deinen Fehlern.

Wünsche an den Chef

- Suchen Sie Fehler auch bei sich. Sie ersparen Ihren Mitarbeitern und sich ein gereiztes Betriebsklima.
- Niemand wird gerne zu Unrecht verdächtigt und gescholten. In dieser Situation erwarten auch Praktikanten eine Entschuldigung, wenn sich die Sache aufgeklärt hat.



Dank beflügelt

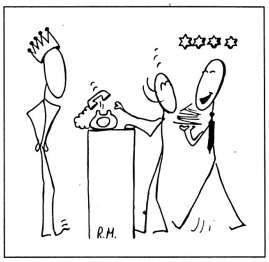
David Dummermuth, der Réceptionspraktikant, schläft noch ganz fest und träumt von seinen bevorstehenden Ferien im warmen Süden am Meer. Plötzlich klingelt das Telefon. Ganz verschlafen nimmt er den Hörer ab. Es meldet sich die Réceptionistin. «Du, unser Portier hat sich aus dem Staub gemacht. Du musst unbedingt beim Départ der japanischen Reisegruppe mithelfen.» Und das nach knapp fünf Stunden Schlaf (der Spätdienst des Vorabends hat ja auch bis nach 1 Uhr gedauert). David zieht sich rasch an und steigt die Treppen zur Réception hinunter. Tatsächlich, er trägt über eine Viertelstunde Koffer von den Hotelzimmern zum Reisebus. Endlich hat er es geschafft. Er will gerade zurück in sein Zimmer. Da kommt schon der Direktor auf ihn zu und bittet ihn, für die Reisegruppe die Rechnungen nochmals auszudrucken. Er solle doch bitte die Extras auf eine separate Rechnung buchen. Nach fast vierzig Minuten kann er endlich zurück ins Bett. Vielleicht findet er noch etwas Schlaf, bevor der Spätdienst beginnt. Ein Dankeschön für seinen «Extradienst» hat er nie erhalten.

Tips für das Praktikum

- Setz Dich für den Betrieb ein. Denk aber daran: Auch Du bist nur ein Mensch und hast ein Privatleben.
- Du kannst nur Respekt erwarten, wenn Du auch Deinen Willen zeigst.

Wünsche an den Chef

- Überstunden sind in gewissen Momenten sicher berechtigt, aber keine Selbstverständlichkeit.
- Ein Merci in der richtigen Situation kann Ihren Mitarbeitern viel bedeuten und trägt wesentlich zu einem guten Arbeitsklima bei.



Der Chef, Spiegel des Betriebs

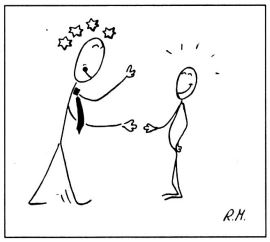
Endlich hält das Taxi vor dem Hotel «Spiegel». In Gedanken bereits unter der Dusche seines Hotelzimmers sich räkelnd, betritt Herr Gastlich die Eingangshalle und steuert direkt auf die Réception zu. Hier ist bereits einiges los. Die meisten anderen Gäste sind ebenfalls gerade angekommen, füllen die Arrivée-Bulletins aus und kriegen ihren Zimmerschlüssel mit den nötigen Informationen, oder sie waren bereits auf dem Zimmer und wollen nun ein paar Insidertips für den abendlichen Ausgang. All dies wird irgendwie erledigt von einer jungen Angestellten an der Réception und einem angestrengt kofferschleppenden Portier. Als Herr Gastlich an die Reihe kommt, hat sich der Sturm schon ein bisschen gelegt. Die junge Dame ist sichtlich geschafft. Trotzdem hat sie auch für ihn ein paar freundliche Worte parat, und so ist die Wartezeit im Nu vergessen, und er findet schnell Gefallen an diesem lebendigen Hotel. Auf einmal erscheint ein gereizter Herr und baut sich vor der Réception auf. «Fräulein Ehrbar! Wie kann man in so einem Chaos nur arbeiten? Räumen Sie das schleunigst auf!» Mit wütenden Handgriffen richtet er noch schnell das Schild «Herzlich willkommen!» um ein Grad weniger schräg aus. Dann verschwindet der Herr so schnell, wie er gekommen ist. «Was war denn das für ein komischer Kauz?» fragt Herr Gastlich verwundert die Réceptionistin. «Nun, Herr Sturmhuhn, unser Hoteldirektor», meint diese mit verlegenem Lächeln. «Ach so.» Herr Gastlich kriegt seinen Zimmerschlüssel und geht nachdenklich auf sein Zimmer.

Tips für das Praktikum

- Lass Dich nicht aus der Ruhe bringen! Versuche, so weiterzuarbeiten, wie Du es gewohnt bist, und lass Dich nicht vom allgemeinen Stress anstecken.
- Stress ist meistens hausgemacht. Auf wen oder was führst Du die Unruhe zurück? Denk darüber nach – und versuche dann, die Situation zu ändern.

Wünsche an den Chef

- Sie prägen die Stimmung in Ihrem Betrieb wesentlich. Was Sie den Mitarbeitern geben, erfahren die Gäste doppelt.
- Respektlose Kritik vor dem Gast stellt nicht nur den Mitarbeiter bloss, sondern bestimmt auch das Bild Ihres Hotels in der Öffentlichkeit.



* An dieser Seite haben gearbeitet: Klasse 19/4 der Hotel-Handelsschule Bern: Regula Beck, Rosario De Paola, Sigal Elkayam, Karin Guesnet, Rita Guiotto, Sacha Hunziker, Margrit Kaufmann, Sabine Krebs, Denise Lorenz, Christoph Marthaler, Roman Marti, Silvia Moras, Cornelia Oberli, Anata Ott, Brigitte Schär, Yolanda Schmid, Sibylle Schneider, Andrea Schranz, Céline Steiner, Dalibor Stöcklin, Susanne Wiedmer – Schlussredaktion: Rosario De Paola, Roman Marti – Illustrationen: Roman Marti – Projektleitung: Werner Fritschi (psychologische Auswertung), Adrian Weber (Illustrations-Workshop) – Konzept und Koordination: Daniel Perrin.

«Wer ist der Beste?»

Prickelndes für Reisebüros

Zehn Reisebüros haben sich beim Ausfüllen des Umfragefaxes für «Wer ist der Beste» der *hotel + touristik revue* eine Champagnerflasche verdient. Zur Erinnerung: Fristgerecht antworteten 261 Reisebüros, von denen jede 25. Antwort champagnerberechtigt ist. Auf Seite 15 dieser Ausgabe sind die Ergebnisse der siebten Umfrage im Detail aufgeführt.
Im Bild: *Alexander P. Künzle* (links) und *Sam Junker* von der *touristik revue* wollen die Champagnerflaschen für die Reisebüros einpacken, während das champagnerliebende Redaktionssekretariat, vertreten durch *Alexandra Rechsteiner,* dies (zum Glück der Gewinner ohne Erfolg) zu verhindern sucht.
Die Gewinner: **Reisebüros Wettstein**, Wattwil; **Esco Reisen**, Winterthur; **Reisebüro Altorfer**, Winterthur; **Voyages Popularis/Helvetic Tours**, Lausanne; **Knecht Reisen**, Frick; **Stöckli Reisen**, Zürich; **Reisebüro Kuoni**, Emmenbrücke; **Imperial Reisen**, Birmensdorf; **Helvetic Tours**, Biel; **Müllener Touristik**, Unterägeri. *(Foto: htr)* *r.*

Offre exclusive

Valise pour une île déserte

Le cadeau de Noël le plus original de l'année 1993 aura probablement été celui proposé par la société allemande Vladi Private Islands: une valise contenant un bon pour un séjour de trois jours sur une île déserte, ainsi que tout l'équipement d'un Robinson moderne!

La société allemande Vladi Private Islands à Hambourg peut se vanter d'avoir proposé le cadeau le plus original des Fêtes de fin d'année 1993. Dès novembre déjà, les personnes intéressées pouvaient en effet commander une valise au contenu peu banal: un hamac, une tente pour deux personnes, un couteau suisse (!), une pelle multi-fonctions, une bouteille d'eau minérale et, le plus important peut-être, un bon pour un séjour de trois jours sur une île déserte! «Un cadeau destiné à ceux qui ont déjà tout, à ceux qui veulent s'échapper du stress quotidien ou qui rêvent de jouer les Robinson», explique le voyagiste allemand dans sa publicité. La valise en question coûtait 149 DM, sans les frais de port. L'annonce publicitaire précise tout de même que le port n'inclut pas le prix du billet d'avion… Evidemment. Vladi private Island n'en est pas à son coup d'essai. Cette société propose le rêve ultime en matière d'évasion. Elle est en effet depuis une vingtaine d'années déjà spécialisée dans la vente et la location d'îles désertes dans toutes les mers du monde. Son catalogue propose actuellement plus d'une centaine d'îles apparemment superbes, plus ou moins pourvues de confort et réparties dans 40 pays. En principe, ces terrains sont peu éloignés des côtes. Leur exploitation est généralement placée sous l'oeil bienveillant des autorités du pays d'accueil. Ce commerce d'îles n'est pas uniquement réservé aux plus fortunés. La publicité propose en effet certaines îles à des prix «relativement» raisonnables: 100 000$ aux Bahamas, 20 000$ au Canada, 80 000$ en Irlande etc. *JPF*

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Jacques Pernet, Ende Juli 1993 als interimistischer Direktor des renommierten Basler Fünf-Sterne-Hotels eingesprungen, bleibt länger: Zusammen mit **Angel-José Lorente** (Enco Management Hotel in Latour-de-Treme) hat Pernet Ende Dezember einen Management-Vertrag für das «Drei Könige» abgeschlossen. Seit 1. Januar 1994 sind die beiden gelernten Hoteliers für das älteste Basler Hotel verantwortlich und haben dafür die Gesellschaft Pernet&Lorente gegründet, die mit dem Landgasthof Colombettes in Vuadens FR seit kurzer Zeit bereits einen Gastro-Betrieb betreut. Pernet wird Verwaltungsrat der Hotel Drei Könige AG, die weiterhin von **Albina Casati** aus der Besitzerfamilie präsidiert wird. Pernet und Lorente werden für Strategie, Kontrolle, Marketing sowie weitere Führungsaufgaben im «Drei Könige» zuständig sein.

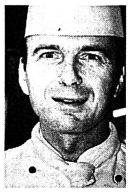
*

Otto Frey, Mitglied der Geschäftsleitung des Kurhotels Bad Ramsach, Läufelingen BL, hat neu auch die Direktion des Hotels Bad Lostorf in Lostorf SO übernommen. Beide Betriebe gehören dem SHV sowie dem Verband Schweizer Kurhäuser an, in dessen Vorstand Otto Frey ebenfalls Einsitz genommen hat.

*

Mit der Überreichung einer Urkunde und mehreren Geschenken wurde **Erhard Meier** in einer vergnüglichen Feier im Rätischen Museum in Chur für seine grossen Verdienste um Kultur und Tourismus geehrt. Der ehemalige Direktor des Verkehrsvereins Chur und Teilzeitleiter des Verkehrsvereins Splügen hat sich als Autor der «Kulturwege in Graubünden», aber auch als Organisator und kompetenter Begleiter von Kulturexkursionen grosse Verdienste erworben. Er war seinerzeit auch Erfinder der roten und grünen Fussspuren, die zu kulturgeschichtlich interessanten Plätzen und Gebäulichkeiten in Chur leiteten. Zu verdanken war diese längst fällig gewesene Ehrung des 78jährigen einer erst kürzlich gegründeten «Bündner Vereinigung für Kultur und Tourismus», die von Ständerat **Luregn M. Cavelty,** Präsident des Verkehrsvereins Graubünden, Museumsdirektorin **Ingrid Metzger** und Hotelier **Milo Pfister** ins Leben gerufen wurde, «um Personen zu würdigen und zu ehren, die sich im Kanton Graubünden um Kultur und Tourismus verdient gemacht haben».

Food and Beverage



Dieter Geuter ist seit sechs Jahren als Küchenchef im Viersternhaus Hotel Kurhaus-Bad, Walzenhausen AR, tätig. Seine guten Erfahrungen mit der Vollwert- und vegetarischen Küche, aber auch die Nachfrage seitens der Gäste haben den Anstoss zum praxisnahen Buch «Alles Gute aus der Vitalküche» von Dieter Geuter gegeben.

Touristik und Reisen

Herbert Lämmli war während 38 Jahren für Kuoni tätig und ist nun in den Ruhestand getreten. 1980 wurde er zum Direktor ernannt und seit 1990 war er im Departement Vertrieb Leiter der Region Zürich. Auf Anfang Jahr wurde diese Region neu in Zürich-Stadt und Zürich-Land aufgeteilt. Zum Regionalleiter Zürich-Stadt wurde **Beat Hiestand** (links) ernannt. Er wird die Kuoni-Filiale in Regensdorf weiterhin selber leiten. Leiter der Region Zürich-Land wurde **Rolf Semadeni** (rechts). Für die Filiale Schaffhausen wird er nach wie vor verantwortlich zeichnen.

*

Am 1. März wird **Eric Furrer** die Leitung der Danzas-Filiale am Centralbahnhof in Basel übernehmen. Nach der Reisebürolehre vertiefte er seine Kenntnisse in verschiedenen Saprten des Tourismus. Zuletzt arbeitete er als Leiter Gruppenreisen bei Balair/CTA. Die Leitung der Danzas-Filiale übernimmt er von **Markus Arnold**, der sich auf eigenen Wunsch davon zurückgezogen hat und nun ein Projekt der Geschäftsleitung betreut.

*

Adrian Jetzler (Bild) übernimmt am 1. Februar die Leitung der Kuoni Filiale in Emmenbrücke. Er war Reiseleiter und kam 1991 als Reiseberater in die Kuoni-Filiale in Uster. In Emmenbrücke tritt der 29jährige Jetzler die Nachfolge von **Karsten Meyer** an, der als Badener am 3. Januar die Leitung der Kuoni-Filiale in Baden übernommen hat. Meyers weitere Stationen waren: Kuoni-Implant bei Asea Brown Boveri in Baden, London, sowie die Filialen Neue Hard und Uster. Die Rochade zwischen diesen Kuoni-Filialen ergab sich, weil der Leiter von Kuoni Baden, **Walter Egloff** (45), eine neue Herausforderung suchte und das Reiseunternehmen auf eigenen Wunsch verlassen hat. Er war während 26 Jahren für Kuoni in den Filialen am Bahnhofplatz Zürich, Lausanne, Baden sowie in der Niederlassung in New York tätig. 1974 kehrte er als Filialleiter in die Kuoni-Filiale Baden zurück.

Hôtellerie et tourisme

Responsable depuis 1981 du bureau parisien de l'ONST, **Michel Goumaz** (photo) a pris une retraite anticipée à fin décembre. Distingué en 1984 par la médaille de Vermeil de la Ville de Paris, il vient d'être nommé au grade de chevalier dans l'Ordre national du Mérite. M. Goumaz a l'intention de rester en France où il poursuivra son activité professionnelle en qualité de consultant. Il a été remplacé ad interim par **Jürg Schmid,** 57 ans, qui fut précédemment chef de l'ONST à Sydney.

AGENDA

Incoming/Hotellerie/ Restauration

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1994

12.01. bis 14.01. ENTER, Innsbruck
19.01. bis 23.01. BTL, Bolsa de Tourismo de Lisboa
03.03. bis 05.03. Hotelfit, Zürich

Tagungen
Réunion
1994

10.02. St. Galler Touristikertag zum Thema Senioren
25.08. bis 26.08. 2. Berner Tourismus Input zum Thema Tourismusbewusstsein: Über Motivation zu Identifikation

Generalversammlungen
Assemblées générales
1994

13.06. bis 14.06. AEEH, Basel «L'Assemblée Vitamine»
18.10. GV MinOtels, Lugano

Food & Beverage/Technik/ Management

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1994

10.01. bis 13.01. HORECAVA, Amsterdam
20.01. bis 22.01. Gastro-Tag der «Destillata 1994», Bad Kleinkirchheim
19.02. bis 24.02. INTERGASTRA, Stuttgart
26.02. bis 03.03. EUROPAIN, Paris
04.05. bis 09.05. NOGA, Winterthur
06.06. bis 10.06. Sial Boisson, Paris
18.09. bis 22.09. imega, München
06.10. bis 09.10. InterCool, Düsseldorf
15.10. bis 19.10. Gastronomia, Lausanne

Ausbildung
Formation
1994

20.01. bis 21.01. Kick-off-Tagung, Gottlieb Duttweiler Institut, Rüschlikon
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
1994

11.01. bis 12.01. Kuoni, Hotel Mövenpick, Regensdorf
13.01. bis 14.01. Kuoni, Stadthof, Rorschach
17.01. bis 18.01. Kuoni, Hotel Mövenpick, Egerkingen
20.01. bis 21.01. Kuoni, Hotel Mövenpick, Lausanne
24.01. Kuoni, Hotel de la Paix, Lugano

Produktepräsentation Road Show von Travac AG und Western Tours
25.01. Zürich, mittags
26.01. Bern, abends
27.01. Luzern, abends
01.02. St. Gallen, abends
02.02. Basel, abends
09.02. Lugano, abends

Ausbildungen
Formations
1994

26.01. Corporate Meeting and incentive Travel, Florida
25.04. bis 25.09. AG für Ausbildung im Tourismus, Zürich Sommerkurs Reiseleiter und Hostessen

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

1994

08.01. bis 14.01. Asean Tourism Forum, Singapur
13.01. bis 16.01. Fespo, Ferienmesse, Zürich
20.01. bis 23.01. Ferienmesse, Bern
26.01. bis 30.01. Internationale Touristikmesse, Madrid
28.01. bis 30.01. Ferienmesse, Basel
11.02. bis 13.02. Ferienmesse, St. Gallen
05.03. bis 10.03. ITB, Berlin
09.05. bis 13.05. Indaba, Durban
14.09. bis 18.09. TTW, Genf

1995

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

Generalversammlungen
Assemblées générales
1994

18.11. SRV, Zürich

Garni Hotel Till Eulenspiegel

Rauchen verboten

Raucher sind willkommen, aber zum Glimmstengel greifen dürfen sie nicht. In der Würzburger Innenstadt hat das erste Nichtraucher-Hotel eröffnet: Das 15 Zimmer kleine Garni-Hotel «Till Eulenspiegel». Inhaberin *Herlinde Schwab* hofft, dass Raucher für den befristeten Nikotin-Entzug Verständnis haben: «Erstens, weil wir nur Übernachtung und Frühstück bieten, wodurch der Aufenthalt in unserem Haus begrenzt ist, und zweitens, weil die meisten zuhause in ihrem eigenen Schlafzimmer auch nicht rauchen.» Bisher haben sich alle Gäste an die «non-smoking»-Bitte gehalten. Sollte es einer heimlich versuchen, will man den Gast allerdings zur Rechenschaft ziehen. Jeder erhält bei der Buchung bzw. beim Einchecken ein Schriftstück, das ihn über Konsequenzen aufklärt. Der Gast, der's trotzdem nicht lassen kann, wird deshalb für die Renovierung des verqualmten Zimmers bezahlen müssen… *MAP*

Paul McCartney

Singende Beleidigung

Das neue Album von *Paul McCartney* sorgt für Verstimmung bei Benidorms Tourismusbehörden. In seinem Lied «Hotel Benidorm» besingt der Ex-Beatle die Probleme eines Pauchalreisenden, dessen Hotel bei Ankunft noch nicht gebaut ist. Benidorms Fremdenverkehrsbüro hat nun laut der englischen Fachzeitung Travel Weekly den Sänger zu einem Besuch in dem spanischen Badeort eingeladen. *tdt*

hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 1 6. JANUAR 1994

Rehabilitationsklinik

Zur Ergänzung unseres kleinen Teams suchen wir nach Vereinbarung

Küchenchef

mit Diäterfahrung

Wir sind eine Rehabilitationsklinik mit Schwergewicht auf orthopädischen Operationen sowie Herz- und Lungenrehabilitation. Unsere Patienten benötigen oft vielfältige Diäten, so dass Diäterfahrung unerlässlich ist.

Wir legen Wert auf eine saisongerechte Küche und die Verwendung von Frischprodukten.

Das Haus mit 55 Betten und einem Besucherrestaurant mit A-la-carte-Stübli liegt auf der Sonnenterrasse Hasliberg mit einer herrlichen Aussicht auf die Wetterhorngruppe. Unterkunft im Haus ist möglich.

Neben dem Fixlohn zahlen wir auch eine Erfolgsbeteiligung aus.

Bewerbungen richten Sie bitte an:
Hasliberghof, 6083 Hasliberg-Hohfluh
Telefon 036 71 44 71 (Dr. Hefti oder Imhof)

61124/164739

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir auf Mitte Februar 1994 oder nach Vereinbarung eine verantwortungsbewusste und selbständige

II. Etagen-Gouvernante

die über ein paar Jahre Berufspraxis verfügt.
Gerne erwarten wir Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Savoy Hotel Baur en Ville
Poststrasse 12, 8001 Zürich

61147/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

HOTEL
ALPFRIEDEN

Bettmeralp im Aletschgebiet

Wir suchen für sofort noch eine/n

Jungkoch/Köchin

Wir bieten einen interessanten Arbeitsplatz, ein angenehmes Arbeitsklima und gute Verdienstmöglichkeiten. Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Hotel Alpfrieden ★★★
3992 Bettmeralp
Telefon 028 27 22 32
Telefax 028 27 29 97

61094/4782

Wir suchen auf Anfang April oder nach Übereinkunft für ein bestens geführtes ****-Hotel mit starker Restauration am See im Tessin eine initiative Hotelier-Persönlichkeit als

Direktor

Für diesen vielseitigen Betrieb mit Schwergewicht in der Restauration stellen wir folgende Anforderungen:

- Erfahrung in der modernen Restauration und Hotellerie
- Motivierende Führungseigenschaften und Durchsetzungsvermögen
- Kompetentes Auftreten, überlegter Organisator
- Kreativität in Marketing und Verkauf
- Liebe und Pflege des Details
- Gastgeberqualitäten.

Wir sind auch gerne bereit, einem jungen (Mindestalter 28 Jahre), dynamischen Fachmann die Chance zu geben, sich in erster Stelle als Direktor zu bestätigen.

Interessenten melden sich mit den kompletten Unterlagen unter Chiffre 61017 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

Diskretion wird zugesichert.

61017/329932

Wir sind ein
einem Hotel angegliederter
neuer Restaurationsbetrieb mit Bar
im Tessin
und suchen einen

Aide du patron w/m

Falls Sie die anspruchsvolle Aufgabe interessiert, an einem Aufbau Ihre gut fundierten Berufskenntnisse einzusetzen, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an

W. Rast, Hotel Campione, 6816 Bissone

61184/5088

NELSON

«the real english place»

NELSON SOLOTHURN

sucht Sie als

GeschäftsführerIn

eines echt englischen Lokals mit 23 Hotelzimmern sowie einem Billardclub!

Sind Sie eine gepflegte und dynamische Persönlichkeit?
Besitzen Sie Ausstrahlung?
Lieben Sie: - Verantwortung?
- den Kontakt zu den Gästen?
- eine echt englische Atmosphäre?
Besitzen Sie den Fähigkeitsausweis?

0 61100/253219

Reizt Sie diese Herausforderung? Dann rufen Sie uns so schnell wie möglich an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

***NELSON BETRIEBE*, Roger Lienhard, Chüngengass 1, 8805 Richterswil/ZH, Telefon 01/784 76 74 (Bürozeit)**

«fun for everyone»

HOTEL SOLSANA
BILDUNGS- UND FERIENZENTRUM DES SCHWEIZERISCHEN BLINDEN- UND SEHBEHINDERTENVERBANDS

Das Hotel **Solsana** wird am 1. Mai 1994 nach 1jähriger Umbauzeit wieder eröffnet. Wir werden 100 Betten haben und den Standard eines 3-Stern-Hotels. Wir sind kein öffentlicher Betrieb, aber ein sehr reges Bildungszentrum mit jährlich über 50 verschiedenen Kursen für unsere blinden und sehbehinderten Gäste.

Wir suchen noch folgende **Kadermitarbeiter/innen:**

– In Jahresstelle auf Januar 1994 oder nach Vereinbarung

Chef de réception/ Aide du patron (m/w)

Diese verantwortungsvolle Stelle erfordert eine aufgeschlossene Persönlichkeit mit Erfahrung in Gastgewerbe, Buchhaltung, Personalwesen und EDV «Fidelio».

– Auf den 1. März 1994

Gouvernante und Verantwortliche für den Service

Wir wünschen uns eine Fachkraft, die Freude hat, die Verantwortung für den gesamten Hauswirtschaftsbereich und den Service zu tragen, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren, wie auch unsere Gäste im Sinne des Hauses zu betreuen.

– Auf den 1. April 1994

Küchenchef (m/w)

Der Küchenchef ist verantwortlich für eine zeitgemässe, gesunde Kost (auch Vollwert). Sie planen, organisieren und rechnen gerne. Die Küchenbrigade besteht aus drei Mann.
Wir bieten allen Mitarbeitern Selbständigkeit, Kompetenzen und Unterstützung.
Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Solsana
Herr N. Kalbermatten
3792 Saanen.

60903/54135

Resort GrandHotels Bad Ragaz

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

Chef de rang
und
Demi-chef de rang

für unser schönes, neurenoviertes Hotel-Restaurant im **** Grand Hotel Hof Ragaz

IN GUTER LAUNE? – Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf unter Telefon 081 303 20 20.

P 60960/349364

RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ
CH-7310 BAD RAGAZ

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–11
Internationaler Stellenmarkt	11–12
Stellengesuche	13

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	11
Marché international de l'emploi	11–12
Demandes d'emploi	13

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie
ADIA HOTEL

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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

Stadtärztlicher Dienst Zürich
Krankenheim Witikon

In unserem Heim werden 171 Langzeitpatienten betreut. Dem Betrieb angegliedert sind ein Tagesheim mit 15 Plätzen, zwei Personalhäuser und eine Cafeteria.

Wir suchen per **1. März 1994** oder nach Vereinbarung eine

stellvertretende Hauswirtschaftsleiterin

Sie sind verantwortlich für die Bereiche Lingerie, Reinigungsequipe und Hausdienst mit insgesamt 22 Voll- und Teilzeitmitarbeiterinnen und -mitarbeitern und vertreten die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin bei Abwesenheit in der Gesamtleitung der Hauswirtschaft.

Die anspruchsvolle und abwechslungsreiche Führungsaufgabe erfordert neben einer qualifizierten hauswirtschaftlichen Berufsausbildung (z. B. HBL mit Fachausweis, Hofa o.ä.) praktische Fähigkeiten, Organisationstalent sowie Freude und Geschick im Umgang mit vorwiegend fremdsprachigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Bereitschaft zu gelegentlichen Wochenend- und Abendeinsätzen wird vorausgesetzt.

Unser Steckbrief:

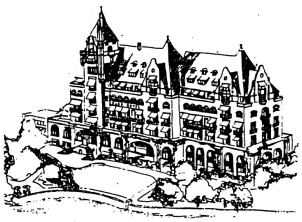
Modernes Haus, mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar, innovatives Kader, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, attraktives Gleitzeitsystem, preisgünstige Wohn- und Verpflegungsmöglichkeiten, gutes Arbeitsklima, gezielte Laufbahnplanung, hohe Lebensqualität für die Hausbewohner.

Sind Sie interessiert? Herr H. Friedrich, Heimleiter, oder Frau K. Durand, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, geben Ihnen gerne weitere Auskunft, Telefon 01 422 95 00.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an:

Heimleitung
Krankenheim Witikon
Kienastenwiesweg 2
8053 Zürich

M 60901/344940



Park Hotel Vitznau

CH-6354 Vitznau/Luzern
Tel. 041-830 100 Telex 862 482 phv Telefax 041-831 397

Für unser 5-Stern-Hotel mit internationaler Kundschaft, direkt am Vierwaldstättersee, in der Nähe von Luzern gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionistin** (mit Berufserfahrung, D/E/F)
Night auditor (IBM AS 400/Rebag data)

Loge: **2. Concierge**
Telefonistin (Mithilfe Conciergerie, D/E/F/I)
Chauffeure/Chasseure (Limousinenservice, D/E/F)

Etage: **Etagengouvernante**
Hofa Tournante
Zimmermädchen
Etagenportiers (evtl. Ehepaare mit Berufserfahrung)

Lingerie: **Lingeriegouvernante**
Lingeriemädchen

Küche: **Chefs de partie**
Commis de cuisine
Küchenbursche

Service: **Chef d'étage**
Chefs de rang (mit Berufserfahrung, D/E/F)
Commis de rang

A-la-carte: **Chef de service** (mit Berufserfahrung, D/E/F)
Chefs de rang (D = Muttersprache, E/F)

Buffet/Office: **Buffettochter/Kaffeeköchin**
Floristin
Schwimmbad-Aufseher, (D)
(evtl. Masseur)

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

Park Hotel Vitznau
z. H. Herrn Ch. Maurer
6354 Vitznau

Relais & Chateaux · The Swiss Leading Hotels · Preferred Hotels & Resorts

61070/36820

STEIGENBERGER AVANCE HOTEL SAANEN-GSTAAD

Jungen, qualifizierten und aufgestellten Fachkräften können wir interessante Stellen mit Aufstiegsmöglichkeiten anbieten.

Unser Betrieb ist von Mitte Dezember 93 bis Ende Oktober 94 durchgehend geöffnet.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Commis
oder
Demi-chef Pâtissier

zur Verstärkung unserer Küchenbrigade.

Wir bieten Ihnen dafür: Arbeit in einem aufgestellten, jungen Team, angemessenes Gehalt, die Vorzüge eines Konzerns, geregelte Arbeits- und Freizeit, schönes Personalzimmer sowie eine Region mit vielen Freizeitmöglichkeiten.

Interessiert? Rufen Sie uns unverbindlich an oder schreiben an:
STEIGENBERGER SAANEN-GSTAAD
Monika Schüpbach; Personalleitung,
Postfach 3792 Saanen
Tel. 030 8 33 88 (intern 168)

61189/91871

Anfang März werden wir unser bekanntes Fisch-Spezialitäten-Restaurant am Zürichsee wiedereröffnen.
Sind Sie unser zukünftiger

Küchenchef?

Gastfreundschaft in natürlicher, lebendiger Atmosphäre mit Sonne, Erde, Luft und Wasser steht im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns.
Mit diesen Elementen kombinieren Sie zur Begeisterung unserer Gäste eine Schweizer (Fisch)Küche mit einem Hauch Süden.
Es bereitet Ihnen Freude, sieben Mitarbeiter selbständig und verantwortungsbewusst zu führen und gemeinsam mit ihnen eine konstant hohe Qualität und Rentabilität zu gewährleisten.
Ich biete Ihnen 13x einen leistungsorientierten Lohn, Beteiligung am Küchenergebnis, ein junges Team, einen jungen Chef und kompetenten Gesprächspartner und . . . . Ihre grosse Herausforderung.
Sind Sie dabei?
Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff,
8808 Pfäffikon SZ,
Telefon G.: 055 48 17 53; p.: 055 48 70 31

61152/74780

Es geht Ihnen gut. Es ist alles O. K. Es läuft.
Aber etwas fehlt. Das Klitzekleine-bisschen-Mehr.
Mehr von allem. Von Spannung, Geld, Engagement, Bestätigung.
Was Ihnen fehlt, ist der richtige Karriere-Kick.
Wir fördern und fordern Sie, wenn Sie Lust auf eine lebendige Hotellerie haben. Wenn Sie sich nicht mit Durchschnittlichem begnügen. Wenn Sie motiviert, ehrgeizig und leistungsstark sind. Wenn Sie Ihre Karriere frühzeitig beginnen möchten, dann kommen Sie zu uns als

Kadermitarbeiter/in

Wir, die Montelago-Hotels, sind jung und wachsen schnell. Ein- und Aufstiegschancen (bis zur Direktion) haben Sie in allen Montelago-Betrieben:

Golfhotel Waldhuus, Davos
Hotel Ochsen, Davos
Hotel Davos Face, Davos
Kinderhotel Muchetta, Wiesen bei Davos
Sporthotel Montana, Davos
Albergo Parco Paradiso, Lugano

Wenn Sie ein klitzekleines bisschen mehr wollen, als Sie schon haben – schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Passfoto.
Oder rufen Sie uns an – wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.

MONTE LAGO HOTELS

Montelago Hotels
Davos/Lugano
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
CH-7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 50 77
Telefax 081 46 53 68

Für den Karriere-Kick

61127/329924

Resort GrandHotels Bad Ragaz

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigaden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für unser ***** Grand Hotel Quellenhof sowie unser **** Grand Hotel Hof Ragaz

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen Gelegenheit, in einem angenehmen Team die gehobene Küche zu pflegen und Ihre Berufskenntnisse zu erweitern.

In guter Laune? – Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf unter Telefon 081 303 20 20.

P 60958/349364

Resort GrandHotels BadRagaz
CH-7310 BadRagaz

Direkt am See...

Berner Oberland
Thunersee

Wenn in der Küche die Partitur zur Sinfonie werden soll. . .
dann braucht der Chef des Küchen-Orchesters einen

Dirigenten

der es versteht, mit 16 Solisten eine Gastro-Sinfonie zu komponieren, die an Originalität, Ideenreichtum und künstlerischem Wert neue Akzente setzt und der kreativen, innovativen, ökologischen sowie ökonomischen Wertvorstellung der heutigen Zeit Rechnung trägt.

Möchten Sie diesen Dirigenten-Stab nicht übernehmen? Möchten Sie Konkreteres wissen über die Zusammensetzung dieses Ensembles und über den Aufgabenbereich des Dirigenten?

Wir freuen uns, eine Kostprobe Ihrer bisherigen Werke anhören und prüfen zu dürfen. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Lebenslauf an

Seehotel Beatus
Peter Mennig, Direktor
3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 51 21 21

60985/24520

BEATUS · MERLIGEN
3658 Merligen · Interlaken ☎ 033 · 51 21 21

MGM
MARCON GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Für einen neuen, umsatzstarken Betrieb in der Region Zürich suchen wir auf April, Mai oder nach Übereinkunft eine aufgeschlossene Persönlichkeit als

Geschäftsführer

der gewillt ist, das erarbeitete Betriebskonzept durchzusetzen und mit eigenen Ideen zu ergänzen. Auf diese interessante, anspruchsvolle Arbeit sind Sie optimal vorbereitet, wenn Sie

- über eine solide gastgewerbliche Ausbildung/Praxis und auch kaufmännische Erfahrung verfügen
- ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auch in kleinen Dingen haben, das Sie beharrlich durchsetzen
- selbständig arbeiten, Übersicht auch in schwierigen Situationen behalten und fähig sind, Ihre Mitarbeiter (zirka 25 Personen) motivierend zu führen
- ein sicheres und gewandtes Auftreten und Eigeninitiative mitbringen.

Wir bieten attraktive Bedingungen und Leistungslohn.

Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an Herrn Markus Marcon.

61148/340251

GERLISWILSTRASSE 74 6020 EMMENBRUCKE
TELEFON 041 81 55 00

Grösseres 4-Stern-Hotel, Jahresbetrieb, sucht nach Übereinkunft

Direktor

oder

Direktionsehepaar

Führungsstarke Persönlichkeiten mit Erfahrung bewerben sich bitte unter Chiffre 61011, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61011/201146

CARRIERE '94

Wir suchen auf Frühjahr 1994 den qualifizierten

Küchenchef

der unsere Gäste mit seiner kreativen Küche gerne verwöhnen möchte. Sind Sie belastbar und haben unternehmerisches Denken, Organisationstalent und Führungsqualitäten – dann würden wir uns freuen, Sie kennenzulernen.
Unser Haus liegt an einem der schönsten Ferienorte der Ostschweiz, verfügt über 40 Zimmer, ein A-la-carte-Restaurant sowie über verschiedene Banketträumlichkeiten.

Ein junges Team von Mitarbeitern und Lehrlingen wartet auf den neuen Chef.

Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen – unsere Damen Hamm oder Knechtle stehen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

HOTEL HECHT
CH-9050 APPENZELL/SCHWEIZ
Telefon 071/87 10 25/26

60485/949

BEST WESTERN · SWISS HOTELS

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							
1474	Koch	36	CH		sofort	D/E	Inner-CH/Skigebiet
1475	Küchenchef	47	D	C	Jan. 94	D/F/E	
1476	Chef de partie	25	I	A	sofort	I/E/D	
1477	Chef de cuisine	38	F	B	Mai 94	D/F/I	West-CH
1478	Alleinkoch	26	D	A	sofort	D/E	
1479	Commis de cuisine	19	GB	A	April 94	E/F/D	Hotel, BE
1480	Chef de partie	26	D	A	n. Ver.	D/E	Deutsch-CH
1481	Geschäftsführer/ Küchenchef	31	CH		März 94	D/E	Restaurant, BE/AG/SO/ZH
1482	Chef de partie/w.	25	D	A	März 94	D/E	Hotel, Deutsch-CH/TI
Service/service							
2580	Kellner	23	P	A	sofort	D/F/E	SG/ZH/TG/GE
2581	Kellner	35	I	C	Febr. 94	D/F/E	SO/Biel/Grenchen
2582	Chef de service/w.	23	CH		sofort	F/I/D	Skigebiet
2583	Betriebsass./ Chef de service/w.	23	CH		Mai 94	D/F/E	BE
2584	Kellner	46	CH		n. Ver.	D/I	
2585	Kellner	25	TR	C	sofort	D/F	
2586	Chef de service	33	YU	C	sofort	D/F/I	GR, zus. mit 4717
2587	Kellner	24	SF	A	April 94	E/D	
2588	Dir. restauration	34	S	C	sofort	F/E/D	4*–5*-Hotel, West-CH
2589	Barmaid/Sefa	24	DK	A	April 94	F/E/D	VD
2590	Chef de rang	35	F	A	April 94	F/D/E	LU/SZ/ZG
2591	Chef de service/w.	34	D	C	sofort	D/E/F	ZH/ZG/LU
2592	Sefa/Barmaid	20	DK	A	sofort	D/E/F	Ost-CH
2593	Kellner	26	P	A	Jan. 94	D/F/E	Be-Oberland
2594	Barman/Chef de bar	32	I	A	Jan. 94	I/E/D	
2595	Sefa	37	A	A	März 94	D/I	SG/Wil/Wattwil
2596	Chef de rang/w.	24	D	A	Febr. 94	D/E/F	4*–5*-Hotel-Rest., TI/LU
Administration/administration							
3519	Réceptionistin	22	I	B	sofort	D/I/E	TI
3520	Réceptionistin	20	CH		März 94	D/F/E	TI
3521	Anfangsrécept./w.	27	CH		sofort	D/F/E	Skigebiet
3522	Anfangsrécept./w.	23	CH		n. Ver.	D/F/E	GR
3523	Betriebsass./w.	32	CH		Jan. 94	D/F/E	Basel + Umgeb.
3524	Anfangsrécept.	23	CH		sofort	D/F/E	Skigebiet
3525	Anfangsrécept./w.	22	CH		sofort	D/F/E	
3526	Aide du patron	38	CH		Jan. 94	D/F/E	VS
3527	Récept./Secrét./w.	26	CH		n. Ver.	D/F/E	3*–5*-Hotel, VD
3528	Récept. Prakt.	20	CH		sofort	D/F/E	
3529	Anfangsrécept./w.	22	CH		sofort	D/F/E	
3530	Betriebsass./w.	23	CH		Jan. 94	D/E/F	Ost-CH
3531	Hotelsekretärin	20	CH		n. Ver.	D/I/F	TI
3532	F&B-Assistent		DK	C	Jan. 94	D/E	GR/VS/VD/BE
3533	Anfangsrécept./w.	30	CH		n. Ver.	D/F/E	VD/GE
3534	Réceptionistin	22	CH		April 94	D/F/E	Locarno
3535	Hotelsekretär	26	CH		Febr. 94	D/F/E	Kleinbetrieb
3536	Anfangsrécept./w.	19	CH		April 94	D/E/F	Ost-CH
3537	Anfangsrécept./w.		CH		sofort		4*–5*-Hotel
Hauswirtschaft/ménage							
4713	Hilfsgouvernante	23	CH		Juni 94	F/D/E	3*–4*-Hotel, VS
4714	Kinderbetreuerin	29	D	A	Jan. 94	D/I/E	Skigebiet, Deutsch-CH
4715	Buffettochter	25	E	A	Dez. 93	S/I/D	BE
4716	Nachtportier	56	I	C	sofort	D/F/E	West-CH
4717	Zimmer/Lingerie/w.	24	YU	C	sofort	D	GR, zus. mit 2586
4718	2. Etagengouvernante	24	I	C	Febr. 94	D/F/I	TI
4719	1. Gouvernante	24	CH		März 94	D/F/E	VD
4720	Etagengouvernante	19	CH		Febr. 94	D/F	ZH
4721	Hofa	19	CH		Mai 94	D/E/F	West-CH
4722	Hilfgouvernante/w.	28	D	A	sofort	D/E/I	

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine 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!)

61158/84735

Familien Nussbaumer und Kälin
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 53 27 20
Telefax 055 53 56 44

★★★★ HOTEL RESTAURANT Linde KLOSTERPLATZ EINSIEDELN

Zur Verstärkung unseres Küchenteams (kleine Brigade) suchen wir auf Mitte Januar 1994 oder nach Übereinkunft

Koch oder Jungkoch

Wenn die folgenden Punkte Sie ansprechen, sind Sie eventuell unsere neue Küchenteam-Ergänzung.

– Gepflegtes, bekanntes Speiselokal
– anspruchsvolle Gäste
– Verarbeitung von Frischprodukten
– Abwechslungsreiche, saisonale Angebote
– Freude am Leben und Beruf
– Angenehmes Arbeitsklima ist unser Anliegen
– Lohn und Sozialleistungen stimmen.

Sind Sie flexibel, mit einer gesunden Einstellung, dann sollten Sie mit uns schnell Kontakt aufnehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

S. und G. Nussbaumer-Kälin

60961/9903

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in gepflegten Landgasthof im Zürcher Unterland

Chef de service (w)
Chef-Stellvertreterin

die mit Herz und Seele Gastgeberin ist. Für diese Aufgabe erwarte ich eine kreative Persönlichkeit mit Initiative und ausgeprägtem Teamgeist, die bereit ist, Verantwortung auf sich zu nehmen.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf.

René Sauter
Telefon 01 853 11 83

61018/212199

Hotel Landhaus **Schmitte Grillbar**
Untere Bahnhofstrasse 7, 9500 Wil
Gesucht für Fasnacht 1994 vom 21. Januar bis 15. Februar

Serviertöchter
Barmaids

Angebote unter Telefon 077 97 68 17, ab 19 Uhr 072 22 46 25.

61195/37974

Wir suchen Dich:

Gelernten Koch

aufgestellt, flexibel und verantwortungsbewusst. Wenn Du Freude an der TexMex-Küche hast und Dir auch andere Gerichte aus der ganzen Welt Spass machen, dann bist Du ab sofort oder nach Übereinkunft unser Mann ... Ruf uns an oder schicke uns bitte Deine schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen an:

Restaurant **Chimichanga,** St. Bernet, Neustadtgasse 19, 8400 Winterthur, **Telefon 052 212 17 27.**

P 61068/364878

Brasserie Bärengraben Bern
sucht spätestens auf 1. Februar '94

Küchenchef-Stellvertreter
mit feu sacré.

Aufstiegsmöglichkeit vorhanden, sowie

aufgestellten Jungkoch

Bei Interesse bewerben Sie sich bitte bei:
Hans Kunze, Brasserie Bärengraben, Muristalden 1, 3006 Bern
Telefon 031 331 42 18

P 60862/185396

★★★★ **Hôtel Duc Bertold Fribourg**

5, rue des Bouchers, CH-1700 Fribourg
Téléphone 037 81 11 21, Fax 037 23 15 87

La Cuisine du Marché

In unserem jungen, aufgestellten Team sind folgende Positionen per 15. 1./1. 2. 1994 neu zu besetzen:

commis de cuisine (m/w)

der/die selbständig einen Posten führen kann und Freude und Interesse an einer kreativen Küche zeigt

aide de cuisine (Erfahrung)

femme de chambre (m/w)

Fühlen Sie sich angesprochen?

Für genauere Angaben rufen Sie einfach an oder senden Ihre Bewerbung direkt zuhanden Herrn Philip Buholzer, Direktion.

61047/11762

Unser Chef in der bekannten

Bellevue Bar

sucht eine **Stellvertretung**, die ihn tatkräftig unterstützt. Diese interessante und herausfordernde Position steht **Damen** und **Herren** offen. Serviceausbildung und Barerfahrung sind Voraussetzung für diese Stelle.
Sprachen D, F, E.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihren Anruf und erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft.
Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl).

61146/4081

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN*****
Kochergasse 3–5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

The Swiss Leading Hotels — Member of The Leading Hotels of the World

---

SEEHOTEL
WALDSTÄTTERHOF
BRUNNEN

CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133

Rôtisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsstege

Seehotel Waldstätterhof –
das Schweizerische Zentrum für Kaderschulung

Zur Ergänzung unserer Brigade 1994 suchen wir nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

2. Sous-chef per 1. 3.

Commis entremetier per 1. 2.

Commis pâtissier per 1. 3.

Commis saucier per 1. 5.

Commis restaurateur per 1. 5.

Wir bieten interessanten Aufgabenbereich und erwarten von unseren zukünftigen Mitarbeitern Freude am Beruf, Fachwissen und Teamgeist.

Unser Küchenchef, Hansjörg Werdenberg, erteilt Ihnen auch telefonisch nähere Auskünfte!

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an:

Direktion Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

61173/6327

POSTHOTEL
WEGGIS
direkt am See

Führendes Erstklass-Seminar- und Kongresshotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht für kommende Sommersaison 1994 noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie (CH)
Commis de cuisine (CH)
(mit Kochlehre)

Koch-Praktikant (CH)
Hilfskoch

Service:

Service-Praktikant/in (CH)
Umsatz-Kellner

Réception:

Réceptionspraktikant/in (CH)

Wir suchen Persönlichkeiten, welche kreativ mithelfen, unsere internationale und anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kontaktnahme zur Verfügung.

F. und S. Rüttimann
Posthotel Weggis
Postfach 251, 6353 Weggis
Telefon 041 93 23 23

61073/115800

SEEROSE
Landgasthof am Pfäffikersee

Für unseren wunderschön gelegenen Landgasthof Seerose, direkt am Pfäffikersee/ZH, suchen wir einen **kreativen und initiativen**

Sous-chef

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen, besonders in der Zubereitung von Fischgerichten. Sie sind mitverantwortlich, in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef, für die Angebotsplanung, den Einkauf der Frischwaren und die gesamte Produktion.

Der Landgasthof Seerose ist ein anspruchsvoller Betrieb mit einer renommierten Fischküche und regem Bankett- und Terrassenbetrieb. Er gehört zur H & G Hotel Gast AG, einer Gruppe mit Hotels im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Tessin.

Diese vielseitige Aufgabe entschädigen wir mit Anerkennung der Leistung, einem entsprechenden Salär und einer Beteiligung am Abteilungserfolg.

Wir stellen uns eine Dame oder einen Herrn zwischen 22 und 28 Jahren vor, die/der diese Herausforderung sofort oder nach Vereinbarung übernehmen möchte.

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

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

60943/115037

Sommersaison 1994 in Zürich

statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern

Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus suchen wir für die Sommersaison 1994 ausgewiesene Fachleute.

Für unser Spezialitätenrestaurant (Ende April - Ende September):

Poissonier — **Commis de cuisine**
Garde-manger — **Pâtissier**
Tournant — **Commis pâtissier**

2. Chef de service
Servicefachangestellte(r)
(mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktinkasso)

Restaurations-Commis
(evtl. auch Anfangskellner nach besuchtem Grundkurs)
(alle deutsch sprechend)

Für das Selbstbedienungs-Gartenbuffet (Mitte Mai - Mitte September):

Buffet-Leiter (in)
mit gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Erfahrung (z. B. Hofa)

Mitarbeiter (in)
für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonnier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich abwechslungs- und erfolgreichen Sommer 1994 schriftlich oder telefonisch bei Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.

6109/640266

fischstube zürichhorn

H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

Night Club in Lugano sucht ab sofort

Barmaid mit Erfahrung.

Sprachen: I/D/F notwendig.

Angebote an Herrn Gentili ab 22 Uhr. **Telefon 091 55 14 38.**

61078/375276

LA TRATTORIA
Ristorante
Pizzeria
Theaterplatz 2
5400 Baden
056/22 64 64

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant im Zentrum von **Baden** suchen wir auf den 1. Februar oder nach Übereinkunft einen aufgestellten, teamfähigen und initiativen

– Pizzaiolo
auch mit Freude am Kochen
(Ausländer nur mit Bewilligung B/C)

Einem gut ausgebildeten Fachmann mit Erfahrung haben wir eine vorzügliche Stelle anzubieten.

Alles weitere würden wir gerne mündlich mit Ihnen besprechen. Auf einen baldigen Anruf freuen sich Herr Denz oder Herr Stutz.

P 61142/110965

---

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse
für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/
Administration:
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
Sekretärinnen
etc.

Küche:
Küchenchef
Köche/innen
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpâtissier/ère
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Hausdienst:
Hofa/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingeriemitarbeiter/in
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

P 59/20/350222

Sind Sie bereit für einen weiteren Schritt auf Ihrer Karriereleiter und suchen eine neue Herausforderung?

Wir geben Ihnen die Gelegenheit dazu.

Das Hirschen-Team sucht zu seiner Verstärkung auf den 15. Februar 1994 oder nach Vereinbarung einen jungen und initiativen

2. Sous-chef

Ihr Aufgabengebiet ist zum grössten Teil die Führung der Tavernenküche mit ihrer vorwiegend italienischen, marktorientierten Küche.

Wir sind ein recht vielschichtiger Betrieb mit A-la-carte-Restaurant, Taverne, Bar und Hotel.

Wenn sind in einem gut organisierten jungen Team arbeiten wollen und zudem an einem guten Salär interessiert sind, rufen Sie uns doch einfach an, oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Das Hirschen-Team freut sich, einen neuen Mitarbeiter begrüssen zu dürfen.

Hotel Hirschen am See
Seestrasse 856, 8706 Obermeilen
Telefon 01 923 65 51
Frau Liniger oder Herrn Hurter verlangen.

HIRSCHEN
HOTEL·RESTAURANT·TAVERNE·BAR

60993/125814

Auf einem Hotelschiff

auf Rhein, Main, Mosel oder Donau täglich in einem verantwortungsvollen Einsatz stehen? Wäre das nicht etwas für Sie als aufgestellte und selbständige Mitarbeiter/innen? Wir suchen für die Saison 1994 (von Mitte März bis Ende Oktober) qualifizierte Mitarbeiter aus dem Hotelfach:

Zahlmeister/in (Cruise Manager)

Ob die Passagiere auf einem Hotelschiff zufrieden sind oder nicht, hängt in erster Linie vom Zahlmeister ab. In dieser höchsten Kaderfunktion sind Sie als eigentlicher Gastgeber verantwortlich für den gesamten Hotelbetrieb an Bord. Dabei kommt Ihnen Ihr ausgeprägtes Geschick in der Personalführung und Ihr Organisationstalent sehr zustatten, genauso wie Ihre Eigeninitiative, Ihre Durchsetzungskraft und Ihre guten Sprachkenntnisse (Deutsch, Französisch und Englisch).

Gouvernante

die mit viel Engagement und Einfühlungsvermögen Ihre vielseitigen Aufgaben als rechte Hand des/der Zahlmeisters/-in wahrnimmt. Sie sind selbständiges Arbeiten gewöhnt, besitzen Flexibilität, verfügen über gute Umgangsformen und haben Spass, zum guten Betriebsklima beizutragen.

Reiseleiterin

Sie ist verantwortlich für die Betreuung und Unterhaltung der Gäste an Bord. Sie organisiert und begleitet die Landausflüge und übernimmt die Streckenerklärungen. Diese Tätigkeit verlangt eine grosse Kontaktfreudigkeit, Erfahrung im Umgang mit Menschen und Flexibilität. Ihre guten Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch sowie Ihr gewinnendes Wesen ermöglichen Ihnen die Erfüllung dieser verantwortungsvollen Aufgabe.

Koch

Auf dem Hotelschiff kommt dem Essen (Bankettküche) stets eine besondere Bedeutung zu. Hier eröffnet sich einem tüchtigen Koch, der Freude an seinem Beruf hat, eine reizvolle und anspruchsvolle Aufgabe.

Suchen Sie eine neue Herausforderung an einem nicht alltäglichen Arbeitsort? Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Foto) an:

Triton Reisen AG
Frau B. Baumgartner
Margarethenstrasse 60, 4008 Basel
Telefon 061 271 94 30.

D 61179/180203

Grotto Ticino
Pizzeria Cafiero

In unser gutgehendes, modernst eingerichtetes Restaurant mit Spezialitäten aus dem Tessin und aus Italien suchen wir nach Vereinbarung einen zuverlässigen, mit der italienischen Küche vertrauten

Küchenchef mit Erfahrung

Voraussetzung für diese anspruchsvolle Stelle ist eine abgeschlossene Lehre.

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und gute Entlöhnung.
Schweizer oder Ausländer (nur mit Bewilligung).

Schriftliche Offerten sind zu richten an:
Grotto Ticino, Pizzeria Cafiero
Breitenrainplatz 26, Postfach 575, 3000 Bern 22
Telefon 031 331 96 77 (von 10 bis 12 Uhr).

59879/139971

POSTHOTEL
WEGGIS
direkt am See

Führendes Erstklass-Seminar- und Kongresshotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht nach Vereinbarung in Jahresstelle

Direktionsassistenten/-in
Chef/in de réception

Modernst eingerichtete Réception (IBM PS/2, Fidelio Front Office, WP 5.1).

Sind Sie sprachgewandt (D, E, F, I)? Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen, sind Sie initiativ und kreativ? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kontaktnahme zur Verfügung.

F. und S. Rüttimann
Treffpunkt Hotels AG
Posthotel Weggis
Postfach 251, 6353 Weggis
Telefon 041 93 23 23

61072/115800

Im Herzen des Oberengadins

SAMEDAN

Unsere Mitarbeiterin hat eine neue Herausforderung angenommen. Deshalb suchen wir in Jahresstelle auf 1. März 1994 oder nach Vereinbarung eine

Sekretärin

Ihre Aufgabe:
telefonischer und schriftlicher Auskunftsdienst, Schalterdienst, Hotel- und Ferienwohnungsvermittlung, allgemeine Büroarbeiten, Kassaführung.

Wir erwarten:
kaufmännische Lehre oder Handelsdiplom und wenn möglich Praxis, Sprachen D/F/E und Italienischkenntnisse, ED-Erfahrung erwünscht.

Wir bieten:
abwechslungsreiche, vielseitige Tätigkeit, zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Kur- und Vehrkehrsverein
7503 Samedan
z. H. Gian Leder, Kurdirektor
Telefon 082 6 54 32.

61031/221201

Wir sind ein gepflegter, mittlerer Hotel- und Restaurationsbetrieb mit überwiegend Geschäftskundschaft, in der Stadt Zürich.

Unsere Chef-Réceptionistin verlässt uns, um einen wichtigen Posten in den Oststaaten zu übernehmen.

An ihrer Stelle suchen wir eine erfahrene, einsatzfreudige

Réceptionistin

welche sich im Zürcher Hotelleriegeschäft gut auskennt.

Handschriftliche Offerten, welche streng vertraulich behandelt werden, sind erbeten an Chiffre 61103, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61103/204285

★★★★★
PARK
HOTEL
DELTA
ASCONA

Ihr neuer Arbeitsplatz im sonnigen Tessin – ohne Schattenseiten

(Eintritt: 15. März bis Ende Oktober)

Kommen Sie zu uns nach Ascona und erleben Sie die Welt eines modernen und gepflegten Hotels mit seinem dynamischen Team. Wir möchten Sie gewinnen für eine der folgenden Positionen:

Sekretärin

(mit Berufserfahrung und Sprachkenntnissen in D, F, E)
Eintritt 1. März

Masseurin
Kindergärtnerin
2. Gouvernante

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Parkhotel Delta
6612 Ascona
M. Colombo, Dir.

81175/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH - 6612 ASCONA
TEL.093 35 11 05-FAX 093 35 67 24

SEEHOTEL
AL PORTO
Restaurant • Pizzeria • Trattoria
8853 Lachen am Zürichsee ✆ 055 - 63 23 51

Wir sind ein ★★★-Hotel in Lachen am Zürichsee mit 44 Betten, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Gourmetrestaurant, Pizzeria, Trattoria und grosser Terrasse.

Wir suchen per sofort

Küchenchef mit Ambitionen

in mittlere Brigade. Sie kennen die Ansprüche und Anforderungen einer neuzeitlichen Küche aus dem Effeff. Darüber hinaus sind Sie gerne kulinarisch kreativ und möchten tagtäglich Ihr Wissen und Können anwenden. Mit abwechslungsreichen Tagesmenüs, vielfältigen A-la-carte-Gerichten, neuen Rezeptideen für Tagungen und Bankette möchten Sie anspruchsvolle Gäste überraschen und verwöhnen.

Wir bieten Selbständigkeit, Kompetenz und Unterstützung.

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung zuhanden von

Bruno Odermatt
Hotel Al Porto
8853 Lachen am Zürichsee.

61043/18015

In unseren bekannten Gourmet-Gasthof suchen wir eine gepflegte und temperamentvolle

Servicefachangestellte

die gerne mit unserem kleinen Team die Gäste rundum mitverwöhnen möchte.

- Ihre Aufgaben sind vielseitig, mit Kompetenzen
- Selbständiges Arbeiten fällt Ihnen leicht
- Spontaner und unkomplizierter Umgang mit unseren Gästen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Über Arbeitseinsatz und Entlöhnung reden wir mit Ihnen gerne persönlich.

Frau A. Schuler-Schönenberger erwartet Ihren Anruf: 054 45 11 24, 8477 Ober-Stammheim.

Gasthof zum Hirschen
Ober-Stammheim

61041/55107

Wir suchen für unser **-Hotel-Restaurant mit Bankettservice noch Fachleute, die

- mithelfen, unseren Standard zu halten
- ihr Fachwissen im A-la-carte- und Bankettservice anzuwenden verstehen
- gerne in einer mittleren Brigade arbeiten
- auch noch dazulernen möchten
- in einem Team arbeiten möchten, wo es wirklich Spass macht
- an einem Ort arbeiten möchten, der an Schönheit kaum zu übertreffen ist.

Wenn Sie das anspricht, dann sind Sie unser neuer

Sous-chef

oder unser neuer

Commis de cuisine

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

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

61044/41610

Karrierechance für junge Hotelfachleute mit ausgeprägtem Verkaufstalent

Für einen Mandanten, eine der **führenden Hotelgruppen** in der Schweiz, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n

Sales Representative

(Dame oder Herr)

Zu Ihren Aufgaben gehört:

- der Verkauf der bestbekannten Hotels auf dem Schweizer Markt
- die Pflege von Kontakten zu bestehenden und zu neuen Kunden
- Verfassen von wirksamen Mailings
- Führen von Verkaufsgesprächen und die selbständige Betreuung der Kundenkartei

Wenn Sie

- bereits erste Erfahrung im Bereich **«Sales»** oder **«Reservation»** mitbringen,
- professionelle Verkaufsgespräche in D/F/E führen können,
- ausgeprägtes Verkaufstalent besitzen, beharrlich sind sowie über ein gepflegtes Auftreten und beste Umgangsformen verfügen,
- können wir Ihnen **eine interessante Position mit Entwicklungsmöglichkeiten** anbieten.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Handschriftprobe und Foto) an:

INSPI CONSULTING AG, Unternehmensberatung für Personalfragen, Herrn M. Spieler, Direktor, Rennweg 43, 8001 Zürich

Telefon: **01 212 13 13**

61168/347205

Frühjahr 1994

Jüngerem, bestens ausgewiesenem, initiativem

Paar

ER: kreativer Koch mit Leib und Seele
SIE: im Service und an der Front, mit Freude und Elan.

geben wir

die Chance

zu günstigsten Konditionen ein kleineres **Bijou-Hotel/Restaurant** an idealer Lage (Raum Bodensee) zu pachten.

Viel Eigenkapital brauchen Sie nicht, müssen aber voller Tatendrang sein und Freude am Erfolg haben! Sofort an Chiffre 61040 schreiben, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61040/375152

Aldiana
CLUBHOTEL SILVRETTA
Klosters/Schweiz

Arbeiten unter Freunden – Urlaub unter Freunden

Wir suchen per sofort qualifizierte

Chef-Gouvernante

die verantwortlich ist für den Ablauf der Hauswirtschaft in unserem ★★★★ Clubhotel.

Wenn Sie Erfahrung, Sprachkenntnisse und nicht zuletzt Führungsfähigkeiten mitbringen, freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Wir gehören zu einem internationalen Touristik-Unternehmen mit Clubs und Hotels an den schönsten Orten der Welt, wovon unsere Mitarbeiter grosszügig profitieren können.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbunsunterlagen oder rufen Sie uns an
Aldiana Clubhotel Silvretta,
7250 Klosters
Telefon 081 69 61 21, Claude Huguenin, Direktor
Fax 081 69 23 23

61181/267325

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Kommen Sie in die Ostschweiz!
Suche für verschiedene Hotels/Restaurants im Raum Bodensee, Region St. Gallen und Toggenburg sofort/oder für kommende Saison, März/April

Sous-chef (Jungküchenchef)
Köche m/w
Serviceangestellte m/w
Barmaid/Barman
Pizzaiolo – Koch
Chef de service

für Saison/Dauerstellen.
Interessiert? Verlangen Sie Herrn M. Zollinger,
Telefon 073 25 33 66
Glärnischstrasse 6, 9500 Wil SG

P 61144/252930

TICINO

Hotel Esplanade Locarno

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter für die Sommersaison, 24. März bis 31. Oktober, in unser 120-Betten-Erstklasshaus:

Réception: **Hotelsekretärin/ Réceptionistin**
sprachenkundig, evtl. mit EDV-Erfahrung (NCR)
Nachtportier

Service: **stellvertretender Oberkellner**
Chef de rang
Demi-chef-de-rang
Commis de rang
Barmaid
Hotelfachassistentin

Etage: **Zimmermädchen**
Etagenportier

Office: **Abwäscher**

Lingerie: **Wäscherin/Wäscher**

Es möchten sich nur Bewerber melden, die sieben Monate in der Schweiz arbeiten können.

Wir freuen uns über die Bewerbungen mit kompletten Unterlagen an die Direktion J. u. P. Knöpfel, Hotel Esplanade, 6648 Minusio-Locarno. 60988/24600

SEEHOTEL AL PORTO
Restaurant • Pizzeria • Trattoria
8853 Lachen am Zürichsee ✆ 055 - 63 23 51

Wir sind ein ★★★-Hotel in Lachen am Zürichsee mit 44 Betten, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Gourmetrestaurant, Pizzeria, Trattoria und grosser Terrasse.

Wir suchen auf den 1. Februar 1994

Küchenchef

für unser Seehotel «Schiff» in Bollingen.
Möchten Sie in einer kleinen Brigade arbeiten?

Lieben Sie die Fischküche und arbeiten Sie gerne in einem jungen, aufgestellten Team?
Sind Sie nicht nur fachlich ausgewiesen, sondern haben Sie auch noch gute Führungseigenschaften?

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und die Anforderungen für Sie eine Herausforderung darstellen, dann sind Sie der richtige Chef für unsere Küche.

Senden Sie Ihre Unterlagen an

Seehotel Al Porto
Zuhanden Herrn Bruno Odermatt
8853 Lachen am Zürichsee. 61060/18015

HOTEL RIGIHOF ZÜRICH

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

Chef de partie sowie Chef tournant

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

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an **Hotel Rigihof Zürich,** Personalbüro, Universitätsstrasse 101, 8006 Zürich.

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

61104/40924

---

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das renommierte 5-Stern-Hotel Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, sucht für seine Rôtisserie «Le Plaza» nach Vereinbarung versierte/n, frontorientierte/n

Maître d'hôtel

für die sehr gepflegte Restauration.

Unerlässliche Voraussetzungen sind ausgezeichnete Berufsausbildung sowie Berufserfahrung, Sprachenkenntnisse D/E/F, Führungsqualitäten, Flexibilität, Belastbarkeit, Verantwortungsbewusstsein, tadellose Umgangsformen sowie viel Freude am Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft.

Dafür offerieren wir Ihnen ein den Anforderungen entsprechendes Salär, Verantwortung in einem sehr guten Arbeitsklima, . . . und alles weitere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Passbild, welche Sie bitte an das Personalbüro, Messeplatz 25, CH-4021 Basel, senden.

Haben Sie noch Fragen? Herr P. Edtmayer, F & B-Manager, steht Ihnen dafür gerne zur Verfügung.
Telefon 061 692 33 33. 61187/3387

Für unser Restaurant/Hotel-Betrieb im Raume Innerschweiz suchen wir zur Ergänzung unseres kollegialen Teams

Koch/Köchin (auch Jungkoch/-köchin)

Wir erwarten:
– Gute Umgangsformen, Zuverlässigkeit, Beweglichkeit, Belastbarkeit.

Wir bieten:
– Angenehme Zusammenarbeit, abwechslungsreiche Aufgabe, Aufstiegsmöglichkeiten, Selbständigkeit
– Auf Wunsch Zimmer oder Wohnung im Hause.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und bereit sind, kreativ in unserem Betrieb mitzuarbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den Unterlagen an Chiffre 60979, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 60979/332089

DES ARTS, ZÜRICH
(beim Bellevue)

sucht für lebhaften **Restaurant/Barbetrieb** jungen, kreativen

Geschäftsführerassistenten

wenn möglich mit Patent.

Offerten erbeten an
Christian Guler, **Des Arts,**
Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich,
Telefon 01 251 33 55. 60962/281255

PANORAMA-RESTAURANT CHRUEG

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen, aufgestellten Teams qualifizierte Mitarbeiter.

Folgende Positionen sind neu zu besetzen ab Mitte Januar oder nach Vereinbarung:

Chef de partie

Es erwartet Sie ein marktfrisches und abwechslungsreiches Küchenangebot. Sind Sie kreativ und möchten Ihre Ideen auch verwirklichen? Dann sind Sie der ideale Mann zur Unterstützung unseres eingespielten Küchenteams.

Anfang März oder April

Servicefachangestellte

Sie arbeiten im gediegenen A-la-carte-Restaurant. Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste kompetent zu beraten und zu verwöhnen?

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn und Frau Moretti, oder rufen Sie uns einfach an.

Bellevueweg 3, 8832 Wollerau SZ
Telefon 01 784 02 33
Telefax 01 784 15 18 61185/109088

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams sind noch folgende Positionen neu zu besetzen:

Service-Mitarbeiterinnen
Eintritt Februar/März/Mai 1994

Buffet-Mitarbeiter/innen
Eintritt März/April 1994

Chef de partie
Eintritt März/Mai 1994

Commis de cuisine
Eintritt März/April 1994

Réceptionspraktikantin

Réceptionspraktikant/ Night Auditor

Lingerie-Dame

Zimmer-Mädchen

Haus-Mädchen

Wäscherei-Mitarbeiter
mit Führerausweis

Interessenten melden sich schriftlich mit den kompletten Unterlagen und Foto an die Direktion oder telefonisch während der Bürozeiten an Frau Rogger.

61110/11932

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

MINOTELS suisse accueil

Ferienhotel Floralpina
6354 Vitznau

Der Winter ist gekommen, der Sommer wird sicher folgen. Unser Team braucht Ihre Unterstützung von Mitte April bis Mitte Oktober als

Betriebsassistentin D, F, E

Schwerpunkt Restaurant, Saal, Empfang

Empfangssekretärin D, F, E

Wir arbeiten mit DIALOG 2000 (kann man lernen)

Auf Ihren Anruf (Bung Beantworter) oder Ihre Bewerbung freuen sich

Ch. und A. Leemann
Floralpina, Postfach 62, 6354 Vitznau
Telefon 041 83 13 86, Fax 041 83 10 54 61022/36846

Restaurant
ZUNFTHAUS ZUR WAAG
ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Februar 1994

Chef de partie m/w

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

Offerten bitte an:
Restaurant **Zunfthaus zur Waag**
Frau U. Probst, Münsterhof 8
8001 Zürich, **Telefon 01 211 07 30** 61005/41548

Hotel Bellevue
ENGELBERG

Das Hotel Bellevue, ein historisches Hotel in Engelberg mit 70 Betten und A-la-carte-Restaurant, sucht ab sofort noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Koch tournant
Servicefachmitarbeiter/innen

Sie sind motiviert, verfügen bereits über Berufserfahrung in ähnlicher Position oder möchten Erfahrungen sammeln, dann möchten wir Sie kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.

HOTEL BELLEVUE-TERMINUS
Direktion
6390 Engelberg
Telefon 041 94 12 13

61069/10197

AESKULAP KLINIK

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine/n junge/n, aufgestellte/n

Koch oder Köchin

für die Zubereitung biologischer Vollwertgerichte für unser A-la-carte-Restaurant und den Klinik-Speisesaal.

Eine berufliche Ausbildung in der Vollwertküche wäre natürlich von Vorteil, Anfänger/innen würden wir jedoch intern schulen und in diesen schönen Beruf einführen.

Sind Sie Schweizer/in oder haben die B-Bewilligung und sind **motiviert** und **interessiert**? Dann sind Sie bei uns richtig.

Eintritt: nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen und senden Sie Ihre handgeschriebene Bewerbung mit Foto an die **Aeskulap-Klinik,** Personalbüro, Gersauerstrasse 8, 6440 Brunnen.

60217/6246

DG DOMINO GASTRO
Das Personal-Pool

Das neue Jahr fängt ja gut an für Sie.
Wir offerieren im Kundenauftrag offene Stellen

Bankett-, Verkaufsassistent (m)
Koch
Serviceangestellte

Für erste Informationen fragen Sie Walter Jörg.

Wenn Sie einen Stellenwechsel planen, vergessen Sie nicht, uns zu fragen!

61097/289183

CH-4500 Solothurn - Klosterplatz 6 - Telefon 065 23 71 71

POSTHOTEL
WEGGIS
direkt am See

Führendes Erstklass-Seminar- und Kongresshotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht für die kommende Sommersaison 1994 einen

Sous-chef

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kontaktnahme zur Verfügung.

F. und S. Rüttimann
Posthotel Weggis
Postfach 251, 6353 Weggis
Telefon 041 93 23 23

61075/115800

DOLDER
GRAND HOTEL
ZURICH

ETAGEN-GOUVERNANTE

in unserem wunderschönen Grand Hotel, wo Ihre Liebe zum Detail besonders geschätzt wird.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01– 251 62 31

The Leading Hotels of the World.

61107/40150

★★★★★ PARK HOTEL DELTA ASCONA

Ihr neuer Arbeitsplatz im sonnigen Tessin – ohne Schattenseiten

(Eintritt: 15. März bis Ende Oktober)

Kommen Sie zu uns nach Ascona und erleben Sie die Welt eines modernen und gepflegten Hotels mit seinem dynamischen Team. Wir möchten Sie gewinnen für eine der folgenden Positionen:

Chefs de partie
Commis de cuisine
Chefs de rang
Commis de rang

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Parkhotel Delta
6612 Ascona
M. Colombo, Dir.

61175/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH · 6612 ASCONA
TEL.093 35 11 05-FAX 093 35 67 24

HOTEL ASCO VILLA

Wir planen bereits für den nächsten Sommer, und **Sie**?

In den folgenden Bereichen benötigen wir Verstärkung:

Restaurant: **Servicefachangestellte**
Küche: **Chef de partie**
Réception: **Réceptionistin/Sekretärin**
(D/I/F/E und kaufm. Ausbildung unerlässlich).

Unser Team freut sich auf **Ihre** Unterstützung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Hotel Ascovilla
Monika Gasser/Direktion
Via Lido/Albarelle
6612 Ascona

61174/175420

Resort GrandHotels Bad Ragaz

Für unser ***** **Grand Hotel Quellenhof** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

1 Réceptionist/in

mit Berufserfahrung in der **** oder ***** Hotellerie.

Wenn Sie gerne Kontakt haben mit einer internationalen Kundschaft und Ihre Sprachkenntnisse anwenden möchten, wartet auf Sie eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe in einer gepflegten Atmosphäre.

IN GUTER LAUNE? – Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf unter Telefon 081 303 20 20.

P 60959/349364

RESORT GRANDHOTELS BADRAGAZ
CH-7310 BAD RAGAZ

Wir suchen Könner für Kenner.

Die Globus ***delicatessa ist kein gewöhnliches Lebensmittelgeschäft. Das sieht man zum Beispiel in unserer Weinabteilung.

Das Angebot ist so vielfältig und verlockend, dass viele Kunden vor der Qual der Wahl stehen. Darum schätzen sie es, wenn sie sich auf den Rat unserer Verkäufer verlassen können. Möchten Sie als

Weinberater

tätig sein, wo sich Fachleute und Feinschmecker treffen? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf!

★★★ delicatessa
Globus

Bahnhofstrasse, 8021 Zürich
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

O 61077/252964

---

hotel restaurant jardin bern

Wir suchen per Ende Januar oder nach Absprache eine vielseitige und aufgestellte Mitarbeiterin für

Réception und Service
(Assistentin)

Réception:
Frühdienst, Telefon und allgemeine Büroarbeiten.

Etage:
Organisation und Kontrolle.

Service:
Bankettvorbereitungen und über die Mittagszeit als flinke und routinierte Servicemitarbeiterin in unserem Quartierrestaurant.

Kein Spätdienst, Sa. u. So. frei.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an die folgende Adresse:

Hotel-Restaurant Jardin
Militärstrasse 38
3014 Bern
Telefon 031 333 01 17

60992/164801

Couronne
Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum des schönen Städtchens am Murtensee suchen wir noch folgende/n Mitarbeiter/in:

Köchin/Koch

Unser Küchenchef, Herr Paul Wiederkehr, freut sich schon jetzt, um Ihnen die Geheimnisse unserer Hausrezepte preiszugeben.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Der siebtschönste Hotelier Murtens wartet gerne auf Ihren Anruf (übrigens, Murten hat nur sieben Hotels).

Familie Nyffeler, **Hotel Krone**, 3280 Murten
Telefon 037 71 52 52.

54453/26190

DAVOS
Davos-famous

Hotel Rinaldi

Promenade 115
7270 Davos Platz
Telefon 081 46 45 55

Wir sind ein ***-Hotel mit 85 Betten und einem Spezialitätenrestaurant.

Ab Mitte Januar 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Koch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

61010/9466

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro/061/281 75 85

In unserem ★★★★★-Hotel, das mit seinen 350 Betten, drei Restaurants, seinem Convention Center und Traiteurservice zu den führenden Häusern in Basel zählt, haben wir nach Vereinbarung eine interessante Stelle neu zu besetzen:

Wir suchen einen

Front Office Manager

Idealalter 28–35 Jahre

In dieser Schlüsselposition sind Sie für die erfolgreiche Organisation und Führung unseres Front Office verantwortlich.

Sie haben eine abgeschlossene Hotelfachschule und ausgewiesene Berufserfahrung in ähnlicher Tätigkeit. Verhandlungsgeschick, unternehmerisches Denken sowie Führungseigenschaften prägen Ihre gewinnende Persönlichkeit. Ihre guten Sprachkenntnisse und Ausdrucksfähigkeit in D, F, und E erleichtern ihr selbständiges Arbeiten.

Einem engagierten Berufsmann bieten wir eine sehr vielseitige und verantwortungsvolle Position. Unser Produkt macht uns sicher und erfolgreich im Verkauf, und eine moderne Infrastruktur steht uns zur Verfügung. Nach entsprechendem Erfolg stehen Ihnen gute Aufstiegsmöglichkeiten offen.

Sind Sie interessiert an einer langjährigen Zusammenarbeit, so richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unseren Personalchef, Herr M. von Bertrab.

61182/3255

DER WELT HOCHSTES

DREHRESTAURANT
METRO · ALPIN

Wir suchen für die Wintersaison oder in Jahresstelle für unser Panoramarestaurant (nur Tagesbetrieb) zur Vervollständigung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter:

Service:
Servicefachangestellte

Kiosk:
Kioskverkäuferin

Küche:
Jungkoch

welche unsere Kundschaft in den Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch und eventuell Italienisch mit Freude beraten und bedienen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Drehrestaurant Mittelallalin
Herrn René Schwery
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 17 71

M 61091/183830

Schloß Schadau Thun
Ganzjährig geöffnet

sucht...

Für die Eröffnung im Frühjahr 1994 dieses einzigartigen Restaurationsbetriebes, in diesem Märchenschloss, direkt am Thunersee gelegen, **suchen wir,** in Saison- oder Jahresstellen, die aufgestellten und qualifizierten Mitarbeiter für unsere anerkannt hochstehende und erstklassige Küche als

SOUS-CHEF/SAUCIER
CHEF DE PARTIE W/M
ANFANGS-CHEF DE PARTIE W/M
JUNGKOCH W/M

und für unseren bekannten wie freundlichen und versierten Service

SERVICEFACHANGESTELLTE W

und

RESTAURATIONSKELLNER

auf den 1. März oder 15. März 1994, eventuell 1. April oder nach Übereinkunft.

Die attraktiven und optimalen Anstellungsbedingungen bei uns werden Sie bestimmt interessieren und begeistern.

Nehmen Sie bitte Kontakt mit uns über Tel. 033 22 25 00 oder Fax 033 22 15 97 auf, oder Ihre schriftliche Bewerbung erreicht uns an

B. und W. H. Zimmermann
Schlossrestaurant Schadau
3600 Thun

61020/60593

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

... und damit auch hinter den Kulissen alles perfekt abläuft:

Etagenangestellte
Buffetmitarbeiter/innen
Officemitarbeiter/innen
Lingeriemitarbeiterinnen

Ausländische Interessenten/-innen sollten die Bewilligung C oder B besitzen. Zudem erwarten wir Flexibilität und einen integren Charakter.

Wir wissen, dass wir hohe Anforderungen stellen, aber wir bieten Ihnen nebst fortschrittlichen Anstellungsbedingungen auch ein gediegenes Ambiente, in dem Sie sich beruflich entfalten können. Selbstverständlich bereiten wir Sie gründlich auf Ihre Aufgabe vor und unterstützen Sie bei Ihrer Weiterbildung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: SV-Service, Personaldienst Region Zürich, Forchstrasse 41, Postfach, 8032 Zürich, Telefon 01 385 52 46 (Frau H. Stamm Hartl) und 385 53 79 (Frau B. Ming).

P 61098/178098

VERENAHOF HOTELS
BADEN

Bezaubern Sie unsere Gäste...
mit Ihrem Charme und Ihrer Hilfsbereitschaft am Empfang unseres Badekurhotels.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams eine

Réceptionistin/Empfangsdame

Das Aufgabengebiet umfasst Gäste-Empfang (Check-in und Check-out), Bedienung der EDV (Fidelio Front Office), Korrespondenz (in D, E, F, nach Vorlage), Reservation von Theaterkarten, Flugtickets usw. Auskünfte an unsere internationalen Gäste.

Zu den Verenahof Hotels gehören das Hotel Verenahof-Staadhof, das Hotel Haus am Park sowie die Thermalschwimmbäder von Baden mit Beauty Studio und medizinischem Zentrum.

Für nähere Auskunft steht Ihnen Frau Pia Nussbaumer gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren charmanten Anruf.
Telefon 056 20 95 95, Verenahof-Hotels, Kurplatz 1, 5400 Baden.

61149/2593

Anfang März werden wir unser bekanntes Fisch-Spezialitäten-Restaurant am Zürichsee wiedereröffnen.

Gastfreundschaft in natürlicher, lebendiger Atmosphäre mit Sonne, Erde, Luft und Wasser steht im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns.

Sind Sie die natürliche, begeisterungsfähige, selbstbewusste

Servicemitarbeiterin

die sich bei uns wohlfühlt, gerne sich einbringt und Gäste verwöhnt?

Ein junges Team und eine aussergewöhnliche Atmosphäre erwarten Sie.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff,
8808 Pfäffikon SZ,
Telefon G.: 055 48 17 53; p.: 055 48 70 31

61151/74780

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 40 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. Februar 1994 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Réceptionist/in

mitarbeiten?

Sind Sie kontaktfreudig und sprachgewandt, arbeiten gerne mit modernsten Hilfsmitteln, d.h. Buchungsautomat NCR 2152, Schreibautomat, Telefon und Telefax, so finden Sie bei uns eine Stelle, bei welcher Sie weitgehend selbständig die abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen können.

Sie finden bei uns selbstverständlich fortschrittlichste Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf.
(Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung)

Hotel Zofingen
Restaurants · Säle · Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen · Telefon (062) 500 100

61109/147729

DOLDER GRAND HOTEL ZURICH

MITARBEITER

in unserer Kontrolle,
wo Ihr Flair für Zahlen und Computer voll zum Einsatz kommen.

Die idealen Voraussetzungen dafür sind eine abgeschlossene Hotelfachschule oder einen kaufmännischen Abschluss mit Erfahrung in der Hotelerie.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

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

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01– 251 62 31

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

---

POSTHOTEL WEGGIS
direkt am See

Führendes Erstklass-Seminar- und Kongresshotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht für die kommende Sommersaison 1994 eine

Gouvernante

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kontaktnahme zur Verfügung.

F. und S. Rüttimann
Posthotel Weggis
Postfach 251, 6353 Weggis
Telefon 041 93 23 23

61076/115800

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

In unserem Kader-Team sind folgende Stellen neu zu besetzen:

Sous-chef
Ab März/April 1994

Chef de service (w)
Ab Frühjahr 1994

Anfangs-Chef de service
Ab Mai 1994

Interessenten melden sich schriftlich mit den kompletten Unterlagen und Foto an die Direktion oder telefonisch während der Bürozeiten an Frau Rogger.

61111/11932

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

RESTAURANT OBERER MÖNCHHOF, KILCHBERG

. . . bei uns sind Sie ganz oben. Möchten Sie auch gerne unsere Gäste erobern? . . . wenn ja, wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

JUNG-KOCH

und einen/eine

SERVICE-MITARBEITER/IN

Auf Ihren Anruf freuen sich Fränzi und Michel Müller
Telefon 01 715 40 06

Teilzeitarbeit möglich!

O 61071/366005

RESTAURANT

PATIO

In unserem **Direktions- und Besucherrestaurant** verwöhnen wir täglich 80 bis 140 Gäste mit einem gepflegten, vielfältigen Angebot aus Küche und Patisserie.

Zur selbständigen Führung des **Dessertpostens** suchen wir per 1. Februar 1994 oder nach Übereinkunft eine/n gut ausgewiesene/n, **kreative/n**

Fachfrau/Fachmann

Sind Sie gelernte/r Koch/Köchin oder Konditor/in auf Hotelpatisserie und interessiert an phantasievollen, neuzeitlichen Süssspeisen? Behalten Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf und sind bereit, hin und wieder an Abendanlässen und Banketten mitzuhelfen? Dann ist dies die ideale Herausforderung für Sie!

Auf Ihre tatkräftige Unterstützung freut sich ein gut eingespieltes Team in einem modern geführten Unternehmen mit geregelter Arbeitszeit von Montag bis Freitag, 13. Salär und 5 Wochen Ferien.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau B. Perret, Betriebsleiterin, Personalrestaurant Piazza, SKA Zentrum Uetlihof, 8070 Zürich.

POSTADRESSE
SKA-ZENTRUM UETLIHOF
POSTFACH 590
8021 ZÜRICH
TELEFON 01 332 40 00

PIAZZA

LIEFERADRESSE
SKA-ZENTRUM UETLIHOF
UETLIHOFSTRASSE 231
8045 ZÜRICH
FAX 01 332 40 32

SV-Service

P 61030/178098

Neueröffnung im Februar

Für unser **Restaurant mit Cocktailbar** in Zürich-Seefeld suchen wir:

zwei	**Köche**	(Teilzeit möglich)
drei	**Hilfsköche**	(Teilzeit möglich)
einen	**Chef de service**	(Teilzeit möglich)
fünf	**Serviceangestellte**	(Teilzeit möglich)
zwei	**Barkeeper/innen**	(Teilzeit möglich)

Wir freuen uns auf Ihre kurze schriftliche Bewerbung unter Chiffre 61105,
hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61105/375365

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133

Rôtisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsstege

Seehotel Waldstätterhof –
das Schweizerische Zentrum für Kaderschulung

Wir suchen aufs kommende Frühjahr oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Réceptionistin/Sekretärin und Büropraktikant/in per 1. 6.

Sie schätzen den Kontakt mit Gästen und erledigen die anfallenden Korrespondenzen.

Saaltochter und Kellner

deutschsprachig, mit und ohne Erfahrung.

Buffettochter per 1. 4.

deutschsprachig (nur CH, D, A, I, P).

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem vielseitigen Betrieb.

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte an:

Direktion Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

61172/6327

Hotel · Restaurant

TELLSPLATTE

6452 Sisikon · Tel. 044/2 16 12

Für die Sommersaison 1994 suchen wir

- **Köche (Schichtbetrieb)**
- **Servicemitarbeiter/ Servicemitarbeiterinnen**
- **Buffettochter**
- **Zimmer- und Lingeriemädchen**
- **Kioskverkäuferin**

zur Betreuung unserer Hotel- und Passantengäste.

Wir bieten abwechslungsreiche und vielseitige Stellen mit flexibler Arbeitszeit und viel Selbständigkeit.

Sind Sie interessiert, in einem lebhaften Betrieb mit Stosszeiten zu arbeiten? Dann zögern Sie nicht und senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.

Gerne beantwortet Herr Thomann Ihre Fragen.

Telefon 044 2 16 12

61101/31755

An der Axenstrasse
bei der Tellskapelle am Vierwaldstättersee

Wir suchen

Chef de service (D, E)

Restaurants, mit Berufserfahrung, Mindestalter 24 Jahre

Direktionsassistentin (D, E)

Restaurants, mit Berufserfahrung, Alter 28 bis 38 Jahre

THE Central PLAZA·HOTEL

Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Piano-Bar-Café CONCERTINO
Piano-Bar CHAMPAGNERTREFF
CASABLANCA-Bar
COSMOPOLITAN
Conference Room BOARDROOM

Wir sind ein lebendiges, internationales ★★★★-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer, 4 Restaurants, 2 Cafés-Pianobars.

Ein junges, dynamisches Team freut sich, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Rufen Sie uns an: Tel. 01 251 55 55 (9.30 bis 16.00 Uhr, Frau Weber) oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalabteilung, Central 1, 8001 Zürich.

61008/40070

HOTEL * RESTAURANT * LIESTAL

Bad Schauenburg

Für unser gepflegtes Seminar-Hotel mit bestbekanntem Restaurant in schönster ländlicher Umgebung, 20 Minuten von Basel entfernt, suchen wir per 1. März 1994 eine

Hotelsekretärin/ Réceptionistin

Wenn Sie eine Dauerstelle suchen, gerne Verantwortung tragen, eine Hotelausbildung oder praktische Erfahrung im Gastgewerbe mitbringen, in hektischen Zeiten zupacken können und Schweizerin zwischen 20 und 25 Jahre jung sind, dann sollten wir uns kennenlernen.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

F. Häring * Hotel Bad Schauenburg
4410 Liestal
Tel. 061 901 12 02 * Fax 061 901 10 55

60986/64610

---

merkur

geniessen nach Herzenslust

In unser Merkur "Le Bistro" in Bern suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Betriebsassistentin oder -Assistent.

In dieser verantwortungsvollen Position überwachen Sie den Service, erledigen administrative Arbeiten im Einkauf und in der Personaleinsatzplanung und vertreten den Geschäftsführer bei dessen Abwesenheit.

Gute Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe, Freude am Führen eines kompetenten Teams und Sinn für Verkaufsförderung und Qualität sind wichtige Voraussetzungen für diese interessante Tätigkeit.

Wir bieten Ihnen eine sorgfältige Einführung, Weiterbildungsmöglichkeiten in internen und externen Kursen und vorzügliche Sozialleistungen.

Sind Sie interessiert? Herr M. Huber, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Merkur "Le Bistro", Spitalgasse 2, 3011 Bern
Telefon 031/311 39 19

61170/86851

Zur Führung und Organisation des Bereiches Hausdienst suchen wir für baldmöglichen Eintritt eine qualifizierte und versierte

Gouvernante

(Teilzeitanstellung 60%)

Unsere Anforderungen:
eine abgeschlossene Berufslehre als Hotelfachassistentin mit 3- bis 4jähriger Berufserfahrung in ähnlich gelagerten Restaurationsbetrieben. Durchsetzungsvermögen, optimale Führungseigenschaften, Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Bereitschaft für flexible Arbeitsplätze. Französischkenntnisse und ein eigenes Transportmittel sind erforderlich.

Wir bieten ein Ihren Fähigkeiten entsprechendes Leistungssalär mit Unregelmässigkeitszulagen für Zimmerstunde, Abend-, Sonn- und Feiertagsdienst sowie interessante Swissair-Flugvergünstigungen.

Kontaktadresse:
Gate Gourmet France
Personaldienst
CH-4030 Basel
Telefon 061 325 32 34.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

59689/2909

RESTAURANTS EUROAIRPORT

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro/061/281 75 85

Für unser bestbekanntes und lebhaftes ★★★★★-Hotel im Zentrum von Basel haben wir per Mitte Februar 1994 eine abwechslungsreiche Stelle neu zu besetzen.

Wir suchen eine/n

charmante/n Telefonisten/-in

Mit Ihrer Persönlichkeit vermitteln Sie den ersten Eindruck unseres Hotels. Unsere Gäste betreuen Sie mit Rat und Tat und unterstützen unseren Conciërge in allen Belangen.

Ihre Zuvorkommenheit und Freundlichkeit sowie Ihre guten Sprachkenntnisse in D, F, E, sind wichtige Voraussetzungen im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft.

Unsererseits bieten wir Ihnen ein interessantes Arbeitsumfeld mit fairen Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unser Personalchef, Herr M. von Bertrab, erwartet gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

60611/3255

Sie sind eine unserer Etagen-Gouvernanten in unserem Privatspital mit hotelähnlichem Komfort ■ Die Fachbereiche Pflege und Hauswirtschaft werden in unserem Privatspital umorganisiert. Sie übernehmen den Zimmer-Service, nehmen die Wünsche der Patienten entgegen und erledigen alles, was zum Hotelbereich gehört ■ Im Frühling 1994 starten wir mit dem neuen Etagen-Dienst.

«HOFA und Serviceangestellte, herzlich willkommèn!»

Unsere Mitarbeiter sind die entscheidenden Faktoren, damit die Qualität für unsere Patienten/Kunden stimmt. Das Qualitätsbewusstsein der Mitarbeiter muss mit dem Standard des Hauses in Einklang gebracht werden, und die Motivation der Mitarbeiter bestimmt den Erfolg ■ Für die ersten Berufserfahrungen ein idealer Einstieg. Möchten Sie mehr darüber erfahren? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen inkl. Foto.

Frau M. Meier, HBL oder
Frau G. Christen, Personaldienst
Toblerstr. 51, 8044 Zürich

Spital Bethanien

O 60921/173142

Für die **Küche** suchen wir:

Einen **Sous-chef,** zirka 25 Jahre (Stellvertreter des Patrons) und einen Commis de cuisine.

Möchten Sie nicht nur kochen, sondern Gäste verwöhnen, sind Sie kreativ und lernfähig, dann sind Sie unser Mann!

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlöhnung sowie

Samstag + Sonntag frei

Im **Service** suchen wir:

Aushilfen für unseren Partyservice sowie im Restaurationsbetrieb für zirka 20 Std. pro Woche.

Falls Sie interessiert sind, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Ihre Familie Thoma

Hotel** Restaurant
Ochsen
RHEINFELDEN

Telefonnummer: 061 831 51 01

O 61074/28568

HOTEL EULER BASEL

Unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen ist unser Anliegen. Das Beste zu bieten ist unser Ziel.

Für unser Luxus-Hotel mit 64 Zimmern suchen wir auf Anfang Januar 1994 eine kompetente

Gouvernante

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, welche flexibel ist und Freude am Organisieren und Planen des gesamten Housekeepings mitbringt.

Haben Sie bereits Erfahrung in dieser Position gesammelt, und möchten Sie zusammen mit 15 Mitarbeiterinnen und 3 Lehrtöchtern für das Wohl unserer Gäste sorgen?

Wir freuen uns auf eine fachlich gut versierte Kadermitarbeiterin mit viel Elan.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie an Frau S. Maier, Centralbahnplatz 14, 4002 Basel.

Haben Sie noch Fragen, dann rufen Sie uns an: **Telefon 061 271 22 10**

58936/3131

Zum Jahresanfang viel Glück

ADIA HOTEL

Der Festtagsrummel ist vorüber, und so langsam kehrt allerort der Alltag wieder ein. Wir von Adia Hotel möchten Ihnen, liebe Kunden, Mitarbeiter und Bewerber, für die gute und erfolgreiche Zusammenarbeit im vergangenen Jahr danken.

Wir wünschen Ihnen ein glückliches 1994 und freuen uns auf eine aktive, erfolgreiche Zusammenarbeit im neuen Jahr.

KÜCHENCHEF
Wir suchen den talentierten Küchenchef mit guten Produktekenntnissen, Führungsqualitäten und der Motivation, mit einer mittleren Küchenbrigade einen Restaurationsbetrieb in der Stadt Zürich aufzubauen. Der Betrieb bietet Ihnen eine modern eingerichtete Küche und ein leistungsbezogenes Honorar.
Zürich, Frau Julen

SOUS CHEF
Für diverse Restaurations-Hotelbetriebe in der ganzen Schweiz suchen wir junge, aufstrebende Sous-Chefs mit guten Produktekenntnissen, mit Kreativität und der Freude am feinen Kochen, am perfekten Organisieren und Motivieren. Suchen Sie eine berufliche Veränderung? Zögern Sie nicht, rufen Sie uns noch heute an.
Zürich, Frau Knauer

CHEF DE SERVICE
Wir suchen für einen modernen Restaurationsbetrieb in der Deutschschweiz den frontorientierten, verkaufserfahrenen Chef de service. Sie lieben den Kontakt zu einer anspruchsvollen Gästeschar, besitzen fundierte Kenntnisse in Speisen und Wein und suchen eine Veränderung im Berufsleben. Interessiert?
Zürich, Frau Julen

BETRIEBSASSISTENT / IN
Wir suchen für einen bekannten Restaurationsbetrieb in der Stadt Zürich den ambitiösen Betriebsassistenten. Sie sind die rechte Hand des Geschäftsführers und fühlen sich sowohl an der Front als auch im Backoffice wohl. Qualifizierte Berufsleute mit Hotelfachschule melden sich bei
Zürich, Frau Julen

KADERPOSITION
Sie besitzen eine abgeschlossene Berufslehre in der Hotellerie/Gastronomie und eventuell einen Hotelfachschulabschluss. Wir verfügen über langjährige, gute Kontakte zu vielen Hoteliers und Unternehmern und können Ihnen so in der ganzen Schweiz jederzeit interessante Stellenangebote unterbreiten. Ob als Küchenchef, 1. Réceptionistin, Betriebsassistent oder Chef de service. Rufen Sie uns an. Diskretion ist zugesichert.
Zürich, Frau Caduff

JAHRESWECHSEL / STELLENWECHSEL
Suchen Sie 1994 eine anspruchsvolle Herausforderung, und planen Sie, im neuen Jahr einen Karrieresprung zu machen? Wir von Adia Hotel beraten Sie kompetent, denn wir arbeiten diskret und professionell in der ganzen Schweiz.
Zürich, Frau Julen

ADIA HOTEL
01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
Temporärstellen · Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Langstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 08 28

ERMITAGE
****Hotel · Restaurant · Bar am See

Für unser schönes Vier-Stern-Hotel im Landhausstil, direkt am Zürichsee gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison zur Ergänzung unseres Teams:

Hilfsgouvernante

(März bis September 1994)

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einer stilvollen Umgebung und persönlichen Atmosphäre wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Ermitage am See
Frau Constancia Jörger
Personalchefin
Seestrasse 80
8700 Küsnacht-Zürich
Telefon 01 910 52 22

61183/17809

HoReGa Select

Karriere

Hervorragende Stellenangebote zu Jahresbeginn

Chef de réception

*****Hotel. Eine Position mit Perspektiven. Für diese hervorragende Kaderstelle in einem international ausgerichteten Erstklasshaus in der Region Nordwestschweiz suchen wir einen topausgewiesenen Fachmann. Hotelfachschule, sowie eine längere Réceptionserfahrung in vorzugsweise grossen und renommierten Hotels im In- und Ausland sind nebst Verkaufs- und Führungseigenschaften die Bedingung. Gerne geben wir Ihnen in einem ersten persönlichen Gespräch nähere Angaben.

Sales Manager/in
Stv. Chef/in de réception

sind Sie: extrovertiert, überzeugend, branchenfirm und haben nebst einem Hotel- oder Touristikschulabschluss eine gute Réceptionserfahrung in Estklasshäusern, vielleicht bereits im Bereich Sales gearbeitet? – Ja – dann hätten wir auch für Sie zwei ersklassige Angebote, die überzeugen.
Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

1. Hausdame

ein superschönes ****Hotel im Bündnerland (praktisch ganzjährig geöffnet) sucht eine ausgewiesene und führungserfahrene Generalgouvernante.
Sie betreuen ein Haus, das erst kürzlich total renoviert wurde, führen eine mittlere Brigade und sind bereits in gleicher oder ähnlich verantwortlicher Stellung tätig. Sprachen: D/I eventuell E. Eintritt Frühjahr/Sommer 1994. Jahresstelle/ keine Möglichkeit mit Bewilligungen A.

Chef de service
3. Bankettleiter

für erstklassige Betriebe (Hotels und Restaurants) in den Regionen: Basel, Aargau, Grossraum Zürich suchen wir jüngere, talentierte Nachwuchskaderleute, die eine Aufgabe im Bereich Gästebetreuung, Bankette, Frontarbeit schätzen und sich damit ihre Karriere weiterausbauen möchten.

Gouvernante

Platz Basel. Wir haben diverse sehr interessante Angebote in ★★★★- und ★★★★★-Häusern sowie im Bereich Buffet/Catering in einem Grossunternehmen.
Abgeschlossene Hofalehre sowie eine Berufspraxis von zwei bis drei Jahren sind die Voraussetzungen.

Saisonstellen Köche/Service

Wir haben interessante Angebote für Service und Köche in Zermatt, St. Moritz, Laax, Davos und Region Luzern.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (absolute Diskretion selbstverständlich) an:

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

61180/208191

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

☆☆☆ Hotel Restaurant
OBERSEE

Arosa 1800 Meter Hochgenuss

Dringend gesucht

Wegen Unfalls des jetztigen Stelleninhabers suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Saucier oder Entremetier

bis zirka Ende Februar 1994

Im weltbekannten Schweizer Kurort **Arosa** erleben unsere Mitarbeiter einen interessante und abwechslungsreiche Wintersaison.

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

61125/1490

TICINO

★★★★
Hotel Esplanade Locarno

120-Betten-Erstklasshaus
Schwimmbad, Tennis, Park

Unser eidgenössisch diplomierter Küchenchef, Herr F. Müller, sucht für seine Erstklassküche noch folgende Mitarbeiter in seine junge, dynamische Brigade.

Ab zirka 24. März bis 31. Oktober 1994

Chef saucier (Sous-chef)
Garde-manger
Tournant
Pâtissier
Commis de cuisine

Es möchten sich nur Bewerber melden, die sieben Monate in der Schweiz arbeiten können.

Wir freuen uns über die Bewerbungen mit kompletten Unterlagen an die Direktion J. u. P. Knöpfel, Hotel Esplanade, 6648 Minusio-Locarno.

60989/24600

★★★★
Crystal Hotel

Ab sofort ist bei uns noch die Stelle einer

Masseurin (weiblich)

für Sportmassage, Betreuung Sauna und Solarium, zu besetzen.

Dauer der Saison bis Ostern.

Unterkunft wird zur Verfügung gestellt.

Auskunft bei der Direktion
Telefon 081 2 11 65

61169/33677

St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Anfang März werden wir unser bekanntes Fisch-Spezialitäten-Restaurant am Zürichsee wiedereröffnen.

Gastfreundschaft in natürlicher, lebendiger Atmosphäre mit Sonne, Erde, Luft und Wasser steht im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns.

Sind Sie unsere

Betriebsassistentin

die Abwechslung liebt?
Einerseits empfangen Sie als fröhliche, kontaktfreudige, qualifizierte Gastgeberin gerne Gäste, anderseits erledigen Sie zuverlässig und mit Geschick und Umsicht verschiedene administrative Arbeiten.

Ein junges Team und eine aussergewöhnliche Atmosphäre erwarten Sie.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff,
8808 Pfäffikon SZ,
Telefon G.: 055 48 17 53; p.: 055 48 70 31

61150/74780

HRS
HUMAN RESOURCE SERVICES

sucht...

CHEF DE RECEPTION (30-50J)
in ein elegantes **** Hotel
mitten in Zürich, Sprachen D/E/F
I/SP kein Muss aber von Vorteil
(mind. Niederlassung "C")

KOCH FÜR CA. 6 MONATE (23-28J)
in ein typisches Zürcher-Restaurant mit
ausschliesslich Schweizer-Spezialitäten
(mind. Niederlassung "C", sehr gute D-Kenntnisse)

SERVICE-ANGESTELLTE 50% (22-30J)
BUFFET-DAME 50% (20-28J)
in ein typisches Zürcher-Restaurant
(mind. Niederlassung "C", sehr gute D-Kenntnisse)

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:
HRS Doris Joho, Postfach 521, 8302 Kloten
Tel.: 01/813 01 07 (DJ1293)

61178/353787

ERLEBNIS
säntis
DER BERG

Wer bezwingt den Aktenberg?
Das Schwägalp-Hotel sucht nach Vereinbarung in Jahresstelle **die**

Hotelsekretärin

Die Schwägalp liegt auf 1350 m. ü. M., inmitten einer imposanten Bergwelt; 30 Minuten von St. Gallen entfernt.

Wenn Sie Freude an Korrespondenz und administrativer Arbeit haben, in der Hoteladministration tätig waren, exaktes und zuverlässiges Arbeiten gewohnt sind, bezwingen Sie den Berg.

Das Berghotel «Schwägalp» mit den Gasthäusern «Säntisgipfel» und «Passhöhe» verfügt über 60 Betten, Seminar- und Banketträume sowie eine grosse Ausflugsrestauration.

Hier erwarten Sie eine selbständige Tätigkeit, ein Arbeitsplatz mit EDV und ein schönes Studio.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Roland Schefer, Leiter der Säntis-Gasthäuser, 9107 Schwägalp.
Telefon 071 58 16 03.

61002/250813

Romantik Hotels und Restaurants

Romantik-Hotel Tamaro
6612 Ascona

Gesucht für lange Sommersaison (Mitte März bis Anfang November) oder nach Übereinkunft:

- **Sekretärin (Schweizerin) mit Berufserfahrung**
- **Restaurationstöchter**
- **Saaltöchter**
- **Commis de cuisine**
- **Zimmermädchen**

Zeugniskopien mit Foto erbeten an:
Familie Paolo Witzig, Romantik Hotel Tamaro,
6612 Ascona
Tel: 093 35 02 82

61141/2275

Arosa

Gesucht per sofort für die Wintersaison 1993/94

Koch oder **Köchin**

Sofortige Kontaktaufnahme unter
Hotel Carmenna
z. H. Frl. Campagnari
Telefon 081 31 17 66
Telefax 081 31 37 13

61000/1210

RESTAURANT
CHALET-HOTEL
ALTE POST
Grindelwald

Wir suchen für sofort:

für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant mit anspruchsvoller Kundschaft nette, freundliche

Restaurations-Servicefachangestellte

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

61021/14273

Tel. 01 741 31 61
Fax 01 740 74 62

HOTEL CONTI

Restaurant Le Conte
Seminar- und Banketträume
La Brasserie
Intermezzo-Bar

Heimstrasse 41, CH-8953 Dietikon

Unser Réceptionsteam sucht eine/n

Réceptionistin/-en

Auf Anfang Jahr oder nach Vereinbarung erwartet Sie eine selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit im 1989 neu eröffneten Hotel Conti. Neben den 71 funktionellen Zimmern verfügt das Hotel Conti über ein Restaurant «Le Conte» und «Brasserie», eine Intermezzo Bar sowie über topmoderne Seminar- und Banketträume.

Wir stellen uns jemand zwischen 20 und 25 vor, die/der bereit ist, diese Aufgabe in einem jungen, dynamischen Betrieb zu übernehmen.

Das Hotel Conti gehört zur H & G Hotel Gast AG, welche verschiedene Betriebe im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Tessin führt oder berät.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Conti, z. H. Tomas Zweifel, Leit. Beherb.
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon 01 741 31 61, Fax 01 740 74 62

61177/274542

HOTEL HIRSCHEN GUNTEN

Job am See
– was wosch meh?

Wir sind ein ★★★★Betrieb mit familiärer Atmosphäre, liegen direkt am Thunersee und haben eine einmalige Aussicht auf See und Berge.

Unser neues, modernes Personalhaus vermittelt Ihnen in der Freizeit behagliche Familienatmosphäre. Das sportliche Angebot umfasst Surfing, Tennis, Wandern, Schwimmen und vieles andere mehr.

Eintritt Anfang März oder nach Vereinbarung für längere Saison oder eventuell Jahresstelle.

*

Wir suchen:

Saucier-Sous-chef

*

Es würde uns freuen, wenn wir uns bald kennenlernen könnten.

Herr A. Ropers, Direktor, informiert Sie gerne über alle Details.

61006/15237

Restaurant Hotel
Hirschen am See
3654 Gunten
Tel. 033/ 51 22 44
FAX 033/ 51 38 84

Neu! Neu! Neu! Neu!

Das 20-Franken-Schnupperabonnement für Neuleser

Was ist zu tun?
Talon ausfüllen, 20-Franken-Note beilegen, alles in ein Kuvert verpacken, frankieren und an folgende Adresse senden:

hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach, 3001 Bern

Ab der nächsten Woche finden Sie die hotel + touristik revue für drei Monate in Ihrem Briefkasten.

Absender:

Name/Vorname:

Beruf/Position:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

Telefon:

MARCHÉ DE L'EMPLOI

INTERNAT-STELLENMARKT

Hotel Penta
Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

pour son service banquets et centre de conférences pouvant accueillir jusqu'à 1 200 personnes

Directeur de banquets et conférences

Le profil de notre collaborateur sera:
- bon organisateur et meneur d'hommes
- l'enthousiasme du métier et le sens des responsabilités
- goût pour la qualité du service
- un esprit d'initiative, de l'imagination et les qualités d'un bon vendeur
- diplomé d'une école hôtelière
- expérience comme cadre dans la restauration
- pratique des langues française, anglaise et allemande.

Hotel Penta
Case postale 22
1216 Cointrin

61171/13005

Venez renforcer notre équipe
Nous cherchons un **jeune**

chef de cuisine

avec une bonne expérience dans les services traiteurs et les banquets.

Vous êtes de nationalité suisse ou en possession d'un permis valable. Faites-moi parvenir votre demande avec un curriculum vitae, une photographie et vos certificats.

Alexandre Scheuchzer
Case postale 191
1001 Lausanne

61064/18430

BUFFET
Lausanne

Hotel Europe *****
Hotel Dunloe Castle *****
Hotel Ard-Na-Sidhe ****

Englisch lernen in Irland

Wir sind eine Hotelgruppe mit drei renommierten Luxushäusern im Südwesten Irlands. Für die kommende Sommersaison (April–Oktober) suchen wir folgende Mitarbeiter:

Küchen:
Chef de cuisine für Hotel Dunloe Castle
Chefs de partie
Chef pâtissier – Konditor/in
Alleinkoch/-köchin für Hotel Ard-Na-Sidhe
Commis de cuisine

Restaurants:
Restaurantfachleute mit Erfahrung im gehobenen A-la-carte-Betrieb
(Chefs de rang, Demi-chefs, Commis)

Management:
Junior assistant managers
für die Bereiche Restaurants, Front Office, Housekeeping.

Kandidaten/Kandidatinnen aus EG-Ländern mit erstklassiger Berufsausbildung und Erfahrung in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie bieten wir die Möglichkeit zu fundierter Weiterentwicklung und zum Einstieg in die internationale Hotellerie.

Senden Sie Ihre Bewerbung bis zum 10. Januar 1994 an:

Frau Ruth Grosjean,
General Manager, Killarney Hotels Ltd.
Killarney Co. Kerry, Ireland,

Telefon Irland 064 31900, Fax 064 32118 oder
Telefon Schweiz 061 421 89 55 (vom 3.–10. Januar '94)

60847/86231

RESTAURANT DU LAC
Chez Jacqueline et Pierrot Cuérel
1462 Yvonand VD (Suisse)
☎ 024 31 14 51
Fax 024 31 21 20

cherche pour le 1er mars 1994

serveuse

connaissant les deux services, sans permis s'abstenir.

Tél. 024 3114 51, demander Mme Cuérel

60625/148610

Surval
MONT-FLEURI

Institut de jeunes filles cherche à engager une

gouvernante d'étage et d'office

Entrée en fonction: début février 1994 ou à convenir. Place à l'année.
Faire offre manuscrite à:
Surval Mont-Fleuri, 56 Rte de Glion, 1820 **Montreux** 61009/166200

Hôtel-Restaurant de 1er ordre cherche pour le printemps 1994

Maître d'hôtel

avec bonne expérience et connaissance des langues F, D, E, apte à motiver et assurer la formation de ses collaborateurs, à satisfaire une clientèle exigeante et variée.

Conditions intéressantes, bon logement.

Offres complètes sous chiffre 60973 à l'hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne. 60973/28207

Restaurant Villa Eugénie
à Saint-Gingolph (Valais), gastronomique, bord du lac, cherche

commis cuisinier(ère)

pour 1er mars 1994. Logement à disposition.
Faire offres écrites à:
Villa Eugénie, M. Touron
1898 Saint-Gingolph (CH)

P 61065/44300

ZEMA Switzerland

STELLENVERMITTLUNG INTERNATIONAL

Wir vermitteln auch Fach- und Kaderstellen auf **Kreuzfahrtschiffe.**
(Voraussetzung: gutes Englisch)
Zum baldigen Eintritt im Januar suchen wir noch dringend:

- **Sous-chef**
- **Chefs de partie**
- **Pastry chefs**
- **Bakers**
- **Cocktail waitresses**
- **Waiters/ Bartenders**
- **Ass. Purser**
- **Ass. Housekeeper**

Verlangen Sie unser Bewerbungsformular.

Johan Zegg, dipl. Hotelier SHV/VDH
CH-7074 Malix/Graubünden
Phone 081 22 82 09 Fax 081 22 82 10

61188/351482

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

DIRECTOR OF OPERATIONS
FOR MAJOR TORONTO RESTAURANT

Mövenpick Restaurants of Switzerland, Canada, is expanding and requires an exceptional foodservice executive to manage one of our larger Toronto restaurants.
As the successful candidate, you will direct a multi-million dollar European-style operation with more than 130 employees.
Your proven track record in quality foodservice management shows you to be an entrepreneur, able to function independently within overall corporate guidelines.
Among your greatest strengths are interpersonal skills, both at the customer level, and in the training and motivation of your people.
You throughly understand product and quality standards, and are devoted to the concept of total customer satisfaction.
Bottom line responsibility will be yours, and you have the financial know-how to handle it.
If the foregoing describes you, and you are prepared to make the kind of personal commitment we expect, and reward, please forward your resumé **by mail**

Jörg Reichert

MÖVENPICK®
Restaurants of Switzerland

111 Richmond Street West, Suite 1500,
Toronto, Ontario M5H2G4, Canada
Fax: (416) 368 65 45

61067/361

RELAIS & CHÂTEAUX

Gallia Palace Hotel

58040 PUNTA ALA (Grosseto) ITALY
Tel. 0039 564 922022 – Telefax 0039 564 920229

cerca per la prossima stagione estiva al mare

segretario/a
con conoscenza D.E.F. parlato e scritto

Commis: sala, bar

Chef de rang D, E, F,

Facchino e cameriera piani

Portiere turnante
con conoscenza (D, E, F)

Inviare curriculum vitae e foto alla direzione.

60987/200417

Hoteldirektor/Hoteldirektorin

Für die Leitung eines im Jahre 1992 eröffneten **Tagungs- und Seminarhotels der Drei- bis Vier-Sterne-Kategorie** im Rhein-Neckar-Raum mit 115 Zimmern und umfangreichem Konferenzteil suchen wir zum nächstmöglichen Termin einen dynamischen und erfolgsorientierten Manager.

Wir erwarten von Ihnen:
- Unternehmerisches Denken und Führungserfahrung in der Stadt- und Tagungshotellerie
- Kooperativen Führungsstil und Motivationskraft gegenüber den Mitarbeitern
- Verkaufsorientierung und Qualitätsbewusstsein in der Gastronomie
- Ergebnisorientiertes Kostenmanagement.

Wir bieten:
- Klare und herausfordernde Aufgabenstellung
- Selbständige Führung des Betriebes im Rahmen des vereinbarten Budgets
- Ein Team professioneller und engagierter Mitarbeiter
- Leistungsgerechte Vergütung mit erfolgsabhängiger Komponente.

Kontakt:
Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, die ebenso wie eventuelle Sperrvermerke selbstverständlich vertraulich behandelt werden, erbitten wir an die Anschrift des von uns beauftragten Personalberaters

Dipl.-Kfm. Dieter Bauer
Unternehmensberater
Max-Beckmann-Strasse 9
60599 Frankfurt

60997/375195

Middle East

Bahrain based company, with exclusive and luxurious properties in Bahrain and outside, is seeking to recruit the following F & B staff:

Executive-Chef
«for 5-Star Cuisine»

- excellent kowledge of English
- good leading and training skills
- qualified professionals, with minimum four years of international and Middle East experience
- organising and managing capabilities

Pastry Chef

- excellent kowledge of English
- good leading an training skills
- qualified professionals, with minimum four years of international and Middle East experience
- knowledge of bread production and bakery items
- organising and managing capabilities

The position is based in Bahrain, the most cosmopolitan of Arabian Gulf cities, high standard of living with excellent climate all year round.

Competitive tax-free salary, 5 weeks leave, fully furnished accommodation.

Applicants should write a detailed curriculum vitae enclosing a passport photograph. Personal interview in Switzerland (Zurich and Geneva) early 1994.

Please write to Chiffre Nr. 61001, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61001/334561

Tossa de Mar (Costa Brava), Spanien
Swiss Management

Möchten Sie in einem renommierten Club-Hotel mit fröhlichen Angestellten arbeiten?

Lieben Sie den Umgang mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft?

Wenn Sie die entsprechende Berufserfahrung für die offenen Stellen haben oder mehr über uns wissen wollen, schreiben Sie uns!

Wir suchen für die Sommersaison 1994
folgendes sprachgewandtes Personal

Front-Office-Manager/in

mit Club- oder Grosshotellerie-Erfahrung, mit einer fundierten touristischen Ausbildung. Erfahrung als Führungskraft, Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft, darum sind gute Sprachkenntnisse (Sp., D, F, I, E) unerlässlich sowie Kreativität, Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.
Eintrittsdatum: 1. März 1994.

Hostess für Gästebetreuung

die Freude hätte, für unsere Gäste die Ausflüge, An- und Abreise zu organisieren. Sie pflegt den Gästekontakt und engagiert sich mit dem Animationsteam. Sprachen: Sp., D, F und evtl. I und E.
Eintrittsdatum: 15. März 1994.

Chef garde-manger

mit Club- oder Grosshotellerie-Erfahrung. Flexibilität und Organisation sollten ihm nicht fremd sein. Sprachen: Sp., D, F.
Einstellung: 15. März 1994 bis 31. Oktober 1994.

Réceptionist/in

mit guter Erfahrung. Sprachen: Sp., D, F evtl. I und E.
Einstellung: zirka 1. April bis zirka Ende September.

Praktikanten/-innen

für Empfang, Service, Küche, Bar und Etagen.
Eintritt zu verschiedenen Daten.
Bewerber/in mit Sprachkenntnissen werden bevorzugt.

Wir bieten Ihnen einen organisierten Arbeitsplatz, leistungsgerechte Entlöhnung, Kost und Logis und jede Menge Arbeit!

Ihre Bewerbung mit Foto, Angabe des Eintrittstermins und Gehaltsvorstellung richten Sie bitte an unseren Direktor **Herrn Peter Gaetzi, Club Hotel Giverola, Apartado 330, E – 17320 Tossa de Mar, Tel. (003472) 34 00 00, Fax 34 10 66.**

60990/202215

GOLFHOTEL AHAUS

Zurück nach Deutschland
nach Abschluss der Wintersaison?

Wir sind ein neu eröffnetes Golfhotel der 4-Sterne Kategorie SHV, gelegen im westlichen Münsterland kurz vor der holländischen Grenze.

Für die Sommersaison 1994 suchen wir ab März, April oder Mai Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Saison- oder Ganzjahresstellung für die Positionen:

Küche:	**Sous-chef** **Chef de partie** **Commis**
Service:	**Servicemitarbeiter**
Réception:	**Réceptionistinnen** (möglichst mit Fidelio-Kenntnissen)

Wenn Sie die Arbeit in einem jungen, unkomplizierten Team und auf einem der schönsten Golfplätze Deutschlands interessiert, schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

Ihre Ansprechpartner sind Gaby Verbeck oder Hans Markwalder.

Golfhotel Ahaus – Schmäinghook 36, 48683 Ahaus Alstätte
Tel.: 02567-380 – Fax.: 02567-38200

61201/349747

Junger Hoteldirektor
(31, CH, dipl. Hotelier) sucht neuen Wirkungskreis in Saison- oder Ferienhotel als
Direktor (evtl. Vizedirektor)
Budgetbewusst und unternehmerisch denkend sowie mit viel Leidenschaft für seinen Beruf, freut er sich auf Ihre Herausforderung!
Chiffre 61167, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61167/251712

51jähriger Deutscher sucht Stelle als **Nachtportier, auch Aushilfe.**
Eintritt: ab sofort bis 1. März 1994, Sprachen D/E/F, Angebote an Chiffre 61160, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
61160/375527

Junger **Australischer Koch** mit Abschlusszeugnis, mit Schweizerin verheiratet, sucht Stelle zur Erweiterung der Kenntnisse in französischer Gastronomie, Angebote an:
R. Nish, bei Fa. L. Sovec-Vetter, Avenue Vinet 14, 1004 Lausanne.
61156/375462

Qualifizierter **Küchenfachmann;** während den letzten 14 Jahren **2 Chefpositionen** in einem **4*- und 5*-Hotel** innegehabt, sucht auf Frühjahr neuzeitliches Tätigkeitsumfeld als
Küchenchef
in renommierten Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Bevorzugte Region **Zürich sowie Agglomeration.**
Konkrete Offerten sind erbeten unter Chiffre 61153, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
61153/211990

Ristorante-Bar Terminus (Ticino)
cerca per stagione estiva 1994
camerieri
commis di cucina
ausiliari per ufficio, buffet, cantina e cucina.
Inviare offerte con certificati e dati personali a:
c. p. 39, 6826 Riva San Vitale
60967/375020

30jähriger **Küchenchef,** der seine Gäste mit einer frischen und marktorientierten Küche verwöhnt, **sucht neue Herausforderung** in Zürich und Umgebung. Falls Sie einen initiativen, kreativen, motivierten und kalkulationssicheren Berufsmann suchen, würde ich mich über Ihre Zuschriften freuen.
Offerten unter Chiffre 61004, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61004/341878

Junge Familie
(28, CH, eidg. dipl. Hotelière und 32, CH, eidg. dipl. Hotelfachmann) sucht gemütliches Ferienhotel in Bergregion zur Direktion oder Pacht.
Unternehmerisches Denken sowie viel Freude am Beruf sind uns eine Selbstverständlichkeit.
Gerne erwarten wir Ihre Angebote!
Chiffre 61166, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61166/251712

PORTUGIESEN BERN INFORMATION
wir suchen !!
ARBEITGEBER FUER PORTUGIESEN IM GASTGEWERBE
DIESE DIENSTLEISTUNG IST KOSTENLOS !!!
15⁰⁰–19⁰⁰ Uhr
Aarbergergasse 46 / 5
TEL: (031) 311 25 85
FAX: (031) 311 26 85
60347/373524

Deutsche, 33jährig, in ungekündigter Stellung, **sucht Feststelle im Gastgewerbe** (Tea-Room, Café, Hotel), Raum Deutschschweiz (z. B. Kanton Bern). Anfängerin, jedoch bereit, Neues zu lernen. Einsatzfreudig, umgänglich, teamfähig. Für Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung muss Arbeitgeber besorgt sein. Eintritt nach Vereinbarung. Ihr Angebot freut mich.
Offerten unter Chiffre 60995, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60995/375209

Cherche place a temps partiel de **Barmaid** (FR/AL/ESP/ANG)
Téléphone 032 23 71 80
61157/375470

Motivierte Österreicherin, 23jährig, sucht Stelle als
Betriebs-, Direktionsassistentin oder Réceptionistin
Kaufmännische Ausbildung, Tourismuskolleg Klessheim.
Erfahrung in Service, Küche, Réception.
Sprachen: D, E, I, F (GK).
Ab 1. April '94, Arbeitsgenehmigung erforderlich.
Offerten bitte an Chiffre 60886, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60886/309435

Motivierter Detailhandelsangestellter 23, Sprachen D, F, sucht neue Herausforderung als
Kellner, Barman oder Réceptionist
in lebhaften Hotelbetrieb für Sommersaison oder nach Vereinbarung.
Angebote unter Chiffre 61120, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
61120/375390

Junger, afrikanischer
Serviceangestellter
sucht Stelle, möglichst in kleinerem Speiseservice in Bern, Basel oder Zürich und unmittelbarer Umgebung.
Sprachen F, D, E. Ausweis B/TI.
Eintritt nach Vereinbarung.
Angebote unter Chiffre 61162, hotel + touristik revue, 3001 Bern oder Telefon 031 381 24 55.
61162/375500

Das Nachspiel
verhalf im zum Vize-Weltmeister der
Barkeeper
Nun sucht er auf Frühjahr 1994 die dazu passende
Cocktail-Bar
Angebote unter Chiffre 60999 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60999/375128

20jähriger Schweizer sucht Stelle als
Réceptionspraktikant
Eintritt ab sofort. Sprachen D, F, E; Handelsdiplom; Logistik-Erfahrung.
Angebote an:
P. Gerber, Ulmenweg 27, 3604 Thun, Telefon 033 36 25 47. 60996/375225

Chef de cuisine
excellentes références, cuisine créative et personnelle, cherche place adéquate en Suisse romande.
Ecrire sous chiffre
X 022-166410, an Publicitas, Postfach 3540, 1002 Lausanne 2.
P 61066/44300

Schweizer, 29jährig, mit Patent A, sucht neue Herausforderung. Meine Zukunftsvorstellung ist eine **leitende Funktion** im Dienstleistungssektor.
Erfahrungen in:
Systemgastronomie, Verkauf und Werbung.
Offerten an:
A. Hahn, Dorfstrasse 44, 4057 Basel, oder
Telefon 061 65 00 34 vormittags
61155/375454

25jährige Schweizerin sucht Stelle als
Restaurationsleiterin/ Chef de service
Sprachen D, F, E, Raum St. Gallen.
Eintritt ab März 1994.
Angebote unter Chiffre 61165, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
61165/375497

Jeune femme, 30, diplôme de commerce, langues: E, F, A. Expérience avec l'informatique, cherche du travail comme
secrétaire de réception
Région Lausanne/Genève.
Offres sous chiffre 61113 à hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne.
61113/375403

Generalist
Initiativer, zielstrebiger Generalist, 36, **Diplom EHL** (79), D/E/F, engagiert, belastbar, führungserfahren, kostenbewusst, mit sehr guten Fachkenntnissen in den Bereichen **Verkauf/Marketing, Rechnungswesen/Controlling, Projektleitung, Organisation/Informatik** sucht ab 1994 neue, verantwortungsvolle Herausforderung (Deutschschweiz bevorzugt).
Angebote unter Chiffre 60658, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60658/358959

Hotel-Clubdirektor
(Ferienanlage)
35 (D, I, F, E), erfahren und dynamisch in Pre-openings, Organisation, Analysen und Controlling in allen Sparten, sucht neue Aufgabe im Ausland.
Zuschriften unter Chiffre 60927, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60927/374873

Hotelfachfrau, 34jährig, Bewilligung C, sucht Stelle als Direktions/Betriebsassistentin in Kantonen ZG/ZH. 13 Jahre Gastronomieerfahrung, seit 1991 als Sachbearbeiterin tätig. Sprachen D, E, (F), HS, PC: winword, marks. for windows. Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung.
Offerten unter Chiffre 61159, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
61159/355046

Hofa, mit Büroerfahrung und Reiseleiterdiplom, **sucht Stelle** in Verkehrsverein, Hotel, Büro (Thunerseeregion, Bern, Berner Oberland) auf Frühling 1994 oder nach Vereinbarung.
Angebote sind erbeten unter Chiffre 60998 an hotel + touristik revue, 3001 Bern. 60998/375110

Südamerikaheimkehrer sucht eine Anstellung in einem Skigebiet; Service, vorzugsweise in Pub, Bar, Bergrestaurant (ohne Erfahrung) oder Festanstellung im kaufmännischen Bereich.
Offerten unter Chiffre 61083 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.
61083/375330

Kontaktfreudige, aufgestellte 25jährige Sekretärin mit Hotelerfahrung, fliessend D, I, F, E, Sp.-Kenntnissen, sucht Stelle als **Telefonistin oder Réceptionistin** in 4- oder 5-Stern-Hotel im Raume Zürich.
Offerten unter Chiffre 61154, hotel + touristik revue, 3001 Bern oder Telefon 01 272 49 09. 61154/375446

Dipl. Fitnessinstruktor mit Erfahrung in Rehabilitation **sucht neue Herausforderung** als Verantwortlicher im Fitnessbereich in Voll- und Ganzjahresstelle; bevorzugt Hotels, Sport- und Kurzentren in der ganzen Schweiz.
Angebote unter Chiffre 60007 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.
61007/37510

Suche Stelle als
Küchenchef
auf Sommer 1994 in Zermatt, zurzeit tätig in Zermatt.
Angebote unter Chiffre 60966, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60966/375012

Hotelier-Restaurateur
Chef de cuisine
Vertritt Sie bis 15. 3. 1994
Offerten unter Chiffre 61164, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
61164/354376

Discjockey
(vierspachig [D, F, I, P])
Suche ab sofort Stelle monatlich oder für 1. Saison. Zwei CD-Player, CDs und LPs vorhanden.
Angebote unter Tel. 028 46 68 75.
60926/374890

Hilfskoch
Junger Mann, 24jährig, mit Erfahrung, sucht Stelle für kommende Saison. In Frage kämen auch alle anderen Hilfsarbeiten im Gastgewerbe.
Telefon 061 43 76 11.
61079/306525

Junger dipl. Kaufmann BVS und gelernter Metzger B, **sucht neue Herausforderung** per März 1994 in adm. Bereich (Einkauf/Verkauf). Zentralschweiz bevorzugt.
Angebote bitte an folgende Adresse:
Käppeli Viktor, Waldetenstrasse 1, 6343 Rotkreuz. 61082/375284

Discjockey mit Erfahrung sucht Stelle. Bei Bedarf Musikanlage vorhanden. Saison- oder Monatsanstellung.
Contact: Telefon 031 741 37 64
61161/375519

Initiativer Hotel-Direktor (CH, 34)
sucht in der Hotellerie oder Gastronomie ab Februar 1994 oder nach Übereinkunft neuen, interessanten, anspruchsvollen Wirkungskreis.
Mein Profil:
- Langjährige Erfahrung im Direktionsbereich
- solide Grundausbildung (Hotelfachschulabschluss)
- Organisations- und Führungstalent
- hohe Belastbarkeit, Flexibilität, Kreativität
- unternehmerisches und kostenbewusstes Denken
- EDV gewohnt.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 61080, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
61080/369195

Kellner mit Erfahrung sucht ab Januar 1994 Stelle im Gastgewerbe. Stehe vor der Abschlussprüfung der Wirtefachschule Zürich.
Angebote bitte an folgende Adresse: Corvalan Alfonso, Stehlgasse 17, 8001 Zürich. 61081/235865

Erfahrener Hotelier/Restaurateur sucht nach Vereinbarung im Engadin
Aushilfsstelle
Benötigen Sie kurzfristig eine kompetente Person, die Sie in Ihrem Betrieb vertritt, oder die Sie von Ihren buchhalterischen Problemen befreit?
Nehmen Sie bitte Kontakt auf unter Chiffre 61003, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61003/340189

Motivierter Küchenchef, CH, 29jährig, sucht neuen Wirkungskreis in gleicher Position auf Sommer 1994 oder nach Absprache. Bevorzugt werden Heime, Seniorenresidenzen und Privathäuser in gepflegter Ambiance. Region Bern und Oberland. Bin verantwortungsbewusst und belastbar. Referenzen vorhanden. Lege grossen Wert auf familiäre Zusammenarbeit und Freundlichkeit.
Offerten unter Chiffre 61095 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.
PS. Auch die USA wären ein Favorit!
61095/327212

Kochlehrstelle Sommer 1994
Mein Traumberuf – Koch
Ich heisse Roman Wyss, bin 16jährig, kräftig, 185 cm gross und möchte nach meiner Lehre auf der ganzen Welt Erfahrungen sammeln im Gastgewerbe.
Welcher tüchtige, erfahrene Küchenchef vermittelt mir die nötige Grundausbildung?
Roman Wyss, Fliederweg 370, 4703 Kestenholz
Telefon 062 63 24 83
PS. Saisonstelle mit Sportmöglichkeiten bevorzugt.
61112/286087

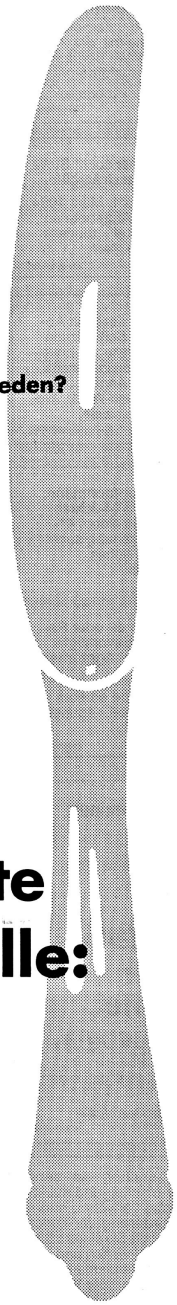
Richtig inserieren:
- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95

An alle Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Sind Sie...

auf der Suche nach einer guten Stelle im Gastgewerbe?



Möchten Sie...

einmal ganz unverbindlich mit erfahrenen Fachleuten über Ihre Karrierepläne im Gastgewerbe reden?

Wüssten Sie gern...

wie man Chancen und Talente im Gastgewerbe besser nutzen kann?

Dafür gibt es eine spezialisierte Beratungs- und Vermittlungsstelle:

HOTEL *job* SHV
PERSONALBERATUNG

HOTEL JOB SHV mit Büros in Bern und Lausanne ist eine erfolgreiche und vielgenutzte Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Der kostenlose Beratungs- und Stellenvermittlungs-Service für feste Stellen, Express-Vermittlung und Temporäreinsätze wird Angestellten kostenlos angeboten.

Jede Bewerbung wird an verschiedene Betriebe geschickt. Wer also frühzeitig sucht, hat die grössere Chance, mehrere Angebote zu erhalten und kann dadurch sorgfältiger planen.

Nutzen Sie diesen professionellen Service des SHV. Denn mit HOTEL JOB SHV kostet Sie eine gute Stelle höchstens eine Briefmarke.

Verlangen Sie weitere Unterlagen per Fax, Telefon oder Post.

HOTEL JOB SHV
Monbijoustrasse 130
Postfach, CH-3001 Bern
Tel. 031 370 43 33
Fax 031 370 43 34

HOTEL JOB SSH
Rue des Terreaux 10
Case postale, CH-Lausanne 9
Tel. 021 320 28 76
Fax 021 320 02 64

Bitte senden Sie mir das Bewerbungsformular für

☐ Kaderstellen und Führungskräfte
☐ Fachpersonal

Ich erwarte Ihren Anruf auf die Nummer

0 /

Vorname:

Name:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort: