Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue **Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein

Band: 102 (1994)

Heft: 28

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

FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT,

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

HOTEL. TOURISMUS

Apple für St. Moritz

Als einer der ersten Verkehrsvereine richtet sich St. Moritz nicht mit MS-DOS-EDV, sondern mit Apple ein.

Büro im Hotelzimmer

Hotelzimmer mit integriertem Büro lösen in den USA vielerorts die traditionellen Business-Centers ab.

F&B.TECHNIK

Jobs in Saudi-Arabien

Kein Alkohol, keine Frauen, Geduld haben: wer das alles in Kauf nimmt, hat in Saudi-Arabien gute Chancen.

Gute Luft aus Lüftung

Lüftungen sind heikel, wenn sie nicht richtig geplant sind: entweder zieht's oder der Mief bleibt hängen.

Indischer Ozean

Mit dem Freizeitangebot auf Mauritius und den Seychellen können nur wenige Ferienziele konkurrieren.

Reisen für Yuppies

Sonderangebote für Raschentschlossene vertreibt Garaio Reisen via Teletext – allerdings keine Last-Minute-Trips.

HOTEL·TOURISME

Vaud en individuel

La région vaudoise a mal à son tourisme individuel. Les raisons de cette baisse

Un guide pour la qualité

Pascal Couchepin, conseiller national, a des idées pour améliorer la qualité du

SHV·SSH·SSA

Erfa-Gruppe Nr. 1

062 - 86 90 00

Die älteste aller Erfa-Gruppen feierte vor kurzem ihr 50-Jahr-Jubiläum an ihrer Geburtsstätte in Winterthur.

Une carrière américaine

Beaucoup de directeurs d'hôtels aux Etats-Unis ont appris leur métier dans des écoles hôtelières européennes.

Preisgestaltung

Neben Mehrwertsteuer auch starker Franken zu verdauen

Preisaufschläge Schweizer Hotellerie nach der Einführung der Mehrwertsteuer fallen unterschiedlich hoch aus. Sie reichen von Null bis zehn Prozent. Unter dem Eindruck des gleichzeitig starken Frankens die ausländischen reagieren Märkte des Schweizer Tourismus eher verhalten auf diese Preisaufschläge.

URS MANZ

Nach der Konsternation über die Ablehnung des Sondersatzes durch das Parla-ment machen sich die Schweizer Hote-liers daran, ihre neuen Preise, inklusive den vollen Mehrwertsteuersatz, zu berechnen. Die Höhe der Preisaufschläge durch die Schweizer Hoteliers reicht von Null Prozent, über die exakte Abwälzung der Mehrwertsteuer (MwSt) von 6,5 Pro zent, bis zu Aufschlägen von zehn Pro-zent. Klar ist die Empfehlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) bezüglich dieses Preisaufschlages: Nachdem die «Taxe occulte» nun wegfällt und die Hoteliers einen Vorsteuerabzug machen können, empfiehlt dieser, gemäss Brigitte Messerli, Abteilungsleiterin beim SHV, die MwSt zu höchstens fünf Prozent plus zwei Prozent Teuerung auf die Preise umzusetzen. Zur Zeit könne ein Preisaufschlag von insgesamt sieben Prozent begründet werden. Aber nicht mehr, da der Hotelgast ohnehin sensibel auf Preisaufschläge reagiere, erklärt sie.

Verhaltene Reaktionen

In der Tat wissen die verschiedenen Lan-In der Tat wissen die verschiedenen Landesvertretungen der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) bereits von Reaktionen zu den bevorstehenden Preisaufschägen in der Schweizer Hotellerie zu berichten. So hätten zum Beispiel die amerikanischen Veranstalter jene Schweizer Hoteliers gelobt, welche die bevorstehenden Preisaufschläge auf das absolut notwendige Minimum be-

Bestrahlte

Lebensmittel zur Konservierung zu be-

strahlen, ist gang und gäbe, insbesondere weil diese Konservierungsmethode bis heute nicht oder nur sehr aufwendig nachweisbar ist. Bei drei Proben, Frosch-

schenkeln und Ingwergewürz, konnte das Zürcher Kantonslabor zum ersten

anderen Seite bekannt, dass es Hoteliers gebe, die ihre Preise um etliches mehr als die MwSt heraufsetzten. Dies dürfte ne-gative Folgen für das Aufkommen der amerikanischen Gäste in diesen Hotels haben, warnt *Roland Ottiger* von der SVZ New York. In Italien sei die Schwei-zer MwSt noch kein Thema. Gegenüber Konkurrenzdestinationen sei das Schweizer Preis-Leistungs-Verhältnis für die Italiener schon heute aus dem Gleichgewicht geraten und dürfte es nach der Einführung der MwSt noch verstärkt werden, ist Matthias Adank von der SVZ Milano überzeugt. Sonst zeigen sich die Europäer bezüglich der Einführung der MwSt in der Schweiz aber verständnisvoll. In Deutschland zeigten die Tour Operators grosses Verständnis, Konkurrenzdestinationen sei verstandnisvoil. In Deutschland zeigten die Tour Operators grosses Verständnis, bestätigt Helge Unruh. Verkaufsdirektor bei der Katag Luzern, welcher eben erst von einer Verkaufsreise aus Deutschland zurückgekehrt ist. Prospekte würden erst ab Mitte Lili ingedrucht Chamistra. ab Mitte Juli gedruckt. Schweizer Hote-liers, welche ihre Verträge mit deutschen TO's für den kommenden Winter sehr früh abgeschlossen hätten, könnten die

schränkten. Den Amerikanern sei auf der

Unglückliche Kombination

Situation mit sofortigen neuen Preisangaben noch retten.

Auch Eva Brechtbühl von der SVZ Lon-don sieht die eigentlichen Schwierigkei-ten nicht allein in der Einführung der MwSt, sondern in deren Kombination mit dem hohen Frankenkurs. Eine Tatsa-che, welche neben Grossbritannien mit Ausnahme von Japan für alle wichtigen Auslandmärkte der Schweizer Hotellerie gilt. In dieser sich für die Hotellerie ge-genüber der ausländischen Konkurrenz tendenziell verschlechternden Situation. sieht Jürg Schmid von der Hotelgruppe SSG-Windrose in einer kostensparenderen Werbung und noch mehr Kooperation unter den Hotels, einen gangbaren Weg, die Preise weiterhin konkurrenz-fähig zu halten. Das letzte Wort zu den Preisaufschlägen in der Schweizer Ho-tellerie wird aber der Gast haben – und dieser Entscheid steht noch aus.

Frankreich Lebensmittelbestrahlung

Geringer Zuwachs im Froschschenkel grossen Reiseland

Kein Zweifel. Frankreich ist das grösste Reiseland Europas. Für 1994 prognostizieren Tourismusprofis jedoch einen geringen Zuwachs. Trotzdem soll erstmals die Grenze von 60 Millionen Gästen er-reicht werden. Zweistellige Zuwachsra-ten werden aus Grossbritannien, Nieder-lande, Skandinavien sowie USA erwarlande, Skändinavien sowie USA erwar-tet; in der Schweiz, Deutschland und Belgien rund fünf Prozent. An der Côte d'Azur wie im Languedoc-Roussillon zeigte man sich lernfähig und hat die Preise nach unten angepasst. Seite 11



Post als «Touroperator»

Die Postautos erschliessen in der Schweiz auch abgelegene Täler und Dör-fer für Einheimische und Touristen. Der Betrieb der touristischen Linien in der heutigen Form ist bei den PTT erneut diskutiert worden. Anstelle einer Still-legung will die PTT nun ihr touristisches Angebot aktiv vermarkten. Hierzu wird sie in Zukunft verstärkt selber Pauschal-angebote mit Transport und Unterkunft anbieten. Ein erstes Produkt aus der PTT-Küche ist der PalmExpress/Palmolino. Partner bei diesem Produkt ist die Hotelgruppe Feldpausch. (Foto: zvg) Seite 3

Coupe du Monde de football

Pas gastronomes, les supporters!

A l'instar de nombreux événements sportifs, la Coupe du monde de football a des conséquences sur la fréquentation et les habitudes de la clientèle des bars et des restaurants. Cette année, le Mondial a provoqué une certaine cas-sure entre les cafetiers et les restaurateurs, ou, plus précisément, entre ceux qui ont installé une télévision dans leur établissement et ceux qui ne l'ont pas

De manière générale, les restaurants gastronomiques ont observé une baisse de fréquentation depuis le début des joutes. D'autres établissements ont as-sisté à l'émergence d'une large clientè-le féminine, probablement lassée d'avoir à cohabiter avec un partenaire

obnubilé par le petit écran... En revanche, les cafés et les bars qui ont installé un téléviseur ont fait de bonnes

das Zurcher Kantonslador Zum erstein Mal die Bestrahlung nachweisen und diese Nahrungsmittel aus dem Verkehr ziehen. «Für den Normalverbraucher ist die bewilligungspflichtige Bestrahlung überhaupt nicht nötig», sagt Rolf Etter, Zürcher Kantonschemiker. Seite 7 Auf Erfolg programmiert NEU WINDOWS-VERSION (l(o) JIMULTAN







ADIA HOTEL
Bodenenlangstr. 11 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11



Tourismus ist resistent

An der gutbesuchten Mitgliederversammlung des Verkehrsvereins Bern machte Verkehrsdirektor Walter Rösli auf touristische Probleme und Anliegen im Zusammenhang mit der Bundesstadt aufmerksam. Zudem ist Bern der Interessengemeinschaft der 6 grössten Schweizer Städte beigetreten.

An der 104. Mitgliederversammlung des Verkehrsvereins Bern erläuterte dessen Präsident, Ernst Schmutz, einige für den Berner Tourismus wichtige Aspekte, unter anderem das neue Tourismusförderungs- und Gastwirtschaftsgesetz, welches die Rahmenbedingungen der Branche deutlich verbessere und die Einführung der Mehrwertsteuer, welche neben der Verteuerung der touristischen Produkte auch die Administration des Verkehrsvereins stark belaste. Ferner betonte Schmutz die wichtige Rolle Berns is Messe- und Ausstellungsplatz im Zusammenhang mit den Ausbauplänen der «BEA Berin expo» sowie die notwendige, massvolle Vergrösserung des Hotelbetten-Angebots in der Stadt Bern.

Auf dem Stand von 1979

Verkehrsdirektor Walter Rösli stellte unter anderem fest, dass der Wunsch nach einem Führer zum UNESCO-Weltkulturgut Bern mit dessen Veröffentlichung erfüllt wurde, der Umbau des Verkehrsbüros im Bahnhof realisiert werden konnte, ein neues Tourismuskonzept in Arbeit sei und dem Anliegen nach mehr Sauberkeit in der Stadt mittels einer vom Verkehrsverein unterstützten Petition Rechnung getragen wurde. Der Verkehrsdirektor erläuterte die Frequenzen im Berichtsjahr und stellte fest, dass mit einem Rückgang um insgesamt 8,6 Prozent gegenüber 1992 die Hotelübernachtungen auf den Stand von 1979 zurückfeien. Am Beispiel der im Juni durchgeführten Welthundeausstellung wünschte Rösli einmal mehr eine Koordinationsstelle für Grossanlässe. Zudem gab er seinem Bedauern Ausdruck, dass der Gemeinderat auf die Gartenbauausstellung «Grün 2000» verzichtet hat.

unig «Grun 2000» verzichtet hat. Vizedirektor Raymond Gertschen erläuterte den gemeinsamen Marktauftritt der 6 grössten Schweizer Städte (CH-6). Diese habe das Ziel, Synergien im Marketing und im Bereich der Finanzen zu nutzen, beispielsweise bei gemeinsamen Messeauftritten. In den kommenden Wochen lancieren die CH-6 zusammen mit den SBB die Aktion «familienfreundliche Schweizer Stadt». UM Postkarten von Marcus Gyger

Schlechtwetterwolken sind doch fotogen

Die «Swiss Card» von Marcus Gyger zeigen mehr als nur Enzian und Alpenglühen. Der Fotograf lichtet Gewitterwolken und Regentropfen ab und – wer hätte das gedacht – heute werden seine Karten sogar von den Berner Oberländern gesammelt!

REGULA STUCKI

Eine pinkfarben angestrahlte Jungfrau und Alpenrosenblühen unter blauen Himmel – so kannten bisher viele Engländer, Japaner und Amerikaner das Berner Oberland von Postkartengrüssen. Plötzlich ist das alles viel dramatischer und eindrücklicher geworden: da brechen Sonnenstrahlen durch Gewitterwolken, schwirren schwarze Vögel über weissen Gipfeln, glotzt eine Kuh mit schläfrigem Blick, und Eiger, Mönch und Jungfrau wirken nur noch als Stati-

Wer verbirgt sich hier hinter der Kamera? Es ist *Marcus Gyger* (34), der einer wahren Postkartenfotografen-Dynastie entstammt, in Beatenberg grossgeworden ist und ganz bestimmt nie Landschaften für Ansichtskarten knipsen wollte. So absolvierte er bei Lehrmeister Fernand Rausser eine dreijährige Fotografenlehre, arbeitete danach für die Presse und wurde Weltreisender. Auf einer Reise durch das Outback von Australien war es denn auch, als eine Idee plötzlich Gestalt annahm: Marcus Gyger fuhr tagelang durch eine unendliche Weite, die von Wetterstimmungen und Licht ständig vielfältig und faszinierend verändert wurde.

«Die ersten Eindrücke in einem fremden Land sind intensiv. Es fallen einem Dinge auf, die man sonst nicht bemerken würde», erzählt er. «Was ich spürte, wenn ich während acht Stunden in der Karre sass? Am frühen Morgen hatte alles eine Struktur, erhielt Form und Leben. Am Mittag wirkte es erschlagen und to. Das hat mich oft an Postkartenaufnahmen erinnert, die auch erschlagen wirken. Am Abend kam das Leben zurück.» Diese Eindrücke hat er dann zurück im Berner Oberland mit seiner Kamera umgesetzt, liess Wetterstimmungen und ungewohnte Details auf sich einwirken. Die Aufnahmen, die so entstanden und den Namen «Swiss Card» tragen, nahm er selber auf Verkaufstour mit und reiste von Laden zu Kiosk und zum Verkehrsbüro. Der Erfolg liess erst noch auf sich warten. «In Grindelwald wurde ich von einem Geschäftsbesitzer förmlich zur Tür hinausgeschmissen, an einem anderen Ort bin ich freiwillig gegangen. Verknorztes und Verdrehtes gehört im Berner Oberland halt auch dazu.» Die meisten Leute reagierten aber, nach einem ersten «wir brauchen nichts», sehr positiv.

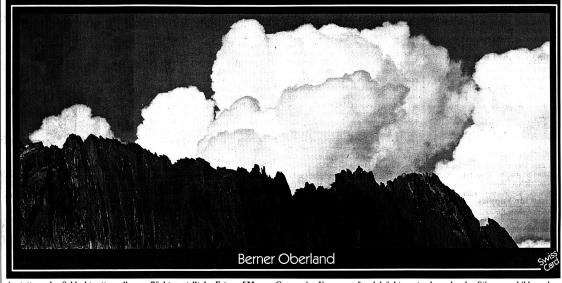
«Swiss Cards» in Buchform

Den «Swiss Card»-Verlag führt Marcus Gyger zusammen mit seinem Bruder Kurt. Da die Karten auch vom Format her aus dem Rahmen fallen, liessen sie eigene Verkaufsständer anfertigen und brachten diese in die Läden. Die Verkaufspunkte werden im Berner Oberland heute von Gygers Assistentin und Leenspartnerin Sybille Gygax persönlich betreut und schnell wieder aufgefüllt. Die meisten Karten werden in Interlaken, Grindelwald und auf dem Jungfraujoch verkauft. Der Absatz ist gross, nicht nur

Japaner reissen sich um die mittlerweile gesuchten Sammlerobjekte. Und weil die Sujets ständig wechseln, heisst es «Zugreifen, bevor es zu spät ist». Dass die Karten nicht nur für Feriengrüsse dienen, zeigt die Tatsache, dass sie auch im Bener Unterland und in Kunstkartengeschäften reissenden Absatz finden; bis heute wurden bereits eine knappe Million davon verkauft!

Nach seiner überraschenden und erfolgreichen Ansichtkarten-Kollektion legt der Fotokünstler nun einen Bildband vor, der eine atemberaubende Sammlung der aussergewöhnlichen Motive zeigt. Das Buch lebt von den Aufnahmen, die ohne viele Worte für sich selber sprechen. Dass das Geschriebene in sechs Sprachen übersetzt wurde (natürlich auch in Japanisch), macht das Buch «Berner Oberland» zum «Souvenir» mit dem Prädikat «sinnvoll», zum Erinnerungsband für Reisende und Daheimgebliebene. htr-Leseraktion auf Seite 4

Berner Oberland. Mit Fotos von Marcus Gyger und einem Text von Polo Hofer. 104 Seiten, durchgehend farbig, sechssprachiger Text. Fischer-Buchverlag, Münsingen.



Anstatt vor den Schlechtwetterwolken zu flüchten, stellt der Fotograf Marcus Gyger seine Kamera auf und drückt zu atemberaubenden Stimmungsbildern ab.
Foto: Marcus Gyger

SWISSORAMA

Graubünden

Auch in diesem Sommer wird in Flims wieder ein Zirkuszelt aufgeschlagen, in dem die in den letzten zwei Jahren bei Gästen und Einheimischen gut angekommenen «Flims-Ereignisse» ihre Fortsetzung finden. Diesmal allerdings unter dem neuen Namen «Arena-Spektakeb», nachdem die Verkehrsvereine Flims, Laax und Falera übereingekommen sind, gemeinsam als Veranstalter dieser kulturellen Bereicherung der Sommersaison aufzutreten. Zwischen 15. Juli und 16. August werden zehn Abend- und neu zwei Kinderveranstaltungen am Nachmittag über die Bühne gehen.

Der 2228 Meter hohe Crap Sogn Gion, der Hausberg von Laax, wird in diesem Sommer an drei Wochenenden zum Rock Sogn Gion. Bei den Bergbahnen sieht man in der Veranstaltung von Rockkonzerten in würziger Bergluft nicht nur eine Erweiterung des Sommerangebotes, sondern auch die Erfüllung eines gesellschaftlichen Auftrages. «Folklore kann landauf, landab genossen werden, ein Rockkonzert in luftiger Höhe ist immer noch eine Raritäb, meint Ariane Ehrat von der Laaxer Bergbahn.

Seit mehr als zwanzig Jahren organisiert die Fundaziun Planta in Samedan, eine Stiftung zur Förderung der romanischen merkurse zur Einführung in die romanische Sprache. Der Sprachunterricht wird verbunden mit Referaten, Exkursionen und geselligem Zusammensein, um Nichtromanen den direkten Zugang zum kulturellen Erbe und zur romanischen Gegenwart zu ermöglichen. Der diesjährige Kurs findet vom 11. bis 22. Juli statt.

Mit einem neuen Leitbild will der Verkehrsverein der Stadt Chur die Zusumft gestalten und sich zusammen mit anderen Leistungsträgern effizienter für den Tourismus einsetzen. Ein breit abgestütztes Team von Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Tourismus hat ein Grundsatzpapier erarbeitet, das es nun noch zu konkretisieren gilt. «Wir wollen uns nicht damit begnügen, hochgesteckte Ziele zu formulieren, sondern müssen diese auch in die Tat unsetzen», meint Verkehrsvereinspräsident Thomas Casanova. Beim anhaltenden Abwärtstrend bei den Logiernächten in der Bündner Hauptstadt (1993 minus zwei Prozent) setzt man verständlicherweise grosse Hoffnungen auf das neue Leitbild.

Berner Oberland

Vor einigen Monaten äusserte Martin Konzett, Hotelier im Grindelwalder «Kreuz & Post», die Absicht, den Freunden des Golfsportes auch im Gletscherdorf etwas zu bieten. Inzwischen ist der

erste Schritt auf dem Weg zu einem Platz mit neun Löchern getan: am 2. Juli wurde in **Grindelwald** eine **Driving-Ranch** eröffnet, die neun Einlochmöglichkeiten bietet, Abschläge bis zu 230 Metern erlaubt und von jedermann in Anspruch genommen werden kann. *PG*

Unter besonderer Berücksichtigung ökologischer Kriterien hat der bald 30 Jahre alte Golfplatz Interlaken-Unterseen eine Infrastrukturen modernisiert. Kernstück der insgesamt rund vier Millionen Franken teuren Arbeiten ist ein neues Clubhaus, das Ende Juni eingeweiht wurde und auf eine Mitgliederzahl von 600 Golfspielern ausgerichtet ist. Bei einem gegenwärtigen Mitgliederbestand von 550 bestehen also noch kleine Kapazitäten, die indes bald ausgesschöpft sein dürften.

Die Meiringen-Hasliberg-Bahnen (MHB), nach Erträgen mittlerweile das drittgrösste Bahnunternehmen des Berner Oberlandes, blieken auf ein Rekordjahr zurück. Wie an der 21. Hauptversammlung mitgeteilt wurde, erzieltei MHB 1993 bei Frequenzen von 2,374 Millionen Fahrten einen Reingewinn von gegen 250 000 Franken. Als einer der Hauptgründe für den Erfolg gilt die umsichtige Investitionspolitik. So sind in der jüngsten Vergangenheit hochgelegene Skigebiete erschlossen worden, die beste Resultate bringen, und es fehlt

auch nicht an Beschneiungsanlagen, die notabene im Einklang mit Naturschützern gebaut wurden.

*

Die Autostrasse über den Grimselpass wird heuer 100 Jahre alt, was den ganzen Sommer über zu zahlreichen Aktivitäten Anlass gibt. Massgeblich erstellt wurde der Verkehrsweg, den schon die Römer nutzten, vom Berner Oberländer Unternehmen Frutiger, das in diesem Jahr übrigens sein 125. Jubiläum feiert und in all den Jahren neben vielen Strassen rund fünfzig Hotels gebaut hat. PG

Zentralschweiz

Die abgelegene Musenalp im Kanton Nidwalden ist neuerdings mit einer Luftseilbahn erreichbar. Nachdem die alte Transportbahn oberhalb von Niederrickenbach bei einem Motorenbrand vor zwei Jahren zerstört wurde, konnte jetzt Alpler Jost Barmettler aus Büren NW dank einem Meliorationskredit von 850 000 Franken die Erschliessungsbahn in Betrieb setzen. Sie kommt auch den zahlreichen Gleitschirmern, Wanderern und Ausflüglern zugute. JJA

Die Beckenried-Klewen-Bahn braucht wieder einmal dringend Geld, stehen doch im nächsten Jahr Investitionen von 5,3 Millionen Franken an. Es müssen zwei Tragseile ersetzt und neue Steuerungen und Bremssysteme eingebaut werden (2,1 Millionen Franken). Dazu kommt die Realisierung einer Vierersesselbahn Klewen-Ergglen-Aengi für 3,2 Millionen Franken, die auch das Sommerangebot verbessern soll. Die Generalversammlung beschloss deshalb die Erhöhung des Aktienkapitals um eine Million. Im letzten Jahr resultierte ein Verlust von knapp 300 000 Franken, womit die Bahn einen Bilanzverlust von 460 000 Franken aufweist. Neu in den Verwaltungsrat wurden Heidi Gander, Beckenried, SGV-Direktor Hans Meiner, Luzern, Gerhard Metz, Binningen und Karl Tschopp, Beckenried, gewählt. JJA

Zürich

1,5 Millionen Besucher sind zum «Züri Fäscht» vom vergangenen Wochenende gekommen. Zürich wartete mit einem wahren Monsterangebot auf: In über 60 Festwirtschaften mit 30 000 Sitzplätzen – darunter im «total verrückten Kneipendorf» auf der Landiwiese – wurde Kulinarisches aus aller Welt angeboten. Dabei waren getrennte Abfallentsorgung und Ökologie erwünscht: Für jede gesammelte PET-Flasche geht ein Rapen an den Zürcher Zoo. Im Programm mischen sich Weltweites («Brasil» auf dem Münsterhof, Volkstanz auf dem Lündenhof, internationaler Frauentriathlon) mit Show-Sport (Free-Climbing am Stadthausquai, Hochseilakrobatik auf er Quaibrücke, Flugshow mit Swissair-MD-11) und Theateraufführungen im Kappelerhof. Traditioneller Höhepunk war natüflich das Mega-Feuerwerk über der Seebucht am Samstag abend. EM

Das Postauto auf Touristen getrimmt

Ins Postauto steigen vorwiegend Berufspendler, aber auf einigen touristisch attraktiven Strecken auch Feriengäste. Diese durchwegs stark defizitären touristischen Linien sollen mit geeigneten Angeboten aus ihrem Schattendasein befreit und als attraktive, eigenständige Produkte vermarktet werden. Beispiel hierfür ist das Pauschalangebot PalmExpress/Palmolino.

STEFAN RENGGLI

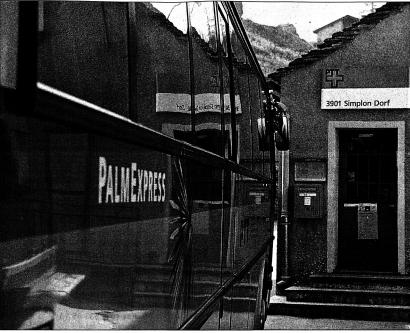
Die Postauto-Verbindung mit dem Namen PalmExpress von St. Moritz über Lugano, Locarno, entlang dem Lago Maggiore und über Domodossola nach Brig gibt es bereits seit mehreren Jahren. Doch die Frequenzen liessen arg zu wünschen übrig: Die stundenlange Fahrt im Postauto ohne längere Aufenthalte und ohne zusätzliche Attraktionen war für ein grösseres Publikum nicht interessant. Statt den PalmExpress aus dem Angebot zu streichen hat sich der Postautodienst jetzt zu einer völligen Produkt-Neugestaltung entschlossen.

Anstelle der eintägigen Monsterfahrt wird nun im Tessin übernachtet und so ein zweitägiges Pauschalarrangement geschaffen. Durchgeführt wird die Reise von Juni bis Oktober wöchentlich einmal, jeweils Donnerstag/Freitag in beiden Richtungen. Unter dem Namen Palmolino können zudem auch nur die Teiletappen St. Moritz – Lugano oder Brig – Locarno gebucht werden.

Partner Feldpausch-Hotels

EDV im Kurverein

Übernachtet wird auf der Ost-West-Reise im 4-Stern-Hotel Cassarate Lago in Lugano und auf der West-Ost-Tour im 3-Stern-Hotel Zurigo in Locarno. Die beiden Häuser gehören zur Feldpauschgruppe, ebenso wie das Grotto Broggini in Losone für das inbegriffene Mittagessen und die Panetone-Bäckerei in Locarno, die besichtigt werden kann. Die komplette Reise mit Fahrt, Übernachtung im Doppelzimmer und Mittagessen wird für 195 Franken angebeten, eine Palmolino-Teilstrecke, ebenfalls



In südländische Gefilde entführt der PalmExpress seine Fahrgäste und will damit für die PTT neue Kundensegmente gewinnen. Foto: Stefan Renggli

mit Übernachtung und Mittagessen, für 145 Franken.

Anfang einer Verjüngungskur

Das Pauschalangebot PalmExpress/Palmolino soll der Anfang sein einer Neuorientierung des touristischen Angebots der Postautos. Miklos Häßliger, Product Manager beim PTT-Postautodienst, verweist auf die Ertragsprobleme der touristischen Linien und erwähnt, dass selbst deren Aufbebung diskutiert worden sei. Stattdessen will man nun aber in Zukunft dat ouristische Angebot mit Pauschalarrangements und Ferienpässen für Freizeitkunden attraktiver machen. Verstärkt werden soll dabei auch die Zusammenarbeit mit anderen Leistungssträgern und touristischen Partnern

beit im anderen Leistungsstagen aus touristischen Partnern. Ein kleines Beispiel eines solchen Angebots ist der ebenfalls neugeschaffene RothornSpass, eine Dreitageskarte (frei wählbar innerhalb einer Woche) für die Region rund um das Brienzer Rothorn. Dampfbahn, Seilbahn, Postauto und Brünigbahn können damit üneingeschränkt benutzt werden. Ähnliche Mehrtagesangebote, allerdings vorläufig nur für jeweils sieben Tage, existieren für weitere 10 Begienen.

In Zukunft sollen also vermehrt Pauschalarrangements wie der Palm-Express/Palmolino kreiert werden, die losgelöst von der Kilometer-Tarifierung – den PTT einen höheren Ertrag versprechen und gleichzeitig den Reissenden ein grösseres Erlebnis zu bieten vermögen. Damit soll auch dem Postauto-Image des «langsamen Lumpensammlers» entgegengewirkt und ein attraktives touristisches Angebot geschaffen werden. Eine teilweise Entflechtung des Pendler- und des Freizeitverkehrs beim PTT-Postautodienst ist somit eingeleitet.

Multimedia

Flexible Präsentation auf dem «Screen»

Die Präsentation eines Tourismusortes auf einem Computerbildschirm bzw. auf der Leinwand wird in immer attraktiveren Formen möglich. Dia-Show und Folien als Arbeitsinstrumente könnten deshalb dereinst der Vergangenheit angehören.

halb dereinst der Vergangenheit angehören.
Für den Badekurort Scuol hat die Firma Bajka Media AG in Wetzikon auf Apple Macintosh erstmals eine Präsentations-«Show» entwickelt. In die bewusst offen gestaltete Präsentation sind Videofilme, Fotos, Tondokumente und Grafiken eingebaut. Die zu verschiedenen Themen gestalteten Bildsequenzen können beliebig kombiniert werden, so dass die Präsentator auf die Fragen aus dem Publikum sofort eintreten kann. Für verschiedene Zielpublika können verschiedene Ablaufvarianten vorbereitet werden. Diese vorbereiteten Präsentationen können jederzeit wieder nerschiedene kinnen verschiedene Lieldwechsel wird einfach. Ein Klicken mit dem Laserpointer auf die rechte Bildseite führt zum nächsten Bild, ein Klicken auf der linken Bildseite führt zurück zum letzten Bild, ein Klicken auf der linken Bildseite führt zurück zum letzten Bild.

Die Präsentation kann auf einem Apple PowerBook 185c oder vor grösserem Publikum auf einem Desktop-Macintosh und LCD-Projektionsaufsatz für den Hellraumprojektor stattfinden. SR

INFO-TOURS

SVZ-Bulletin eingestellt. Im Zuge der Reorganisation der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) wird die Publikation eines regelmässig erscheinenden Pressebulletins auf Anfang Monat Juli eingestellt. Das SVZ-Bulletin war während Jahrzehnten eine Institution. SR

Deutsche Fewos mit Sternen. Der Deutsche Fremdenverkehrsverband übernimmt für die Klassifikation der Ferienwehnungen das Klassifikations-System von Interhome. Für die Vergabe der Sterne ist der Gesamteindruck des Angebots massgebend, der sich aus insgesamt 11 Kriterien ergibt. Für jedes Kriterium werden Punkte vergeben, die am Schluss zusammengezählt werden. Die Klassifizierung ist zwar freiwillig, aber wer mitmacht, hat sich den Empfehlungen des Deutschen Fremdenverkehrsverbandes zu unterziehen.

«Best of the Alps» bewerben Japaner. Alle «Best of the Alps»-Mitglieder wollen gemeinsam den japanischen Markt bearbeiten. Bereits sind alle 10 Mitglieder im neuen Japan-Katalog von Kuoni untergebracht und in Zusammenarbeit mit der Swissair konnten ausgewählte Touroperators vom 12. bis 18. Juni 94 zu einer Studienreise eingeladen werden. Die japanischen Gäste signalisierten grosses Interesse an einer zukünftigen Zusammenarbeit. SR

«Link Partners» gegründet. Ehemalige Kuoni-Incoming Mitarbeiter haben eine neue Destinations Management Firma für die Schweiz ins Leben gerufen. Kongresse, Meetings und Incentive-Veranstalter sowie Touroperators können die Dienstleistung in Anspruch nehmen. Victor E. Saladin, General Manager und Mitbegründer der Firma glaubt, dass Schnelligkeit, Qualität und Innovation im Incoming zentral sind. Büros der Firma sind in Zürich und Genf. SR

St. Moritz: Weg von MS-DOS zu Apple

Der Kurverein St. Moritz ist in Sachen EDV eigene Wege gegangen. Nach einer längeren Evaluation hat man sich statt für eines der bewährten DOS-Produkte für ein auf Apple Macintosh laufendes Produkt entschieden. Seit kurzem ist das Gesamtkonzept nun in Betrieb.

SUSANNE RICHARD

St. Moritz hat sich damit als erster Verkehrsverein nach einer längeren Evaluation für ein Gesamtprodukt auf Macinthosh entschieden. Ausschlaggebend für diesen Fast-Alleingang von St. Moritz war laut Hans-Peter Danuser, Kurdirektor von St. Moritz, die Benutzerfreundlichkeit, die für ihn eines der wichtigsten Kriterien bei der Wahl eines neuen EDV-Systems war. Da bei den häufigen Mitarbeiterwechseln in Saisonorten eine möglichst kurze Einarbeitungszeit ein «Muss» ist. Nach 18 Jahren mit einem bewährfen EDV-System im Büro war der Wechsel zeitlich einstweilen auch nicht drängend.

Marketing bereits auf Mac

Einen gewissen Einfluss auf den Entscheid hatte die Tatsache, dass im Verkehrsverein St. Moritz bereits seit längerem einige Apple-Macintosh-Computer installiert waren, um die Aufdatierung des Bündner Infosystems in der Autobahnraststätte «Heidiland» zu sichern. Neben St. Moritz liefert erst Arosa seine Daten über Modem direkt ins Heidiland. Die Marketingabteilung war ebenfalls bereits mit Apple-Hard- und Software ausgerüstet .



Dank dem neuen System können noch einfacher verschiedene Tätigkeiten parallel erledigt werden. Foto: zvg

Als die Implementierung des St. Moritzer Tourimusgesetzes anstand – viele zusätzliche Beitragspflichtige – wurde dann eine neue EDV-Lösung auch für

diesen Bereich notwendig. Kernstück der gewählten EDV-Lösung ist das von der Firma Noser Datentechnik AG in Winterthur entwickelte Programm Holiday-Softline 2000. Basismodul ist die Objekt- und Adress-Verwaltung. Hier werden sämtliche Kurvereinsmitglieder sowie die Ferienwohnungen und -besitzer verwaltet. Die Ferienwohnungen werden mit bis zu siebzehn frei definieraren Umschreibungstexten abgelegt. Frei- bzw. Besetztmeldungen erfolgen von den Vermietern heute noch telefonisch. Bei Anfragen von Gästen kann eine Auswahl von acht zum fraglichen Zeitpunkt verfügbaren Fewo-Angeboten zugeschiekt werden.

Modular aufgebautes System

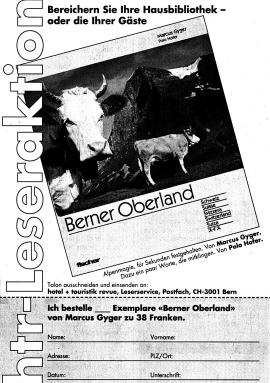
Ein wichtiges Problem stellten die Kurtax-Abrechnungen und die neuerdings auf breiterer Basis zu erhebenden Mitgliederbeiträge dar. Ebenfalls abgedeckt werden musste die Verrechnung von verschiedenen Dienstleistungen. Alle drei Aufgaben werden in einem weiteren Moul ausgeführt. Die Verknüpfungen zur Finanz- und Lohnbuchhaltung sind sichergestellt. Auch das Marketing wird noch besser unterstützt. Das Modul Marketing-Softline 2000 unterstützt die Aquisition und das klassische Marketing des Kurvereins. Für jede Marketingadresse wird unter anderen eine History, ein Kontaktplan und eine Versandliste geführt. Ein eigener Veranstaltungskalender (VAK-Softline) wird ebenfalls angeschlossen.

angesendssen.
Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Verkehrsverein besteht die Möglichkeit, am Mac mehrere Datenfenster aus verschiedenen Programmen gleichzeitig geöffnet zu halten, so dass verschiedene Aufgaben nebeneinander erledigt werden können, das grosse Plus des neuen Systems

Die Kosten für die gesamte Installation belaufen sich auf ca. 500 000 Franken.







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

Wegen Betriebswechsel zu verkaufen

1 Kaffeemaschine Schaerer

Service, Mod. 84, SM 19 Fr. 3750.-

3 Durchlaufkühler (für an Kühlanlage) Kühltex Satelit Cornelius pro Stück **Fr. 198.**-

Alle Geräte occ. / Verhandlungspreise / ab Platz und Barzahlung.

Tel. 041 68 18 15 / Fax 041 68 23 98



ANSCHLAGBRE

FRANZÖSISCHKURSE IN NIZZA

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

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt: ACTILANGUE

rue Alexis-Mossa - 06000 NICE - FRANCE Tel (0033) 93 96 33 84 - Fax (0033) 93 44 37 16



hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

			touristik note
	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
reg) st) Europa, Nahost	☐ Fr. 120 ☐ Fr. 159 ☐ Fr. 218	☐ Fr. 72 ☐ Fr. 95 ☐ Fr. 130	☐ Fr. 38 ☐ Fr. 52 ☐ Fr. 72
st) Übersee	D Fr. 299	O Fr. 181	☐ Fr. 99

HOTELSCHULE **LÖTSCHER**

Dieses Jahr führen wir in Engelberg

Réceptionskurs 30. Oktober - 18. November 1994

Food and Beverage Kurs

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen.

An alle Vorwärtsstrebenden im Gastgewerbe:

Machen Sie jetzt das

Hotelfachschul-Diplom

Wer vorwärtskommen und aufsteigen will, der muss sich weiterbilden. Mit einem hochentwickelten Fernunterricht ist es möglich, berufsbegleitend ein wertvolles Karriere-Diplom zu erhalten. Interessiert? Verlangen Sie mit untenstehendem Coupon kostenlos und unverbindlich detailliertere Informationen.

Institut Mössinger AG
Die Fernschule mit Erfahrung
Raffestrasse II. 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91
Informieren Sie mich bitte kostenlos und völlig unverbindlich über Ihren Hotelfach-Kurs mit Diplomabschluss. __≫{i

Name Vorname Strasse 7904

B CL C HOLD V C L C BULL LONG	P. Dantago Challes I. W. I. A. Living Little Co.	
 Der Schweizer Hotelier-Verein und seine Bildungs-Institutionen - 	- <u>die</u> Partner für Ihre berufliche Aus- und Weiterbildung im Gastgewe	eror

Weiterbildung SHV

Bern – Lausanne 031 370 41 11 021 320 03 33

el-Handelsschulen SHV

031 370 41 11 033 54 23 51 01 361 17 27 - Spiez (NOSS)

- Lausanne

- Zürich (AKAD/Minerva) Bellinzona 092 25 17 92

Schulhotels SHV

Deutsche Schweiz

Suisse Romande

- Tessin

031 370 41 11 027 320 03 32 093 67 39 27

Schweizerische Fachkom für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG nission – Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausan 021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun 033 21 55 77

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

HOT-TELL

Hotel City am Bahnhof renoviert. Das Hotel City am Bahnhof in Bern ist nach einer Totalrenovation wiedereröffnet worden. PC und FAX-Anschluss in allen Zimmern ist Standard. Aus Hygiene-gründen sind alle Zimmer mit Parkettbö-den ausgestattet. Grosszügige Badezimmer mit separatem Lavabo und Tages-licht gehören ebenso zum 3-Stern-Hotel mit 4-Stern-Komfort wie die gratis benutzbaren Videofilme in vier Sprachen. Die Zimmerpreise variieren zwischen 100 bis 135 Franken für ein Einzelzim-mer und 140 bis 175 Franken für ein Doppelzimmer.

Palace Mürren mit schwarzen Zahlen.

Das Hotel Palace in Mürren schreibt gemäss einer Pressemeldung nach fast zehn Jahren zum ersten Mal wieder schwarze Zahlen. Der Umsatz sei im erschwarze Zahlen. Der Umsatz sei im er-sten Halbjahr um 24 Prozent die Lo-giernächte um 73 Prozent gesteigert wor-den. Der Verwaltungsrat sieht die Ursa-che für den Erfolg in der guten Führung des Direktionsehepaars Kurman sowie in den massiven Investitionen und den erfolgreichen Verkaufsförde nahmen im In- und Ausland. Verkaufsförderungsmass-

Gruppenplaner von Best Western. Frisch veröffentlicht hat Best Western Deutschland einen Gruppenplaner. Über 150 ausgefallene Ideen und Programmvorschläge mit Preisen bietet das knapp Seiten umfassende Planungshandbuch für Reiseveranstalter. Mit dem Handbuch ist ein kostenloser Bilddatenbankservice verbunden. Reiseveranstalter können von der Best Western Zentrale Dias oder fertige Lithos der einzelnen Hotels für Veröffentlichungen in eigenen Katalogen bestellen.

Pub «Publicity» dazu gekauft. 1992 hatte Felix Milt, damals noch im Thuner Hotel Seepark beschäftigt, das Hilterfingner Hotel Bellevue gekauft und in-nert Kürze in altem Glanz wiedererstehen lassen. Nun setzt Milt zu seinem zweiten Strich an und pachtet das Pub «Publicity» in unmittelbarer Nähe seine Hotels. Die beiden Gastwirtschaftsbetriebe ergänzten sich ideal, meinte Milt, und er gewinne dringend nötige Parkplätze für sein 75-Betten-Haus am Thunersee. PG

Park Hyatt Hotel auf der Zürcher Escherwiese. Am 1. Juli begannen für die beiden Zürcher Architekten Marcel Meili und Markus Peter die Planungsar-beiten für das neue 250-Zimmer Park Hyatt Hotel auf der Zürcher Escherwiese. Denn ihr Projekt erhielt nun den Zu-schlag: Entstehen soll ein «transparenter Baukörper mit lichtdurchlässiger Aus-senfassade», zwei Innenhöfen und der Hotelhalle als «Wohnzimmer» des Hau-ses. Zur Strasse hin gerichtet sind dafür Restaurants und Geschäfte. Der Gestaltungsplan wird vom Zürcher Gemeinde rat abgesegnet werden müssen, dann fol-gen Baubewilligung, Kostenschätzung und Finanzierungsmodell. 1998 soll das 5-Stern-Hotel eröffnet werden. EM

REKLAME



Dominik Wyss, Hotel Aarauerhof, Aarau, profitiert von

FIDELIO

Hotelspezialisten

LI CHECK-IN DATA AG Telefon 01 808 71 65

Business-Centers

Vom Business-Center zum Büro im Zimmer

Das Swissôtel Drake in New York will für viel Geld ein Business-Center einrichten. Hand aufs Herz: Ist das nicht ein Ding der Vergangenheit? Ist es nicht so, dass Geschäftsreisende ihr Büro in Form von Laptop-Computern und Modems mittragen und dass Geschäftsreisehotels ihre Zimmer wie kleinere Büros einrichten?

CLAUDE CHATELAIN

In den 80er Jahren waren Business-Centers gross in Mode. Kaum ein Geschäfts-reisehotel, das nicht eineh Raum mit Schreibmaschinen, PCs, Kopier- und Faxgeräten ausrüstete. Niemand zweifelte an der Nachfrage nach solchen Faszi-litäten, obschon die Benutzerfreundlichkeit den Erfordernissen eines effizient arbeitenden Geschäftsmannes über wei-te Strecken nicht zu genügen vermochte. Kam man nach langen Verhandlungen spätabends ins Hotel zurück, um noch schnell an den Hauptsitz zu rapportieren, so fand man sich vor geschlossenen Türen, da die Business-Centers meist nur während der Bürozeiten in Betrieb sind. Oder man versuchte sich an einem PC und fand niemanden, der einem die Applikationen erklären konnte. Oder aber der Top-Manager verspürte Hemmungen, die streng vertraulichen Dokumente gen, die streng vertraulichen Dokumente von jemand anderem faxen zu lassen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass Ge-schäftsleute vorzugsweise mit ihren ei-genen Geräten arbeiten. Und wer ein Macintosh-Powerbook mit sich führt, ist mit einem IBM-Center ohnehin schlecht

Business-Center im Hotelzimmer

Manche Experten sind daher der Meinung, das Business-Center der 90er Jahre befinde sich im Hotelzimmer. Bereits seit einiger Zeit haben Hotelketten der Top-Marken bestimmte Zimmer mit zweitem Telefonanschluss, Faxgerät und ähnlichem ausgerüstet, interessanterweise haben nun auch Mittelklasse-Hotels damit angefangen, ihre Gäste auf Wunsch in kleinen Büros unterzubringen. Ramada beispielsweise will bis En-de Sommer in 150 Hotels einige Zimmer mit IBM-kompatiblen PCs, Modems, Druckern, Software-Programmen, grossen Schreibtischen und Kaffeemaschisen Schreibtischen und Kaffeemaschi-nen ausrüsten. Holiday Inn, Sheraton, Hilton und Marriott führen gegenwärtig ähnliche Versuche durch. Sie alle lassen sich die Faszilitäten von der Aegis Sy-stems in Boston einrichten, die sich dar-auf spezialisiert hat, standardisierte, auf Geschäftsreisende zugeschnittene Hotelzimmer zu entwickeln. Firmengründer Bob Parsloe wirkte früher als Berater ei-ner Hightech-Firma: Tagsüber weilte er im Pentagon, während der Nacht überwachte er vor dem Faxgerät im Hotel-Backoffice die ein- und ausgehenden vertraulichen Mitteilungen. Oder aber er wartete vor dem Büro des General Ma-nagers, um Zugang zu dessen Drucker zu finden, wie «USA Today» zu erzählen weiss. Solch frustrierenden Erfahrungen wegen gründete er Aegis Systems.

«Bürozimmer» gegen Aufpreis

Ramada will für solche Bürozimmer einen Aufpreis von 15 bis 20 Dollar ver-langen, wogegen Aegis Systems eine monatliche Leasinggebühr von 200 bis 225 Dollar in Rechnung stellt. Nun braucht natürlich nicht jeder Business-Traveller ein Büro mit allem Chichi. Oft Mayer ein buto mit anem Chicin. Off tight er den Laptop-Computer und das Modem im Gepäck mit und benötigt daher nur noch einen Drucker oder einen Kopierapparat. Aber auch das ist heute kein Problem.

Ein Geschäftsmann im Westin Mont-Royal in Montreal liess über PC und Mo-dem die Faxnummer von Hoteldirektor Kuno Fasel anwählen und dort 100 Seiten herausspucken. Das ist der Preis, den ein Luxushotel ohne Business-Center zu bezahlen hat, denn der Freiburger Fasel ist überzeugt, dass er kein Business-Center braucht

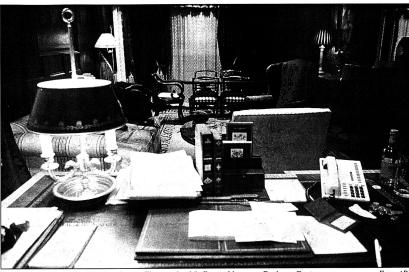
Sowohl als auch

Die meisten Hotelketten verfolgen eine zweispurige Strategie des Sowohl-als-auch. Wie Radissons *Tom Palsky* erklärt, führt man in den ausgesprochenen Geschäftsreisehotels, wie etwa in Washington DC, weiterhin Business-Centers,

obschon auch in solchen Hotels sogenannte «Business-Class-Rooms» eingerichtet werden. Auch bei Hyatt will man auf ein Business-Center nicht verzichten und gleichzeitig bestimmte Hotelzimmer mit Bürogeräten ausrüsten und zusätzlich auf der Etage einen Kopierer hin-

Benutzung gratis?

Benutzung gratis?
In den meisten Fällen bezahlt der Gast
für die Übernachtung in einem solchen
Büro-Zimmer einen Aufpreis pro Übernachtung. Die Nutzung hingegen ist gratis. Denn auch Business-Travellers wollen sich nicht melken lassen. Thomas
Niesen, Luftfrachtchef bei der schweizerischen Speditionsfirma Schneider und
Cie. AG, legt auf das Vorhandensein eines Business-Centers grossen Wert. Im
Airporthotel Crown Sterling Suite in San
Francisco wurden ihm von einem Kun-Francisco wurden ihm von einem Kun-den 90 Seiten gefaxt, worauf ihm das Ho-tel 45 Dollar in Rechnung stellte. Ob Thomas Niesner noch jemals im Crown Sterling Suite absteigen wird?



Businessleute ziehen das Büro im eigenen Zimmer den häufig geschlossenen Business-Centers vor.

Peninsula New York

Auf und ab im «Big Apple»

Kaum zu glauben: Noch ist es als «Gotham» - oder als «Hatt's Bauruine» in bester Erinnerung und schon erfreut sich das Peninsula an der Fifth Avenue des zweithöchsten durchschnittlichen Zimmerpreises Manhattans. Auf dem Direktorenstuhl dieses geschichtsträchtigen Hauses sitzt der Berner Niklaus Leu-

CLAUDE CHATELAIN

1993 betrug im Peninsula in New York der durchschnittliche Zimmerpreis 294 Dollar; im laufenden Jahr soll nun die 300-Dollar-Sprosse erklommen wer-den. Nur gerade Sheratons St. Régis gleich gegenüber kennt noch höhere Preise, doch all die Boutique-Hotels ent-lang des Central-Parks wie das Pierre, das Plaza-Athénée oder auch das Plaza

liegen deutlich darunter.

Zugegeben: Mit dem Kaufpreis von
127 Millionen Dollar für die 242 Zimmer
– oder 524 000 Dollar pro Zimmer – müsste der Durchschnittspreis nach einer allgemein gültigen Faustregel über 500 Dollar liegen, wollte der Betrieb ren-Journal niegen, wohre der berhebtenberstabel sein. Doch das ehrwürdige Haus an der Fifth Avenue wurde von der hong-kong-chinesischen Peninsula-Gruppe zu einer Zeit gekauft, in welcher die Investoren nie geglaubt hätten, dass wenig später der Immobilienmarkt zusammenstürzen wird. stürzen würde.

Einst erste Adresse

Das Gotham-Hotel wurde 1905 eröffnet und galt lange Jahre zusammen mit dem St. Régis als erste Adresse in New York. Noch während der Bauzeit erntete das Hotel-Gebäude Lob für die einzigartige Architektur, die sich an den Nachbarge-bäuden orientierte.

Nach mehreren glorreichen Jahrzehnten ging es gegen Ende der siebziger Jahre bachab. Dann schlug die Stunde des Schweizer Hotelphilosophen *René Hatt*, erfolgreicher Betreiber der Nova-Parks in Zürich und Paris. Er wollte seine geprüften Ideen an den Hudson bringen, scheiterte aber.

Sieben magere Jahre

Darauf folgte die traurigsten Episoden der Geschichte dieses Hauses: Ganze sieben Jahre lag es brach. Erst im Frühling 1988 wurde das 23 Stockwerke hohe Haus an der Fifth Avenue als «Maxims de Paris» wiedereröffnet, nachdem die Pratt Hotel Corporation aus Dallas die Liegenschaft aufgekauft und das In-nere aufgemöbelt hatte. Nur ein halbes Jahr später trat dann die Peninsula-Grup-pe auf den Plan, passte das Haus optisch dem Peninsula-Standard an und brachte das ehedem so erfolgreiche Haus zu

Berner ans Ruder

Und wie so oft in den Peninsula-Hotels, sitzt seit März 1992 auch in New York ein Schweizer am Ruder: Der im bernischen Ursenbach geborene *Niklaus Leuenberger*. Bald wird er bei Peninsula sein 15. Jubliläum feiern. Nur gerade im kürzlich übernommenen «Palace» in Peking und im drei Jahre alten «Beverly Hills» hat er (noch) nie gearbeitet, sonst ist er in allen Peninsula-Hotels Hongkongs, Chinas und der Philippinen tätig gewesen. 1981 wirkte er in Peking bei der Eröffnung des Jianguo Hotels als Resident-Manager – dem ersten «west-lichen» Hotel der Volksrepublik China

Alvaneu Golf- und Kurzentrum

Zwei 4-Stern-Hotels geplant

Der Davoser Unternehmer Hans Christoffel (Besitzer der Montelago-Gruppe) ist der von ihm seit Jahren angestrebten Realisierung eines Golfplatzes mit Golfhotel, Bäderlandschaft und Kurhotel in Alvaneu in Mittelbünden einen grossen Schritt nähergekommen.

Mit der Genehmigung eines generellen Gestaltungsplans sowie des Zonenplans mit der Golfplatzzone durch die Stimmberechtigten von Alvaneu wurden die letzten Hindernisse für eine Realisierung dieses Grossprojektes aus dem Weg geräumt. Falls auch die Kantonsbehörden dieser Ortsplanungsrevision ihren Segen erteilen – und daran ist eigentlich nicht zu zweifeln -, könnte noch in diesem Jahr mit den Bauarbeiten begonnen werden. Damit kommt das von *Hans Christoffel* seit dem Jahr 1987 mit Beharrlichkeit verfolgte Projekt eines Golfplatzes in Alverlogte Floger eines Gonfhates in Ar-vaneu, das von Anfang an vom Bau eines Golfhotels abhängig gemacht wurde, endlich in die Realisierungsphase.

Zwei 4-Stern-Hotels

Neben einem Öko-Golfplatz mit 17 Holes sind in Alvaneu-Bad zwei 4-Stern-Hotels mit insgesamt 320 Betten und 400 Restaurantplätzen geplant. Der ganze Komplex umfasst ein Kurhotel, eine Bäderlandschaft sowie ein Golfhotel mit angegliederter Hotelresidenz. Zusam-men mit dem Golfplatz und einem Golf-Clubhaus werden Investitionen von rund 100 Millionen Franken ausgelöst und da-mit ein entscheidender Beitrag zur Wirtschaftsförderung im Albulatal geleistet. Für den Betrieb dieser Anlagen werden weit über hundert Angestellte benötigt.

Damit kommt neues Leben in eine Region, die bisher im touristischen Abseits

quellen hatte von der Jahrhundertwende bis weit in die dreissiger Jahre hinein sei-ne Blütezeit. Mit der im Jahre 1962 er-folgten Schliessung des Bäderhauses verfiel das Kurbad in einen Dornröschenschlaf, aus dem es nun vom lei-denschaftlichen Golfer Hans Christoffel wachgeküsst wird.

REKLAME



Zum halben Preis!

Der billigste Trutenschinken in Sulz!

Neu und Exklusiv bei DENNER!



200'000 Portionen **Trutenschinken in Sulz Truta**



Der billigste Haselnussriegel der Schweiz!

<u> 200'000 Packungen</u>

Spitz HaseInussriegel

mit Milchschokolade überzogen

45 g

Probierpreis! statt -.65



Das billigste Panaché-Bier der Schweiz!



200'000 SIXPACK

Radler Panaché

Mischgetränk aus 50% Bier und 50 % Zitronenlimonade

6 x 33 cl

Probierpreis!

Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten

Wir sind immer billig!

Jobs in Saudi-Arabien

«Sprungbrettjob» am Roten Meer

Die Behörden sind mit den Visas bereits knauserig, doch haben junge Berufsleute durchaus die Chance, einen dieser beliebten Sprungbrettjobs zu erhalten. «Allerdings braucht es viel Geduld», schreibt der Schweizer Daniel Müller, General Manager des Hotels Red Sea Palace.

DANIEL MÜLLER*

Wer Kingdom of Saudi Arabia hört, denkt an Erdöl, Scheichs, Kamele, Moscheen und Wüste. Wo Scheichs mit Erdől handeln, wollen sich auch andere Geschäftsleute ihren Teil abschneiden und so gibt es hier in Saudi- Arabien ein Geschäftsverkehr mit dem Rest nen regen Geschaftsverkehr mit dem Rest der Welt. Dafür braucht es Hotels und die gibt es nicht zu knapp. Am Beispiel Jed-dah, der kosmopolitischen Stadt am Ro-ten Meer, zeigt sich, was für ein Potenti-al in diesem Wirtschaftszweig steckt.

Alle grossen Ketten sind hier anzutref-fen, Sheraton, Intercontinental, Hyatt, Mariott, Holiday Inn, Sofitel und auch ein Mövenpick. Hier steht auch das ein-zige Leading Hotel of the World Saudi Arabiens, das Red Sea Palace.

Der Weg ins gelobte Land

Wie nun kommt man ins gelobte Land, das auch heute noch als Sprungbrett in den Fernen Osten gilt? Man nehme er-stens viel Geduld (die man später auch noch brauchen wird) und dann den Pa-pierkram in Angriff. Prinzipiell braucht es mal ein Arbeitsvisum, das in Saudi-Arabien ausgestellt wird. Heute werden

*General Manager, Red Sea Palace Hotel, Jed-dah, Saudi Arabien

Zahlen und Fakten

Umsatzverteilung Logement: F&B: Communication: Diverses:

33 Prozent 10 Prozent 2 Prozent 245, aus 15 Ländern Dominik Betschart, Gustar Zürich



Von rechts nach links, das Schweizer-Team im «Red Sea Palace» in Jeddah: von reents nach inns, das Schweizer-team im Greu der Falece in Gebaut Thomas Guttersohn, Chef de Partie, Christian Kurmann, F&B-Manager, Heinz Kohler, eidg. dipl. Küchenchef, Daniel Müller, General Manager, Christian Wildhaber, stellvertretender Küchenchef, Laurent Myter, Assistent Rooms Division Manager.

nerell nur noch höhere Kadermitgliegelandet, muss man sich bewusst sein der ins Land gelassen, da die Spitzenpo-sitionen mehr und mehr von Saudis übernommen werden. Eine Ausnahme bilden hier gut ausgebildete Köche, die man unter den Saudis vergebens sucht.
Die Saudische Regierung hat ein sogenanntes Saudisation Programm ins Leben
gerufen und das heisst nichts anderes, als

dass hier die Woche sechs Tage hat und es nicht immer so läuft, wie man sich das vielleicht vorstellt. Es herrschen andere

Welt. So gibt es zum Beispiel keinen Tropfen Alkohol und auch keine Kinos, kein Theater und auch sonst nicht viel, was das Nachtleben anbelangt. Frauen im Hotel sind tabu und so besteht hier die ganze Crew aus Männern. Frauen sind hier (falls man mal eine sieht) in einen schwarzen Umhang gehüllt und oft sieht man nicht einmal das Gesicht. Ein Um-stand, der vor allem Neuankömmlingen das Fernweh bald mal unerträglich werden lässt.

Gesetze, die wohl einmalig sind auf der

Eine harte Schule

Um so interessanter ist aber die Arbeit. Man hat es hier vorwiegend mit Ge-schäftsleuten zu tun und zwar verschie-denster Herkunft und für manch jungen Schweizer ist es ein unvergessliches Er-lebnis, hier einige Sporen seiner Karrie-re abverdient zu haben. Jeder, der schon mal hier gearbeitet hat und heute im Fernen Osten oder sonstwo eine Spitzenposition innehat, wird es zu schätzen wis-sen, wenn einer die harte Schule Saudi-Arabiens durchgestanden hat und ent-sprechenden Wert haben solche jungen

The Red Sea Palace Hotel

Führungscrew aus der Schweiz

Das «Red Sea Palace» das einzige Leading Hotel of the World in Saudi-Arabien und Mitglied der Swiss International Hotels. ist fest in Schweizer Hand.

Das Red Sea Palace Hotel hat 270 Zimmer, wovon 19 Suiten. Als einziges Leading Hotel of the World in Saudi-Arabien ist es Mitglied der Swiss Inter-national Hotels sowie auch Partner of Steigenberger. Gustar Hoteliers et Re-staurateurs in Zürich zeichnet verant-wortlich für den Managementvertrag und ist massgeblich am Erfolg des

Stadthotels beteiligt.

Dominik Betschart, Präsident der Gustar, hat es über die Jahre verstanden, jungen Talenten den Weg in den

Mittleren Osten zu ebnen und kann so auf eine motivierte Crew zählen

Wie alle Erstklasshäuser erholte sich das Palace schnell von den Wirren des Golfkrieges und beweist mit geradliniger Führungsstruktur, dass auch ein un-abhängig geführtes Hotel Chancen auf dem hart umkämpften Markt hat. Als individuell geführtes Haus will es Ho

me away from Home sein und dies wird von der Gästeschar geschätzt. Die Führungscrew wird vom General Manager jeweils selber in der Schweiz rekrutiert. Müller, der seit drei Jahren in Jeddah tätig ist, ist überzeugt, dass m zeugan tang 1st, 1st überzeugt, dass individuell geführte Hotels durchaus gute Überlebenschancen im «Ketten-dschungel» haben und beweist dies mit einer Belegung, die sechs Prozent höher liegt als im Vorjahr.

Präsident:

Lebensmittelbestrahlung

Erstmals bestrahlte Produkte aufgespürt

Die Konservierung von Lebensmitteln durch Bestrahlung ist praktisch, aber auch umstritten. Je bedeutender die Technologie in Zukunft ist, desto wichtiger werden praktikable Nachweis-

PIETER POLDERVAART

Nur gerade drei Proben sind es, zweimal Froschschenkel und ein Ingwergewürz, die im letzten Jahr im Zürcher Kantonslabor bei Kontrollen als «bestrahlt» durchfielen und aus dem Verkehr gezo-gen wurden. Dies geht aus dem kürzlich publizierten Jahresbericht der Behörde hervor. Zum ersten Mal ist es damit ei-nem Schweizer Labor gelungen, die hier-zulande bewilligungspflichtige Konser-

vierungsmethode nachzuweisen, «Weil Exportgiter meistens nicht nur für ein einziges Land behandelt werden, erstaunt unser Erfolg nicht allzusehr», relativiert der stellvertretende Zürcher Kantonschemiker Rolf Etter. Dass der Nachweis in Zürich gelang, ist

dass nach und nach alle Ausländer durch Einheimische ersetzt werden müssen, ein Trend, den man weltweit beobachten

kann, der aber hier in Arabien sicher et-

was langsamer vonstatten gehen wird. Die Behörden sind mit den Visas bereits sehr knauserig, doch haben junge Berufs-

leute durchaus die Chance, einen dieser beliebten «Sprungbrettjobs» zu erhalten. Im Red Sea Palace arbeiten zurzeit Schweizer in den Bereichen Finanz,

Room, Sales, F&B und in der Admini-stration. Nebst dem Visum braucht es noch ein beglaubigtes Einladungsschrei-

ben vom Saudischen Arbeitgeber, die üblichen medizinischen Test sowie be-glaubigte Zeugnisübersetzungen und ei-

nen Arbeitsvertrag. Im Falle Red Sea Palace wird das ganze

Verfahren in det Schweiz durch die Zentralstelle Gustar an der Seestrasse 441 in

Zürich koordiniert, was das Ganze etwas

vereinfacht. Einmal in Saudi-Arabien

kein Zufall. Seit acht Jahren wird dort an Methoden gefeilt, bestrahlte Lebensmit-tel von unbehandelten zu unterscheiden. Vor etwa fünf Jahren konnten der Aufwand und damit die Kosten merklich ge-senkt werden. Zahlreiche andere Kanto-ne profitieren deshalb von den Einrichtungen in Zürich und lassen ihre Proben dort kontrollieren. So etwa auch der Kan-ton Bern, wie Kantonschemiker *Urs Müller* ausführt: «Solange die Gesetzgebung unklar ist, verzichten wir auf eige-ne Analysen.» Müller verweist auf die Revision der Lebensmittelverordnung. In Artikel 14 wird die (bewilligungspflichtige) Zulassung der Technologie festgeschrieben, Artikel 23 sieht eine Deklaration («mit ionisierenden Strahlen behandelt» oder «bestrahlt») vor.

Unsinn oder Alternative?

«Für den Normalverbraucher ist die Bestrahlung überhaupt nicht nötig», so der Zürcher Etter, einwandfreie Lebensmit-tel seien auch anders zu erhalten. Nur in Fällen wie einer speziellen Krankenkost könne die Bestrahlung sinnvoll sein. Sein Kollege Müller hingegen betont, die Le-Notice vitale in ingegen deut, die Le-bensmittelbestrahlung müsse gegen an-dere Technologien abgewogen werden: «Statt gewisse Gewürze mit chemischen Mitteln zu begasen, könnte eine Bestrah-lung sinnvoller sein». Ein anderes Beispiel sind Kartoffeln, die heute grössten-teils chemisch bepudert werden, um sie vor dem Auskeimen zu bewahren und lagerfähig zu halten. Auch hier sind Strahen statt Chemie möglich.

Derzeit werden vor allem hochpreisige Konsumgüter wie Froschschenkel, Dörrfrüchte, Gewürze, Pouletfleisch oder Meeresfrüchte bestrahlt, um die Ware vor Salmonellen und anderen Keimen zu befreien. Umstritten sind die gesundheit-lichen Konsequenzen. Während offiziel-le Stellen Entwarnung geben, mahnt Si-monetta Sommaruga, Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz, zu Zurückhaltung: «Verschiedene Forscher zweifeln an der Unbedenklichkeit. Solange die Risiken beim Verzehr über längere Zeit und der Verlust an Vitaminen und Nährstoffen noch nicht abgeklärt ist, sollte die Bestrahlung im grossen Stil nicht erlaubt werden.»

Bereits in 36 Ländern ist die Bestrahlung von Lebensmitteln ganz oder teilweise zugelassen. Dabei dient die Behandlung

Scharfer Salmonellenschutz

140 000 Infektionen mit Salmonellose wurden 1993 in Deutschland regi-striert, das Vierfache als noch vor acht striert, das vierrache als noch vor acht Jahren. Als Konsequenz wurden letzte Woche schärfere Vorschriften für den Verkauf und die Verarbeitung von Eiern erlassen. Laut einem Bericht der «Süddeutschen Zeitung» dürfen Hühnereier nur noch maximal drei Wochen nach dem Legen verkauft werden.

Für Restaurants und Grossküchen kommen mit der neuen Verordnung besonders strenge Auflagen: Speisen mit rohen Eiern müssen sofort serviert werden oder dann, wenn diese bis zu zwei Stunden nach der Herstellung auf zwer stuntermacher hetsetung auf sieben Grad abgekühlt beziehungs-weise tiefgefroren wurden. Warme Ei-erspeisen wie Zabaglione müssen spä-testens nach zwei Stunden zum Ver-zehr auf den Tisch kommen. Eine dra-stische Massnahme soll helfen, Mas-senverniffungen, zu gefonstruieren. senvergiftungen zu rekonstruieren: Werden mehr als 30 Portionen von einer Speise zubereitet, müssen vier Ta-ge lang Proben für die Lebensmittel-kontrolle aufbewahrt werden. PLD

mit ionisierenden Strahlen nicht nur der Keimfötung, sondern sie wirkt sich auch auf den Geschmack aus: Frischgebrann-ter Cognac etwa kann mittels Strahlen in einer «Schnellreife» gealtert werden. Umgekehrt verhindert die Betrahlung exotischer Früchte wie Mangos und Pa-payas deren Reifung, was die Transport-kosten senkt.

MIXED PICKLES

Hamburger auf neuer Schienen-Strecke

Seit Ende Mai verkehrt das rollende Re-Seit Ende Mai verkehrt das rollende Restaurant von McDonald's neu auf der Strecke Genf-Biel-Zürich-Romanshorn (Genf ab 10.54 Uhr, Romanshorn ab 16.39 Uhr). Gleichzeitig wurde die Strecke Genf-Brig eingestellt. Der zweite Familienspeisewagen fährt wie bisher von Basel über Biel nach Genf. In Romanshorn steht der rachelbe Waggen manshorn steht der rot-gelbe Waggon während des Zwischenhaltes jeweils ei-ne Stunde auf Gleis 2 und bedient kleine und grosse Bahnhofbesucher.

Bäuerinnen anstelle von exotischen Wochen

«Wenn jedes Restaurant Thai- oder Mexikowochen durchführt, kommen nicht mehr Gäste. Wenn wir uns aber etwas anderes ausdenken, und das in einer Flaute. kommt der Umsatz. Eine Aktion muss ins Haus, zu der Ambiance und zu den Gästen passen.» Die Idee, 16 Bäuerinnen für drei Wochen in die Küche des Hotel Glockenhof in Zürich einzuladen, stammte von Vizedirektor *Martin Knü-*sel. Sein Ziel: Zürcher Kost und Zürcher Bauernspezialitäten aus regionalen Pro-

Die Menus wurden von der Bäuerin Irma Mosimann, Betriebsassistent Max Meier und Küchenchef Franco Bettosini zu-sammengestellt. Auf der Karte standen Geschnetzeltes Rindfleisch an Löchli-Wy-Sauce, Söiliämtler Wirzroulade und Fredwiler Lammhackbraten. Der Kom-mentar aus der Hotelküche: Die Bauernkost sei modern, ehrlich und vollwertig. So wurden von den Bäuerinnen täglich zwischen 70 und 250 Menus und zirka 50 Desserts zubereitet. Die einzige Speise, Desserts zubereitet. Die einzige speise, die auf keine grosse Gegenliebe stiess, war der Milchreis...
Die erwartete Umsatzsteigerung von 10 Prozent wurde um das Doppelte überscheiten RS

Vier Restaurants für «Drei Könige»

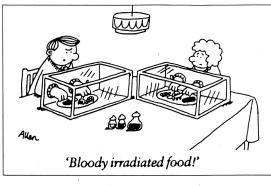
Nach einer siebenmonatigen Umbaupha-se wurde der über 400 Jahre alte Land-gasthof Drei Könige in Entlebuch neu eröffnet. Aus dem düsteren, schwerfällig wirkenden Haus ist ein heller, moderner Gasthof mit eigenwilliger Ambiance ge-worden, der vier Restaurants mit unter-schiedlichen Konzepten unter einem Dach vereint. Der «Schibikeller» gilt als Treffpunkt für einheimische Gäste und bietet Trattoria-Gerichte, im «Biedermei-er» werden Feinschmecker verwöhnt, die «Entlebucherstube» schätzen vor allem bodenständige Gäste und der «Ritter-saal» mit 80 Plätzen eignet sich vor allem für Bankette und spezielle Anlässe.

Die Gastronomen Romy und Manfred Schwalbach erhielten vom Besitzer des Hauses, Hans Kaufmann, die Chance, als Hauses, Hans Kaujmann, die Chance, als selbständige Unternehmer, also auf eigene Rechnung, zu wirtschaften. Manfred Schwalbach, gelernter Koch, schwingt gleichzeitig den Kochlöffel und sorgt dafür, dass seine Gäste in den Genuss von vorwiegend schweizerischen, saisongerechten und marktfrischen Gericht von kommen. Das Angebot reicht von ten kommen. Das Angebot reicht von selbstgemachter Pasta bis zu Vegetari-schem und Vollwertgerichten. Am höch-sten jedoch schlägt das Herz des ehemaligen Chef de Partie, unter der Ägide von Ernesto Schlegel im Berner «Du Théât-re», beim Anblick von Fischen und Meerestieren. Dementsprechend haben sol-che Gerichte einen Ehrenplatz auf der Speisekarte erhalten. Die Getränkekarte bietet über 100 Provenienzen, darunter

sogar Bio-Weine aus Italien. Der Gasthof bietet zudem 13 Hotelzimmer im 1956 neugebauten Teil des Hauses, die alle neu ausgestattet worden sind RS

REKLAME

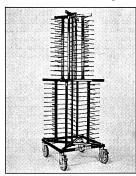




FIRMEN BERICHTEN

Neue Generation von Jackstack Tellergestellen

Das Aufstapel-System von Jackstack mit dem Sie Teller anrichten, abstellen und servieren können, ist jetzt ganz erneuert und verbessert worden. Von Tausenden von Küchenmeistern aus der ganzen Welt, welche die Jackstack Tellergestelle



benutzen, sind Vorschläge gekommen. Der neue Jackstack II wurde nach diesen Verbesserungsvorschlägen verändert. Jetzt ist es möglich, Teller von verschie-denen Grössen auf einem Jackstack Display zu kombinieren. Verschiedene Einschubhöhen auf einem Modell ermögli-chen das Aufstapeln von z.B. zwei ver-schiedenen Speisen. Durch den in Mo-dulen montierte Aufbau ist der neue Jackstack flexibel und multieinstellbar Mit dem Einkauf von nur einem Jack-Mit dem Einkaur von nur einem Jack-stack können Sie jetzt alles tun, wo Sie früher zwei oder drei Jackstack Tellerge-stelle einkaufen mussten. Weitere Informationen: Hapag AG, Im Hag 9, 5033 Buchs bei Aarau, Tele-

fon 064 24 26 41/43, Fax 064 24 29 82.

News from the Rocks -Fontessa Elm

Fontessa Elm, das Mineralwasser, welches im Restaurant, in der Bar und im Tea-Room eine führende Rolle spielt, achtet ebenso auf die hochstehende



Qualität wie auch auf sein Erscheinungs-bild. Durch den künftigen Auftritt als ein gehobeneres Mineralwasser passte die Etikette mit der bekannten Bergstanzung nicht mehr optimal zu diesem Schweizer

nicht mehr optimal zu diesem schweizer Markenartikel. Eine neue, elegantere Etikette kleidet deshalb nun das leicht mineralisierte Wasser. Die neue Etikette enthält typische Elemente, die in direktem Zusammenhang mit Fontessa Elm stehen. Eine silberne Bergsilhouette weist fein auf die herrighen Bergsilhouette weist fein auf die Bergsilhouette weist fein auf die herfliche Bergheimat dieses Mineralwassers
hin. Die felsige Struktur vermittelt die
steinere Welt, welche das Glarner Bergwasser in voller Frische und Reinheit
hergibt. «From the Rocks» heisst ja auch
der durchgehend verwendete Slogan der
Marke. Er steht für die lange Durchjeutreit des Mineralwassers Footbese laufzeit des Mineralwassers Fontessa Elm durch die Gesteinsschichten der

Weitere Informationen: Unifontes AG, Susanne Gasser, 4310 Rheinfelden, Te-lefon 061 835 06 11, Fax 061 831 18 11.

Pierrot bringt servierbereite Glacecoupen

Mit den neuen Fertigglacecoupen zielt Pierrot nicht nur auf Saisonbetriebe und Personalrestaurants – Fertigglace-Cou-pen eignen sich für jeden Betrieb, wo es



hinter den Kulissen hektisch zugeht. Und wo ist dies schon nicht der Fall? Deshalb eignen sich die optisch ansprechenden eignen sich die optisch ansprechenden Fertigglace-Coupen für jeden Betrieb, der ein hochstehendes Dessertangebot offerieren, aber nicht auf eine rationelle Küche verzichten will. Die neuen Fertigglace-Coupen sind in vier Sorten erhältlich: Coupe Nougat, Coupe Peche Melba, Coupe Caramel und Coupe Ice Café – die beliebtesten Glacecoupen also können jetzt mit minimalstem Zeitaufwand serviert werden. serviert werden.

Für weitere Auskünfte: Pierrot-Friola AG, 3072 Ostermundigen, Telefon 031 930 31 11.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich.

Redaktion/Rédaction

Chefredaktor: Andreas Netzle (AN); Stv. Chefredaktor / Rédacteur en chef adjoint:

Chefredaktor: Andreas Netzle (AN); Stv. Chefredaktor / Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH). Redaktion: hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VY); &b: Silvia Pfenniger (SPF), Riccarda Schön (RSCH); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ). Redaktionsbiroz Jürleh: Michael Hutschneker (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91. Redaction françaiser Miroslaw Halaba (MH), Jean-Paul Fähndrich (JPF), Philippe Maspoli (PM).

Sekretariat: Rita Teutsch, Regina Frech, Lisa Pesenti (Dok.).

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot, Beat Schultheiss.

Schutthess.

Korrespondenten/Correspondants: Iso Ambihl (IA), Basel: Claude Baumann (CB), Zürich; Rolf Bühler (RB), Zürich; Claudie A. Engletoch (CE), Bern; Bruno-Thomas Ellschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Feter Mathias Grunder (PG), Interlaken; Klaus Höhle (KH), Genf; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueil Stalub (US), Zürich; José Seydoux (IS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève.

Ausland/Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP), Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Ubenauf (GU), Lissabon: Susame Rindlisbacher (SRI); London: Stephan Wehrle (SW); München: Maria Pütz-Willens (MAP); New York: Claude Chatelain (CC); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Singapur: Paul Imhof (IMH); Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Tökyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV • SSH • SSA: Stefan Senn (SSE), Stefan

Offizieles Organ für: Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-kepretin (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitalitys Chapter, Food and Beverage Management Association (FBMA). Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badsturorte (VSB); Verband Schweizer Badsturotte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmenseisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asta).

Verlag/Edition

Verlagsleitung/Marketing: Peter Schibler.

Geschäftsanzeigen: Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.

44 26 40. Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., Charles Kaufmann, 5, av. Krieg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 40, téléfax (022) 786 16 21.



Hero Schweiz AG Telefon 064 - 59 21 21 Traitafina Telefax 064 - 59 21 31 5600 Lenzburg 1

Fleischkäse «HIT» Stück zu ca. 2.5 kg. VAC

Büro Grenchen, Tel. 065 53 05 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 11.-23.7.1994

Saftige Steaks oder Braten – ein Muss für Grill-Parties! Rindshohrücken Kurzschnitt, Top TK HIT ca. 2 kn Rinds-Nierstück, Import frisch Stück à 4 kg, VAC Fr. 39.90/kg 1 Karton Fr. 38.90/kg 3 Karton Fr. 37.90/kg

Oder lieber - URCHIG?

otaon za ou. z,o kg, tho	ub io kg	• ••	0.707 Ng
Holzfäller-Schinken Vorderschinken	HIT	Fr.	12.40/kg
ca. 2,5-4 kg, VAC	ab 10 kg	Fr.	11.90/kg
Schweinefleisch geschnetzelt II TK	HIT	Fr.	11.90/kg
1 kg, VAC			
Schweinehals ohne Bein, TK		Fr.	16.90/kg
ca. 1,5 kg, VAC			
Rumpsteak, S-B TK		Fr.	29.90/kg
ca. 2 kg, VAC			
Grill-Cervelas 150 g		Fr.	2.60/Pa
Beutel zu 2 Stück, VAC			
Pojarski-Steak 130 g, TK		Fr.	2.05/St
Karton zu 60 Stück	ab 8 Ka	Fr.	2.01/St
Raffiniert gewürztes Kalbshacksteak (aus rein	em Kalbfle	sch l	
Pouletschenkel ganz 210-230 g		Fr.	6.30/kg
Pouletschenkel ganz 250-270 g	ab 30 kg	Fr.	5.70/kg
Karton zu 10-15 kg	ab 60 kg	Fr.	5.40/kg
Petersfisch NZ, 75-125 g Lagen gefroren	AKTION	Fr.	9.90/kg
	ab 20 kg	Fr.	9.40/kg
Petersfisch NZ, 125-175 g Lagen gefrorer	AKTION	Fr.	9.90/kg
Karton zu 10 kg	ab 20 kg	Fr.	9.40/kg
Wildlachstranchen TK		Fr.	19.80/kg
170-200 g, Karton zu 5 kg			

Jederzeit bereit, fix-fertig für Ihre Salatteller und kalten Buffets

	-		
Poulet-Salat «Exotic» «La Toque» Kessel zu 2 kg	AKTION	Fr.	16.20/kg
Wurst-Salat «La Toque» Kessel zu 2 kg	AKTION	Fr.	13.05/kg
Wurst-Käse-Salat «La Toque» Kessel zu 2 kg	AKTION	Fr.	14.05/kg
JULI HIT			

Ge<u>müseterrine</u> Stück ca. 1300 g Fr. 18.80/kg HERO-Traiteur-Salate und zum Abschmecken eine feine Mövenpick-Sauce:

Sellerie-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg	Fr.	8.80/kg
Mexicaine-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg	Fr.	10.90/kg
Kartoffel-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg	Fr.	6.90/kg
Siedfleisch-Salat «Hero Traiteur» Schale à 1 kg	Fr.	16.90/kg
Weitere Salate: Rüebli, Randen, Kabis, Hörnli		

Mindestdestellmenge 4 kg!		
French Dressing Kassette à 3×2 Liter	Fr.	4.20/lt
Italian Dressing Kassette à 3×2 Liter	Fr.	4.85/lt
Joghurt Dressing Kassette à 3×2 Liter	Fr.	4.30/lt
Rose Island Dressing Kassette à 3×2 Liter	Fr.	4.20/lt
Weitere Saucen: Aieli Garden Toccana		

= |h<u>r Partner für Fleisch, Comestib.</u> un<u>d Traiteur-</u>Spezialitäten

BON Schicken Sie mir bitte gratis Strasse Die Lebensdauer ist beachtlich. Der Preis bemerkenswert. Code 104 268. Über Mengeraba informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist ab 10 kg Fr. 6.40/kg Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche 4614 **Hägendorf**/Olten Tel. 062/46 20 41 9532 **Rickenba** Tel. 073/23 64 77 neben Waro 8854 **Galgenen** Tel. 055/66 11 11

Alle Kerzen

Industrie Ost

1701 **Fribourg**/Nord Tel. 037/26 80 80 Granges-Paccot

8600 Dübendorf/ZH

für Ihr Restaurant/Hotel - passend zu Ihrem Service

- über 60 Standardgrössen
- en (Spezialfarben möglich)
- direkt ab Fabrik

Ausfahrt Lachen/SZ

6032 **Emmen**/Luzern Tel. 041/55 10 60 Hasliring

Verlangen Sie unsere Dokumentation

Telefon 055 53 23 81 Telefax-Nummer 055 53 88 14

GEBR. LIENERT AG, KERZEN- UND WA

LIENERT BKERZEN

Bar-Fachschule

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-I	Fr 08.00–18.00 Uhr)
Name:	
Vorname:	
Strasse:	
PL Z/Ort	

SUMO RINGEN!

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



Toilettenspiegel/Miroir de toilette

Vergrösserungsspiegel für Make-up und Rasur, Ø 24 cm, Rahmen verchromt, dank Kugelgelenk verstellbar, mit Wandhalterung und Montagema-terial/miroir grossisant pour maquillage et rasa-ge, Ø 24 cm, cadre chromé, orientable grâce à sa rotule, avec fixation au mur et fournitures de montage.

Preis per Stück/Prix par pièce

50 Stück/pcs 128.- 126.- 123.50

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

Abegglen-Pfister AG Luzern



Für Ihre nächste Verkaufsaktion, Präsentation oder Ihre nächste Party, oder, oder . . .

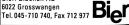


Master Tent, das Mehrzweckzelt

für alle Fälle! In ein paar Minuten aufgestellt und wieder versorgt.

Neu: Technisch verbesserte, stabilere
Ausführung. Modulbar. Kann beschriftet

werden. Profitieren Sie vom Einführungsrabatt. Verlangen Sie Unterlagen. Bieri Blachen AG



Bald mit deutscher Beteiligung?

Der deutsche Fast-Monopolist auf dem Fruchtsaftmarkt, Eckes-Granini, ist auf dem Sprung, sich am Schweizer Getränkehersteller Rivella zu beteiligen. Fest vereinbart wurde, dass dieser Riese ab 1995 den Testmarkt in Deutschland, im Bundesland Hessen, übernimmt und bundesweit ausbaut.

Betroffenheit und graue Gesichter bei denen, die Rivella für Deutschland in ei-nem ganz neuen Gout, einer neuen Flaschen- und Markenausstattung versehen und den «Schweizer Durstlöscher» (so die Originalwerbung) mit dem Slogan «Herrlich gesund – sündhaft erfri-schend» erfolgreich in den Testmarkt ge-puscht hatten. Doch die regionale «VHM Mineral- und Heilquellen GmbH» in Offenbach bei Frankfurt wurde nach erfolgreichen Start kurzerhand aus dem Ge-schäft geboxt. Ihr Plan war es gewesen, nach und nach andere regionale Brunnenbetriebe in ein flächendeckendes Rivella-Deutschland-Angebot einzubezie-hen. Dieses Geschäft wird nun der Gi-gant Eckes-Granini betreiben, der über Marken wie «hohes C», Granini, Dr. Kochs und La Bamba herrscht. Und der wird sich nach Meinung informierter In-sider natürlich dagegen absichern, eben-falls irgendwann hinausgedrängt zu wer-den. «Eckes-Granini hat sich bisher immer eine Beteiligung gesichert, um mit-reden zu können», wissen die Experten. Ob bei der Rivella AG oder der Rivella Holding AG, bleibt vorerst offen. Denn: «Vertragliche Einzelheiten bezüglich einer künftigen, langfristig angelegten Zu-sammenarbeit zwischen Eckes-Granini und Rivella International werden zur Zeit ausgearbeitet», geben sich die neuen Partner schweigsam. Für Eckes-Granini stellt die Marke Rivella «eine interessante Erweiterung in ein neues Getränke-

segment» dar.

Intern wird bei den bisherigen deutschen Partnern vermutet, dass Rivella-Chef Barth die Anstrengungen auf dem deutschen Markt unterschätzt hat und sich nun einen auch finanziell stärkeren sich nun einen auch finanziel starkeren Mitstreiter sucht – auch für den Preis einer Beteiligung. Völlig offen ist, wie die VMH und die mit der offensiven Markteinführung betrauten «Rivella-Angestellten in Deutschland von dem neuen Rivella-Partner behandelt oder gar ausgezahlt werden. «Wir fangen jetzt erst an das Thema anzudenken» sogt Eckes. an, das Thema anzudenken», sagt Eckes-Pressesprecher Sutor.

Rivella-Gruppe in Zahlen

dämpfter Konsumentenstimmung, besondere in der Gastronomie und schlechten Wetter 1993 seinen Marktanteil in der Schweiz um 0,7 auf 10,7 Prozent ausbauen. Grundsätzlich mussten sgetränke 1993 in der Schweiz einen Rückgang um 9,5 Prozent hinnehmen. Auch der Absatz von Fruchtsäften und Fruchtgetränken verzeichnete Rückgänge. Dem Trend entsprechend verzeichnete das elsässische Mineralwasser Vallée Noble eine gute Nachfrage in der Schweizer Gastronomie, wie die Kon-

Schweizer Gastronomie, wie die Konzernleitung vermeldete.
Der Gesamtumsatz von 93,8 Millionen Franken wurde um 3,4 Prozent 1993 unterschritten. Erfreulich entwickelten sich dagegen Cash flow und Gewinn. Der Cash flow stieg um 14,8 Prozent auf 14 Millionen Franken, der Gewinn liegt bei 3,6 Millionen. «Wir sind finanziell bei 3,6 Millionen. «Wir sind finanziell bernoesund, seffisterte Edis Schönle kerngesund», erläuterte Felix Schönle. Chef der Finanzen souverän. RSCH

Hotelfachschule SWV

Belvoirpark hat renoviert

Mit einem Umbau zeigt sich die Höhere Fachschule des Schweizerischen Wirteverbandes zukunftsorientiert. Am Tag der offenen Tür wehte denn auch ein frischer Wind: von Hochdruck sprachen nicht nur die Meteorologen.

Der jüngste Umbau der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich spiegelt die rasan-te Entwicklung einer Branche wider. Erst 1980 wurde diese Höhere Fachschule (HF) erweitert und auf neuesten Stand gebracht, so dass sie zu den modernsten gastgewerblichen Ausbildungszentren zählte. Es sei aber ein Bau mit festem Konzept, ohne Veränderungsmöglich-keiten gewesen, erläutert Direktor *Paul Nussbaumer*. Die Küche etwa musste man vollständig aushöhlen, da die gewünschten Apparaturen andere Stroman-schlüsse und Wasserleitungen bedingten. Zwei Millionen Franken beträgt die Investitionssumme, und vierzehn Wochen dauerte der Spuk mit den Bauleuten. «Learning on the job» ist eine Devise im-

Belvoirpark. Das bezieht sich nicht nur auf das schuleigene, aber öffentliche Restaurant. Am Beispiel des Umbaus heisst das auch die Umstellung auf zeitgemässe Materialen und Technik: So gibt genhass wacharen in technik. 36 gibt es in der Küche jetzt einen rutschfesten Industrieboden; es gibt nirgendwo verkappte Schmutzwinkel oder -rillen; Hygiene dominiert auch in den Kühlräu-men durch die unterteilten Warensekto-ren; überall fliesst Osmosewasser, und die Abwaschecke wurde so ausgebaut, dass die Karriere des Tellerwäschers endgültig ins vergangene Jahrhundert

Kaderpersönlichkeit gefragt

Die Renovation schliesslich gab den Anlass zu einem Tag der offenen Tür. Die Ehemaligen der Schule erlebten den Wandel an der selbstverständlich gewordenen EDV-, Audio- und Video-Technik und an Unterrichtsmodellen, die Kom-munikation und Team-Work einüben. Anders als früher liegt die Betonung auf Anders als truner legt die Betonung auf Kaderpersönlichkeiten mit Führungs-qualitäten. Schwerpunkte wie Ethik, Umgangsformen, Ökonomie oder Sozi-alrecht erweitern das alte Dreieck aus Service, Küche und Administration. Die Ausbildung an dieser Höheren Fach-schule des Schweizerischen Wirtever-bonder dusert mei Jekwend reblieret

bandes dauert zwei Jahre und schliesst – bei Erfolg – mit dem eidgenössisch aner-kannten Diplom als Restaurateur/Hote-lier HF ab. DB

«Felix der fliegende Koch»

«Synergien sind oberstes Gebot»

Ein nicht ausgelasteter Landgasthof und ein nebenbei aufgezogener Party-Service standen vor rund zehn Jahren am Anfang. Heute betreiben Felix und Brigit Brüderli sieben Lokale in und um Bern, einen florierenden Party- und Catering-Service sowie das Zuschauer-Restaurant des Circus Gasser Olympia.

> MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

«Wenn ich nicht morgens um fünf Uhr aufstehen kann, fühle ich mich nicht wohl.» Dieser Satz ist kennzeichnend für Felix Brüderli: Der 39 jährige Berner ist ein wahres Energiebündel, und seine Frau Brigit steht ihm kaum nach. Seit neun Jahren haben die beiden – ohne es zu vermissen – keine Ferien mehr ge-macht, dafür aber mit der Felix Brüderli Gastro-Betriebe AG heimlich ein kleines Imperium aufgebaut.

Angefangen hat alles im Landgasthof «Linde» in Stettlen bei Bern, dem ersten eigenen Betrieb, den der gelernte Koch und HFS-Lausanne-Absolvent Brüderli zusammen mit seiner ebenfalls aus dem Hotelfach stammenden Frau übernahm. Bald stach es dem Wirt in die Nase, dass sich die gutsituierten Bürger der Vorortsgemeinde kaum oder wenig im Restau-rant blicken liessen. Die «Linde» aber verfügte über eine grosse Küche und ei-nen riesigen Saal, den zu besetzen ein Problem darstellte. «So sagte ich mir: Wenn die Leute nicht zu uns kommen, gehen wir eben zu ihnen. Die Infrastruktur hatten wir ja», erzählt Felix Brüderli. Das war die Geburt des Party-Service «Felix der fliegende Koch».

Überdimensionierte Küche

«Als wir sahen, dass sich daraus etwas machen lässt, begannen wir, konsequent zu investieren.» Nach und nach schaffte mer nicht mehr mit der «Linde» identifizieren, gaben den Betrieb 1988 auf und suchten sich eine neue Basis. Diese fan-den sie im Café «Pfiff» an der Scheiben-strasse in Bern. «Das Lokal war ideal,



Bern ein kleines Imperium aufgebaut.

weil es eine überdimensionale Küche hat, mit der wir die Logistik für zig Be-triebe übernehmen konnten. Und zu-gleich dient die Pfiff-Küche als Basis für den Party-Service», erläutert Brüderli. «Damals lief das Party-Service-Geschäft vor allem an den Wochenenden und lag unter der Woche brach. So entschlossen wir uns, den Betrieb Schritt für Schritt um kleine Profit-Zentren zu erweitern. Wegen der damaligen Personalknappheit suchten die Brüderlis gezielt alkoholfreie Lokale, die mit maximal vier Angestellten auskamen. Diese kleinen Restaurants

ten auskamen. Diese kleinen Kestaurants übernahmen sie, wo möglich, in Rohbaumiete oder in Pacht. So kamen zum Café «Pfiff» die Cafés «Rio», «Espresso» und «Old Train» in Bern hinzu, das Restaurant des TC Dählhölzli, wo die Brüderlis zugleich das Management des Tameis Cikhes übersekanden. Die Geschaftsfuhrerinnen der einzelnen Restaurants, die dem Chef direkt verant-wortlich sind, sind zu einem Basislohn angestellt, plus einer Beteiligung von zehn Prozent auf Mehrumsatz nach Bud-getvorgabe. Gegen aussen geben sich die Felix Brüderli Gastro-Betriebe nicht

Tennis-Clubs übernahmen, das Restaurant «Tivoli» in Worblaufen und schliess-lich, seit dem 1. Juli dieses Jahres, das Restaurant «Sporting» in Neuenegg.

Alles aus der Zentralküche

Die meisten dieser Lokale sind auf Tagesbetrieb ausgerichtet, alle verfügen nur über eine kleine Satelliten-Küche nur über eine kleine Satelliten-Küche und werden täglich von der «Pfiff»-Zentralküche aus beliefert. Dort produziert man pro Tag im Schnitt 250 Tagesteller (in allen Restaurants gleich) und 250 à-la-carte-Gerichte, alles im Regenerierverfahren. Felix Brüderli sorgt für diesen Output – zu dem noch der Party-Service kommt – als Alleinkoch zusammen mit einem tamilischen Hilfskoch und der Geschäftsführerin des «Pfiff», «Die Synergross zu erkennen und lassen den Loka-len ihre Individualität. «Die Gäste wis-sen meist gar nicht, dass es uns gibt.» Brüderli wäre nicht Brüderli, wenn ihm Bruderli ware nicht Bruderli, wenn ihm nicht noch eine weitere Rationalisie-rungsmassnahme eingefallen wäre: Täg-lich besorgt er den frischen Zentralein-kauf für alle Restaurants und den Party-Service selber. Die Geschäftsführerinnen teilen ihm abends per Fax mit, was sie an Hartwaren und an Produktion aus der Küche benötigen. Der Chef persönlich liefert am nächsten Vormittag das Gewünschte und klärt vor Ort gleich all-fällig auftretende Probleme. «So halten

Personal aus diesen abberufen werden

«Unsere Angestellten sind alle voll aus-gelastet und werden vielseitig einge-setzt.» Die Fluktuation der 28 Mitarbei-ter und Mitarbeiterinnen bezeichnet

Die Geschäftsführerinnen der einzelnen

Basislohn plus Mehrumsatz

Brüderli als sehr gering.

wir unsere Lager auf geringstem Stand und erhöhen unsere Liquidität entschei-dend. «Seinen» C + C hat der Geschäfts-mann inzwischen so weit, dass er dort die Zwiebeln bereits gehackt, den Nüssler gewaschen, die Kartoffeln gerüstet er-hält. «Das geht dank unseres Umsatzvolumens. Aber anders könnten wir die Arbeit in der Küche nicht bewältigen.»

Dinieren unter dem Zirkuszelt

Seit April führen die Felix Brüderli Gaseit April tulmen die reits Bruderit Gastro-Betriebe auch das Restaurant des Circus Gasser Olympia. Gasser Olympia ist – vermutlich weltweit der einzige Zirkus, wo Zuschauer während der Vorstellung dinieren können. Im Halbrund um die Manege sind auf fünf verschiedenen Ebenen Vierertische aufgestellt (total rund 500 Plätze), auf denen ogger des Tisch-Lämpechen nicht fehlt sogar das Tisch-Lämpchen nicht fehlt. Ausgangspunkt für das Zuschauer-Re-staurant waren die (privaten) Zirkus-Galas, bei welchen der Party-Service Galas, bei Weichen der Farly-Service der Brüderlis für Essen und Getränke sorgte. Felix Brüderli war der Meinung, dass sich die gelungene Kombination «Schau und Essen» ausbauen lasse und stiess bei Zirkusdirektor Dominik Gas-ser auf ein offenes Ohr. Während nun

der Zirkus von April bis November kreuz und quer durch die Schweiz tourt, kreuz und quer durch die Schweiz tourt,
reist eine Angestellte der Brüderlis mit.
Im Sattelschlepper-Küchenwagen
sorgt die gelernte Köchin, Servicefachfrau und HFS-Thun-Absolventin
tagsüber für die nötigen Vorarbeiten.
Abends reisen Felix Brüderli, seine
Frau und eine Hilfe an und besorgen gemeinsam das Kochen und Servieren. meinsam das Kochen und Servieren: Im Pachtzins, den Brüderli für das Re-staurant zahlt, sind Service-Hilfen aus den Reihen des Zirkuspersonals inbe-

griffen. «Das Zirkus-Restaurant muss richtig aufgebaut und bekanntgemacht wer-den», so Brüderli. «Wir geben dem Un-ternehmen eine Startphase von fünf Jahren, bevor wir Bilanz ziehen.»MLG

6 Millionen Franken Umsatz

Den letztjährigen Umsatz seiner AG – er und seine Frau sind Alleinaktionäre – be-ziffert Brüderli mit rund sechs Millionen Franken. 30 Prozent davon fallen auf den Party-Service. Dieser hat in den letzten Jahren so stark angezogen, dass zurzeit die Zentralküche ausgebaut wird. «An den Wochenenden arbeiten wir fast 24 Stunden Schicht».

Im April kam das Zuschauer-Restaurant des Circus Gasser Olympia hinzu (siehe Kasten), und Mitte August übernehmen die Brüderlis noch die Betriebskantine einer grösseren Berner Firma. Aber der Chef hat weitere Expansionsgelüste: «Bei den Restaurants und beim Party-Service verträgt es noch mehr.»

MIXED PICKLES

Aus der Not eine Tugend: Selber kochen

Ulrich Bieri, Besitzer und Küchenchef des bekannten Restaurants «Bach-mühle» im bernischen Niedermuhlern (14 Punkte im Gault Millau), macht aus der Not eine Tugend: Da abgelegen und (14 Punkte im Gault Millau), macht aus der Not eine Tugend: Da abgelegen und 20 Autominuten von Bern entfernt, fehlte es dem Lokal oft an der mittäglichen Zufahrtskundschaft. Ab sofort ist die «Bachmille» deshalb Mittwoch, Donnerstag und Freitag bis 17 Uhr geschlossen. In dieser Zeit bietet Bieri alle Räume des Restaurants für Geschäfts- und Festessen, kleinere Meetings, Sitzungen oder Seminare an. Dabei können sich die Gäste entweder bekochen lassen oder aber zusammen mit Küchenchef Bieri auch selber am Herd stehen. MLG Herd stehen.

REKLAME



Professionelle Reinigung lufttechnischer Anlagen

Reinigung von

Ab- und Zuluftanlagen

Grossküchen, Hotels und Restaurants

Industriestrasse 57, 8152 Glattbrugg, Tel. 01 810 90 10, Fax 01 810 90 09

Keine dicke Luft am Küchenherd

Viele Köche verderben angeblich den Brei, doch wenn die Köche krank darniederliegen. dann überhaupt nichts mehr. Hitze, Dampf, fettgeschwängerte Abluft, Zugluft können dem Koch und seinen Gehilfen die Gesundheit und auch die Freude am Beruf erheblich verderben. Gut geplante, installierte und gewartete Lüftungssysteme schaffen hier wirksam Abhilfe.

STEFAN RENGGLI

Bis vor wenigen Jahren war mit der Lüf-Bis vor wenigen Jahren war mit der Lüftung eines Raumes fast zwangsläufig ein unangenehmer Luftstrom verspürbar. Egal ob in der Küche oder im Gästebereich, überall wurde bemängelt: «Es zieht!» Kein Wunder, basieren konventionelle Lüftungen auf einem System, das fast zwangsläufig zu Zugluft-Belastungen führt: Die frische Luft wird an der Decke gegen unten hin unter Druck eingeblasen und wirbelt die im Raum befindliche Altluft tüchtig durch. Letztendlich wird die Mischluft wieder an der Decke abgesogen. Decke abgesogen

Hohe Luft- und Energiemengen

Dieser weite Weg, den die Luft durchläuft und auf dem sie sich mit der Raumluft durchmischt, ist nicht besonders effizient und erfordert somit relativ grosse Luft-und Energiemengen. Zudem wird dabei Frisch- und Abluft zu einem einheitlirrisch- und Abluit zu einem einneiti-nehen, raumfüllenden «Schmutzbrei» ver-mischt. Tatsächlich saubere Frischluft-befindet sich einzig in der Nähe und un-terhalb der Frischluft-Einlässe – und dort zieht es dann eben auch häufig.

Zugluft vertreibt alle

Ein eigentliches Dilemma also: Je mehr die belastete Raumluft mit Frischluft verdünnt werden soll, desto mehr Frischluft muss eingeblasen werden und desto stär-ker kann die Zugluft-Belastung für die im Raum befindlichen Personen sein. Je nach Raumgeometrie sowie Planungs-und Bauqualität der Lüftung können die-se Effekte mehr oder minder stark auf-

Nun ist aber Zugluft sowohl ein Feind der Gäste im Restaurant als auch der Küchenbrigade hinter den Kulissen: die ersteren vertreibt eine zügige Gaststätte





«Spezielle Düsen auf der grossen Wandfläche sorgen für zugfreie Luftzufuhr in der Küche. Die Abluft wird gezielt über Verursacher abgefangen», erklärt Christian Eggen vom Casino Bern.

zur Konkurrenz, die letzteren versetzt eine windige Küche früher oder später ins Bett oder führt sie zum Rheumatologen. Alternativen zur klassischen Deckenlüftung sind also gefragt.

Quellüftungs-Systeme

Das Zauberwort heisst Quellüftungs-Systeme Im innovativen Schweden schon seit gut zehn Jahren bekannt, kann man in der Schweiz zunehmend solche Systeme antreffen oder sie werden zumindest in die Planung miteinbezogen. Der ent-scheidende Trick dabei ist, dass die Frischluft nicht mehr von oben eingeblasen wird, sondern den Raum von unten her flutet. Warme Luft ist bekanntlich leichter als kalte und steigt daher. Die kühlere, saubere Frischuft verdrängt so-mit dank der Thermik die wärmere Ab-luft in die Höhe, wo sie abgeführt werden kann. Dieser Vorgang erfolgt bei wesentlich geringerer Luftgeschwindigkeit und mit kleineren Luftmengen als ein konventionelles System.

Anspruchsvollere Planung

Quellüftungs-Systeme sind ein sehr akeller Trend, wie auch Andreas Junker. Abteilungsleiter Technik und Betriebs-planung beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV), bestätigt: «Angesicht der Aus-nutzung der natürlichen Thermik ist es auch ein logisches, naheliegendes Ver-fahren und lüftungstechnisch eine gute

Lösung!» Quellüftungen erfordern aber eine seh gute Planung, da die Luffeinlässe nun nicht mehr an der Decke plaziert werden, sondern unten im Raum und damit in-mitten der Gäste oder der Mitarbeiter. Um in unmittelbarer Nähe von Menschen keine Zugluft-Belastung zu haben, kann nicht mehr wie an der Decke mit einfachen Einlassgittern gearbeitet werden. Stattdessen muss mittels relativ

grossvolumiger Einlassbehälter und raf-finierter Düsen flächenhaft Luft sanft in

den Raum gedrückt werden.
Die Positionierung und Ausbalancierung
dieser Behälter oder von Einlassflächen
in der Wand erfordert technisch und innenarchitektonisch einiges Geschick. Denn Quellüftungs-Systeme verlieren einen ihrer Hauptvorteile wieder, wenr die Einlassbehälter ungünstig aufgestellt werden oder – neben einem Gästetisch – der Druck zu hoch ist und dadurch zu einer Zugluft-Belästigung führt.

Abluft-Energie nutzen

Im Restaurant oder in einer Halle wird die thermisch gestiegene Abluft an der Decke eingefangen und abgesaugt. Bei einer Quellüftung in einer Küche gibt es aber verschiedene Möglichkeiten. Die Quellüftung kann kombiniert werden mit einer Deckenentlüftung, die grossflächig die Schmutzluft an der Decke absaugt und wegleitet. Die Abluft kann aber auch mit einer oder mehreren Ablufthauben aufgefangen werden, die direkt über den Hauptemitenten der schmutzigen Luft (Herd etc.) angeordnet werden. Dabei ist aber dennoch eine deckennahe Entlüf-tung nötig, damit sich oberhalb der Ablufthaube keine Dunstwolke mit verschmutzter Luft staut.

Sinnvoll ist die Verwendung der warmen Küchenabluft für den Betrieb eines Wärmeaustauschers, mit dem beispielsweise Warmwasser aufbereitet werden kann, Da aber die warme Küchenabluft trotz der Filter noch immer mit einem gewissen Rest an Fettpartikeln durchsetzt ist, müssen geeignete Wärmeaustauscher verwendet werden, die innenseitig aus gut zu reinigendem Material, beispielsweise Glasrohren, bestehen.

Auch Damen in Abendgarderobe

«Auch Damen in rückenfreier Abend-«Auch Damen in rückenfreier Abend-garderobe dürfen nicht von sachter aber stetiger Zugluft geplagt werden», weiss Christian Eggen, Leiter Haus-technik im Casino Bern, wo eine Quellüftung in Küche und Restaurant erfolgreich und ästethisch anspre-chend installiert ist, «Wichtig ist da-ber dess dar 1 Weisiless out enabelt. her, dass der Lufteinlass gut geplant und gleichmässig auf die verschiedenen Einlassgitter verteilt wird, dann gibt es keine Reklamationen.»

gibt es keine Reklamationen.» In der Küche muss die Lüftung den tageszeitlichen Schwankungen angepasst werden. «Mit einem Programm wird jeweils zu den Hauptbetriebszeiten der Küche die Luftmenge hochgefahren und über Nacht abgeschaltet. Mit einem einfachen Schalter kann aber der Koch jederzeit das System beeinflussen,» erklärt Eggen. Die Anschaffung und Installation einer Quellüftung ist gegenüber einer konventionellen Deckenlüftung leicht teurer. Doch amortsieren sich diese

Mehrkosten rasch dank der geringe-ren Luftmenge, die für dieselbe Luft-qualität umgesetzt werden muss. «Bei einer Quellüftung wird die Luft effek-tiv ausgetauscht und nicht nur ständig verdünnt. Wir brauchen rund 30 Provertummt. Wir brauchen Fund 30 Fro-zent weniger Strom als mit einer an-deren Lüftung. Kombiniert mit einem Wärmeaustauscher sind namhafte Energie-Einsparungen möglich!» STR

Lüftungsanlagen im Gastgewerbe

Die Wartung ist extrem wichtig

Verschiedene Lüftungssysteme für Küchen stehen zur Auswahl und jedes hat seine Vor- und Allesamt haben sie Nachteile. aber dasselbe Ziel: die stark belastete Küchenluft effizient abzuführen, durch saubere Frischluft zu ersetzen und damit Hygiene und gutes Arbeitsklima in der Küche zu garantieren.

STEFAN RENGGLI

Die traditionellste Form der Lüftung neben dem Fenster - ist die Ablufthaube. Ergänzt mit einem Impulsluftsystem, mit einer geeigneten Frischluftzufuhr haben einer geeigneten Frischluftzufuhr haben sich diese Hauben über die Zeit hinweg zu modernen, leistungsfähigen Lüftungssystemen entwickelt. Sie überzeugen durch ihre punktuell hohe Leistungsfähigkeit, weil die verschmutzte Luft gleich über deren Quelle abgesogen wird und sich nicht zuerst noch im ganzen Raum verteilt. «Der Wirkungsstad mederne Haubenaufliffungange grad moderner Haubenentlüftungsanla-gen ist heute recht hoch und übertrifft jenen der weniger gezielt wirkenden Deckenentlüftungsanlagen», ist Andreas Seghers von der Abteilung Haustechnik der Suter + Suter AG in Basel überzeugt. Nachteilig ist aber, dass diese Ablufthauben weit in den Raum herunterragen und damit die Kopffreiheit der Köche beein-

Freie Sicht durch die Küche

Deckenlüftungs-Systeme beeindrucken

durch ihre wenig störende Positionierung an der Raumdecke, nachteilig ist aber, dass sich die verschmutzte Luft zuerst im Raum verteilt, um dann grossflächig ab-gesaugt zu werden. Vorteilhaft bei mo-dernen Deckenlüftungen ist, dass die einzelnen Deckenelemente entfernt und in der Abwaschmaschine gereinigt wer-den können. Weniger geeignet sind Deckenlüftungs-Systeme bei Umbauten, wenn sich in der Hohldecke viele Kabel und Leitungen befinden. Diese sind da-durch schwerer zugänglich, drohen zu verfetten und sich letztlich zu zersetzen. Rund dreissig bis vierzig Zentimeter Raumhöhe beansprucht eine Deckenlüftungsanlage.

Die modernste Form der Lüftung ist die oben beschriebene Quellüftung, die allerdings im – oft knapp bemessenen – Küchenraum etwas mehr Platz und Wandfläche beansprucht wegen der grossen Lufteinlassflächen. Lange Zeit konnten keine tauglichen Quel-lüftungen eingeführt werden, weil die Luft nicht zugfrei in den Raum gebracht werden konnte. Mittels geeigneter Spezialdüsen oder mit Filtern unter Überdruck kann dieses Problem heute

Hygiene erfordert Wartung

Mittels eingebauter Luftfilter in den Abluftsystemen kann ein wesentlicher Anteil der Schmutzpartikel aus der Abluft extrahiert werden. Fett und Was-serdampf lagern sich in den Filtern ab und diese müssen regelmässig geputzt oder ersetzt werden. Andernfalls ver-stopfen die Filter und gleichzeitig dringt mehr Dreck in die Abluftkanäle. Beides reduziert die Leistungsfähigkeit der Lüftungsanlage wesentlich, führt zu höheren Energiekosten und zu höherem

Verschleiss. Aber selbst mit gut gewarteten Filtern Abet seisst im gu gewarten Frierin gelangt ein Teil des Schmutzes in die da-hinterliegenden Abluftkanäle, zu den Propellern und in den Wärmetauscher. Eine Reinigung dieser Bereiche ist nötig, um bakterielle Verunreinigungen des um bakterielle Verunreinigungen des Systems zu verhindern und den Werter-halt und die Verfügbarkeit der Anlage langfristig zu gewährleisten. Geeignete Öffnungen in den Luftkanälen sind schon in der Planungsphase vorzusehen. Eine gut gewartete, saubere Anlage ar-beitet effizienter und somit letztlich kostengünstiger. kostengünstiger.

Bakterien und Schimmel lauern

Auch aus der Sicht des Lebensmittelinspektors ist die Wartung wichtig.
Gemäss einer groben Schätzung von Erhard Walter, Stellvertreter des Kantonshemikers des Kantons Bern, treten bei
rund einem Fünftel der untersuchten Betriebe Hygienemängel bei der Lüftung
auf. Ansonsten wird die Wartung der
Entlüftungsanlagen seriös durchgeführt.
Wenn diese Wartung nicht erfolgt, entsteht an den Anlagen Kondenswasser Wenn diese Wartung incht erfolgt, einsteht an den Anlagen Kondenswasser und damit erhöht sich die Gefahr von Schimmelbildung und Bakterienwachstum. Diese Ablagerungen können dann aus dem Entlüftungssystem in den Arbeitsbereich heruntetropfen und mit den Lebensmitteln in Kontakt geraten – das pure Gegenteil dessen, was mit einer Lüftungsanlage erreicht werden will.

Küchenplanung

Ergonomie in der Küche

In der Küche sind Luftbelastung und Hitzeentwicklung gerade dann am grössten, wenn von der Küchenbrigade Höchstleistungen erwartet werden.

«Im Hotel- und Gastgewerbe gibt es sehr hohe Personalfluktuationen. Mitarbeiterwechsel bedeuten auch Kosten und müs-sen deshalb möglichst tief gehalten wersen deshalb moglichst tief gehalten werden. Die Ergonomie am Arbeitsplatz
kann dabei eine wichtige Rolle spielen,»
argumentiert Urs Kläy, Planungsberater
für Hotelbau in Basel. «Wichtig sind dabei die drei grossen L: Luft, Lärm und
Licht. Gerade im Küchenbereich kommt
der Luft eine zentrale Stellung zu: Die
grossen Abstrahlungstemperaturen konventioneller Küchenberde, die Dampfventioneller Küchenherde die Dampfentwicklung und die Fettpartikel in der

Fachberatung für Lüftungsanlagen

Schweizer Hotelier-Verein SHV Schweizer Hotelier-Verein SHV, Technik und Betriebsplanung, Andreas Junker, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern Urs Kläy, Planungsberatung für Hotelbau, Postfach 403, 4021 Basel Marcel Rieben, Ingenieurbüro für Heizung-Lüftung-Sanitär, Funkstrasse 96, 3084 Bern-Wabern Suter + Suter AG, Abteilung Haustechnik, Lautengartenstrasse 23, 4010 Basel

Verband schweiz. Heizungs- und Lüf-tungsfirmen VSHL, Olgastrasse 6, Postfach, 8024 Zürich. STR

Luft belasten den Arbeitsplatz der Köche

empfindlich». Eine gute Lüftung in der Küche muss verschiedene Ansprüche erfüllen: Sie soll die Bausubstanz und Einrichtung von den Ablagerungen der schmutzigen Luft bewahren. Sie soll ein zugfreies, an-genehmes sowie produktivitätsfördern-des Arbeitsklima schaffen helfen und damit auch Erkrankungen der Mitarbeiter verhindern sowie deren Verfügbarkeit im Betrieb erhöhen.

Nun kann aber die Luftqualität in der Küche nicht allein mit der Lüftung be-einflusst werden, sondern beispielsweise auch mit der Art des verwendeten Koch-herdes, durch die Wahl eines Induktions-herdes mit wesentlich geringerer Hitze-entwicklung. Damit ist gesagt, dass die Lüftung nicht isoliert betrachtet werden Lüftung nicht isoliert betrachtet werden darf, sondern als Teil in einer integralen Planung angegangen werden soll. Basis hierfür ist ein gut durchdachtes Betriebs-konzept (Spitzenfrequenzen, Angebots-palette, Personaleinsatz etc.) Das Be-triebs-konzept ist hörfig denn ein Broriebskonzept ist häufig dann ein Problem, wenn Bauherr und Betreiber des Gastrobetriebs nicht identisch sind, wenn der Bauherr die Kosten und der Betreiber die betreiber des Ausgrüße und der Betreiber die betreibliche Ausgrüße und der Betreiber

die betrieblichen Ansprüche sieht. Zudem entscheiden Platzverfügbarkeit, Raumhöhe und -geometrie, Leitungen im Deckenbereich, Um- oder Neubau etc. mit, welche Lüftungsverfahren überhaupt in Frage kommen können: traditionelle Ablufthauben über den Hauptquellen der schlechten, heissen Luft (Herdanlage, Grill, Friteuse etc.). Oder eine Deckenlüf-tung, die die Abluft auf der ganzen Deckenfläche des Raumes absaugt. Oder aber ein Quellüftungs-System kombiniert mit einem der beiden Abluftsysteme. STR

Telepac-Gebühren

Aufgeschoben ist nicht aufgehoben

Die PTT haben die fünffache Erhöhung Die Pi I naben die funfrache Ernonung der Zugangsgebühren zu ihrem Daten-vermittlungsdienst Telepac definitiv auf den 1. Januar 1995 verschoben. Der Schritt erfolgt «als unbestrittene Anpas-sung an die Konkurrenz privater Anbie-

Rückblende: Am 24. Januar 94 erhielten Ruckobende: All 4. January 4- erineten die 500 Telepac-Abonnenten (Travitet) der PTT das Merkblatt «Tarifanpassung per 1.2.94». Darin wurde ihnen mitge-teilt, binnen einer Woche hätten sie fünf-mal höhere Gebühren fürs Telefonwählnetz als Zubringer zu Telepac zu zahlen. Basta! Offizielle Begründung: Alle CH-Datenvermittlungsdienste müssen nach neuem Fernmeldegesetz gleich lange (lies: gleich teure) Spiesse haben. Der Aufschrei des SRV (Originalton: «Eine Frechheit sondergleichen!») drang via Preisüberwacher in die Amtsstuben. Erst versuchte man sich damit herauszureden, man habe halt diese «Tarifmassnahme» mit derjenigen vom Telefon koppeln wollen. Dann wurde die Tariferhöhung wegen Formfehlers bis 30. April ausgewegen Formieniers ois 30. Aprin ausge-setzt. Und nun werden die zuwiel erhobe-nen Beträge den Abonnenten mit Zins zurückerstattet. Bei Jahresbeginn wird für diese Dienste der Zeittakt der Fernzone I angewendet,

ein zu heute fünfmal teurerer Tarif. René Loosli, Vorsitzender Fachgruppe Wie-derverkäufer beim SRV, mag ob dem Zückerchen Fristerstreckung nicht ganz froh werden. «Lockvogelpolitik! Man stelle sich einmal vor, wir würden unse-rer Kundschaft innert Wochen-, oder rer Kundschaft innert Wochen-, oder eben 11-Monatsfrist, eine Verfünffa-chung ihrer Ticketpreise an den Kopf werfen!» Loosli prüft, ob die neue Möglichkeit einer Standleitung für Tra-vitel günstiger zu stehen kommt. Wenig-stens für den Moment. Denn um das Periengefülle von Trutier in Trutieries Preisgefälle von Travitel zu Traviswiss wieder herzustellen, gäbe es immer noch die Variante einer massiven Erhöhung der Standleitungsgebühren von Travi-

Kuoni

Expansion an den Jura-Fuss

Auf den 1. August übernimmt die Reisebüro Kuoni AG die zwei Reisebüros von Vollenweider Reisen & Transporte AG in Grenchen und Solothurn und führt sie als Kuoni-Filialen weiter. Für die Mitarbei-ter ergeben sich keine Änderungen.

Als Diversifikation hat Vollenweider AG die Reisebüros 1961 und 1966 gegründet und jenem in Solothurn eine Spezialabteilung für Geschäftsreisen angegliedert. Nun will sich das Unternehmen wieder-um auf das Kerngeschäft, das Transport-wesen, Steinbruch und der Entsorwesen, Steinbruch und der Linder gung/Recycling, konzentrieren. Weiter-hin wird es jedoch das Car- und Grup-schäft betreiben. SJ

Deutschland

TUI gewährt Reisegarantie schon jetzt

Die Absicherung der in Deutschland für Veranstalterreisen eingenommenen Kundengelder ist inzwischen gesetzlich Kundengelder ist inzwischen gesetzlich festgeschrieben und muss seit 1. Juli die-ses Jahres für alle Buchungen ab 1. No-vember 1994 gewährleistet sein. Inzwi-schen gibt es verschiedene Möglichkeiten, die Kundengeld-Absicherung zu praktizieren: Zum einen kann der Reiseveranstalter eine individuelle Absicheveranstatter eine individuelle Absiche-rung durch Absprachen mit Banken oder mit einer Versicherungsfirma vorneh-men. Dabei gibt es keine einheitliche Prämie, sondern jeder Einzelfall wird ausgehandelt. Die meisten deutschen Reiseveranstalter und gelegentlich ver-anstaltenden Reisebüros finden sieh igdoch im DRS, Deutscher Reisepreis-Sicherungsverein VVaG, wieder. Der dem Kunden für Reisen seit dem 1.

Der dem Kunden für Keisen seit dem 1. November auszuhändigende Sicherungsschein wird aber bereits sofort auch für Reisen, die noch in diesem Sommer angetreten werden, fällig, sofern die Höhe der Anzahlung zehn Prozent oder 500 DM übersteigt. Darüber hinaus bieten einige deutsche Veranstalter, hier als Vorreiter die TIII auf freiwilliger. Basis Vorreiter die TUI, auf freiwilliger Basis Sicherungsscheine bereits für die laufende Sommersaison an.

Mehrwertsteuer

Die Reisebranche bleibt eurokompatibel

im Fluggeschäft tätige Branche darf aufatmen, ihr Auslandgeschäft wird nicht besteuert. Bei grenzüberschreitenden Land-arrangements gibt's allerdings

ROLF BÜHLER

MwSt – nie gehört? Wieder ein Werbegag im Stile von Figugeg!? Nun, spätestens ab 1. Januar 1995 wird auch die Reisebürobranche Gelegenheit haben, sich mit der neuen Wortschöpfung – Steft mit der neten wortschopfung – Wertschöpfung – vertraut zu machen. Dann nämlich ist die Mehrwertsteuer buchstäblich jedermanns Sache. Denn: «Die Steuerpflicht besteht selbst dann, wenn die Gewinnabsicht fehlt!» heisst es im Leitfaden der eidgenössischen Steu-erverwaltung. Also figurieren bei den Beispielen steuerbarer Dienstleistungen auch iene der Reisebüros.

Bei Bekanntgabe des Gesetzesentwurfs im letzten Herbst erfolgte der absehbare Aufschrei des Branchenkollektivs. Der Schweizerische Reisebüro-Verband de ponierte diese Bedenken bei der Steuer verwaltung.

Bitte gleich lange Spiesse!

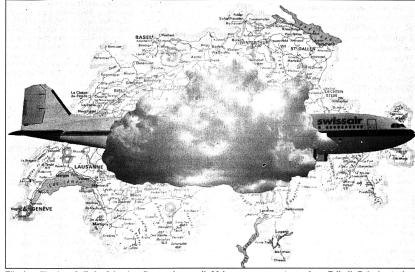
Die Argumente gegen eine Besteuerung des Auslandgeschäftes waren gewichtig. Denn in der EU gilt: Die im Ausland er-brachten Dienstleistungen, auch das Rei-sen, werden nicht besteuert. Eine MwSt auf Auslandreisen wäre demnach nicht eurokompatibel. Konkret: Die im deut-schen Waldshut gebuchte Auslandreise eines Schweizer Veranstalters wäre um den Mehrwertsteuersatz von 6,5 Prozent günstiger gewesen als hierzulande. Am vorigen 22. Juni entschied der Bundesrat auf Antrag der Steuerverwaltung zugunsten der Branche. Den (meisten) Reisebüros bleibt ein zusätzlicher Aufwand erspart - dem Fiskus entgehen wenigstens 20 Millionen Franken

Die wichtigsten Punkte der neuen Regelung:

– Im Ausland erbrachte Reiseleistungen sind steuerfrei. Dazu gehören Pauscha-

Kurse und Informationen

Ende August/Anfang September veranstaltet der Schweizerische Reise-büro-Verband SRV in Zürich, Bern, büro-Verband SRV in Zürich, Bern, Lausanne und im Tessin Seminare zur Mehrwertsteuer MwSt (morgens Re-ferate, mittags Workshop). Die MwSt-Verordnung ist ab 18. Juli beim EDMZ, 3000 Bern (Fax Nr. 031 322 39 75) erhältlich. Eine Info-Diskette MwSt legt die Eidgenössische Steuer-verwaltung, Abteilung WUST, Effin-gerstrasse 27, 3003 Bern, auf (Fax Nr. 031 322 78 90). Überdies wurde ein telefonischer Auskunfsdienst zur telefonischer Auskunftsdienst zur MwSt eingerichtet (Tel. Nr. 031 325 91 52). RB



Für einen Flug innerhalb der Schweizer Grenzen kommt die Mehrwertsteuer zur Anwendung. Falls die Reise ins Ausland geht, wird die MwSt nicht erhoben. • Montage: htr

larrangement, Flug (Charter oder Linie),

Hotels, Mietwagen usw.

– (Vermittler-)Provisionen Margen auf solchen Leistungen sind

Steuerher.

Steuerhar hingegen bleiben Reiseleistungen im Inland (SR/LX-Inlandflüge, Hotels/Ferienwohnungen, Mietautos

usw.)

Bei grenzüberschreitendem Landtransport ist der schweizerische
Streckenabschnitt steuerpflichtig.

Das Gratis-Bahnbillett WohnortFlughafen wird besteuert.

Bei Investitionen (Reservationssyste-

me, Kataloge) zahlt das Reisebüro noch bis 31. Dezember 1994 6,2 Prozent WUST. Nach neuer Regelung kann das fürs Ausland tätige Reisebüro die MwSt von 6,5 Prozent zurückfordern (Vorsteu-

erabzug).

- Das mit Kreditkarte bezahlte Inland-Arrangement wird zum Nominalbetrag vor dem Kommissionsabzug der Kredit-kartenorganisation besteuert.

(Steuer)frei über den Wolken

Also: Der Flug Zürich-Paris ist steuer-frei, nicht aber Zürich-Genf. Hier werden die 6,5 Prozent auf dem Endbetrag inklusive aller Taxen erhoben. Der volle Umsatz des Inlandgeschäfts ist steuer-bar, nicht bloss die Differenz Selbst-

kosten Flugpreis, also der Mehrwert. Beim Beispiel des Fluges Zürich-Paris ist der Flugstreckenanteil über der Schweiz steuerfrei. Nicht aber iener in Zug oder Car zur Grenze. Eine Benachteiligung dieser beiden Transportmittel? Die Verordnung des Bundesrats über-

nimmt hier internationales Recht. Bei den SBB sind die Kilometer verbrieft, bei den steuerpflichtigen Bahnkilome-tern herrscht Klarheit. Die Carhalter hingegen werden mittels Fahrtenschreiber gegen werden fillters Fahrbefehle Buch zu führen haben (Zustieg 2 Passagiere Zürich, 3 Passagiere St. Gallen, 4 Buchs

Teurere Dreingabe

Mit hoher Wahrscheinlichkeit wird das Gratis-Bahnbillett (beziehungsweise Bahnpauschale Wohnort-Grenze) besteuert. Wenn also der Veranstalter XY der SBB bisher 25 Franken fürs Billett zahlte, werden es fortan 25 Franken plus 15 Prozent sein (errechneter Bruttogewinn) Salbstragständlich ist es dem Pei winn). Selbstverständlich ist es dem Reiseunternehmen freigestellt, nachzuwei-sen, dieser Satz wäre zu hoch. Im Sinne einer unbürokratischen Lösung möchte

die Steuerverwaltung aber mit einem Einheitssatz operieren. Am Steuerbetrag gemessen ist der Auf-wand für die Erbsenzählerei zum Ausscheiden des inländischen Streckenab-schnitts beachtlich (siehe Kasten). Aber: dieses Szenario wird kaum das tägliche Brot der Reisebüromehrheit sein. Trotzdem wird bei grenzüberschreitendem Landtransport fortan so verfahren werden müssen!

den müssen!
Erst bei Reiseleistungen im Binnenmarkt
klingelt die Kasse richtig, «lohnt» das
Abrechnen. Hiesige Ferienwohnungen
zum Beispiel sind auf den Endbetrag
steuerpflichtig, inklusive Endreinigung,
Bettwäsche usw. Also nicht bloss auf die Differenz Anmiete-Weitervermietung

Ausser, der Anbieter tritt ganz klar als Vermittler auf. Dazu würde aber unter anderem die Bekanntgabe der Besitzverhältnisse der Ferienwohnung gehören... Übrigens: Auch Besitzer mehrerer Ob-jekte, deren Jahresumsatz 75 000 Fran-ken übersteigt, werden steuerpflichtig.

Zürich-Paris durchgerechnet

Beispiel: 5 Tage Paris mit Unterkunft. Hin im Zug, zurück im Flug für 1000 Franken. Im Veranstalterkatalog genügt der Hinweis auf die inbegrif-fene Mehrwertsteuer für das steuer-pflichtige Streckenstück Wohnort-Grenze. Anders, wenn der TO dem Betralter Bechnung stallt. Der Wieder Retailer Rechnung stellt. Der Wiederverkäufer soll die ihm belastete Steuer ja wieder abziehen können. Denn: Immer der Endverbraucher, hier der homo turisticus, bezahlt die Mehr-wertsteuer. Angenommen, das steuer-pflichtige Streckenstück beläuft sich auf 50 Franken. Die Mehrwertsteuer darauf beträgt Fr. 3.25. Der Veranstal-ter belastet den Retailer mit 6,5 Prozent auf 45 Franken (50 Franken minus 10 Prozent Kommission) also minus 10 Prozent Kommission) also Immer der Endverbraucher, hier der minus 10 Prozent Kommission), also Fr. 2.92 (diesen Betrag fordert der Re-Fr. 2.92 (diesen Betrag fordert der Retailer mit seiner Quartalsabrechnung von der Steuerverwaltung zurück). Der Parisfahrer zahlt dem Wiederverkäufer mit den 1000 Franken unbemerkt die Fr. 3.25, die dieser wiederum abzuliefern hat. Alles klar? Alles klar!

Frankreich

Mittelmässiger Beginn der Reisesaison

Während die Spanier mit Überbuchungen jonglieren, erwartet Frankreich heuer nur geringe Zuwachsraten von 2 bis 5 Prozent. Dennoch dürfte erstmals die Grenze von 60 Millionen Gästen überschritten werden.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Trotz Verzögerung der touristischen Tunneleröffnung erwartet Frankreich für die eben begonnene Reisesaison starke Zuwachsraten auf dem britischen Markt (+13 Prozent), womit die Einbussen der vergangenen zwei Jahre wettgemacht werden. Auch bei den Niederländern wird mit einem kräftigen Plus von 14 Prozent gerechnet. Dänen und Schweden scheinen ihre Liebe zu Frankreich zu entdecken, mit respektiven Zuwachsraten von 15 und 12 Prozent, und bei den Ame-rikanern wird mit einem Plus von 10 Prozent gerechnet. Hingegen dürften die Steigerungsraten für Belgien, Deutsch-land und die Schweiz unter 5 Prozent lie-gen; bei den Italienern und Spaniern werden rückläufige Zahlen erwartet.

Die Côte d'Azur holt auf

Was die Zielgebiete betrifft, so dürfte die Côte d'Azur endlich wieder aufholen, da Hoteliers und Restaurateure aus den ver-gangenen drei schlechten Jahren (-30 Prozent) gelernt und die Preise drastisch senkt haben. Ein Hotelbett an der Cô te kostet heuer wieder soviel wie 1986 und im Restaurant muss der Kunde bis zu und im Kestaurant muss der Kunde bis zu 30 Prozent weniger berappen als im Vor-jahr. Das Languedoc-Roussillon hat ebenfalls aus stagnierenden Zahlen gelernt und die eintönigen Betonburgen mit Grün umrankt und überall umwelt-freundliche Akzente gesetzt. Der Erfolg blieb nicht aus und so kann zum dies-läbtism Sciegonoffen gein Actrisione der jährigen Saisonanfang ein Ansteigen der Gästezahlen registriert werden. Zudem wirken sich die derzeitigen Brandmel-

dungen aus Spanien für die Vermieter dungen aus Spanien für die vermieter des Roussillon positiv aus. Ebenfalls optimistisch gibt man sich in der Provence, wo bereits im Juni leichte Steigerungen im Vergleich zum Vorjahr registriert wurden, während die Bretagne Anfang Juni mit dem schlechten Wetter und der Konkurrenz der 50-Jahr-Feier des D-Day un kämnfen hatte. Seitber hat sieh die zu kämpfen hatte. Seither hat sich die Buchungssituation jedoch belebt.

Run aufs Hinterland

Aquitanien bleibt mit seinem «Freiraum am Atlantik» nach wie vor gefragt und meldet einen ähnlichen Buchungsstand wie im vergangenen Jahr. Punktuelle Promotionsarbeit für Zielgebiete im Hin-terland erbrachten hingegen deutliche Zuwachsraten bis zu 20 Prozent.

Grosser Renner bleibt allerdings auch in diesem Jahr das grüne Hinterland und so sind die Gîtes Ruraux bereits ausgebuch und das Limousin meldet a Schweizer Gästen bleibende Erfolge.

Das Reiseverhalten der Franzosen ist

auch in diesem Jahr von Last-Minute-Buchungen und der Suche nach den preisgünstigsten Angeboten charakteri-siert. Billiganbieter wie Charters & Compagnies melden denn auch eine Steigerung der Buchungen um 46 Pro-zent gegenüber dem gleichen Zeitraum des Vorjahres und auch die Geschäfte von Last-Minute-Brokern wie Reduc-tour und Degriftour laufen auf Hochtou-ren und auch Nouvelles Frontières ist dank eng kalkulierter Preise gut im Geschäft

Alle traditionellen Veranstalter haben allerdings mit den späten Buchungen zu kämpfen. Um den Reisebüros die Arbeit zu erleichtern, gibt Jet Tours seinen 50 besten Agenturen jeden Montag die ver-bleibenden Disponibilitäten bekannt und bleibenden Disponiolitäten bekannt und Fram hat auf Amadeus einen Informati-onskasten installiert, der täglich die noch möglichen Abflüge anzeigt. Die Zielge-biete im Outgoing: der Mittelmeerraum mit Spanien, Griechenland, Tunesien, Marokko und die USA.

Freizeit in exklusivem Ambiente

Legt der Tourist neben Sonne, Strand und Meer Wert auf eine saubere Umwelt, ein gesundheitlich einwandfreies, sicheres, sozial und politisch konfliktfreies Umfeld, schrumpft das Angebot an Destinationen arg zusammen. Wünscht er zudem ein umfangreiches Freizeitangebot mit viel Sport- und Entspannungsmöglichkeiten dürfte es nur wenige Ferienziele geben, die mit Mauritius konkurrieren können.

ULRIKE WIEBRECHT

Mauritius, die Insel im Indischen Ozean, die pro Jahr rund 350 000 Touristen mit einem jährlichen Zuwachs von etwa 12 Prozent – darunter etwas über 10 000 Schweizer –empfängt, verzichtet bewusst auf die grosse Masse. Statt die Rekordzahlen einer von der Grösse her vergleichbaren Insel wie Mallorca anzustreben, wo man auf mehrere Millionen Urlauber eingestellt ist, wurde das Tourismuskonzept fast ausschliesslich auf ein kleines, aber zahlungskräftiges Publikum zugeschnitten, das für die Besonderheiten von Mauritius gern etwas mehr bezahlt und dafür rundum verwöhnt wird.

Die Zahl der Hotels wurde auf derzeit 84 begrenzt – die vorerst letzten Häuser werden gerade fertiggestellt –, und diese sind nicht nur architektonisch reizvoll und fügen sich harmonisch in die Landschaft ein, ihre Beinamen «Hotel Golf Club & Casino» oder «Golf Hotel & Resort» deuten auch daraufhin, dass es hier um mehr geht, als um luxuriöse Unterbringung.

Jedem das, was er will

Tatsächlich steht hier ein immenses Freizeitangebot im Vordergrund, das die sportliche Betätigung ebenso einschliesst wie kulinarische Freuden und abendliche Unterhaltung. Das weitgefächerte Angebot für Aktivurlauber, mit dem die meisten Häuser auf Mauritius aufwarten können, rechtfertigt denn auch die durchschnittliche Verweildauer der Touristen von 12,3 Tagen. In dieser Zeit können die gestressten Gäste erst einmal vollkommen ausspannen und dann nach Herzenslust vom immensen Freizeitangebot profitieren, zu dem (fast) alle erdenklichen Sport- und Vergnügungsarten zu Wasser und zu Land gehören. Je nach gebuchter Hotelkategorie sind diese Aktivitäten – ausser dem Hochseefischen – sogar gratis.

se Aktivitatien – aussei uein Freeiseerischen – sogar gratis.
Auch das Abendprogramm ist so angelegt, dass der Gast sich möglichst nicht aus dem Hotel wegzubewegen braucht, um sich zu amüsieren. Dafür sind viele Gäste dankbar, da es aufgrund der oft isolierten Lage der Hotels schwierig werden kann, anderweitig etwas zu unternehmen. Nach einem gepflegten Dinner stehen somit Live-Musik oder Folk-lore-Darbietungen wie der charakteristische Sega-Tanz auf dem Programm. Einige Häuser haben darüber hinaus ein eigenes Casino, und im Hotelzimmer selbst kann man vielfach rund um die Uhr Videofilme in mehreren Sprachen sehen.

Kinder sind willkommen

Besonders hervorzuheben ist dabei die familienfreundliche Ausrichtung der meisten Hotels. Was nützt den Eltern schliesslich das kompletteste Freizeitprogramm, wenn sie durch ihre Kleinen an den Strand gefesselt sind und Windsurfern, Tauchern oder Wasserskifahrern nur sehnsüchtig aus der Ferne zuschauen dürfen! Ihrem Bedürfnis nach Unabhängigkeit kommen ein 24-Stunden-Babysitter-Service und in grossen Hotels auch kleine Kindergärten mit liebevollem Personal entgegen, dem man Söhne und Töchter getrost anvertrauen kann. Die Küchen sind auf kindergerechtes Essen eingestellt und verwöhnen ihre zukünftigen Kunden teilweise beim gemeinsamen Kinder-Abendessen.

Gegebene Gästebindung

All das sind Gründe, warum viele Gäste

die meiste Urlaubszeit im Hotel verbringen und sich nur selten aus ihrem Luxus-Freizeitpark wegbewegen. Hinzu kommt allerdings auch die Schwierigkeit, die Insel auf eigene Faust zu erkunden. Malerische Dörfer wird man dabei vergeblich suchen. Die Häuseransammlungen neben den Durchgangsstrassen sind ebenso reizlos wie die Städte, der Kulturtourismus beschränkt sich neben den farbenfrohen Märkten auf das Beobachten der verschiedenen Ethnien – Inder, Kreolen, Chinesen, Europäer –, die hier friedlich

Vertraut mit der Natur

Die wirklich lohnenden Ausflugsziele sind demgegenüber die verschiedenartigen Naturparks von Mauritius. Am bekanntesten ist der von Pierre Poivre im 18. Jahrhundert angelegte Botanische Garten, in dem man im Schatten mächtiger Bäume spazierengehen kann. Auch der Vogelpark «Casela» im Südwesten der Insel ist mit üppiger Vegetation bepflanzt und Heimat von über 2000 Vögeln, die zu 140 Arten gehören. In dem Naturpark «Le Val» gedeihen Tee und Gewürze neben einem kleinen Wildreservat und einem Fischteich.

servat und einem rischteiten.

Besonders stolz ist Tourismusminister Noël Lee Cheong Lem jedoch auf zwei Gelände, die erst in den letzten Jahren entstanden sind: In dem Bestreben, nach den paradiesischen Stränden nun auch das Inselinnere für den Tourismus zu erschliessen, wurden die «Domaine du Chasseur» in der Nähe des Flughafens im Südosten der Insel sowie die «Domaine Les Pailles» bei der Hauptstadt Port Louis angelegt. Im einen Fall handelt es sich um ein Jagdgelände, in dessen wild-tropischer Vegetation sich Tausende von Fasanen, Hirschen, Rebhühnern und Wildschweinen verstecken.

Ausflug in die Vergangenheit

Ein wahrer Freizeitpark ist die «Domaine Les Pailles», die einen in die französische Kolonialzeit zurückversetzt. Die Pferdekutsche oder eine romantische Bimmelbahn befördert einen zum Gewürzgarten und der rekonstruierten Gewürzgarten und der rekonstruierten Gewürzgarten und wird gerade wieder aufgebaut –, wo man auch die Zuckerverarbeitung demonstriert bekommt. In der Nähe befinden sich ein Pferdegestüt und ein Reservat, in dem es von Rehen und Hirschen nur so wimmelt.

Diskreter Luxus als Ausflugsziel

Auf Mauritius gibt es Hotels, die so sensationell schön sind, dass sie zum Standardausflugsziel vieler Urlauber gehören.

gehören.
Die beiden an der Ostküste von Mauritus gelegenen Häuser der südafrikanischen Gruppe Sun International,
Le Touessrok und das St. Géran sind
wirklich sehenswert. Beide stellen
häufig auch das Feriendomizil prominenter Gäste aus aller Welt dar,
Während das Le Touessrok Hotel &
Ile aux Cerfs mit einer traumhaften
Insel direkt gegenüber vom Feriendorf mit verschiedenen Wassersportmöglichkeiten aufwarten kann, bietet
das Schwesterhotel St. Géran als besondere Extras einen eigenen Golfplatz und Cesino.

sondere Extras einen eigenen Goffplatz und Casino.

In den beiden total renovierten Sun-International-Hotels gehören eine Reihe von Sport- und Freizeiteinrichtungen ebenso zum Standard wie perfekter Komfort und eine gehobene Gastronomie. Alles atmet eine exklusive Atmosphäre, ohne dass der Luxus protzig wirkt. Besonders angenehm ist die natürliche Liebenswürdigkeit des Personals, das auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste

einzugehen versteht. Die zwei Häuser sind zudem durch eine Navette miteinander verbunden und stehen den Gästen des jeweils anderen Hotels zur Verfügung.

WIE

Neuer Championship-Golfplatz auf Mauritius

Zusätzliche Attraktivität gewinnt Mauritius für viele Reisende durch eeine Golfplätze. Sonnenbaden, Wasser- und Golfsport ergänzen sich zu einem perfekten Exklusiv-Freizeitprogramm. Zu den bereits vorhandenen hoteleigenen Plätzen hat sich Anfang dieses Jahres der 18-Loch-Championship Golf Course des Hotels Belle Mare Plage an der Ostküste von Mauritius gesellt. Auf dem 64 Hektar grossen Gelände eines ehemaligen Hirschreservats angelegt, wurde die natürliche Landschaft weitgehend belassen wie sie war und macht den Golfplatz dadurch besonders reizvoll. Im Mai konnte hier bereits das erste «Johnnie Walker Air Mauritius Golf Classie-Turnier» ausgetragen werden.



Nebst traumhaften Stränden und schönen Hotels, die luxuriöse Unterbringung und komplette Freizeit- und Sportaktivitäten offerieren, bietet Mauritius viel Natur pur. Foto: Ulrike Wiebrecht

Erlebnisinseln Seychellen

Fauna, Flora und florierende Finanzen

Nach bald 25 Jahren Tourismus haben die Seychellois viel dazugelernt. Die teure Insel im indischen Ozen verkauft sich heute als Exklusivität im Themenbereich Fauna und Flora. Man kann aber auch baden... Das Naturerlebnis lässt sich bestens verkaufen. Sogar die Rezession liess sich damit vermeiden.

ROLF BÜHLER

Auf den Seychellen trotzt der Tourismus der Rezession. Das Naturerlebnis wiegt stärker. Trotzdem soll die einstige Monokultur Kopra nicht durch die neue des Tourismus ersetzt werden. Wirtschaftliche Diversifikation ist gefragt. Die Eröffnung des Flughafens durch Königin Elizabeth II im Jahre 1972 war mehr als ein verfrühtes Geburtstagsgeschenk für die vier Jahre später unabhängige Republik. Es war für die Seychellen eine Zeitenwende, dieses Jahr schied Epochen. Die damalige Welt der Insulaner hörte dort auf, wo Himmel und Meer ineinanderflossen. Bloss die «British Steam Ship Company» durchbrach gelegentlich Horizonte, verknüpfte den Archipel mit Bombay in fünf, Mombasa in drei Tagen. Und das wars auch schon. Ab 1972 wurde alles anders; gemäss Tourismus-Sextetär Pierre Lalonne «wurde seiter gar alles besser» – vorbei jedenfalls die erdrückende Empfindung von Isolation und Rückständigkeit.

Spätestens 1980 stimmte selbst dem anspruchsvollen Seychellen-Touristen das Preis-Leistungs-Verhältnis nicht mehr. Die Flaute dauerte von 1980 bis 1982. Die Regierung handelte rasch, setzte auf marktkonforme Anpassung von Einrichtung und Preisstruktur. Ohne Bremsspuren der aktuellen Rezession hat sich das Pflänzchen zum unumstrittenen Devisenbringer Nummer Eins gemausert. Heute leben 2500 Seychellois (Inselbevölkerung: 70 000) direkt vom Tourismus. (Wie viele Seychellois indirekt am Tropfer der Fremdenindustrie hängen, ist unbekannt). Dieser brillierte 1993 mit 116 000 Ankünften: Die 100 000er-Schallmauer war 10 Jahre früher als geplant durchbrochen.

plant durchbrochen.
Die Franzosen stellen das grösste Kontingent, gleichauf folgen Briten und
Deutsche. Unter den Europäern rangieren die Schweizer mit 3800 Touristen auf
Platz fünf, wo hingegen die 4000 Asiaten
eine vernachlässigbare Grösse darstellen. Einstweilen.

Exklusive Flora und Fauna

Unter den ausführungsreifen, namhaften Tourismusprojekten figuriert die Öffnung des Schildkrötenatolls Aldabra –
Population: 150 000! – durch einen Hotelneubau auf der Nachbarinsel Assumption, 26 Kilometer entfernt. Auf Mahe
sollen, mit Hotel, je ein Yachthafen für
250 Einheiten sowie ein Golfplatz (18
Loch) entstehen. Das jährliche Marketingbudget des Inselstaates beläuft sich
auf gut zwei Millionen Franken. Verkehrsbüros werden in New York, Tokyo,

Singapore, Hongkong, Nairobi, sowie in séchs europäischen Städten betrieben. Air France, British Airways, Aeroflot, Kenya Airways bedienen die Seychellen. Die deutsche Chartergesellschaft Condroversieht Liniendienste. Zwischen Japan Airlines und Air Seychelles sind Gespräche für eine Joint Venture Operation im Gang. Der National Carrier Air Seychelles bedient mit je einer B 767 und B 757 sechs westeuropäische Destinationen sowie Bahrein, Singapore und Jo-

hannesburg. Die Tochter «Inter Island Services» hält mit fünf Kleinflugzeugen den Inselverkehr aufrecht. Die Idee, die Seychellen mit einer ande-

Die Idee, die Seychellen mit einer anderen Destination zu kombinieren, greift erst zögerlich: Am erfolgreichsten ist das Kombi mit Mauritius (8000 Paxe), schliesslich mit Kenya (3000 Paxe, hauptsächlich Spanier). Mauritius gilt als direkter Konkurrent der Seychellen; als vergleichbare, globale Rivalen werden Phuket, die Karibik und Tahitis In-

selwelt genannt. Aber, so Lalonne, «punkto Flora (Beispiel: Coco de Mer) und Fauna (Vogelwelt, Landschildkröten) besitzen wir Exklusivitäten, auf welche die Konkurrenz verzichten muss: 80 Pflanzenarten gab es schon immer nur hier, weitere 11 Landvogelarten nur mehr noch hier!»

mehr noch hier!»
Andererseits ist man sich des recht hohen
Preisniveaus bewusst, rechtfertigt dieses
mit der Entlegenheit der Produktionsstandorte auf dem Festland, mit Rohstoffarmut und Importabhängigkeit für einen
grössenmässig bescheidenen Markt, wo
Mengenrabatte «nicht zu Buche schlagen».

Diversifikation angestrebt

Was im Tourismus erwirtschaftet wird, fliesst für Importe zu dessen Aufrechterhaltung wieder ab; von den Tourismuseinnahmen verbleiben dem Land noch etwa 25 Prozent: Fleisch aus Australien, Käse aus Frankreich, Wein aus Südafrika... Ohne Importe kein Tourismus, ohne Tourismus keine Importe. So ist das halt

Noch ein Grund, nicht ausschliesslich der Monokultur Tourismus ausgeliefert zu sein. Die Eigenversorgung wird stimuliert; Bier, Zigaretten machten den Anfang. Fischerei und Dienstleistungsewerbe werden nach Kräften gefördert. Man sieht die Seychellen auch als Umschlagplatz der Zukunft: Eine Flughafen-Taxfreizone für den Verkehr Fernost-Afrika, ein Schiffscontainerterminal sowie ein internationales Businesscenter sind geplant.

Später Tourismus als Senkrechtstarter

Company and the second	1970	1988	1993
Ankünfte:	1600	77 400	116 180
Durchschnittliche Aufenthaltsdauer (Nächte):		11,0	9,6
Total Touristenbetten:		3050	3868
Auslastung Hotelbetten pro Jahr:		63 %	58 %
Beste Auslastung:			August
Schlechteste Auslastung:		tali dele del	Januar
Daminiana da Taurismusnatio	m. del	Frankraich 26 600	Davis (22.0.0()

1993 betrugen die Tourismuseinnahmen 607 Millionen SRupees (210 Millionen, Franken), 1988 waren es 439 Millionen SRupees. Die Ausgaben pro Besucher und Tag beliefen sich 1993 auf 545 SRp (1988:516 SRp)

RB

Travel Trend steckt noch in den Kinderschuhen

Bei ihrem ersten Auftritt im November dieses Jahres wird die neue Reisemesse «Travel Trend» in Frankfurt noch kleine Brötchen backen müssen. Nicht nur, dass die Zahl der bisher registrierten Aussteller noch überschaubar ist, die Messe ist auch von einer gewissen Provinzialität geprägt, was die Frankfurter Messege-waltigen so eigentlich nicht angestrebt haben. Grosse Namen aus der Frankfur ter Tourismus-Szene fehlen bisher weit-gehend, wenn man davon absieht, dass Lufthansa und die Deutsche Bahn AG natürlich Flagge zeigen müssen. Den-noch hofft man, auf Dauer die Travel Trend als «Sales Machine» zu etablieren eine Verkaufsmaschine also, die eine Marktlücke nutzen und für die Reisebranche ein neues Kommunikationsinstrument darstellen soll. Nun hofft man in Frankfurt also auf 250 Aussteller, auf 25 000 bis 30 000 Besucher und drei- bis fünfhundert Fachteilnehmer.

Attraktiv könnte für ausländische Besu-cher das preisliche Entgegenkommen der Frankfurter Hoteliers sein (ganz im Gegensatz zu der Hochpreispolitik der Berliner Hotels während der ITB) sowie die Kombinierbarkeit zwischen Travel Trend und WTM. SE, Frankfurt

Holiday Inn: Expansion in Nepal, Indien undIndonesien

Holiday Inn hat per 1. Juni das Management des Soaltee Hotel in Kathmandu übernommen und plant mit dessen Besitzer, der Soaltee-Gruppe, weitere elf Ho-tels in Nepal während der nächsten sie-ben Jahre. Das erste davon soll bereits 1995 in Betrieb genommen werden. Das Joint-Venture-Abkommen basiert auf ei-John-Venture-Aokolinien basiert auf ei-ner gemeinsamen Investition von zehn Millionen US-Dollar, wovon Holiday Inn 26 Prozent hält.

Innerhalb eines Jahres ist Holiday Inn bereits das dritte Joint-Venture in Asien eingegangen: Im August 1993 in Indien, eingegangen: Im August 1993 in Inuen, wo innert zehn Jahren 70 Franchise-Hotels eröffnet werden sollen. Das im Oktober unterzeichnete Joint-Venture schliesslich sieht das Management von 30 Holiday Inn Express Hotels in Indonesien im Verlauf von sieben Jahren

FLASH

M-Travel ist an die Röschibachstrasse 22, Zürich, in die Nähe des Hotelplan-Hauptsitzes, **umgezogen**. Telefon- und Fax-Nummern sind unverändert. An gleicher Adresse befinden sich die Mar-keting-Services und der Business-Travel-Service von Hotelplan sowie die

Esco-Tochter Parianos Reisen. SU *
Emirates, die Airline der Vereinigten Emirates, die Airline der Vereinigten Arabischen Emirate, bietet ab August einen täglichen Flug nach London an. Bis dahin wird die London-Verbindung vier Mal pro Woche durchgeführt. Mit dem Sommerflugplan wurde zudem ein weiterer Flug nach Frankfurt aufgelegt. Ab 15. Juli gehört neu Nizza zum Streckennetz der Emirates, das drei Mal wähendtlich mit einem Diestelfung die wöchentlich mit einem Direktflug via
Rom bedient wird.

Garaio Reisen

Raschentschlossene Yuppies als Marktnische entdeckt

Seit Beginn der Hochsaison flattern die Sonderangebote für Raschentschlossene von Garaio Reisen per Fax wieder in rund 400 Reisebüros. Der Fax ist zwar nur Hilfsmittel, als sein eigentliches Medium bezeichnet Luigi Garajo den Teletext.

SAM JUNKER

«Es sind nicht Last-Minute-Reisen, die wir vertreiben, es sind Sonderangebote für Raschentschlossene», unterstreicht Luigi Garaio. Dies werde auch in der Branche oft missverstanden. Der bekannte Reiseprofi betreibt seit 1990 in tekanine Reiseport ochretie seit 1990 in Köniz bei Bern sein eigenes Reise-unternehmen mit heute fünf Personen. Der Wiederverkauf macht jedoch nur zehn Prozent des Volumens aus, die Angebote für Raschentschlossene 90

Joint-Ventures nicht gefragt

Last-Minute-Reisen sind Restplätze, die von herkömmlichen Reiseveranstaltern relativ kurz vor Abreise zu günstigen Preisen auf den Markt kommen. Dieses Preisen auf den Markt kommen. Dieses Geschäft lässt Garäio sein. Auch über-nimmt er nicht plötzlich freigewordene Kapazitäten auf Charterflügen und in Hotels, die er kurzfristig zu günstigen Konditionen auflegt. «Wie andere Tour Operators führe ich Verhandlungen mit den deithvorterfisenvend weebe den den Leistungsträgern und mache den Einkauf acht bis zwölf Monate im voraus», betont er. Seine Philosophie lässt im allgemeinen auch nicht zu, Joint-Ventures einzugehen. «Entweder fülle ich das ganze Flugzeug oder gar

Doppelter Teletext-Spezialist

Garaio produziert keine Kataloge, son-dern wartet den richtigen Moment ab, um sein Angebot via Teletext zu unter-breiten, im Normalfall nicht an ein oder zwei Daten, sondern eine ganze Kette. Er richtet sich also ganz nach dem Markt und ist so in der Lage, seine Arrangements auch kurzfristig zu korrigieren.



Der zu den Ferienmessen aufgelegte, phantasievolle Prospekt hat Luigi Garaio (Bild) kaum zusätzliche zusätzliche Montage: htr Buchungen gebracht.

Von rund 10 Produktionen pro Jahr sei dies bei 4 bis 5 der Fall. Er bezeichnet sich denn auch als Teletext-Spezialist, und das ist durchaus aus zwei Perspekti-ven zu verstehen: Zum einen, wie erwähnt, tritt er via Teletext an seine Kun-den, zum andern hat er ständig direkten Zugriff auf seine Angebote und kann sie je nach Nachfrage oder auch Belieben

von einem Moment zum andern an seinem Bildschirm persönlich abändern. Nicht selten korrigiert Garaio seine Preise gar nach oben, verschweigt dies den Kunden nicht verschämt, sondern macht sie darauf aufmerksam, dass, wenn sie früher gebucht hätten, sie soundsoviel weniger bezahlen würden. Falls sich telefonische Anfragen für eine Destination häufen, die nicht in seinem Angebot ist, kann er rasch reagieren, ein entsprechen-des Angebot auflegen und dem offensichtlichen Trend entsprechen. «Solche Reisen entpuppen sich in der Regel als Renner», sagt Garaio.

Reisen für Yuppies

Reisen für Yuppies
«Raschentschlossene buchen zehn Tage
vor Abreise, nicht früher», plaudert der
Spezialist aus der Schule und verrät damit einen Teil seines Geheimnisses. Seine Kunden sind dynamische, moderne
Yuppies, die keinen Wert-darauf legen,
sich Monate zum voraus mit ihren Ferien und Reisen zu beschäftigen. Als eigenartig bezeichnet der Berner Garaio
den Umstand, dasse 90 Prozent seiner
Kundschaft aus der Region Zürich Kundschaft aus der Region Zürich

Rund 15 Prozent der Buchungen gehen via Reisebüro ein. Dieser Vertriebskanal soll, so Garaio, jedoch intensiviert werden. Rund 400 Reisebüros zählt er bereits zu seinen Kunden. Diese erhalten die Sonderangebote für Raschentschlossene per Fax ein paar Tage nachdem sie auf Teletext sind. Immer wieder werden Agenten angefragt, ob Garaio aus dem Teletext auch bei ihnen zu buchen sei. Zu Saisonbeginn geht das erste Fax-Mailing an sämtliche Reisebüros, damit Bedingungen und Kommission bekannt sind. via Reisebüro ein. Dieser Vertriebskanal

Sie ist nach Anzahl Buchungen abge Stuff: 8 Prozent für eine Buchung, 10 Prozent ab 3, 12 Prozent ab 10 und 15 Prozent ab 20 Buchungen.

Nicht der Preis zählt

Garaios Rezept sind also nicht günstige Preise, sondern die Verfügbarkeit – zum richtigen Zeitpunkt das anzubieten, was andere nicht oder nicht mehr haben. Luigi Garaio betont denn auch, seine Angebote seien nicht billig. Dass er damit auf das richtige Pferd gesetzt hat, zeigt sich im Erfolg. Seine Flüge sind nach sei-nen Angaben durchschnittlich zwischen 95 und 98 Prozent ausgelastet. Zahlen und Umsatz mag er nicht nennen, den-noch verriet er, dass die Passagierzahl 1993 verdoppelt werden konnte. Für eine Prognose für das laufende Jahr sei es noch zu früh.

Keine Notwendigkeit für Garantiefonds

Luigi Garaio sieht momentan keine Notwendigkeit, dem Garantiefonds beizutreten. «In dem Augenblick, wo ich deshalb einen einzigen Kunden verliere, werde ich mich um die Mit-gliedschaft bewerben», sieht er sich vor. Wie 75 Prozent aller andern Reisebüros wolle er dessen Entwicklung jedoch erst abwarten. Was er nicht goutiert, sind die zu detaillierten Angaben, die für den Eintritt verlangt werden, und die Freiheit, die den Banken erteilt werden muss, Dritten zu je-der Zeit genaue Informationen über sein Geschäft zu liefern.

Ramada Hotels

Expansionspläne von Berlin bis Rio de Janeiro

Die Ramada-Hotel-Gruppe setzt voll auf Expansion. Die Garni-Hotels sollen bis Ende 1995 in Deutschland 35 bis 40 Häuser umfassen. In Berlin und Milano stehen Eröffnungen von Ramada Hotels und in Brüssel, Dortmund und Leipzig solche von Renaissance-Hotels bevor.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Die momentanen Kennzahlen von heute 133 Hotels mit insgesamt 43 075 Zimmern werden sich schon in Kürze ändern.
Die «Ramada-Gruppe», zu welcher Ramada International Hotels & Ressorts, Renaissance Hotels, Stouffer Hotels und die Ramada Garni Hotels zählen, befindet sich voll auf Expansionskurs. Nicht weniger als 24 Häuser sind derzeit im Bau oder es wird an den entsprechenden Plänen gearbeitet.

Neu im deutschen Markt ist die Ramada Garni GmbH, an welcher die Ramada International mit 50 Prozent beteiligt ist. Bereits ihren Betrieb aufgenommen ha-Bereits ihren Betrieb aufgenommen haben die drei Häuser in Frankfurt, Flensburg und Gerlingen/Stuttgart. Wie Marsie Vanackeren, Vice President Marketing & Sales für Europa, Afrika und den Nahen und Mittleren Osten, vor wenigen Tagen in Zürich bekanntgab, sollen bis Ende 1995 in Deutschland 35 bis 40 Ramada Garnis ihre Tore öffnen. Dabei soll es sich sowohl um Übernahmen als auch um Neubauten handeln, welche zentral in mittelgrossen Städten und in Ge-schäftsbezirken voh Grossstädten ver-kehrsgünstig erreichbar sind.

Die Kette von 52 Ramada-Hotels der 3und 4-Stern-Kategorie wird mit der Eröffnung des Ramada Hotel Berlin Tel-tow schon am 15. September um ein weiteres Glied erweitert. Noch im kommenden Herbst soll auch das Ramada Grand Hotel Milano eröffnet werden.

Auch Japan und Brasilien

Das 50. Hotel der Renaissance-Kette wird am 1. Oktober 1994 in Brüssel eröffnet. Das 5-Stern-Hotel, direkt ge-genüber dem Europa-Parlament, verfügt über 257 Gästezimmer und 19 Suiten. Am 15. Januar 1995 steht die Eröffnung Am 15. Januar 1995 steht die Eroffnung des Dortmund Renaissance Hotel mit 223 Zimmern auf dem Programm und Mitte August folgt in Leipzig ein weite-res Renaissance mit 356 Zimmern. Mit Gifu (Japan) sowie São Paolo und Rio de Janeiro stehen im kommenden Jahr drei

weitere Eröffnungen von Renaissance Hotels bevor

81 Prozent Auslastung

Sehr zufrieden ist Direktor Robert Aschwanden mit «seinem» Zürich Renaissance Hotel in Glattbrugg. Bei einem Umsatz von über 24 Millionen Franken im laufenden Jahr (1991 noch 16 Millionen) und einer Auslastung von heute über 81 Prozent, brinstung von heute uber 81 Prozent, brin-ge das Haus schon im vierten lahr Ge-winn. Der wichtigste Aspekt sei, so Aschwanden, das Preis-Leistungs-Verhältnis, welches unbedingt stim-men müsse. «Der Kunde lässt sich nämlich nicht (mehr) für dumm verkaufen», seine ebenso einfache wie logische Begründung.

Für unsere Reservationszentrale am Hauptsitz in Basel suchen wir per 1. Oktober 1994 oder nach Vereinbarung

junge/n, aufgestellte/n

Sie stehen täglich in telefonischem Kontakt zu unserer inter-nationalen Kundschaft.

Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, verfügen Sie

Sales Agent

uoer: – gute PARS-/ FQT-Kenntnisse – gute Sprachkenntnisse D/E/F – selbständige und zuverlässige Arbeitsweise.

Freude am Umgang mit Kunden setzen wir voraus. Selbstverständlich bieten wir Ihnen nebst einer interessanten, abwechslungsreichen Herausforderung, alle Vorteile einer internationalen Fluggesellschaft.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Crossair, Herrn Christoph Buess, Postfach, 4002 Basel.



United Airlines

Auf dem Flug in eine bessere Zeit

Der weltweit grösste Carrier, United Airlines, kann zusehends bessere Verkehrszahlen registrieren. Auch die Flüge von der und in die Schweiz verzeichnen positive Zahlen, so dass an den bestehenden Verbindungen festgehal-

Anzeichen von spürbar positiveren Zah-len im rauhen Wind des (amerikanischen) Airline-Business kann auch der weltweit grösste Carrier, United Air-lines, registrieren, wie Vice President At-lantic Divison, David A. Coltman, anlässlich eines Aufenthalts in Zürich zufrieden mitteilen konnte. Verglichen mit der Vorjahresperiode konnten für den Juni in sämtlichen Bereichen bessere Zahlen verzeichnet werden und eine Auslastung von 76,1 Prozent in diesem Monat wurde in der Geschichte der Firma bis anhin noch gar nie erreicht. Die Kooperation mit der Lufthansa erweise sich jetzt schon als richtiger Schritt mit

vielen positiven Aspekten und ein weite-Durch das Zusammengehen würden heute pro Tag schon etwa 2000 Passagiere mehr auf dem United-Streckennetz regi-striert. Ein weiterer Ausbau sei geplant, wobei insbesondere für die Strecken Paris-New York, London-Chicago und

Bald mit Boeing 777

Insgesamt hat United Airlines zur Erneuerung und zum Ausbau ihrer Flotte 77 Flugzeuge bestellt. Davon allein 34 Maschinen vom Typ Boeing-777. Dieses Flugzeug wird, je nach Konfiguration, über etwa 330 Sitze verfügen und soll für United, welche als «Launching-Carrier» auftritt, schon ab Juni 1995 einsatzbereit sein. Als erste sollen die Passagiere auf der erste sollen die Passagiere auf der Strecke von Washington nach London und danach auch nach Paris und Frankfurt den Komfort dieses Fluggeräts einer neuen Generation genies sen können.

London-Miami sehr starkes Interesse bestehe. Zur Reduktion der Kosten für die gesamte Airline soll auch das «Employee Stock Ownership Program» bei-tragen. Am Dienstag haben die Aktionä-re der Muttergesellschaft UAL Corp. über die finanzielle Umtrukturierung und Schaffung eines Programmes, das den Angestellten den Erwerb der Mehr-heit der Aktien ermöglicht, abgestimmt.

Zürich-Washington wie gehabt

«Gute und positive Trends gelten auch für den Schweizer Markt», führte Colttur den Schweizer Markt», tuhrte Colt-man weiter aus, «und für den laufenden Sommer verzeichnen wir für den tägli-chen Nonstop-Flug Zürich-Washington eine sehr gute Auslastung». Marcel Fuchs, Manager der United in der Schweiz, konnte ergänzen, dass im Juni als erstem Monat, der diese Verbindung als erstem Monat, der diese verbrituting vollumfänglich mit dem Vorjahr vergleichen lässt, die Erträge um 50 Prozent höher liegen. Im Herbst plant Fuchs mit seinen 52 Angestellten eine Reisebüro-Incentive-Kampagne, bei welcher wertvolle Uhren locken.

LIEGENSCHAFTENMARKT

Zu verkaufen in ganzjährigem Ferienund Erholungsgebiet (Berner Oberland)

4****-HOTELBETRIEB

mit grosser, ausbaufähiger Restauration, 20 hoteleigenen Betten, 30 Betten mit hotelmässiger Bewirtschaftung, Hallenbad, Fitness, Sauna, Solarium, Verlangen Sie unsere Dokumentation.

ZWAHLEN IMMOBILIEN AG, Höhenweg 13, 3800 Interlaken, Tel. 036 221 221

Zu verkaufen in Colorado USA

Exklusives Motel

Einzigartig auf der ganzen Welt - 56 Zimmer (113 Betten) - Restaurant mit 80 Plätzen - Dining-Room mit 40 Plätzen - Dining-Room mit 60 Plätzen - Dining-Boom mit 60 Plätzen - 10 Anschlüsse für Camper - Fitnessraum - Golftrainingsplatz - Snackhar

- Snackbar SnackbarFlugplatz mit Hangar2 Wohnhäuser
- Movie-Drive-Ih

Anfragen unter Chiffre 67587 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

In bekanntem, autofreiem Inner-schweizer Sommer- und Wintersportort

eröffnet sich für kapitalkräftige In-teressenten die Möglichkeit, ein ge-sundes und sehr gut positioniertes

Familien- und Kinderparadieshotel-Restaurant

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

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



Vito of absorbate relation of the control of the co

chützenstrasse 4, 6430 Schwyz, Telefon 043 21 41 01

Zu verkaufen in ganzjährigem Ferien- und Erholungsgebiet (Berner Oberland)

**** APARTHOTEL

mit grosser, ausbaufähiger Restauration, ca. 50 Betten. Hallenbad, Fitness, Solarium usw. Verlangen Sie unsere Dokumen-

ZWAHLEN IMMOBILIEN AG, Höhenweg 13, 3800 Interlaken, Tel. 036 221 221

O 67417/199176

Zu verkaufen

historisches Hotel

Baujahr 1883 Unverbaubare Aussicht aufs Matterhorn.

Vollständig renoviert und möbliert, mit alten Gemälden. Restaurants, Kiosk-Basar, Gebäude fürs Personal und viel Umschwung. Fax 027 652 998, direkt vom Eigentümer

Zu verkaufen Mittelbaden Schwarzwald Deutschland

Vier-Sterne-Top-Hotel

110 Betten, 2 Restaurants Bankett-Etage, Diskothek, Terrasse

Anfrage unter Chiffre 67588 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

Zu verkaufen in der Stadt St. Gallen an Toplage

Zu verkaufen in der Stadt St. Gallen an Toplage Zentrumsliegenschaft mit Bar/Restaurant gute Existenz für Wirteehepaar, Lieg, mit div. Wohnungen, eine Maisonette mit Dachbalkon, 1980 vollständig renoviert, Kaufpreis 1,7 Mio. Fr. Ernsthafte Interessenten erhalten Auskunft unter Postfach 559, 9004 St. Gallen P67400/44300

Im Herzen von Strassburg

Restaurant

Interessenten melden sich bitte bei Herrn Reinhard, Telefon 031 302 98 20. 67640/382454 Zu verkaufen in den Waadtländer Alpen aus Gesundheitsgründen per sofort oder nach Vereinbarung, gut eingerichtetes

FAMILIEN-HOTEL mit Café/Restaurant

Freie Sicht ins Rhônetal und auf die Savoyer Alpen, gute Stammkund-schaft im In- und Ausland, vorwie-gend Feriengäste, TO-Vertrag.

Für Besichtigung telefonische oder Fax-Voranmeldung erwünscht. Tel. 025 341421 / Fax 025 341810

Restaurant mit Bar im Toggenburg

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

Ergreifen Sie die Chance

Bitte melden unter Telefon 074 5 38 88

Aarhero

Im historischen Städtchen Aarberg verkaufen wir:

Altstadthaus

Die Liegenschaft wird heute als Re-staurant genutzt. Sie eignet sich auch für Galerie, Museum, Fir-



3250 Lyss Marktplatz 7 Telefon 032 84 58 25

Zu verkaufen, an Ausflugsziel Region Porrentruy, schön gelegenes

Restaurant (55 Plätze) Grosse Terrasse (50 Plätze)

Neu renoviert, 2½-Zimmer-Wohnung, grosser Parkplatz, Umschwung 2400 m², inkl. grossem und kleinem Inventur.

Fr. 750 000.-Tel. 066 74 40 21

Fr. 200 000.-Tel. 066 74 40 21

Verpachten Sie ein Hotel oder ein Restaurant?

Da gibt es zwei ganz aufgestellte und fanatische Gastgeber, die bereit wären, kommenden Herbst-Winter einen Betrieb in der deutschsprachi gen Schweiz zu übernehmen.

Offerten senden Sie bitte an Chiffre 67677, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

67677/382466

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

Klein Garni (drei Sternen),

möbliert, 40 Betten, liegt in Muralto (Locarno) in einer ruhigen Gegend. Verhandlungspreis ab 700 000.- Sfr.

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

Zu verkaufen

*** Hotel mit Seesicht

160 Betten, 96 Zimmer, zirka

Für Auskünfte: Postfach 2629, 6901 Lugano

Zu verkaufen in der Ostschweiz

Landgasthof / Pizzeria mit Bar / Pub

sehr schöner Riegelbau, direkt an Durchgangsstrasse, Restaurant 80 Plätze, Saal 60 Plätze, Saal 30 Plätze, Gartenterrasse 45 Plätze, grosszügige 5½-Zimmer-Wirtewohnung mit Sauna/Cheminée, 5 Personal-zimmer, grosser Parkplatz. Bar / Pub mit über 100 Plätzen, 2 Bars, separatem

Eingang.
Ausgewiesener Umsatz und interessante Verkaufsbedingungen garantieren eine sichere Existenz. Nutzen Sie die einmalige Gelegenheit!

Anfragen unter Chiffre 67406 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

Pächter/Käufer

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

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

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

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



KOVA AG Birsigstrasse 4011 Basel Telefon 061 281 28 29 P 67101/44300

FLORIDA

Swiss Motel

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

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

im Bündnerland

Boulevard-Café

an erstklassiger Lage im Zentrum, auch geeignet als Bar oder Pub-Betrieb. 110 Sitzplätze mit Boulevard-Terrasse. Brauereivertrag muss übernommen werden. Gesamter Innenausbau inkl. Maschinen und Mobiliar neuwertig, Übernahmepreis Fr. 367 000.—.

Chiffre 67005, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

2- oder 2½-Zimmer-Wohnung

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

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

Zu mieten oder kaufen gesucht: Tea-Room-Café

Angebote an: Postfach 62, 8737 Gommiswald

KÄUFER (evtl. PÄCHTER)

SPEISERESTAURANT

der gehobenen Klasse und in sehr guter Lage in der Nordwestschweiz.

Dieser schöne und aufbaufähige Betrieb mit 70 Plätzen, modern und funktionell eingerichtet, ist bestens eingeführt und geniesst einen ausgezeichneten Ruf.

Zukunftsorientierten und initiativen Fachleuten (Gastronom, Restaurateur, Küchenchef usw.) ist eine erfolgverspre-chende und sichere Existenz geboten. Gerne erwarten wir die Kontaktaufnahme

von seriösen und solventen Interess unter Chiffre 67678, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.



Zu verpachten

Bahnhofbuffet BVZ St. Niklaus

Anmeldetermin: 15. August 1994

Dem Bewerbungsschreiben sind Zeugnisabschriften, Beschreibung des Lebenslaufs und eine Fotografie beizulegen.

Die allgemeinen Vorschriften über die Pacht und den Betrieb des Buffets können bei der Direktion in Brig eingesehen werden.

Anmeldung erbeten an: Direktion der BVZ Zermatt-Bahn Nordstrasse 20, 3900 Brig

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

Restaurant

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

Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

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

MARCHÉ IMMOBILIER

A relever très beaux bistrôt

Chiffre d'affaires: Fr. 400 000.– Loyer (7 années): Fr. 66 000.– incl. appartem Reprise avec inventaire: Fr. 400 000.– Informations: Case postale 156 - 6604 Locari

Personne dynamique et enthousiaste avec certificat de capacité l

cherche gérance d'un établissement

avec dépôt de patente, ou reprendre (louer) un bar à café ou un tea-room dans les environs de

Fax 031 631 26 35 / Tél. 031 631 24 78, K. Kabbani

A remettre

tout de suite ou à convenir à proximité d'une grande station du Valais central,

café-restaurant

Important chiffre d'affaires.

Renseignements: tél. 027 41 33 12 ou 40 20 18.



i hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Beruf/Position

Telefonnummer

usland (Landweg) usland (Luftpost) Europa, Nahost usland (Luftpost) Übersee ☑ Zutreffendes bitte ankreuzen Bitte ausschneiden und einsenden an:

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Des cartes postales pour une Suisse «photogénique»

Le photographe Marcus Gyger est ré puté pour ses cartes postales sur la Suisse. Les nombreuses séries de cli-chés qu'il a eu l'occasion de réaliser pour représenter le tourisme de notre pays vont bien au-delà d'une repré-sentation traditionnelle et idyllique de la Suisse. Le photographe (qui vient d'ailleurs de sortir un ouvrage illustré sur l'Oberland bernois) tente en effet généralement de présenter notre pays sous un jour original et parfois provocateur. Désormais, les clients japo-nais, anglais ou américains, grands consommateurs de cartes postales, ne sont plus les seuls sur le marché. Certains collectionneurs se sont en effet

«Business-Centers»: dans les chambres d'hôtels

Le Swissôtel Drake de New York est Le Swissôtel Drake de New York est sur le point d'aménager, à grands frais, un «Business-Center» à l'in-tention de sa clientèle d'hommes d'afffaires. Or, précisément, cer-tains spécialistes se demandent au-jourd'hui si, à l'époque des ordina-teurs portables et autres modems, ce genre d'infrastructures a encore sa raison d'être. Les établissements spécialisés ne devraient-ils pas pluspecialises ne devraient-ils pas plu-tôt aménager les chambres qu'ils réservent à leur clientèle d'affaires en petits bureaux? Certaines grandes chaînes ont senti le vent tourner. La plupart d'entre elles sont d'ailleurs en train d'équiper leurs établissements. Page 5

Arabie Saoudite: des «jobs» au bord de la Mer Rouge

Contrairement à ce que l'on croit, l'Arabie Saoudite n'est pas simple-ment un désert truffé de champs pétrolifères. Le pays est aussi au centre d'un important commerce internatio-nal. De nombreuses grandes chaînes hôtelières y sont implantées. L'hôtelhôtelières y sont implantées. L'hôtel-lerie locale a donc besoin de bras et ils sont nombreux, les professionnels Européens de la branche qui seraient intéressés par un emploi dans ce pays. Le Suisse Daniel Müller, directeur de l'Hôtel Red Sea Palace à Jeddah, ex-plique que les éventuels candidats doivent préalablement être avertis; en Arabie Saoudite, la semaine de travail est de six jours, pas d'alcool, pas de cinémas, pas de vie nocturne. Même la femme est un sujet tabou... Page 7

Conservation des aliments par rayonnement

La conservation par rayonnement, censée protéger les aliments contre certaines avaries, rend d'appréciables services au secteur de la gastronomie. Cette méthode suscite pourtant souvent la controverse dans les milieux spécialisés. Malgré les expériences qui viennent d'être menées à Zurich, nombreux sont menées à Zurich, nombreux sont ceux qui s'inquiètent des consé-quences à long terme du procédé pour la santé en général. En outre, au niveau des analyses scienti-fiques, certaines incertitudes n'ont semble-t-il pas été levées. Quoi qu'il en soit, l'idéal consiste encore à uti-liser des deprées qui n'ont pas été. liser des denrées qui n'ont pas été manipulées... Page 7

Tourisme en France: un début de saison mitigé

Alors que l'Espagne jongle comme elle peut avec ses problèmes de surca-pacité, la France table sur un taux de croissance relativement faible (2 à 5%) pour la saison touristique en cours. Pour la première fois, la barre des 60 millions de visiteurs devrait être franchie. Nos voisins espèrent être franchie. Nos voisins espèrent également que la clientèle britannique se laissera tenter par la traversée du tunnel sous la Manche. La Côte d'Azur devrait être en mesure de refaire le terrain perdu depuis quelques années. Les hôteliers et les restaurateurs se sont finalement deci-dés à baisser leurs tarifs à des niveaux value scionnelles (Ousteur et sense les restaurateurs). plus raisonnables. Quant au com-portement des Français en matière de vacances, il se caractérise par une forte tendance aux voyages de derniè-

Le Mondial dans les cafés et restaurants

Pas gastronomes, les supporters!

La Coupe du Monde de football made in USA a provoqué une cassure entre les cafetiers et les restaurateurs. Ou plus précisément entre ceux qui ont installé un poste de télévision dans leur établissement et ceux qui ne l'ont pas

VÉRONIOUE TANERG

«Depuis le 18 juin, j'ai vu mon chiffre «Depuis le 18 juin,] at vu mon chiffre d'affaires plongen», affirme le directeur du Jardin des Îles. Et les soirs où la Suisse a joué, c'était le calme plato. Cet établissement genevois, spécialisé dans la cuisine mauricienne, a pourtant innové pendant toute la Coupe du Monde en invitant un chef sud-africain à cuisiner des plats «wyxtiques» à base de crocodile ou plats «exotiques», à base de crocodile ou d'autruche. Mais rien n'est parvenu à remplacer l'écran de télévision. «Nous avions une clientèle beaucoup plus féminine que d'habitude, souligne un restau-rateur genevois. Il s'agissait de femmes qui ne supportaient plus de voir leur ma-ri s'enthousiasmer devant la télévision». Une même baisse de fréquentation a été enregistrée en soirée dans la plupart des restaurants de cuisine traditionnelle et plus encore dans les établissements gasplus encore dans les etablissements gas-tronomiques. Si l'on ajoute la diminution des couverts à midi en raison de la cani-cule... la Coupe du Monde 1994 ne fera pas partie des souvenirs inoubliables pour les restaurateurs.

Et puis, il y a les cafetiers qui avaient ins-tallé un poste de télévision. Plus futés? Pas forcément. Mais s'ils ne voulaient pas risquer de voir leurs clients leur faie des infidélités, ils ont dû se plier à la lemande. A Genève, le chef du Département de justice et police, Gérard Ram-seier, avait prévu le fanatisme sportif: tous les cafés-restaurants ont reçu l'autorisation de rester ouverts jusqu'à la fin des matchs de foot. Une sage décision. car on voit mal les supporters passionnés devoir perdre une miette du spectacle, ne serait-ce que le temps de rentrer chez

eux. Quant aux gagnants de la Coupe du mon-de, il s'agit des établissements qui ac-cueillent d'ordinaire des clubs sportifs ou de ceux qui sont devenus des points de rencontre par nationalité. Certains bars



monde dans les restaurants gastronomiques, surtout lorsque l'équipe suisse était en lice...

Photo: Ex-Press

dont la clientèle se compose de jeunes sont également entrés dans la danse du foot.

toot. Le samedi noir (le 2 juillet) où la Suisse a perdu 3 à 1 contre l'Espagne a fait le bonheur (financier) des cafetiers ibé-riques. Certains quartiers internationaux de la cité de Calvin ont fait la fête dans la rue et dans les bistrots jusque tard dans la nuit. En revanche, les établissements où les Genevois aiment à se retrouver (aux Vieux-Grenadiers ou à Carouge) ont fermé leurs portes beaucoup plus tôt. Non

La bière coule à flot

Que consomment les supporters? Ils n'ont aucun point commun avec les golfeurs, qui sirotent volontiers une coupe de champagne. Certains supporters de la Suisse avaient déjà mis une bouteille au

frais «au cas où...», mais ils se sont bien gardés d'en faire sauter le bouchon. Car les amateurs de football ne débouchent le célèbre breuvage de Reims qu'en cas de victoire. Le reste du temps, ils optent pour la bière. Ce fut la boisson la plus consommée durant toute la Coupe du Monde. Grâce à ses deux atouts majeurs: elle se boit bien fraîche et elle reste la boisson alcoolisée la moins chère du marché. Viennent ensuite les thés froids, les eaux minérales et les sodas. Le vin n'a pas eu beaucoup de succès, à cause de la chaleur notamment. Dans l'ensemble, ceux qui préfèrent le

sport derrière un petit écran lèvent plus facilement le coude qu'ils ne jouent de la fourchette. Ces supporters ne prêtent guère attention à ce qu'ils ont dans leur assiette. Une seule chose compte: qu'ils ne perdent pas une miette de l'action qui

se déroule sur le terrain (même s'ils verront ensuite les buts importants une di-zaine de fois au ralenti!) Inutile donc pour les restaurateurs de mijoter des petits plats ou de varier la carte; les amateurs de foot aiment les plats consistants et pas chers: les pâtes, les frites et les sau-cisses ont fait l'affaire.

Repas spéciaux

Repas speciaux

Certains hôtels ont élaboré un plateaurepas spécial «Coupe du Monde» qu'ils
servaient en chambre. Mais cette initiative a connu un succès mitigé. Les clients
solitaires ont préféré en fin de compte
descendre au bar de l'hôtel pour regarder
la télévision avec d'autres personnes (patriotes ou adversaires) afin de pouvoir
commenter les matchs à haute voix commenter les matchs à haute voix. Avant de fêter la victoire de leur pays ou de noyer la défaite de leur équipe!

Festival country

On ne détrône pas le jazz à Montreux!

Ancré pendant des années au Casino de Montreux, le Festival de Jazz a émigré voici deux ans au nouvel Auditorium Stravinski. Les festivaliers se déclarent Stravinski. Les testivaliers se declarent aujourd'hui enchantés à tous points de vue de ce nouveau port d'attache. Pour le Casino, la joie est moins grande. Après une incursion malheureuse, l'an dernier, du côté des très contestées «space parties», l'établissement, entre les mains du contre Manteure Pales, a tenté de les contre de la contre groupe Montreux-Palace, a tenté de se groupe Montreux-Paiace, a tente de se tourner vers la «country music»... en plein festival de Jazz. Annoncée comme complémentaire par Alfred J. Frei, directeur du groupe Montreux-Palace et du Casino, la manifestation, appelée à s'étaler sur trois week-ends de juillet connaît de fuit bes d'êtres de la couperparage. de fait les affres de la... concurrence. Pas facile en effet de se mesurer au géant Jazz: la soirée d'ouverture n'a attiré que 300 personnes. Les prochains samedis et dimanches s'annoncent mitigés.

Région des trois lacs

Unis pour l'Expo

Les offices du tourisme et leurs partenaires de la Région des trois lacs, à savoir Bienne, Estavayer-le-Lac, Morat, Neu-châtel, Soleure et Yverdon-les-Bains, soutiennent les cinq cantons et les six villes qui ont accepté de faire candidatu-re commune pour l'Exposition nationale «LeTemps ou la Suisse en mouvement». Ils s'engagent d'ores et déjà à y collabo-rer activement avec le dynamisme néces-saire à la réussite de ce remarquable proiet, convaincus de sa valeur pour le développement économico-touristique de la région JS Formation de cuisinier dans le Jura

Les maîtres d'apprentissage veulent des améliorations

L'Association jurassienne des maîtres d'apprentissage (AJMA) récemment créée entend améliorer la formation pratique des apprentis-cuisiniers. L'AJMA a été lancée par quelques-uns des meilleurs maitres-queux du Jura: Georges Wenger (Le Noir-mont), Michel Jolidon (Saignelégier), Nicolas Clémence (Muriaux). Leur objectif: sortir la formation dispensée aux apprentis-cuisiniers d'une certaine rou-

VICTOR GIORDANO

Les promoteurs de l'AJMA sont d'avis que la formation pratique et les cours d'introduction dispensés aux apprentis-cuisiniers manquent d'ambition. Ils res-tent engoncés dans les habitudes, sans adaptation à l'évolution des goûts culi-paires. Les capitaires de la fearaction de naires. La commission de la formation de la Fédération jurassienne des cafetiers-restaurateurs (FJCR) n'émet pas des exigences suffisantes. Les maîtres d'ap-

gences suffisantes. Les mattres d'ap-prentissage ne manifestent donc pas as-sez le souci d'assurer une relève de qua-lité en formant leurs apprentis. Les autorités cantonales chargées de la formation professionnelle ont été nanties des objectifs de l'AJMA. Elles s'y ral-lient, par souci de favoriser les compé-tences professionnelles. Elles font tences professionnelles. Elles font confiance aux promoteurs de l'AJMA qui tiennent trois des meilleures tables du Jura. Mais, selon la législation, c'est la FJCR qui dispense la formation des ap-

Collaboration nécessaire

Il s'ensuit que la dispersion des forces n'apparaît pas judicieuse. On pourra peut-être l'éviter en donnant à l'AJMA le statut de sous-section de la FJCR. Cette statut de sous-section de la FICR. Cette question d'organisation est dans le fond secondaire. L'important est d'améliorer les compétences pratiques des apprentis, d'affiner les exigences, de se préoccuper de leur avenir professionnel après l'obtention du certificat de capacité, de leur offirir des stages de perfectionnement, avec l'objectif qu'ils reviennent ensuite dans le Jura y exercer leurs compétences enrichies.

Echanges d'apprentis

Les membres de l'AJMA songent à cela Les membres de l'AJMA songent à cela et aussi à un échange d'apprentis entre restaurateurs, afin d'élargir l'éventail de leurs acquis professionnels. Ces échanges pourraient aussi concerner les «sommeliers» (serveurs) et surtout les assistants d'hôtel. Dans le Jura, les hôteliers manquent de dynamisme. Il en résulte un abaissement indéniable de la coultif des acceptances de la companyation qualité des prestations. Former des assis-tants d'hôtel rompus aux techniques de gestion se révèle d'une impérieuse nécessité.

cessité.
Les autorités cantonales et les instances touristiques en ont la ferme conviction. C'est pourquoi elles caressent l'espoir que l'AJMA fasse souffler un vent nouveau bienfaisant sur la restauration-hôtellerie jurassienne et cela rapidement.

Lausanne

Claude Petitpierre à la tête de l'OTCL



Pas de surprise à la tête de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne (OT-CL): Claude Pe-titpierre, actuel-lement directeur adjoint, occupera le poste de direc-

teur dès le ler janvier 1995, succédant ainsi à Pierre Schwitzguebel, élu à la présidence de l'Association des intérêts de Lausanne (ADIL).

ne (ADIL).

Le comité de direction avait reçu 53 candidatures, de qualité jugée «bonne», pour cette fonction. A l'unanimité, il a finalement porté son choix sur un homme du sérail, qui a contribué à la mise en place des structures de l'ADIL. Niverse deux de tourisme de l'ADIL. la mise en place des structures de l'ADIL. Numéro deux du tourisme lausannois depuis 1988, Claude Petitpierre était en particulier responsable du marketing. A ce titre, il s'est forgé une solide expérience dans le domaine de la promotion.

Agé de 44 ans, licencié en sciences focusariuses de l'Université de focus de l'Université de l

économiques de l'Université de Lausanne, le nouveau directeur de l'OTCL a commencé sa carrière touristique à Leysin, station où il est né et dont il dirigea l'office du tourisme durant près de sept ans. L'exercice de ces différentes fonctions a donné à Claude Petitpierre des connaissances des plus utiles, qu'il s'agisse de l'animation d'organismes ou de la promotion et de l'organisation de congrès ainsi que de grandes manifectations.

HOTEL+TOURISTIK REVUE no 28 14 juillet 1994

Guides gastronomiques

La 36e édition de «Plaisir»

«Du plus petit (mais bon) au plus grand (parfait)», le Guide «Plaisirs»* contient des données et des appréciations plus ou moins fleuries sur 1250 restaurants dans tous les cantons suisses. Il s'agit de la plus importante sélection d'établissepius importante selection d'etablisse-ments faite dans notre pays pour un gui-de «édité en Suisse et préparé par des Suisses». La 36e édition, sans apporter des changements révolutionnaires au sommet de la pyramide de la restauration helvétique, est marquée par une recrudescence des restaurants de moyenne importance. Les signes utilisés pour classer les maisons retenues sont les demi-fleurs et les fleurs (de une à quatre) ainsi que le bouquet noir (12 en Suisse), le bouquet rouge (8) et un bouquet hors classe (Gir-ardet). En outre, le Guide 94 contient 147 adresses des métiers de l'alimentation: boucheries, charcuteries, comestibles, traiteurs, boulangeries, confiseurs et laiteries-fromageries.

* Guide «Plaisirs», édité par «Plaisirs Gastrono-mie Magazine», René Gessler, 2013 Colombier. GM Diffusion SA, 1027 Lonay. Prix: 29 francs.

Neuchâtel

Promotion vinicole

«Actuellement les vins de Neuchâtel se vendent bien. Il faut donc poursuivre les efforts entrepris il y a une dizaine d'années, surtout en Suisse alémanique», relève Ernest Zwahlen, directeur de l'Office des vins neuchâtelois. En effet, plusieurs représenta-tions officielles sont désormais orga-nisées en collaboration directe avec la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT) et son nouveau «patron» Yann Engel. Bien que les intérêts soient dissociés en raison de leurs statuts, l'OVN et la FNT sont parvenus à unir leurs efforts. «Il s'agira de pratiquer des ventes sur la base de données fournies par les encaveurs et collec-tées dans un catalogue». L'objectif d'Ernest Zwahlen est de contacter en premier les négociants suisses aléma-niques encore non desservis. Puis, en fonction du résultat, d'étendre l'ac-tion aux représentants déjà desservis, en leur proposant d'organiser des dé-gustations avec, par extension, des se-maines neuchâteloises dans les étamanies reuchateuroless dans les etablissements publics, les restaurants et les hôtels des différentes régions du pays. «Le principe des portes ouvertes doit pouvoir s'instaurer partouto, ajoute M. Zwahlen. «C'est à nous de dynamiser les ventes!».

1er lauréat de la Bourse Evian 1994

Fast-food sain et informatisé

La Bourse Evian des jeunes ta-lents, édition 1994 (cf. htr no 24 du 16 juin), a primé un excellent projet consacré à la relation entre la restauration et la santé. Son intérêt réside dans les solutions offertes qui combinent les principes d'une alimentation saine, la gestion F&B et les techniques in-formatiques. D'où l'idée d'une chaîne de fast-food diététique, sous l'enseigne «Croco'Light».

JOSÉ SEYDOUX

«Le consommateur averti ne mange plus uniquement pour satisfaire son palais, mais aussi pour garder la ligne et rester en forme», écrivent les deux auteurs du projet et lauréates de la Bourse 1994, Julie Corouge et Natalie Toneguzzi, étudiantes du Centre international de Glion. Or, la conception même de ce projet de restaurant reflète bien une approche féminine - et relativement nouvelle - du sujet; ces deux jeunes femmes sentent certains besoins en matière d'alimentation et de restauration qui se vérifient dans la qualité du détail et la justesse des

Petit déjeuner fast food

Offrir des petits déjeuners attrayants et équilibrés: ce n'est généralement pas le premier souci des restaurants rapides, premier souci des restaurants rapitets, alors que «Croco-Light» propose là déjà un système de petit déjeuner équilibré sur le plan diététique, varié et laissant au client la possibilité de composer lui-mê-me son repas du matin, avec au choix: jus de fruits frais sans adjonction de sucre, pains complets, céréales à base de blé complet, salades de fruits frais, produits laitiers. «Il faut redonner son importance au petit déjeuner, quitte à faire des sacrifices au niveau prix pour inciter les gens au début. Quelqu'un qui mange régulièrement le matin et qui casse le jeun de la nuit (d'où le terme «break fast» en annuit (d ou le terme «oreak rast» en an-glais) a plus de chance de partir gagnant que quelqu'un qui arrive l'estomac vi-de», expliquent Julie et Natalie. Tout en bannissant le mot diététique de la publi-cité «Croco Light» trop souvent lié à l'idée de régime, contrainte et priva-

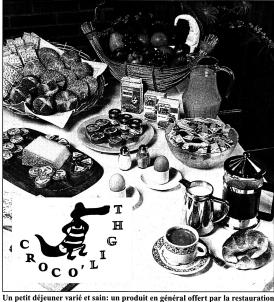
Technique au secours du service

Après de nombreuses considérations sur les bases essentielles de la diététique, as-sorties de fiches techniques pour des recettes applicables aux trois repas de la

journée dans les restaurants en question. les auteurs de l'étude abordent l'aspect technique du nouveau concept. Le système préconisé permet à l'hôte de ne pas attendre avant de commander et avant de payer, grâce à un système électronique de commande du repas et de pré-paiement qu'il utilise à sa table. Un mini-clavier d'ordinateur, une carte classique de me-nus codés, une carte de paiement... et le personnel de service lui apportera son plateau. Les gens d'aujourd'hui ne pro-cèdent-t-ils pas déjà de cette façon en prenant leur essence, leur ticket de bus, leurs billets de banque, voire leur billet d'avion? «Croco'Light» ajoute un petit côté ludique... et surtout toute une part de service effectué par du personel ad hoc. Le concept comporte un système de cartes à puce semblables aux cartes télé-

La santé touche tout le monde

Partant du principe qu'«aucune forme de restauration rapide ne respectait les bases d'une alimentation saine», les auteurs du projet de chaîne de fast food peuvent ratisser très large en segmentant le marché potentiel: qui serait insensible à ses conditions de santé? Qui n'est pas confronté, en milieu urbain, à un problème de restauration? C'est pourquoi «Croco'Light» devrait être localisé non seulement dans les centres villes, mais dans les zones résidentielles près des centres commerciaux et des centres de loisirs groupant beaucoup de jeunes, à proximité des centres universitaires et autres écoles supérieures, dans les rues commerçantes et près des complexes administratifs, sur certaines autoroutes à grand trafic... et aux alentours d'autres fast food specialisés. «Croco'Light» inclut également un système de vente à l'emporter (notamment le petit déjeuner au bureau!). Toute la politique de l'éta-blissement et de la chaîne figure dans un manuel de gestion assurant son applica-tion stricte. Quant au logo, il représente un crocodile en maillot de bain, symbole de vitalité et de bien-être dans son corps. «une invitation à la santé et à la bonne hu-meur». Mais nous allons vous suivre, Mesdemoiselles...



Un petit déjeuner varié et sain: un produit en général offert par la restauration de qualité (photo). Pourquoi pas dans le cadre du fast food, comme le pensent les conceptrices de Croco'Light?

Photo: htr

Evénement à Montreux

Vins californiens réunis le 4 juillet

Célébrer le 4 juillet, jour de l'indépendance des Etats-Unis, dans un établisse-ment hôtelier suisse appelé à travailler avec une clientèle internationale, l'idée est déjà bonne en soi. Mais lorsqu'elle permet de rassembler à la faveur dégustation comparative quatre proprié-taires suisses de vignobles californiens, la démarche devient véritablement originale. C'est ce que vient de faire, en tous les

ces, le Royal Plaza, à Montreux, à l'ini-tiative de Marc Friedrich, directeur des restaurants et, rappelons-le, meilleur sommelier de Suisse en 1991. Fait d'au-tant plus appréciable que les maisons Be-ringer (propriété de Nestlé depuis 1971), Cuvaison, Cappartenant à l'industriel Iniger (propriete de Nestie depuis 1971), Cuvaison (appartenant à l'industriel Alexandre Schmidheimy), Hess (entre les mains du Bernois Donald Hess, à l'ori-gine des eaux minérales Valser) et Mer-ryvale Vineyards (propriété de Jack Schlatter) n'acceptent que rarement si-non jamais de se trouver réunies pour une même opération de relations publiques même opération de relations publiques. La démarche, saluée par Maurice Urech, directeur général du Royal Plaza, a été visiblement appréciée: tant les journausses spécialisés qu'un vaste parterre d'invités spécialisés qu'un vaste parterre d'invités de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme, ont pris plaisir à découvrir une exceptionnelle palette de Chardonnay, Merlot et Cabernet Sauvignon. JCK siblement appréciée: tant les journalistes Merlot et Cabernet Sauvignon.

Restauration collective

Les plateaux-repas font un tabac

En France, le marché des plateaux-repas est en pleine expansion. L'an dernier, 560 000 d'entre eux ont été servis rien qu'à Paris. L'explication? C'est le moyen qu' à r'ais. L'explication? C'ès le inloyen le plus rapide et le moins cher pour les entreprises de ne pas interrompre une ré-union d'affaires. Le Crédit Agricole d'Annecy, Euro Disney, Texas Instru-ment à Nice et même Canal + comptent parmi les gros consommateurs de plateaux-repas.

reaux-repas.

Pour faire passer la pilule auprès des cadres supérieurs, les sociétés ont fait appel aux grands noms de la restauration:

Lenôtre en a servi 16 000 en 1993 et Fauchon 3600. Mais les entreprises spéciali-sées dans les livraisons à domicile et les sociétés de restauration collective viennent mordre à pleines dents dans ce gâteau commercial traditionnellement ré-servé aux traiteurs. Les prix d'un plateau-repas s'échelonnent entre 10 et 40 francs (suisses). Certains fournissent même les nappes, les couverts, les boissons et les cafés.

PAPIER-BOUCHON

Les Graves (Bordelais), le coeur plus léger

Il revient de loin, le vignoble des Graves, un des grands du Bordelais. Oublié du classement des crus de 1855, mangé par la ville, en crise lorsque le marché des blancs de petite cuvée s'est effondré, déchiré par une scission entre les meilleurs et les autres, tout récemment... Réconcilié, enfin, pour la promotion de ses vins. Dégustation.

FRÉDÉRIC LANVIN

Jamais, depuis cinq ans, Bordeaux n'a fait pareillement les yeux doux à la Suisse (voir encadré). Ce printemps, il ne s'est pas passé une semaine sans qu'une dégustation de l'un ou l'autre château ait lieu à Lausanne ou

L'autre jour, au Noga-Hilton de Genève, les quinze crus classés de Graves étaient les quinze crus classés de Graves étaient là. Ils ont tous droit à une appellation créée en 1987, Pessac-Léognan, du nom de deux communes parmi les plus proches de Bordeaux, soit mille hectares (dont 200 de blancs). Les Graves couvent encore 1750 ha de rouge et 1000 de blanc, au Sud-Est de Bordeaux, en direcoffaite, au sur-Est de Dotteaux, et univer-tion de Langon, sur 55 km le long de la Garonne. Le vignoble enclave les deux régions des meilleurs liquoreux du mon-

de, Sauternes et Barsac. Les graves, ce sont les terrasses de dépôts

de galets et de graviers des fleuves qui, depuis des millénaires, ont précédé la Garonne, descendant des Pyrénées et du Massif central font corps avec le vin. Au contraire des meilleurs terroirs de Saint-Emilion ou du Médoc, elles donnent naissance, presque partout, à du blanc et à du rouge. Et la plupart des crus sont classés dans les deux couleurs

Des vins nouveaux

Déguster des vins quasiment nouveaux (les 1993 sont en fûts et ne seront mis en bouteille que dans un an), c'est appliquer

Les Suisses achètent à tour de bras

Où courait le bordeaux? Il a suffi de la Où courait le bordeaux? Il a suffi de la flambée des prix sur les 1989 (record absolu pour les premiers crus, comme pour les seconds, à Bordeaux), puis de deux années peu convaincantes, 1991 et 1992, avec des stocks en point de mire, pour amorcer une décrue dès le millési-

me 1990.
L'an passé, à pareille époque, la vente en primeur s'était effondrée, notamment en Suisse. Les experts s'accordaient même à annoncer la fin de cette pade s'était le l'annoncer la fin de cette pade s'était le consistent à page la fin de cette de l'annoncer la fin de cette pade s'était l'annoncer la fin de cette pade mode spéculative, consistant à payer comptant des vins avant la mise en bouteille, sans pouvoir les goûter (sinon sur échantillon), et qui seront expédiés à l'acheteur un an et demi après paie-

Pourtant, cette année, les offres en primeur fleurissent en Suisse, comme aux plus belles années quatre-vingts. Et l'on dit que les Helvètes frayent comme jamais avec les négociants et propriétaires bordelais, ce printemps... Des explications? D'abord, le millésime

1993 vaut mieux que sa réputation d'année noyée aux vendanges, notam-ment là où le merlot a pu être récolté avant les pluies (Pomerol et Saint-Emi-

Il faudra certes faire une croix sur les li-Induda certes pare une ctoix sur estra-quoreux (Sauternes et Barsac), mais le Médoc s'est bien comporté, les stocks ayant poussé les domaines à faire des «vendanges vertes» en été déjà. Ces vins, suffisamment concentrés, se boi-ront avant les 88 ou 90, mais tiendront le coun plus longtemps que les 92. 91 et

ront avant les 88 ou 90, mais tiendront le coup plus longtemps que les 92, 91 et 87, et passeront le cap de l'an 2000. Ensuite, les prix: ils ne sont «que» de 10% supérieurs au faible millésime 92. Il suffirait que les Américains se ruent sur le 1993 – comme ils l'ont fait tardivement sur le 1990 – pour faire monter les prix. Ou que 1994 se révèle, cet automne, une année modeste dans la lienée de 91 et 92

gnée de 91 et 92... On le voit: la spéculation sur les primeurs a quelques beaux jours devant l'adage de l'épicurien Grimod de la Revnière: «Il faut s'emparer d'un vin à sa descente de cuve, comme l'on s'emparait autrefois d'une jeune fille à sa sortie de convents

La plupart des vins s'avancent voilés. Par La plupart des vins s'avancent voites. Par pudeur, ils ne se livrent pas totalement. D'autres sont carrément revêches. Il faut un palais de connaisseur pour déceler leur avenir, sous une robe violacée, presque noire et une rigidité paralysante. Dans les limites de cet exercice de dé-gustation de haute voltige, il n'y a pas eu, à Genève, de surprise. Les blancs, pour-tant décriée en 1993 sont intéressants en tant décriés en 1993, sont intéressants en Graves, dominés naturellement par sauvignon (ce raisin aromatique qui, dans le vin, se signale par une odeur de cassis écrasé ou de... pipi de chat); le sé-millon, l'autre cépage blanc (parfois complété par de la muscadelle), prendra le dessus progressivement et donnera une touche de miel et d'amande avec les an-

D'un château à l'autre

Pur sauvignon, le Château Couhins-Lurrur sauvgnon, te Chateau Couhins-Lurion s'exprime déjà largement, avec des goûts de fruits exotiques. En blanc, les cinq plus prestigieux (hormis Haut-Brion, absent) se distinguent: Smith Haut-Lafitte, très fringant, un peu agressif; Fieuzal, magnifique, très riche; Carbonnieux, où le sémillon est bien perceptible; Laville-Haut-Brion, au sémillon dominant encore farmé ut semillon dominant encore enco millon dominant, encore fermé et va-nillé; Chevalier enfin, fermé lui aussi, au

nez un peu fumé, marqué par le bois neuf (à 100%) dans lequel il a été vinifié, avec beaucoup de puissance. Un quintette de très beaux vins blancs secs.

En rouge, les Graves peuvent être quali-fiés de vins de compromis: la proportion de merlot, par rapport aux cabernets sau-vignon et franc, est plus importante qu'en Médoc; et les pluies ne font que passer dans la région. Ces deux composantes expliquent la bonne tenue des 1993. On retrouve les plus prestigieux aux premiers rangs: La Mission Hautaux premiers rangs: La Mission Haut-Brion (même propriétaire que Haut-Brion, mais pas classé premier cru), chaud en bouche, riche, pourtant marqué par le fruit; Château Haut-Bailly, nez suave, belle expression de cabernet concentré, d'une certaine austérité; Pa-pe-Clément, fruité au nez, bien typé ca-bernet de belle structure et d'une lorbernet, de belle structure et d'une longueur respectable; Domaine de Cheva-lier, plus souple que les précédents, très ller, plus soupie que les preceuents, ues joile bouche, attaque dominée par le fruit du merlot, très bel équilibre; Château de Fieuzal, nez très fermé, avec une odeur de réduit, chaud en bouche, concentré, rustique; Smith Haut-Lafitte, jolie structure, de l'élégance derrière l'astringence, un peu court. Les deux derniers, conformément à leur réputation, paraissent plus

ntéressants en blanc qu'en rouge. Ces vins, goûtés sur échantillon, confir-ment le classicisme du millésime 1993, où la hiérarchie est respectée: un ensei-gnement précieux pour qui veut acheter

Crans-sur-Sierre

Les espoirs d'un éventuel casino

Réunis en assemblée générale, les membres de la Société de développement de Crans-sur-Sierre ont passé en revue les chiffres de l'année touristique écoulée. Au chapitre des nuitées, les responsables ont enregistré une forte progression d'hôtes suisses (+6,7%), allemands (+8,7%), hollandais (+4,4%) et belges (+3,2%). Par contre, la clientèle italienne et française a chuté dans les

italienne et française a cruite dans les mêmes proportions environ.

Après l'échec, l'année dernière, de l'ambitieuse fusion entre les sociétés de dèveloppement de Crans-sur-Sierre et Montana, l'Office du tourisme de Crans a été contraint de réorganiser ses structures humaines. «Nous avons fait peau neuve», explique Alexandre Fricker, le nouveau directeur. «Le projet de fusion entre nos deux stations ne semblent cependant plus à l'ordre du jour».

pendant plus à l'ordre du jour». En mars 1993, le Conseil fédéral et le peuple suisse autorisaient l'ouverture de casinos, notamment en vue d'augmenter l'attrait touristique dans certaines régions. La station de Crans-sur-Sierre bénéficie d'une concession pour l'exploitation de tels salons de jeux. «Une commission de travail est en place pour l'élaboration d'une stratégie, en vue de l'installation de machines à sous, dans un premier temps. Par la suite, la création d'un véritable casino permetrait aux adeptes de la roulette, black-jack et autres pokers, de séjourner ludiquement sur le Haut-Plateauw, indique M. Fricker.

Verbier

Gastronomie et musique réunies

Dans le cadre du Verbier Festival & Academy (11 au 31 juillet), qui propose no tamment au public des spectacles de musique classique et de théâtre, des journées à thème permettant aux amis de la montagne, ainsi que des bons vins d'approcher la «philosophie du festival exprimée sur un week-end» (22–24 juillet). Au programme, figurent en particulier une soirée sur «les accords des mets et des vins», avec une présentation-dégustation organisée par Provins et la participation du chef Orlando Grisoni et de Jean-Marc Annez-Droz, directeur de Provins; une animation sur le thème de l'oenologie et du vignoble valaisan, sous la houlette de l'OPAV et de la revue Vinum, avec dégustation de treize vins blancs et treize vins rouges; trois conférences mariant culture vitt-vinicole et culture musicale, par Fernand Schalbetter, directeur de l'OPAV, Corinne Clavien, ingénieur oenologue, et Ariane Alter, journaliste. Le tout sera bien sûr assorti de concerts de musique classique. L'agence Intervoyages Villeneuve a été chargée de l'organisation de ces journées.

CET

Statistiques harmonisées

Les études de marketing jouent un rôle primordial au moment d'établir des stratégies de promotion. La Commission européenne du tourisme (CET) le sait bien, elle qui fait connaître le Vieux Continent, en tant que destination touristique, aux Etats-Unis, au Canada, en Amérique latine, au Japon et en Océanie. Harmoniser les critères statistiques favorise la création d'un outil de connaissance fiable pour tous les Etats membres. Une telle harmonisation est justement l'objet de l'accord signé le 20 juin, à Bruxelles, entre le président de la CET, Urbain Claeys, et directeur de l'European Travel Monitor (ETM), Rolf Freitag.

Ainsi donc, dans 18 pays d'Europe, auxquels s'est associé le Canada, les organismes nationaux de tourisme disposeront désormais de statistiques annuelles unifiées sur les échanges intra - et extrauropéens de voyageurs, d'une part pour des motifs de tourisme proprement dit, d'autre part pour l'ensemble des déplacements. Grâce à des données comparables, ils auront une vue d'ensemble de tous les voyages comportant une nuit à l'étranger, au départ ou à destination de chacun des 24 pays d'Europe de l'Ouest et de l'Est où l'ETM exerce ses enquêtes permanentes, sans oublier les principaux marchés fournisseurs et destinations hors d'Europe.

Evolution touristique

Vaud a mal à son tourisme individuel

Nombreux sont les acteurs du tourisme vaudois qui déplorent une baisse sensible de la clientèle individuelle. Manque d'attrait dans l'offre? Promotion trop axée sur les groupes et congrès? Effets pervers de l'autoroute du Léman? Les raisons évoquées sont multiples mais d'aucuns osent dépasser le diagnostic: clients individuels et congressistes doivent être séduits dans une démarche complémentaire.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Témoin «privilégié», si l'on ose dire, de cette évolution, Maurice Urech, à la tête du Royal Plaza montreusien et président des hôteliers vaudois, constate une évolution sensible à la faveur de ses activités sur le terrain mais aussi de nombreux déplacements à l'étranger. «La clientèle individuelle était beaucoup plus nombreuse entre 1975 et 1983 et j'ai encore récemment pu constater aux Etats-Unis que certaines agences de haut niveau qualitatif ne connaissent pas Montreux, ni même le canton de Vaud, comme destination individuelle». Constatant qu'il est plus facile d'attirer des congrès et incentives, le président de l'ACVH estime que le démarchage de la clientèle individuelle a été mal perçu par bon nombre d'hôteliers ces dernières années. Aujourd'hui, sans négliger la clientèle de groupe, il y a donc lieu de réajuster le tir, en n'oubliant pas que les clients individuels apportent davantage de retombées à une station, notamment auprès des commerçants. «Montreux a tous les atouts en main pour être une destination individuelle, par exémple comme point de départ pour des circuits golfiques ou pour des visites culturelles. Nous avons 120 musées et châteaux dans le canton de Vaud, ce n'est pas rien», relève encore Maurice Urech en appelant de ses voeux un travail en profondeur dans ce sens.

Un choix délibéré

«Les démarches promotionnelles des villes ont été articulées ces dernières années autour du tourisme d'affaires et événementiel, cela a été un choix», remarque sans ambages Georges Tauxe, directeur de l'Office du tourisme vaudois. Une politique qui s'est révélée payante mais que l'OTV entend compléter par des mesures destinées à récupérer les parts de marché perdues en clientéle individuelle. Concrétement, cela se traduira et se traduir dejà par des campagnes de publicité ciblées, une présence accrue non seulement dans les foires profes-



Le tourisme de groupe joue un rôle important dans le canton de Vaud; mais il ne faut pas négliger la clientèle individuelle!

Photo: ASL

sionnelles mais également dans les foires «grand public». «Toutes les clientèles sont précieuses mais il s'agit d'un exercice de dosage à haute tension», conclut avec ironie Georges Tauxe.

avec ironie Georges Tauxe.

Président des hôteliers de Montreux et environs, Karlheinz Lukey partage le constat et énumére certaines mesures prises dans sa section, en collaboration avec d'autres instances: prospection personnalisée en Suisse alémanique, opération-charme dans les «Emirats», forfaits individuels spéciaux dans le contexte des activités de l'Auditorium Stravinski, etc.

Le rôle de l'autoroute

Parmi les observateurs les plus lucides, on trouve aussi Bernard Aegler. Le directeur commercial de la Compagnie Générale de Navigation sur le Léman (CGN) est, il est vrai, particulièrement bien placé pour «mesurer une énorme différence entre les côtes suisses et françaises», la partie tricolore du Léman

étant caractérisée par une véritable flot de vacanciers. Au-delà des réflexions liées à la problématique du coût, il faut bien faire le constat: la partie suisse n'est pas considérée comme une région où l'on vient faire du tourisme d'agrément. Pour Bernard Aegler, l'autoroute n'est peut-être pas étrangère à ce phénomène: on passe à Lausanne, Vevey, Montreux mais on ne s'y arrête plus, préferant aller plus loin, jusqu'en Valais ou dans l'Oberland bernois. «Il s'agirait de mieux mettre en avant tout ce qui permettrait d'attirer et de garder la clientèle en séjour».

Complémentarité intelligente

Nouveau patron de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM), Xavier Kempf apporte une vision plus sereine des choses dans le débat, en affirmant la complémentarité qui doit nécessairement exister entre clientèle de groupe et la clientèle individuelle. «La quali-

té d'accueil offerte aux participants à un congrès peut directement les inciter à revenir sur un site en compagnie de leur famille ou de proches; parallèlement nous invitons également un certain nombre de décisionnaires de manière individuelle pour les persuader d'organiser un évênement chez nous». Xavier Kempf relève également que l'offre montreusienne envers la clientèle est multiple et diversifiée, donc riche mais dès lors pas stéréotypée, d'où une image paradoxalement peu captive. «Contrairement à d'autres lieux, on ne vient pas à Montreux pour une seule raison mais pour un véritable faisceau de motivations. En tous les cas, nous cherchons à satisfaire de multiples exigences, tant sur le plan des excursions – songeons au «Chemin des Narcisses» que sur le plan de la culture, avec par exemple le forfait «Sur les traces de Hemingway». Une réflexion qui rappelle qu'un groupe n'est en définitive que la somme d'individus!

Trafic ferroviaire en Europe

Les chemins de fer se préparent à l'intégration européenne

Le trafic ferroviaire européen est en pleine mutation. Si l'Allemagne a entrepris depuis janvier déjà une réforme fondamentale, en France et en Suisse le processus est moins avancé. Dans son dernier bulletin, la Litra, le service d'information pour les transports publics, fait le point de la situation.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Les entreprises ferroviaires se préparent à l'intégration européenne. Le livre blanc sur la politique des transports, publié en 1993 par l'Union européenne pour favoriser la création d'un réseau européen performant, insistait en effet déjà clairement sur une intégration optimale des modes de transport, en particulier pour développer le trafic combiné route-railbateau, pour créer des réseaux à haute vitesse et pour harmoniser les conditions de concurrence entre les différents modes de transport. Selon la Litra, les chemins de fer helvétiques se sont précisément toujours alignés sur ces exigences et sont donc, indépendamment de l'appartenance de la Suisse à l'EEE, d'ores et déjà pleinement intégrés dans le

marché européen des transports. En Allemagne, depuis le 1er janvier 1994, les chemins de fer de l'Allemagne de l'Ouest (DB) et ceux de l'Allemagne de l'Est (DR) sont réunis au sein des Chemins de fer allemands SA (DB SA). Cette fusion est la première phase d'un plus long processus. Une seconde étape prévoit en effet de transformer la structure constituée en holding comprenant trois filiales organisées en sociétés anonymes: «Trafic voyageurs», «Trafic marchandises» et «Infrastructures». La troisième phase, qui devrait se réaliser dans les cinq ans, consistera à dissoudre cette holding et à remplacer les trois filiales par trois sociétés indépendantes. Il est également prévu de confier la responsabilité et l'exploitation du trafic ferroviaire régional aux Länder dès 1996.

Pas de séparation en France

En France, la SNCF forme une entreprise industrielle et commerciale depuis onze ans. Ses activités sont basées dans une large mesure sur des contrats passés avec l'Etat. L'organisation de l'entreprise s'articule autour de trois pôles bien distincts: les secteurs d'activités en trafic voyageurs et marchándises, les directions régionales et les directions techniques au nivedu de la direction générale, chargées d'élaborier les stratégies d'entreprises et

d'en surveiller l'application. Contrairement à la solution choisie en Allemagne, la réforme française ne prévoit pas de séparation entre l'infrastructure et l'exploitation.

Des CFF «allégés»

Ces deux exemples permettent de comprendre dans quel environnement ferroviaire la Suisse se situe. La Litra rappelle qu'un groupe de réflexion mis en place par Adolf Ogi a conclu que dans les conditions actuelles du marché helvétique, une entreprise ferroviaire axée sur le profit ne serait pas en mesure de faire circuler un train et ne pourrait exploiter aucun kilomètre de ligne. Les CFF doit entre dès lors être considérés comme un service public, mais devront être «allégés», écrit la Litra. Un processus qui comprend plusieurs étapes: la constitution de secteurs d'activité voyageurs et marchandiese, la formation d'une unité «management de capacités de transport/infrastructure» et la mise en place de comptes CFF totalement distincts pour les domaines de l'infrastructure et des transports.

En attendant, les CFF poursuivent leurs travaux de planification. Ceux-ci devraient déboucher en automne 1994 sur la présentation d'un modèle pour le futur, conclut la Litra.

Savièse

La commune mise sur le tourisme

L'idée existait depuis de nombreuses années déjà, elle vient enfin de se concrétiers. Savièse, l'une des plus illustres communes viticoles de Suisse romande vient, en effet, de créer sa société de dévelopment. Célèbre pour la qualité de ses vins, Savièse est restée pendant longtemps une commune à vocation essentiellement viticole. Puis, les citadins ont rapidement découvert la qualité d'une situation résidentielle exceptionnelle. Manquait alors à cette grande commune du Valais central, un label touristique longtemps négligé. Depuis quelques jours, c'est chose faite avec la création officielle d'une société de développement (SD), dont le but consistera à développer un tourisme de séjour. Point de grands projets, ni d'hôtels de prestige, mais plutôt la volonté de gérer ce sens de la convivialité, que les Saviésans affectent tout particulièrement. En effet, petites auberges, caveaux gastronomiques ou carnotzets populaires ne manquent pas. Quant à la parahôtellerie, elle représente l'essentiel des nuitées enregistrées dans cette région. Ainsi, Grégoire Luvet, des campagnes de promotion et la publication de dépliants touristiques permettront encore aux commerçants lo-caux de mieux se faire connaître, également par nos hôtes étrangers. De nombreux atouts de notre commune n'ont annais été mis en valeur.

Estavaver-le-Lac

Nouveau complexe lacustre

Quelque trente ans après l'ouverture de la plage et du camping-caravaning, où se trouve également l'unique téléski nautique de Suisse, Estavayer-le-Lac (FR) a inauguré, au début de cet été, un nouveau complexe correspondant mieux à la demande croissante en matière de loisirs lacustres sur la rive sud du lac de Neuchâ-tel. La «Nouvelle Plage communale» ainsi appelée depuis sa création - n'aura jamais été aussi à la pointe de la nou-veauté en mettant sur le marché un re-marquable ensemble qui aura nécessité un investissement de 3,5 millions de francs. Scindé en trois parties, il com-prend le portail abritant la réception du camping-caravaning et l'infirmerie; le filtre, où se trouvent les locaux de service, les douches, des dortoirs pour 50 per-sonnes et la société Alpha-Surf et enfin le restaurant de 80 places (avec une terrasse de 300 places). Ce complexe, entièrement géré par le TCS, a été conçu dans un style architectural ultra-moderne, bien à la mesure de cette plage qui, de par sa situation, sa conception innovatrice et le ravonnement souhaité, devient la Plage de la Romandie.

Trois Couronnes à Vevey

Diminution des nuitées

Fleuron de l'hôtellerie vevevsanne, l'Hôtel des Trois-Couronnes appartient à la société du même nom, laquelle compte également en son sein l'Hôtel du Lac. Ce dernier devrait bénéficier sous peu d'une importante phase de modernisation

C'est du moins ce qui ressort de l'as-semblée générale de la société des Trois-Couronnes, tenue il y a quelques jours sous la présidence de *Jacques-Henri Wanner*. Les deux établissements entendent préparer au mieux l'avenir alors même qu'ils ont dû faire face, au cours de l'année écoulée, à une baisse des nuitées: l'annee écoulee, à une baisse de 12 134 uni-celles-ci ont en effet passé de 12 134 uni-tés en 1992 à 11 127 pour les Trois-Cou-ronnes, respectivement de 17 540 en 1992 à 16 200 pour l'Hôtel du Lac. L'exercice écoulé a néanmoins pu être bouclé avec un résultat net de près de 230 000 francs.

Nuitées hôtelières

Nouveau recul

Le tourisme hôtelier helvétique persiste sur la mauvaise pente de la diminution des nuitées. Pourtant, les trois premiers mois de l'année avaient donné quelque espoir! Mais depuis avril, où un recul des nuitées de 6,3% était apparu, il faut dé-chanter. Le résultat du mois de mai, pu-blié par l'Office fédéral de la statistique, blie par l'Office fedéral de la statistique, confirme cette déception, puisque le nombre de nuitées (2,19 millions) a baissé dans une proportion de 2,8% par rapport au même mois de l'année passée. La demande indigène a chuté une nouvelle fois pour atteindre 861 000 nuitées (-3,7%). La clientèle étrangère a également fait preuve de réticence à l'égard de la destination suisse. Elle affiche un recul de 2,2% pour 1,32 million de nuitées. Cet de 2,2% pour 1,52 milion de nuitees. Cet affaiblissement provient surtout des Français (-18,8%), des Italiens (-17,6%), des Britanniques (-3,3%) et des Américains (-4,7%). Les Allemands se sont montrés fidèles, avec une progression de 1,5%. De janvier à mai, les hôtels suisses ont enregistré 13,48 millions de nuitées, un obliffre à par paré árail à celui da le prême chiffre à peu près égal à celui de la même période en 1993; il est inférieur de 1% à la moyenne des dix dernières années. La

Minotels Suisse Accueil

Carte routière

fréquentation suisse a diminue de 0,0%, alors que les nuitées étrangères ont progressé de 0,5%. A noter que les auberges de jeunesse affichent une baisse de 0,3% (+7% pour la demande indigène, -5,3% en ce qui concerne les étrangers). fréquentation suisse a diminué de 0.8%.

Chaîne d'établissements de classe moyenne et de qualité supérieure, Minotels Suisse Accueil vient d'éditer sa nou-velle carte routière 1994/95. Tirée à 15 000 exemplaires, celle-ci localise les 104 hôtels du groupe en Suisse. Chaque hôtel est présenté avec une photo et un descriptif. Les cartes sont distribuées gratuitement dans les hôtels et les offices du tourisme.

Proposition de Pascal Couchepin

Un «Gault & Millau» pour le Valais

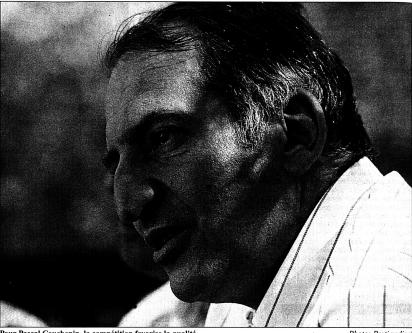
Améliorer la qualité du tourisme en Valais: tous les professionnels le veulent. Mais des paroles aux actes, rien n'est véritablement accompli, à l'exception, peutêtre, de la formation offerte par l'Ecole suisse du tourisme, à Sierre. Pascal Couchepin, conseiller national valaisan, propose de créer un «Gault & Millau» cantonal, décrivant clairement les bons et les mauvais élé-

ALEXANDRE BOCHATAY

L'idée est séduisante. Elle pourrait tout au moins susciter une grande motivation auprès de nombreux patrons et tenan-ciers d'établissements publics, désireux de se situer dans le peloton de tête des «best of» de la restauration cantonale. C'est au lendemain du scrutin populaire, qui a vu les Valaisans accepter le projet de Jeux olympiques d'hiver, avec plus de 60% de oui, que le conseiller national Pascal Couchepin, président de la ville de Martigny, a suscité la curiosité des milieux touristiques valaisans. En effet, dans un commentaire diffusé par la Télévision Suisse romande, repris, le lende-main, dans les colonnes du *Confédéré*, l'avocat octodurien affirmait avoir plu-sieurs idées concrètes pour favoriser le développement qualitatif du tourisme valaisan. A ses yeux, l'éventuelle organisa-tion des JO dans la vallée du Rhône ne devrait pas constituer l'unique finalité d'un canton qui veut légitimement accéder au prochain millénaire avec une nou-velle philosophie touristique, attachée prioritairement à la qualité. Tout miser sur cette manifestation sportive et ses re-tombées relèverait de l'imprudence.

Un guide de la convivialité

«Contrairement à ce que d'aucuns ont af-firmé au début de la campagne de sensibilisation, je suis pour la tenue des JO en Valais», confie Pascal Couchepin. «Mais les politiciens auraient tort de miser l'es-sentiel du futur touristique valaisan sur ce seul événement, et surtout de le consi-



Pour Pascal Couchepin, la compétition favorise la qualité.

dérer comme le déclenchement d'une véritable amélioration de la qualité de l'ac-cueil valaisan. Cette manifestation constitue un véritable événement mondial, dont les retombées médiatiques sont indéniables. La notoriété et l'image de marque du canton en sortiraient grandis. Mais les meilleurs publicitaires savent aussi que la qualité d'une campagne de publicité ne fait pas forcément celle d'un

produit». Et c'est là que le conseiller national repoint partiellement les responsables va-laisans du tourisme, qui demandent à être concrètement associés au projet olympique, afin d'en étudier professionnelle-ment le concept touristique, sur le ter-rain. Pascal Couchepin va même plus loin. Il propose, ni plus ni moins, la créa-tion d'un «Gault & Millau» valaisan, une sorte de guide de la convivialité, dans le-quel apparaîtraient tous les établissements publics et hôteliers du canton.

Montrés du doigt

«La compétition stimule la créativité et instaure une saine concurrence», pour-suit-il. «Il y a dix ans, la situation vitico-le valaisanne vivait pratiquement le même problème qualitatif que le tourisme actuellement. Chaque vigneron-enca-veur produisait son vin avec comme seul souci le paiement des vendanges. Parfois, la qualité passait au second plan. Aujourd'hui, la situation est toute différente. Nombreux sont les vignerons à re-chercher la compétition, notamment lors de concours nationaux et même interna-tionaux. L'introduction des AOC a enco-re amélioré la qualité des vins du ter-

Selon Pascal Couchepin, les hôteliers et restaurateurs devraient également béné-ficier d'une reconnaissance systématique et annuelle. Un guide dans lequel les meilleurs et les moins bons éléments seraient clairement décrits et répertoriés. Il existe déjà, en Suisse, une classification des établissements publics, par catégorie et style. Le conseiller national propose pourtant d'aller encore plus loin dans le détail, notamment en décrivant les lieux selon le type d'accueil réservé au clients. «Une description, du type «Guide du routard», où seraient précisés des détails importants pour la réelle qua-lité du service, pourrait être envisagée. Le client saurait alors clairement quels sont les endroits où les patrons proposent du beurre d'alpage, de la viande séchée locale et un ballon de blanc maison, pour les quatre heures par exemple. Au contraire, les établissements, où les nappes sont rarement changées seraient également montrés du doigt».

Professionnels intéressés mais sceptiques

En Valais, les professionnels du tourisme découvrent l'idée d'un guide de la convivialité avec intérêt, mais non sans un certain scepticisme quant à sa réali-sation. Pour Melchior Kalbermatten, directeur de l'Union valaisanne du touris-me (UVT), cette idée n'est pas totale-ment nouvelle, mais n'a jamais réellement pu être concrétisée pour des rai-sons économiques notamment. «Bien que notre rôle ne consiste pas à «juger» les restaurateurs valaisans, nous serions les premiers intéressés à posséder un tel guide, lors de nos déplacements promonotre mission consiste à faire la promo-tion de tout un canton, nous ne pour-rions pas être les créateurs d'un tel guide. Notre budget est limité. De plus, nous pourrions difficilement nous éri-

nous pourrions difficilement nous éri-ger en censeur à l'égard d'hôteliers qui financent une partie de nos actions, no-tamment par les taxes des nuitées!». Melchior Kalbermatten met ainsi un sé-rieux bémol à l'idée de Pascal Couche-pin, qui pressentait notamment l'UVT comme l'instigateur d'un tel projet, par la création d'une commission

d'éthique, ou d'une fondation, chargée, par exemple, de la rédaction impartiale de ce guide. Même credo du côté de la Société va-

laisanne des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. «L'idée est séduisante et irait probablement dans le sens souhaité de 'amélioration du service à la clientèle. Comme nous sommes toutefois manda-tés pour défendre l'ensemble de nos membres, cette initiative devrait prove-nir d'un milieu indépendant, voire même d'une société privée», précise enco re un responsable sédunois.

Groupe Carlson

Croissance dans tous les secteurs

Le groupe Carlson Companies, qui contrôle notamment la chaîne hôtelière Radisson, confirme sa place parmi les géants du tourisme. La société affiche une forte croissance de son chiffre d'affaires pour les dix dernières années et a assuré son expansion au moyen d'alliances stratégiques.

Le chiffre d'affaires de Carlson a bondi de 3,4 milliards de francs suisses en 1983 à 16,6 milliards en 1993. Cette croissance, qui s'est particulièrement manifestée cc, qui s'est particulierement mantiestee sur le marché américain, pourtant très concurrentiel, repose sur les trois principales activités du groupe, soit les agences de voyages (Carlson Travel Network), l'hôtellerie (Carlson Hospitality Group) et la commercialisation de voyages de motivation (Carlson Marke-

ting Group).

Le Carlson Hospitality Group coiffe actuellement près de 350 hôtels, répartis entre les chaînes Radisson (268 éta-

blissements), Country Lodging (36) et Colony (40). Mais les hôtels de villé-giature de cette dernière seront vendus à Inter State Hotels, Carlson est également Inter state Hotels, Carison est galement actif dans la restauration, avec Country Kitchen (240 établissements) et TGI Friday's (263). A noter que Paris devrait accueillir son premier TGI Friday's dès cet automne, avec un établissement de 460 places, qui abritera également la distribution de la contra del la contra del la contra del la contra de la contra del la contra de la contra de la contra de la contra de la contr direction et un centre de formation pour l'Europe. Le chiffre d'affaires de la division hôtellerie et restauration de Carlson a passé de 695 millions de francs Carison a passe de 699 milliords en 1903.

Cette expansion se déroule dans le monde entier, puisque Radisson est présente dans 33 pays. La chaîne vient d'ouvrir ses premiers hôtels en Suède et en Le Carlson Travel Network (2300

agences de voyages) s'est récemment associé à Wagonlit, la filiale d'Accor. Ce nouveau groupe chapeaute environ 4000 agences, ce qui le place au premier rang mondial, devant American Express, sur le plan du chiffre d'affaires également. Infhôtel

Valais

Visite d'un important TO

Il y a deux jours, l'une des plus importantes organisations de voyages hollandaises a participé à une visite de prospection touristique dans la vallée du Rhône. Ce tours-opérateur néerlandais, appelé ARKE, s'attribue déjà % des organisations de vacances de sports d'hiver dans son pays. But de cette visite: augmenter encore son potentiel valaisan.

En Valais, les Hollandais occupent une place importante dans l'économie touris-tique du canton. Hôtes fidèles, ils sont, pour la plupart, des habitués du Vieuxpour la plupart, des habitues du Vieux-Pays. «Sur plus de 14 millions de nuitées enregistrées chez nous, 1,1 million d'entre elles concernent uniquement les Hollandais», précise M. Borter, sous-di-recteur de l'Union valaisanne du touris-me (UVT). «Cela représente 8% du total principal des principals de l'Appendix de l'Appendix de principal de principal de l'Appendix de l'App général des nuitées, étrangers et Suisses confondus. Avec 15,4% de nuitées étrangères, ils occupent donc la seconde pla-ce de notre clientèle, après les Allemands». Ces chiffres suffisent à démontrer l'attrait que rencontrent les régions alpines de notre pays.

alpines de notre pays.
Afin de conserver et d'augmenter cette
part de marché, les dirigeants d'ARKE
ont jugé bon de venir en Valais, afin
d'étoffer encore leurs offres touristiques
d'hiver. Ainsi, de concert avec l'ONSTet Swissair, ils sont partis, durant deux iours, à la découverte de stations tourisjoins, a la decouverte de stations touris-tiques et d'infrastructures sportives, en-core méconnues par leur clientèle. Les responsables d'ARKE ne cachent pas leur désir d'organiser, à l'avenir, des charters à destination de l'aéroport de Sion. «A elle seule, cette agence de voyages nous envoie, clé en main, plus de 50 000 visiteurs. Ce chiffre peut encore être doublé si l'on compte les Hollandais qui se procurent toutes les documentations sur notre région directement auprès d'ARKE, puis organisent ensuite individuellement leur propre séjour», poursuit M. Borter. La délégation était accompagnée d'une vingtaine de journalistes de la presse spécialisée. A n'en point douter, cette action de charme devrait porter ses fruits. Cet hiver déjà.

Während 50 Jahren ein gutes Zusammenspiel

Im Gedenken an den Gründer und langjährigen Obmann der Erfa-Gruppe 1 SHV, Hans Schellenberg, fand vor kurzem in Winterthur die Feier zum 50-Jahr-Jubiläum statt. Nebst kulturellen Darbietungen stand der «ganz-heitliche Hotelier» in einem Vortrag von Dr. Bernardo Bienek im Mittelpunkt.

BRIGITTE MESSERLI*

«In der hotel revue vom 17. Juni 1943 erscheint unter der Rubrik (Die Fachecke) ein ausführlicher Bericht von *Hans* Schellenberg über den (Erfahrungsaustausch). Er schreibt über die Möglichkeitausch. Er schreibt über die Möglichkei-ten und die Vorteile eines intensiven Er-fahrungsaustausches in der Hotellerie und appelliert an aufgeschlossene Mit-glieder des SHV, sich für diesen Gedan-ken zu melden. Der Aufruf Schellen-bergs stösst auf lebhaftes Interesse. Be-site im Mär 1044 erht eine von Henreits im März 1944 geht eine von Hans Schellenberg und *Franz Hirsch* unterzeichnete Einladung an acht Hotelières und Hoteliers. An der ersten Sitzung vom 14. April 1944 im Hotel Merkur in Zürich finden sich folgende Damen und Herren ein: Frau Oberst Stingelin

* Lic. rer. pol. Brigitte Messerli ist Abteilungs-leiterin beim SHV und Koordinatorin der Erfa-Gruppen.



«Shakehands» für die Zukunft der Erfa-Gruppe 1: Jörg Bohren und Obmann Milo Pfister (rechts).

(Wilden Mann), Luzern, Frau Bentele (Merkur), Zürich, Hans Schellenberg (Krone), Winterthur, Franz Hirsch (Müller), Schaffhausen, Herr Lutz (Krafft am Rhein), Basel. Entschuldigt: Ernst Züllig (Bodan), Romanshorn, K. Höhn (Glarnerhof), Glarus, Herr Rychen (Anker), Rorschach »

So lautet ein Auszug aus der Festschrift der Erfa-Gruppe 1, welche kürzlich zur 50-Jahr-Feier in das Hotel Krone in Winterthur lud. Dieser Artikel läutete gleich-zeitig die Ära der Erfa 1 ein. Die Wahl des Tagungsortes erfolgte nicht

zufällig, kehrte man damit doch an die ei-gentliche Geburtstätte der Gruppe heim. Damit wurde auch dem Gründer und gei-stigen Vater der Erfa 1 SHV, Hans Schellenberg sel., die Ehre erwiesen. Er be-kleidete während 31 Jahren das Amt des

Zwei neue Mitglieder

50 Jahre später sind der Erfa 1 zehn Hotels angeschlossen: *Matthias Hegglin* (City-Hotel Ochsen), Zug, *Walter* (City-Hotel Ochsen), Zug, Walter Brunner (Romantik Hotel Stern), Chur, Mady Furler (Wilden Mann), Luzern, Rolf Wismer (Sonnenberg), Leonz Blunschi (Bernerhof), Felix Huber (Engematthof), Stefan Heeb (Romantik Hotel Gstaad, Zürich, Säntis), Appenzell, Daniel und Elisabeth Schmid (Bären), Sigriswil, Jörg Bohren (Roman-tik Hotel Sternen), Kriegstetten, Rudolf Schelbert (Fleur du Lac), Morges, Ob-

mann Milo Pfister, Chur. Zwei neue Mitglieder konnten anlässlich der Jubiläumstagung aufgenommen wer-den: Mit *Heiner Mack* (Alte Post), Müllheim. Deutschland, hat sich die Erfa 1 nach Europa geöffnet und erstmalig ei-nen Betrieb aus dem benachbarten Deutschland aufgenommen. Als weiteres Neumitglied bringt Raeto Steiger (Hotel Basel), Basel, bereits gewisse «Erfa»-hrung aus der Erfa-Gruppe 7 mit.

Fest mit den «Silberdisteln»

Am Nachmittag des 3. Juli fand die interne, ordentliche Erfa-Sitzung statt; dabei bildete der Betriebsvergleich das Hauptthema. Später begab sich die Erfa-Gesellschaft zusammen mit den ehemaligen Erfa-1-Mitgliedern, den sogenannten Silberdisteln oder Evergreens, in den Festsaal des Rathauses in Winterthur. Der eigentliche Festakt wurde sodann mit einer musikalischen Einstimmung mit Flöte und Cello und feierlichen Be-grüssungsworten durch Obmann ad inte-rim Milo Pfister eröffnet.

Der Willkommensgruss erfolgte durch den Stadtpräsidenten von Winterthur, *Dr. M. Haas* und ein Kurzreferat vom Direk-

tor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), Heinz Probst.

Der ganzheitliche Hotelier

Festredner und Visionär Dr. Bernardo Festredner und Visionär Dr. Bernardo Bienek äusserte seine Gedanken zuw «ganzheitlichen Hotelier im 21. Jahrhundert» und untermalte seine Worte mit ausserordentlichen schauspielerischen Darbietungen: demnach wird der künftige Hotelier vermehrt die folgenden fümf Ebenen Geist (Vision als Leitimpuls), here (Liebe zum Geist) Westend (Wis Herz (Liebe zum Gast), Verstand (Wissen und Kenntnisse der Branche), Gefühl (Beziehungsfähigkeit zum Gast und Un-(beziehungskangkei zum Osas und Uni-ternehmenskultur) sowie den Körper (Materielles) in seiner Unternehmens-führung einbeziehen müssen. Reminis-zenzen an die Ursprünge der Erfa 1 wie auch Ausblicke in die Zukunft bereicherten das anschliessende Festbankett im Hotel Krone.

Besuch im «Umwelt-Hotel»

Der nachfolgende Tag stand ganz im Zeichen der beiden Neumitglieder. Der erste gemeinsame Besuch galt *Heiner Mack* und seinem idyllischen Landhotel «Alte Post» in Müllheim, zwischen Basel und Freiburg im Breisgau gelegen. Auf spezielles Interesse stiessen – nebst den einheimischen Spezialitäten – die Öko-Zimmer des Umwelt-Hotels des Jahres 1991. Obwohl das Hotel Basel derzeit umgebaut wird, lockte auf der Rückreise ein Abstecher zu Raeto Steiger nach

SFG/CSF

Erfolgreiche Gastronomieköche

Im März haben in Weggis 59 Kandidatinnen und Kandidaten die anspruchsvolle Berufsprüfung für Gastronomieköchin/ Gastronomiekoch erfolgreich abgeschlossen.

Die von der Schweizerischen Fachkom-Die von der Schweizerischen Fachkom-mission für Berufsbildung im Gastge-werbe (SFG) durchgeführte Berufsprü-fung dauert je Kandidat drei Tage und kann von gelernten Köchinnen und Köchen abgelegt werden, sofern sie über eine Berufspraxis von mindestens drei Jahren verfügen und gewillt sind, im Be-ruf höheren Ansprüchen zu genügen. Die Vorbereitung auf die Prüfung umfasst einen theoretischen Vorbereitungskurs von 225 Lektionen sowie den Lehrmeister-kurs. Die praktische Vorbereitung wird vom Schweizerischen Kochverband si-

vom Schweizerischen Kochverband si-chergestellt. Die seit der Einführung zweite Prüfung umfasst verschiedenste Gebiete wie zum Beispiel Betriebsorganisation, Finanz-und Rechnungswesen, Technik, Infor-matik, Marketing, Personalwesen und matik, Marketing, Personalwesen und Führung, Menukunde und Ernährungslehre, Lebensmittelgesetz usw. Die Prüfungskommission unter Leitung von Norbert Schmidiger (Hergiswil), legt grossen Wert darauf, die Prüfung praxisbezogen zu organisieren. Die Übergabe der Eidgenössischen Fachausweise erfolgte kürzlich im Rahmen der 49. Schweizerischen Küchencheftagung in Zermatt.

Die Liste der neuen Gastronomieköchinnen und Gastronomieköche mit Eidgenössischem Fachausweis) in alphabetischer Reihenfolge):

Christian Adam (Basel), Andreas Altorfer (Urdorf), Herbert Balz (Obergösgen), Markus Baumann (Studen), Sandro Bedin (Emmenbrücke), Beat Betschart (Rickenbach), Thomas Bolliger (Burg), Edith Bösch (Liestal), Beat Brunner (Kallern), Bösch (Liestal), Beat Brunner, (Kallern), Adriano Cao (Uetikon am See), Jakob Cru-fer (Zermatt), Valerio Di Roma (Necker), Jürg Eiholzer (Langnau a.A.), Helen Fassel (Zürich), Käthi Fässler (Appenzell), Bar-bara Feuz (Basel), Peter Fritsche (Tann), Fabian Fuchs (Bätterkinden), Jürg Gaba-thuler (Kriens), Markus Gosss (Bern), Mar-thias Grossniklaus (Oberhofen), Marcel Hartmann (Bachenbülach), Peter Jakob (Stettfurt), Thomas Käser (Neuenhof), Helene Kunz (Bätterkinden), Hans Peter Künzi (Brittnau), Anton Kurmann (Pfaff-Treiene Kunz (Bauerkinden), Hans Feter Künzi (Brittau), Anton Kurmann (Pfaff-nau), Albert Loretan (Spiez), Andreas Lüthi (Koppigen), Yvan Marclay (Basel), Marco Mazzonetto (Schaffhausen), Marco Meng-bini (Paez), Una Marcoll, Hangre Meng-bini (Paez), Una Marcoll, Hangre Menghini (Baar), Urs Messerli (Langnau i.E.), Markus Metzger (Basel), Domenico Miggi-

ano (St. Moritz), Thomas Nussbaumer (Egerkingen), Peter Oesch (Olten), Klaus Thomas Reiter (FL-Triesen), Andre Ruef (Hunzenschwil), Stefan Schmeh (Jona), Daniel Schöchli (Elgg), André Schreiber (Bremgarten), Erwin Stegrist (Wiesen), Daniel Sprecher (Zürich), Andreas Sprenger (Basel), André Stettler (Sundlauenen), Roger Stierli (Birmensdorf), Martin Surber (Spreitenbach), Jan Trachsler (Zeglingen), Jakob Wagner (Wiedlisbach), Daniel Waldeneier (Mumph), Thomas Wehrle (Walliselmeier (Mumph), Thomas Wehrle (Walliselmeier (Mumph), Thomas Wehrle (Walliselmeier (Mumph), Thomas Wehrle (Walliselmeier (Mumph), Thomas Wehrle (Walliselmeier) Jakoo wagner (Wiedlisbach), Daniel waia-meier (Mumph), Thomas Wehrle (Wallisel-len), Jean-Claude Wenk (Nods), Marcel Widmer (Volketswil), Alexander Wilhelm (Bluche), Stefan Wüstefeld (Luzern), Wal-ter Wissen (Kloten), Fredy Zbinden (Hinterkappelen).

14 nouveaux diplômés

La commission Suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restau-rants (CSF) à organisé pour la première fois en Suisse Romande un examen professionnel pour cuisinière/cuisinier en hôtellerie et restauration avec brevet fédéral. Ce nouveau examen selon le rè-glement approuvé par l'OFIAMT s'est déroulé en mai 1994 avec 18 candidats dans le centre professionnel de la SVCRH à Pully.

Pendant trois jours, les candidats ont traités les différentes matières théoriques et pratiques comme: Connaissances des marchandises, culinaires, des menus et de l'alimentation, gestion et calcul, orga-nisation de l'entreprise, planification, technique, informatique, prévention d'accidents et du feu, marketing et questions du persomlel ainsi que hygiène, droit, formation des apprentis etc et des travaux pratiques. Le président de la commission d'examen, Norbert Schmidiger (Hergiswil), a remis le brevet fédé-ral de cuisinier en hôtellerie et restaura-tion a une dame et treize messieurs ayant

passés l'examen avec succès. Le prix d'honneur des associations pro-fessionnelles a été distribué pour les meilleures notes à *Patrick Riesen* (Grandvaux)

Les nouveaux cuisinières et cuisiniers en hôtellerie et restauration avec brevet fédéral (par ordre alphabétique):

Olivier Bideau (Vevey), Maurice Blezin-ger, (Puplinge), Francis Boulard (Rennaz), Daniel Chatagny (Villeneuve), Eric de Goudron (La Tour-de-Trême), Christophe Goudron (La Iou-de-Ireme), Christophe Jan (Lausanne), Siéphane Jan (Bernex), Jean-François Longchamp (La Tour-de-Peilz), Christophe Monney (Zug), Patrick Riesen (Grandvaux), Michel Vaillemin (Le Landeron), Pierre-Yves Wenger (Sonce-boz), Jean-Louis Wyssbrod (Yverdon), Rosmarie Zilocchi (Peney-le Jorat). pd

Directeurs d'hôtels de luxe

Nouvelle étude

Une étude récente, conduite par A. C. Gnann et E. C. Nebell de la Purdue University, Indianapolis, sur le pays d'origine, la forma-tion et l'expérience des directeurs d'hôtels de luxe aux Etats-Unis révèle qu'un bon tiers de ces hôtels sont sous la direction de directeurs étrangers. La «Luxury Hotel Industry», aux U.S.A. se tourne surtout vers les directeurs d'hôtels formés dans des écoles hôtelières européennes.

Une des raisons de cet intérêt relevé par l'étude est que les programmes de for-mation des universités américaines sont axés sur une orientation plus «business» de la direction d'hôtel, alors que les écoles hôtelieres européennes mettent l'accent sur l'aspect professionnel, sur le «métier» et sur une qualité d'accueil et de service traditionnellement euro-

D'autre part, l'étude de la Purdue Uni-

versity souligne qu'une solide expérience dans la restauration (F&B) est un critère important de réussite dans ce type d'hôtellerie. Aussi, dès leurs premiers postes, les jeunes qui souhaitent gravir les échelons qui mènent à la direction d'un hôtel de luxe aux Etats-Unis devraient acquérir une expérience pratique dans la restauration haut de gamme qui s'ajoute aux autres domaines du mana-gement. A cet effet, l'étude fait remarquer qu'au cours de leur carrière, les di-recteurs des hôtels de luxe ont passé plus de temps dans la restauration que ceux

qui dirigent des hôtels 3 étoiles. Si aux USA, comme chez nous, les di-recteurs d'hôtels doivent maîtriser les techniques de management moderne, il semble toutefois que pour occuper un poste de General Manager d'un hotel de luxe, une solide formation en restaura tion «à l'européenne», soit nécessaire pour assurer les plus grandes chances de succès. Voilà encore un fort argument de positionnement en faveur de nos Ecoles hôtelières qui dans ce domaine, et même pour les américains, restent la référence. Ivan Falesitch,

professeur de marketing à l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne.

BILDUNGSLÜCKE

22. - 23.: Schritt für Schritt zum Ziel erstellen Sie jetzt Ihr eigenes Marketing-

September

5.: Erfolgreiche Seminare, Konferenzen und Kongresse Vorbereitung im Hotel.
7. – 8.: Mitarbeiter führen Mitarbeiter, 7. – 8.: Wildfarenter futher Midfarenter, motivieren, 13. – 15.: Erfolgreiche Instruktion am Arbeitsplatz. 19.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 21. – 23.: Führen mit Kennzahlen. 27. – 29.: Effizente Sitzungsleitung. 28. – 29.: Sprachlich einwandfreie und werbewirksame Korrespondenz.

5. - 6.: Rhetorik - sich richtig ausdrücken. 25.: Bewusster telefonieren. 26. - 28.: Aufbau leistungsstarker Teams. 27.: Integration und Aubildung von ausländischen Mitarbeiterinnen und

November

7.: Menurechtschreibung. 22. – 23.: Bewusst verkaufen. 24. – 25.: Gelassenheit

in Belastungssituationen. Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, 3001 Bern, Telefon 031/370 41 11, Telefax: 031/370

VDH

Golf-Meeting

Das VDH-Juli-Meeting steht im Zeichen des Golfsportes. Jürg Domenig, Sekretär des Bündner Hoteliervereins lädt uns ein zur neueröffneten Driving Range in Domat/Ems, wo wir in die Geheimnisse des Golfsportes einge-führt werden. Treffpunkt: Donnerstag, 14. Juli 1994, 19.00 Uhr, Driving Range Do-

mat/Ems.
Anreise von Chur: via Domat/Ems bis

Kreisel gegenüber Ems-Chemie, Ab-zweigung Kreisel rechts, direkt zur Driving Range. Anreise von Rei-chenau: alte Kantonsstrasse bis Kreisel Ems-Chemie links direkt zur Driving Range. Das Programm:

Aperitif, Vorstellen der Driving Ran-ge, das Üben von Golfabschlägen, anschliessend Verschiebung ins Gartenhotel Stern in Domat/Ems, Abendsen bei Richard Rötheli. Ich freue mich auf zahlreiches Erscheinen.

Hansueli Baier, Obmann

Lehrlinge SHV



Glänzende Abschlussprüfung

Mit einem ausserordentlichen Notendurchschnitt von 5,3 hat Susanne durchschnitt von 5,3 hat Susanne Rüfenacht (rechts), ehemalige Lehrtochter am Hauptsitz des SHV Bern, ihre KV-Abschlussprüfung abgeschlossen und kam somit «in die Ränge». Ebenfalls mit Erfolg hat ihre Kameradin Nathalie Scherz ihre Diplomprüfung bestanden.

Beide haben nach der dreijährigen Lehre ihre Ausbildung damit erfolg-reich beendet. Susanne Rüfenacht wird ihre berufliche Karriere beim SHV fortsetzen, während Nathalie Scherz vorerst ihre sprachlichen Kenntnisse im Ausland vertiefen wird. Herzliche Gratulation von seiten des SHV! (Foto SZ) shv

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Bedingt durch die Reorganisation der chen Verkehrszentrale wurden per 1. Juli 1994 die Pressedienste für das In- und Ausland zu einer einzifür das In- und Ausland zu einer einzi-gen Pressestelle zusammengelegt. Die neue Abteilung Presse wird von Hans Peter Frank, seit 1986 Chef Presse Ausland, geleitet. Mit zum Team gehören auch Margrit Reusser, die seit sieben Jahren im Pressedienst der SVZ arbeitet, sowie ab 1. August Corinne Genoud, die zur Zeit in der Informati-creptbeiling stiri eit.

onsabteilung tätig ist.

Jean-Pierre Enzen; bisher zuständig für die Presse im Inland, wird Ende Februar 1995 in den frühzeitigen Ruhestand treten und bis dann andere Aufgaben übernehmen.

Erneut ein Kurdirektorenwechsel im Oberwallis: Nach Grächen und Saas-Fee muss sich nun mit Leukerbad eine dritte, renommierte Walliser Ferienstation nach einem neuen Direktor umsehen. **Daniel Montani**, der 1992 nach Leukerbad kam, wird laut Pressemittei-lung des Verkehrsvereins Leukerbad «auf eigenen Wunsch» eine neue Aufgabe in der Privatwirtschaft übernehmen. Der Wechsel, zu dem sich Montani selber noch nicht äussern wollte, erfolgt in den nächsten Wochen. Die Lei-tung des Verkehrsbüros wird ad interim Béatrice Meichtry übertragen. Die Stelle des Kurdirektors wird umgehend zur öffentlichen Bewerbung ausgeschrieben. GER



Auf Ende Jahr tritt Hubert Bumann (Bild) als Direktor der Luftseilbahn Saas-Fee AG zu-rück. Seit 1948, als die damalige Skilift AG gegründet wurde, leitete Bu-

mit wesentlich zur touristischen Ent-wicklung des Gletscherdorfes bei. Während seiner Direktorenzeit hat das Unternehmen rund 140 Millionen Franken in die verschiedensten Beför-derungsanlagen investiert. Jetzt will derungsanlagen investiert. Jetzt Will sich Bumann aus dem operativen Geschäft zurückziehen und sich auf seine Arbeit als Verwaltungsratspräsident konzentrieren. Seine Nachfolge als Direktor wird sein bisheriger Stellvertreter, **Damian Bumann**, übernehmen. GER

Das Interlakner 4-Stern Hotel Metropo le, dessen Hülle der Berner Kantonal-bank (BEKB), dessen Inneres aber Charles Zimmermann gehört, geht mit einem neuen Direktoren-Ehrepaar in die Sommersaison. Als Nachfolger von **Hans Hürlimann**, der aus gesundheitlichen Gründen diesen Frühling zurücktreten musste, konnte der Besitzer Rainer und Ursula Friedl-Oehrli gewinnen, die zuletzt sieben Jahr lang das Meiringer 4-Stern-Haus Alnin das Meiringer 4-Stern-Haus Alpin Sherpa in Pacht geführt hatten. *UM*

Food and Beverage

Aus gesundheitlichen Gründen hat Roman Steiner, Chef des Restaurants «Schloss Binningen», beschlossen, das Pachverhältnis mit der Gemeinde über-Pachverhaltnis mit der Gemeinde doct-raschend auf September 1994 aufzulö-sen. In den Pachvertrag tritt Wilfried Dammann, Pächter des Landgasthofes Ochsen in Oberwil, ein.

Fünf Jahre nach ihrer Eröffnung wird die Auberge de Zaehringen in Fribourg jetzt vom eingespielten Team Xavier Hugentobler und Frédérik Kondratowicz übernommen. Geschäftsführer Xavier Hugentobler war Absolvent der Hotelfachschule Lausanne und holte sich unter anderem praktische F&B-Controlling-Kenntnisse in verschiede-nen Mövenpick-Betrieben. Küchenchef Frédérik Kondratowicz, als gebürtiger Franzose seit einem Jahrzehnt in Fri-bourg zu Hause, besuchte die Ecole hoböting zir hatuse, bestehtet ute Ecole ilo-telière in Vichy und ist heute (mit 32 Jahren) bereits unter den hundert besten Köchen der Schweiz zu finden. Er steht im Zähringerhof einer bewährten Küchenbrigade von elf Mitarbeitern

Anfang 1995 geht das total renovierte Restaurant Kirchfeld mit den neuen Pächtern Charlotte und Maurice Rota wieder auf. Maurice Rota lernte im Restaurant Schmidstube, Bern. Weitere Stationen waren das «Bellevue», Bern, «Kulm», St.Moritz, «Eden» Lu-gano. Seit drei Jahren führt nun das Ehepaar den Wynhus zum Bären in

Touristik und Reisen



Marina Noble (links) und Ulrike Beinlich (rechts) haben im deutschen Neu-Isenburg das Marketing und Kommuni-kations-Unternehmen Noble+Beinlich gegründet. Die Agentur vertritt weiter-hin die U.S. Virgin Island in Deutsch-land, Österreich und der Schweiz, für die Ulrike Beinlich bereits seit 1988 tätig war. Erster gemeinsamer Kunde ist Kuoni Fernreisen GmbH, Deutschland. Ulrike Beinlich hat bereits seit 1988 mit ihrer Firma ausländische Fremdenverkehrsämter im deutschsprachigen Markt betreut Marina Noble komm won Edelmann Public Relations World-wide, wo sie als Gruppenleiterin für den Bereich Travel & Tourism verantwort-





Nicola Liddiard (links), bisher Account Director International im ITT Sheraton Sales Centre Germany in Frankfurt, wechselt im August nach Thailand. Sie übernimmt dort die Auf gabe als Director of Sales International Für das «Sheraton Grande Laguna Beach» in Phuket. Bevor sie ihr Amt in Phuket antritt, wird sie während dreier Monate im Sheraton Royal Orchid Ho-tel & Towers in Bangkok auf ihre neue Aufgabe vorbereitet.

Judith Otto (rechts) gehört neu zum Verkaufsteam von Sheraton in Frank-furt und zeichnet für den Verkauf in Süddeutschland, Österreich und der Schweiz verantwortlich. Bevor sie die-se Aufgabe übernahm, arbeitete sie im Sheraton Frankfurt Hotel.



Giorgio Cerruti ist Direktor des kürzlich in Albisa-no am Gardasee, Italien, eröffneten Hotel Le Torri de Garda, mit dem Radisson Hotels International nun auch in Italien Fuss

fasst. Nach Aufga-ben im Restaurationsbereich bei Princess Cruises und den Sitmar Cruises war Cerruti Vizedirektor im Beverly Hilton Hotel in Beverly Hills. Er stiess 1985 zu Radisson, war zuerst in Miami. USA, und ab 1992 in der Rooms-Division-Abteilung im Radisson Principe de Asturias in Sevilla, Sapnein. Ein Jahr später übernahm er als Rooms Divison Manager bei der Radisson-Hotelgruppe die Verantwortung für über 60 Betriebe.

Kempinski Hotels ernannte Jens E Svensson (45) zum neuen Direktor für Marketing und Sales weltweit. Nach verschiedenen Aufgaben in Führungsposition bei Avis-Rent-a-Car, leitete er, bevor er nun zu Kempinski stiess, für SAS International Hotels den Ausbau zu einer weltweit operierenden Hotel-kette für Geschäftsreisende.

Klau, schau wem!

Noblesse oblige! Um sich zu profilieren wartet die Crossair selbst auf Charterflügen mit einem qualitativ hochstehenden vice auf, bei dem Gratisgetränke in klusive Eröffnungschampagner, Porzel-lan, Silberbesteck und Gläser nicht fehlen dürfen. Doch nicht alle Gäste zeigen die nötige Dankbarkeit. So ist zu verneh-men, dass bisher sage und schreibe 70 000 silberne Kaffeelöffelchen abhanden kamen! Damit konfrontiert, tat Mo-ritz Suter einen bemerkenswerten Aus-spruch. Wenn das Kabinenpersonal den Löffelklau in flagranti mitverfolgen kön-ne, erklärte er, dann solle man sich mit den folgenden Worten an den Gast wenden folgenden worten an den dast wen-den: «Gestatten Sie, dieser Löffel ist ja gebraucht. Darf ich Ihnen einen neuen geben?» Oft kommt das nicht vor, denn für die Tat braucht es wenig Fingerfer-tigkeit. Was bleibt da anderes übrig, als den Verlust über die Werbung abzu-schreiben?

Paris

Hôteliers mécontents

A Paris, ce sont les hôteliers qui sont montés aux barricades pour faire réviser la taxe de séjour que la municipalité de la capitale française voulait instaurer. Cette dernière a assoupli sa position notam-ment en raison de la baisse des nuitées enregistrée par les hôtels de la capitale française. Alors que l'abattement com-munal aurait dû être de 8%, il sera de 28% pour 1994 et à 22% pour 1995. Ce qui représente une différence considérable pour les hôteliers!

Entre nous

Un rédacteur de l'hôtel revue honoré

Honneur pour notre rédacteur Jean-Paul Fähndrich. Ce dernier s'est en effet vu remettre un des trois accessits décernés aux médias par la Caisse nationale d'assurance (CNA) dans le cadre de son prix «La prévention par l'information».

l'information».
L'article qui a retenu l'attention du jury (composé de cinq journalistes, d'un spécialiste de la prévention des accidents et d'un médecin), avait été consacré à l'usage des préservaits dans les hôtels et avait été publié dans l'hôtel revue du 5 août 1993. Le prix principal décerné ner la CNA est en principal décerné par la CNA est re-venu à Martina Chyba, Daniel Stons et Jean-Paul Cateau qui, dans une émission de télévision, avaient dé-noncé les dangers du comprimé

Frauen für das frauenarme Alaska

Unter dem Namen «Meet me» bietet ein amerikanischer Reiseveranstalter aus-schliesslich alleinstehenden Frauen Reisen nach Alaska an. Sie sollen den Frau-en die Möglichkeit geben, die Männer des frauenärmsten Staates der USA bei Folklorefesten und weiteren Veranstaltungen kennenzulernen. Das sechstägige Programm kostet ohne Flug rund 2400

Meilleur ouvrier de France



Distinction au Noga-Hilton

Philippe Jourdin, chef des Cygnes, le restaurant du Noga Hilton de Genève, a récemment reçu la médaille de meilleur ouvrier de France. Cette distinction lui a été remise par le président de la 0République française, François Mitterrand. Philippe Jourdin (sur la photo, au-dessus de la tête du président) a travaillé aux Cygnes dans l'ombre de Gilles Dupont, jusqu'à ce que celui-ci quitte le Noga-Hilton pour rejoindre l'Hôtel du Rhône, en 1993.

... DAS GUTE ENDE NAHT:

NIMM DAS, DU **TOR!**

Flughäfen

Zürich auf dem 10. Platz

Das in München ansässige Reisemagazin «Globo» nahm kürzlich 29 Flughäfen in und rund um Deutschland unter die Lupe. Untersucht wurden vor allem die Verkehrsanbindung und das Serviceangebot am Airport selber. Als grosser Sieger der Gesamtwertung ging der Flughafen Luxemburg hervor.

Frankfurt, Düsseldorf und München bestachen nur durch ihre Dimensionen und ihre besten internationalen Verbindun-gen. Sechs ausländische Flughäfen erreichten hervorragende Plazierungen und so rät «Globo» beispielsweise in Ko-blenz lebenden Lesern, durchaus darüber nachzudenken, anstatt in Frankfurt eben

nachzudenken, anstatt in Frankfurt eben in Luxemburg einzusteigen. In der Kategorie «über eine Million Pas-sagiere im Jahr» nimmt bei den Taxi-preisen zum Flughafen der Flughafen Salzburg zum Beispiel den ersten Platz ein, Genf einen guten achten, Zürich al-lerdings den 17., Basel den 18., Wien den 19. und Brüssel den 20. Schlusslicht ist

hier München mit Platz 21. Bei den Nahverkehrskosten liegen von 21 Flughäfen Genf an siebenter, Zürich an der 13. und Basel an der 16. Position; bei den Parkgebühren nimmt Genf den neunten, Ba-sel den 11. und Zürich den 17. Platz ein. Die im Servicebereich angestellten Un-Die im Servicebereich angestellten Un-tersuchungen bezogen sich auf 16 Krite-rien, wie zum Beispiel die Anzahl der Check-In-Schalter, der Baby-Wickelräu-me, der Gepäckwagen, Banken, Zei-tungskioske, Duty-Free-Shops, Cafés, Toiletten usw. Hier liegen neben Luxem-burg als Sieger Köln/Bonn an zweiter und Browen an dritter Stelle. An auslänund Bremen an dritter Stelle. An ausländischen Häfen folgen Amsterdam und Wien auf Platz 4 sowie Zürich an zehn ter Stelle. Basel nimmt hier die 16, und

Genf die 18. Stelle ein.
Sonderbelobigungen erhielten zum Beispiel Köln/Bonn für konkurrenzlos günstige Parkplätze (30 D-Mark für zwei Wochen), München für einen kleinen Wagen, mit dem man sich bei den dort endlos langen Wegen sein Gepäck gratis befördern lassen kann oder Wien, wo es für kaputtgegangenes Gepäck eine Kofferklinik gibt, verbunden mit einem Kof-



stellen revue hotel+ touristik revue marché de l'empl

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 28 14. JULI 1994



GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Für einen neuen, umsatzstarken Betrieb in der Regior Zürich suchen wir auf zirka Oktober '94 eine aufge-schlossene Persönlichkeit als

Geschäftsführer/in

der/die gewillt ist, das erarbeitete Betriebskonzept durchzusetzen und mit eigenen Ideen zu ergänzen. Aut diese interessante, anspruchsvolle Arbeit sind Sie op-timal vorbereitet, wenn Sie

- timal 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
 (ca. 18 Personen) mottivierend zu führen

 ein sicheres und gewandtes Auftreten und Eigeninitietive mithringen

Wir bieten attraktive Bedingungen und Leistungslohn. Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an Herrn Markus Marcon.

· SONNENPLATZ 6020 EMMENBRÜCKE · TELEFON 041 55 81 00

Schweizer Konzern bietet einem jungen, dynamischen Hotelier mitten in Paris eine aussergewöhnliche Herausforderung als

Hoteldirektor

für sein modernes 3-Sterne-Hotel in einer grünen Oase zwischen Orly-Aéroport und Tour Eiffel.

Marketing/Sales sollen sein Hobby und seine Stärke sein, um das 150-Zimmer-Hotel mit 20 Seminarräumen, 2 Restaurants und umfangreicher Sportinfrastruktur zu einer optimalen Besetzung zu bringen. Als moderne Führungspersöhlichkeit ist es ihm ein Anliegen, dass sich die 65 Mitarbeiter motiviert und freundlich für dieses Ziel einsetzen.

Bewerbungen (sie werden selbstverständlich vertrau-lich behandelt) bitte unter Chiffre 67715, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 67715/19888

★★★★ Best Western Hotel Glockenhof

Sihlstrasse 31, 8023 Zürich, Telefon 01 211 56 50 160 Betten, 2 Restaurants, Gartenterrasse, im Zentrum der Stadt Zürich

Betriebsassistent/in

Selbständigkeit, Kreativität, verbunden mit dem Mut zu etwas Neuem, sind die herausragenden Stärken unseres Betriebsassistenten und Chefs de service Max Meier.

Nach zwei erfreulichen und turbulenten Jahren zieht es ihn als F&B-Manager ins sonnige Bünderland.

Die Nachwuchsfrau, der Nachwuchsmann, die, der per 1. August 1994 in diese Stapfen treten wird, sollte, als Hotelfachschulabsolvent mit erfolgreich abgeschlossen er Kochlehre, ein selbstbewusstes Auftreten besitzen und das Geschick zur teamorientierten Mitarbeiterführung bereits kennengelernt haben. Sind Sie motiviert, eine nicht ganz alltäglich Herausforderung zu übernehmen, indem Sie sowohl durch Innovation in der Angebotsplanung als auch als Chef de service in unserem Restaurant aktiv mitwirken.

Martin Knüsel und Max Meier freuen sich, Ihnen diesen Aufgabenbereich persönlich vorstellen zu dürfen.

Für eine telefonische Terminvereinbarung oder für eine schriftliche Bewerbung sind wir Ihnen dankbar.



Il ristorante italiano – Das italienische Restaurant

Für unser Gourmet-Restaurant suchen wir nach Vereinbarung einen

Geschäftsführer (m/w)

Dieses Restaurant wurde im Gault Millau Schweiz erneut mit 16 Punkten ausgezeichnet. Durch Ihr Wirken soll dieses Restaurant weiterhin der Treffpunkt für die Liebhaber der italienischen Küche sein.

Sie verfügen über ein Flair für italienische Gastfreundschaft, Verkaufstalent, Kreativität, Führungserfahrung sowie eine Servicelehre als Grundausbildung und einige Jahre Berufserfahrung im A-la-carte-Service. Italienisch ist Ihre Muttersprache, ausserdem sprechen Sie sehr gut Deutsch und Englisch. Wenn Sie entscheidend dazu beitragen wollen, unsere Gäste in einem italienischen Ambiente zu verwöhren, wären Sie der geeignete Kandidat. Selbstverständlich würden wir diese Aufgabe auch gerne einer Frau anvertrauen.

Nebst einer verantwortungsvollen und selbständigen Tätigkeit bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und auf Wunsch ein möbliertes Stu-

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Peter Schnüriger, Personalchef. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

Hotel Zürich & La Résidence Neumühlequai 42, 8035 Zürich Telefon 01 362 34 37 (Personalabteilung) oder 01 363 63 63 (Zentrale)



Mit 118 Zimmern (220 Betten) und 5 spezialisierten Restaurants sowie Bankett-und Seminarräumen – die alle mit einer grosszügigen und leistungsfähigen Infrastruktur ausgestattet sind – zählt das Hotel «Seehof» heute zu einem der schönsten und modernsten Hotels im Graubünden.

Da sich Christian Frei bei uns das nötige Rüstzeug erarbeitet hat und nun «wei-terzieht», suchen wir auf zirka Anfang November seine/n Nachfolger/in für die Kaderstelle als

F&B-/Veranstaltungs-Koordinator/in

Sie müssen nicht nur ein Organisationstalent sein, sondern vor allem engagiert, initiativ und frontbezogen sein, um die Wünsche unserer anspruchsvollen Ferien-, Seminar- und Davoser Gäste zu erfüllen.

Im Veranstaltungsbereich sind Sie verantwortlich für den gesamten Ablauf und die Koordination von Seminaren, Incentives und Banketten. Dies beginnt mit der Detailabsprache und endet mit der Durchführung und der Verabschiedung der Gäste.

Im F&B-Bereich sind Sie – zusammen mit Ihrem Assistenten und einem Prak-tikanten – zuständig für die gesamte F&B-Administration, den Wareneinkauf sowie das Stewarding.

Wenn Ihnen diese selbständige und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem in-novativen Team Spass machen würde, dann freuen wir uns, Sie kennenzuler-nen. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen auch telefonisch gerne zur Verfü-

Christoph Schlosser, Hotelier SHV/VDH Hotel Seehof, Postfach, 7260 Davos Dorf Telefon 081 47 12 12

Party-Service-Assistent/in

ab zirka 25 Jahren. Diese äusserst vielseitige Tätigkeit mit Freiraum für Eigeninitiative eignet sich für Persön-lichkeiten, welche mit Organisationstalent und Enga-gement in einem stimmungsvollen Umfeld eine neue Aufgabe übernehmen wollen.

You jaue uberniemien wielen. Voor unserem/-er Kandiaten/-in erwarten wir einen Hotelfachschulabschluss oder eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung sowie Selbsgändigkeit, Sprachgewandheit in D/F/E, Belastbarkeit und die Gabe, Neuem positiv und offen gegenüberzustehen. Wenn Sie Ihre Karriere in einem zukunftsorientierten und erfolgreichen Unternehmen fortsetzen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.



BAHNHOF BUFFET BASEL Cathrin Welz Centralbahnstrasse 14

Warum nicht zum Schweizer Hotelier-Verein?

Wir vom Hotel-job-Team in Bern, suchen auf 1. September 1994 eine neue Kollegin oder einen neuen Kollegen als

Personalberaterin/Personalberater

Eine aufgestellte Persönlichkeit zwischen 25 und 40 Jahren, welche das Gastgewerbe und dessen Berufe sehr gut kennt und ausgesprochen kontaktfreudig ist, wäre unser Wunsch.

Beraten und vermitteln von gastgewerblichen Mitarbeitern, einholen von Arbeitsbewilligungen für ausländische Berufsleute, Kontakte zu Arbeitgebern und Behörden pflegen. Das sind Ihre Hauptaufgaben.

Wir erwarten Erfahrung im administrativen Bereich (wenn möglich PC-Erfahrung) und legen Wert darauf, dass in Deutsch, Französisch und Englisch korrespondiert werde: kann. (Italienisch- und Spanischkenntnisse von Vorteil.)

Alles weitere, wie gleitende Arbeitszeit, Ferien, Sozial-leistungen und Lohn würden wir Ihnen gerne bei einer Tasse Kaffee erläutern.

Ihre komplette Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Walter Rohner, Abteilungsleiter Hotel job SHV.



Schweizer Hotelier-Verein

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 41 11
Postfach Telefax 031 370 44 44
3001 Bern Telex 912 184 shv ch

67679/84735

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

Stellenmarkt 1-12 Internationaler Stellenmarkt 13-14 Stellengesuche

SOMMAIRE

Marché de l'emploi Marché international 13-14 de l'emploi Demandes d'emploi

. Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus **ADIA HOTEL**

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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

Es gibt so viele junge, kompetente Berufsleute, die genau wissen, was sie wollen, die trotz funkelnder Kreativität Neues nicht einfach blind übernehmen, die offene Kritik annehmen, aber auch austeilen können, die darauf brennen, den Gast zum Strahlen zu bringen, für die "dienen" Ausdruck der Freude an ihrer verantwortungsvollen Aufgabe bedeutet, die zu ihren Schwächen stehen und gerade auch deshalb viele Stärken haben, die ebenso intensiv und ausdauernd arbeiten wie geniessen können.

Einer solchen Persönlichkeit habe ich ab der kommenden Wintersaison in unserem Erstklasshotel (130 Betten, 60 Mitarbeiter) folgende Position zu vergeben:

Chef(in) de Service

Riet Frey, Hotelier Kongress Hotel Davos CH-7270 Davos Platz Telefon 081/47 11 81



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

TOURISMUSBÜRO-LEITER/IN

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

- Wir erwarten von Ihnen:

 eine fundierte Fachausbildung
 (Tourismusfachschule oder gleichwertige Ausbildung)

 berufliche Erfahrung im Tourismus in leitender
- Deruniche Erianung im Volkstellung
 Stellung
 partnerschaftliches Denken, Kooperationsfähigkeit
 besonderes Flair für Kommunikationsaufgaben
 gute Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E.)

Anstellung nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich von diesen vielseitigen und verantwor-tungsvollen Aufgaben angesprochen fühlen, erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen, Referenzen und Gehaltsansprüchen bis 15. Juli 1994.

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





Zur Ergänzung unseres jungen und motivierten Küchenteams suchen wir zum 1. August oder 1. September 1994 noch einen

Chef saucier für unser Erstklassrestaurant Top Air Commis de cuisine

für die Restaurants Brasserie, Staziönli und Top Air

Mitarbeiter für unsere Produktionsküche in Kloten

(Eine Berufslehre im Lebensmittelbereich als Koch, Metzger, Bäcker oder Konditor ist erwünscht, jedoch nicht Bedingung.)

Unsere zukünftigen Mitarbeiter sind gepflegte Persönlichkeiten, die über gute Fach-kenntnisse verfügen. Sie verfolgen ein Ziel und möchten Kärriere machen? Die Flug-hafen-Restaurants als Unternehmen am «Tor zur Welt» bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten dazu!

Was wir noch zu bieten haben?

- Einen zentral gelegenen Arbeitsplatz
 Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
 Ein schönes Zimmer/Appartement in einer unserer Liegenschaften.

Interessiert? Dann rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Passfoto, Zeugniskopien und Lebenslauf. Wir freuen uns darauf, Sie ken-

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herr J. Grohe Postfach 1523 8058 Zürich-Flughafen Telefon 01 8143300

Sie begeistern Ihre Gäste durch Herzlichkeit und **SERVICEMITARBEITERIN** Sie haben Erfahrung im tollen Serviceberuf. Sie suchen ein Arbeitsumfeld, das Sie sich schon immer gewünscht haben. Sie begeistern Ihre Restaurantund Seminargäste mit Ihrer Persönlichkeit. Gemeinsam im Team können Sie Ihrer Fähigkeiten voll optiglich Die Komplimante Ihrer Gäste gehören. voll entfalten. Die Komplimente Ihrer Gäste gehören Ihnen. Wir geben Ihnen eine Applausgarantie. Schicken Sie gleich jetzt Ihre Unterlagen an das besondere Hotel über Wir sind motiviert, auch Sie zu begeistern.

Gesucht vom Tourismusverband

Gstaad-Saanenland

Stellvertreter/in

für den Tourismusdirektor

Sehr abwechslungsreiche Tätigkeit für eine ganze Region in jungem Team. Die Aufgaben umfassen: tägliche Administration (ausser FiBu und Kurtaxen), Organisation/Koordination von 4 bis 6 Büros, Vertretung gegenüber Ortsvereinen, Ansprechpartner für Grossanlässe, Überwachung Sportsekretariat, Vertretung nach aussen, PR vor Ort usw., Kontakt mit Gästen aus aller Welt.

Verlangt werden: D, E, F in Wort und Schrift, Flair für Administration und Personalführung, Initiative und Kreativität, Enthusiasmus für eine neue Herausforderung. Erfahrung in ähnlicher Stellung in Hotellerie oder Tourismus erwünscht. Idealalter 30+. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Zeitgemässe Entlöhnung.

Offerten mit Lebenslauf und Foto sind zu senden an: Peter Kübli, Präsident TVSL, Rütti, 3780 Gstaad.

SHT SCHWEIZERISCHE HOTEL-TREUHAND AG FSH FIDUCIAIRE SUISSE DES HOTELIERS SA FSA FIDUCIARIA SVIZZERA D'ALBERGATORI SA

RÖMERTURM

Für ein stilvolles, renommiertes 4-Stern-Hotel mit 100 Betten und anspruchsvoller Restauration im Zentrum von Zürich suchen wir einen

Direktor

Sie sind eine kundenorientierte Persönlichkeit mit mehrjähriger Führungserfahrung und zwischen 30 und 40 Jahren alt. Als Absolvent einer anerkannten Hotelfachschule verfügen Sie über die notwendige Ausbildung, um dieser anforderungsreichen und verantwortungsvollen Position gerecht zu werden. Sie sind sprachgewandt, ein unternehmerisch denkender Fachmann und mit den Schweizer Verhältnissen bestens vertraut. Der Eintritt erfolgt nach Vereinba-

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Bild an:

SHT Schweizerische Hotel-Treuhand AG z. H. von Herrn E. Walzer Steinstrasse 21, 8036 Zürich



Für unser Haus an bester Lage von Basel suchen wi

Leiter Bereich Hotel (Rooms Division Manager)

Im Messe- und Kongresshotel ADMIRAL erwartet Sie eine interessante, vielseitige Kaderstelle. Als kompetenter Mitunternehmer sind Sie verantwortlich für die Abteilungen Empfang und Verkauf mit einem Team von sieben Mitarbeitern'-Innen. Für diese selbständige Position offerieren wir eine langfristige Vertrauensstelle mit gründlicher Einführung, Weiterbildungsmöglichkeiten und entsprechender Entlöhnung, in unserem eher unkomplizierten Haus bieten wir hinen eine angenehme Arbeitszeit: TagdienstWochenende frei.

- Arbeitszeit: lagdienst/Wochenende frei.

 Von unserem neuen Kollegen erwarten wir:

 fundierte Ausbildung in Hotellerie oder Tourismus

 Idealalter zirka 28 bis 40 Jahre

 deutsche Muttersprache

 interesse an einer langfristigen Anstellung

 Erfahrung in leitender Position

 kompetente Führung und Motivation eines jungen,

 aufgestellten Teams

 EDV-Kenntnisse

 optimale Zimmer-Verkaufsplanung

 frontorientierte Gästebetreuung

Sind Sie interessiert? Senden Sie bitte Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen an: Ernst Römer, Hotel Admiral, 4021 Basel.

Wir freuen uns sehr, Sie kennenzulernen. Diskretion ist selbstverständlich.

Restaurant - Bar Konferenzräume Swimmingpool 130 Zimmer

Am Messeplatz Rosentalstr. 5 CH-4021 Basel Tel. 061 691 77 77 Fax 061 691 77 89



Die Stelle eines/einer

Leiters/-in

im **Verkehrs- und Reisebüro Rheinfelden** wird auf den Frühherbst 1994 frei.

Die vielseitigen Aufgaben setzen, nebst einer fundierten Fachausbildung mit Berufserfahrung, vorteilhaft in der Tourismus-/Reisebranche, partnerschaftliches Denken und Handeln und besonderes Flair für Kommunikationsaufgaben voraus. Gute Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E). Alter: 30 bis 40 Jahre.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnissen, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind bis 25. Juli 1994 zu richten

Werner Baumann, Präsident des Kur- und Verkehrsvereins, c/o Kurzentrum 4310 Rheinfelden



Für unser neues Restaurant mit

HOLZOFEN-PIZZERIA

in Schlieren suchen wir folgende Mitarbeiter per 1.9.1994:

- Aide du patron (w/m)
- den PIZZAIOLO-PROFI
- aufgestellte Servicemitarbeiter (w/m) Köche, welche mit viel Können und
- Liebe die ital. Küche pflegen wollen

Möchten Sie schon bei der Einrichtung Ihres neuen Arbeitsplatzes dabei sein? Möchten Sie mit uns die Herausforderung annehmen, die erste Adresse für PIZZAS und GEMÜTLICHKEIT im Limmattal zu werden? Für eine erste Kontaktnahme rufen Sie uns einfach an-Telefon 01/7304180 - Hr. Hofmann verlangen, oder senden Sie Ihre Unterlaaen an:

Restaurant Züblin

Hr. R. Hofmann Herrenwiesstr 1 8952 Schlieren

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 kostenaünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

1 -	2	- 3	4	5	6	7	8
Küc	he/cuisine						
1677	Koch	27	CH		Okt. 94	D/F/E	mittelgross, BE-Oberland
1678	Chef de cuisine	37	D	С	Nov. 94	D/E/F	5*-Hotel, GR/TI/ZH
1679	Küchenchef/Gerant		CH		Nov. 94	D/F/E	2*-4*-Hotel/Bergrest.
1680	Sous-chef	39	D	Α	Okt. 94	D/E	4*-5*-Hotel, GR
1681	Chef de partie	24	Α	Α	Aug. 94	D/E	Thun/Interl. und Umgebung
1682	Demi-chef de partie	23	CH		sofort	D/F/E	
1683	Alleinkoch	26	F	В	Nov. 94	D/F	Rest./Altersheim, GR
1684	Küchenchef	45	CH		Sept. 94	D/F/E	Zürich und Umgebung
1685	Küchenchef	31	D	Α	Sept. 94		4*-5*-Hotel, Deutsch-CH
1686	Stv. Chefpåtissier	26	FL		Sept. 94	D/E/S	Hotel, Städte
1687	Sous-chef/Koch	37	1	Α	n. Ver.	D/I/F	LU/ZG/NW
Ser	vice/service						
2867	Kellner	43	Α		sofort	D/F/E	Zürich/Ost-CH
2868	Kellner	44	1		sofort	D/F/I	
2869	Chef de service	36	CH		sofort	D/F/E	Rest., Zürich
2870	Kellner	22	F	Α	Aug. 94	D/F/E	3*-5*-Hotel/Rest.
2871	Chef de service/w.	28	JU	В	Okt. 94	D/F/E	Bern
2872	Sefa	22	Α		sofort	D/E/F	Café/Pub/Rest., ZH/ZG
2873	Chef de service	53	D	C	Sept. 94	D/F/E	Luzern + Umgebung
2874	Kellner	42	CH		sofort	D/F/E	Hotel, Zürich + Umgebung
2875	Sefa/Buffet	41	CH		sofort	D/F/I	TI/Bern/BE-Oberland
2876	Barman	49	CH		Sept. 94	D/E/I	Basel/Bern/Zürich
2877	Sefa	21	CH		Nov. 94		Rest., Oberaarg./Emment.
2878	Chef de rang/w.	19	Α	Α	Okt. 94		West-CH
2879	Sefa	20	D	Α	Nov. 94		Zentral-CH
2880	Chef de bar	27	1	Α	n. Ver.	D/I/E	4*-5*-Hotel, GR/VS/TI/BE

882	2. Chef de service/w.	35	D	С	n. Ver.	D/E/F	LU/ZG/SZ/ZH
883	Serviceprakt./w.	26	СН		Okt. 94	D/E/F	(evtl. 60–80 %) West-CH/3–4 Monate

2883	Serviceprakt./w.	26	СН	Okt. 94	D/E/F	(evtl. 60-80 %) West-CH/3-4 Mo
Adı	ministration/	admi	nist	ration		
3845	Anfangsrécept.	23	CH	sofort	D/F/E	Deutsch-CH
3846	Anfangsrécept./w.	23	CH	sofort	D/F/E	3*-5*-Hotel
3847	Hotelsekretärin	21	CH	sofort	D/F/I	TI
3848	Récept./Night-aud.	26	СН	sofort	D/F/E	Stadtbetrieb,

3847	Hotelsekretärin	21	CH		sofort	D/F/I	TI
3848	Récept./Night-aud.	26	CH		sofort	D/F/E	Stadtbetrieb,
							LU/ZH/Zentral-CH
3849	Réceptionsprakt.	23	CH		sofort	D/F/E	Deutsch-CH
3850	Hotelsekretärin	32	Α	В	Sept. 94	D/E/I	Zürich + Umgebung
3851	Gerant/Geschäftsf.	48	CH		sofort	D/F/I	Rest./Bar, Zürich
3852	Anfangsrécept./w.	23	CH		Nov. 94	D/F/E	West-CH/Skigebiet
3853	Anfangsrécept./w.	21	CH		sofort	D/I	
3854	Réceptionsprakt./w.	21	CH		Aug. 94	D/F/E	3*-5*-Hotel, Zürich
3855	Réceptionsprakt./w.	21	D	Α	Sept. 94	D/E	Basel und Umgebung
3856	Aide du patron	25	CH		Juli 94	D/E/F	BE-Oberl./Bern
3857	Réceptionsprakt.	21	CH		sofort	D/E/F	5*-Hotel, West-CH
3858	Aide du patron	47	CH		Juli 94	D/F/E	Luzern
3859	Anfangsrécept./w.	24	CH		Nov. 94	D/F/E	GR/VS
3860	Chef de restaurant	37	D	С	sofort	D/E/F	LU/ZG/SZ/ZH
3861	Anfangsrécept./w.	21	CH		Sept. 94	D/E/F	BE-Oberl.
3862	Anfangsrécept./w.	21	CH		sofort	I/D/F	West-CH, Deutsch-C
3863	F&B-/Dir. Ass./w.	26	CH		Okt. 94	D/F/E	4*-Hotel
3864	Réceptionistin	32	NL	Α	sofort	D/E/F	SZ/ZH
3865	Betriebsass./w.	28	CH		sofort	D/F/E	2*-5*-Hotel,
							BS und Umaeb.

Hauswirtschaft/ménage

4903	Buffetmitarbeiter	43	Cί	Ν	n. Ver.	D/E	
4904	Zimmerfrau	24	P	В	Okt. 94	I/F/D	4*-5*-Hotel, zus. mit 490:
4905	Portier/Chauffeur	26	Р	В	Okt. 94	D/F/I	zus. mit 4904, BE/ZH/GE

4906	Officemitarbeiter	18			Aug. 94	1/5	
4900	Officemilarbeller	10			Aug. 94	1/ 0	
4907	Haushilfe	31	CH		n. Ver.	D/F/I	
4908	Haushilfe	42	Α		Juli 94	D/E	zus. mit 4909
4909	Zimmerfrau	56	Α		Juli 94	D/E	4*-5*-Hotel, zus. mit 4908
4910	7immerfrau	27	1	Δ	Sent Q4	I/D	3*_5* Hotel III

Werden Sie Abonnent

der Express-Stellenvermittlung
Gegen eine Abonnementsgebihr von Fr. 285 – pro Holbjohr ode
ünbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshfallen. Die eingehenden Talons werden exklustv an Abonnenten wnn nicht berücksichtigt werden.

Abonnez-vous au

Service de placement accéléré
Por le prix d'obonnement de fix. 285. – par semestre ou fix. 500. – par année, vous avez la
billié de choisir parmi un nombre illimité de tolons de demondes d'emplot, sans autres frai
qu'honoraires ou idemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abo
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)

Name: Strasse:

Deutsch:

Ich suche Stelle als: Eintrittsdatum: Vorname PLZ/Ort: Nationalität: Geboren: Telefon Privat: Telefon Geschäft: Muttersprache: Art der Bewilligung: Art des Betriebes: Bemerkungen: Sprachkenntnisse:

Aug. 94 D/F/E 4*-5*:Hotel Sept. 94 D/F/E 3*-5*:Hotel, GE/VD

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Foto

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.

Italienisch

Funktion:

Unterschrift:

Dauer (von/bis):

Englisch:

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

Französisch:

Ort:

Raum Zürich Assistent/in des Geschäftsführers Eine Karriere-Chance bei McDonald's...

Sie haben eine Berufsausbildung und/oder eine Hotelfachschule abgeschlossen und verfügen über Führungserfahrung. Ihr Ziel ist es, Ihre Karriere mit der dynamischen Entwicklung eines führenden Unternehmens der Gastronomie zu verbinden. Unregel-

mässige Arbeitszeiten (am Wochenende und abends) machen Ihnen Spass. Sie sind freundlich, sicher im Umgang mit Menschen und schätzen die tägliche Herausforderung, unseren Gästen erstklassige Leistungen zu bieten. Bei uns finden Sie eine solide Restaurant Management Ausbildung. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. McDonald's Restaurants (Suisse) SA, Fortunagasse 15, 8001. Ziizich Tal (11, 221, 109, 24) 8001 Zürich, Tel. 01 - 221 09 24.





LOGA-IMMOBILIEN SILVAPLANA

Gesucht per 1. August 1994

Wirte-Ehepaar

Restaurants an bester, ventraler Lage in Chur.

Ideal: Sie Gastgeberin/Er Koch mit Wirtepatent

Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto. LOGA-IMMORILIEN

CH-7513 Silvaplana/Schweiz Tel. 082 4 80 70, Fax 082 4 92 85

Hiltl

Koch oder Köchin



mit Sinn für Qualität und viel Fantasie gesucht. Mit nur besten Zutaten bereiten Sie unsere vegetarischen Spezialitäten. Und tragen, auch wenn Sie noch jung sind, in unserem Team viel Verantwortung. Was

bieten wir Ihnen dafür? 41-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien im Jahr, ein familiäres Arbeitsklima und einen schönen Arbeitsplatz in unserem neu umgebauten Restaurant an der Sihlstrasse 28 in 8001 Zürich. Wenn Sie mehr erfahren möchten, greifen Sie einfach zum Telefon: (01) 221 38 70 oder (01) 221 38 72. Herr Hiltl und Herr Vauthier freuen sich jetzt schon auf Ihren Anruf.

Seit 1898



Sie haben eine kaufmännische Ausbildung oder das Diplom einer Handels- respektive Hotelfachschule mit guten EDV-Kenntnissen, eventuell auf IBM AS 400, und suchen eine spannende Aufgabe mit viel Abwechslung?

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

Asst. Front Office Manager

Weiter suchen wir für unseren gepflegten A-la-carte-Service im neuen Restaurant Relais des Arts eine/n

Chef de rang

Sie sind erfahren und gästeorientiert, zwischen 25 und 35 Jahre alt, besitzen eine C-Bewilligung oder einen Schweizer Pass.

Sie lieben Ihren Beruf und verwöhnen die Gäste auf un-sere beste Art

Das Team freut sich auf Sie.

Wir warten gespannt auf Ihr Schreiben mit Foto.

Hotel Nova-Park Personalabteilung Badenerstrasse 420 8040 Zürich

Für telefonische Auskünfte stehen Ihnen Herr Gervasi oder Frau Ledermann gerne zur Verfügung. Telefon 01 404 43 15/16.



Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich, Telefon 01/404 44 44

Das Führende Erstklass-Hotel

LUZERN/SCHWEIZ ezialitäten-Restaurant Belle-Epoque

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque und Thai Garden Greenlife-Bar. 240 Betten Da unsere langjährige Kadermitarbeiterin Mutter-freuden entgegensieht, suchen wir für unser sehr lebhaftes Erstklasshotel mit stadtbekannter Ga-stronomie per sofort oder nach Übereinkunft

Economatgouvernante

Unser Hotelbetrieb liegt im Herzen der Stadt Luzern. Nebst einer anspruchsvollen Stammkund-schaft in unseren Restaurants Belle Epoque und Thai Garden verwöhnen wir unsere Gäste auch im Café Astorita.

- Ihr Aufgabenbereich liegt vorwiegend bei:

 Einkauf Food, Beverage und Non food

 Beaufsichtigung und Organisation des rückwertigen Dienstes

 Ablöse Etagengouvernante

 Lehrlingsausbildung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre aussagekräftigen Unterlagen, die wir selbstverständlich mit grösster Diskretion behandeln werden.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29 6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66

ANIMATOR AM HUNFRSFF

Wir suchen den Animator, der sich in unserem Mr. Pickwick in Thun gerne ins Rampenlicht stellt und nur so vor Ideen sprudelt. Als

Geschäftsführer

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

Sie - ja genau, Sie sind der (oder die) Richtige. Ab ans Telefon und folgende Nummer einstellen: 061/ 272'04'80. Am anderen Ende Ariane Kappel verlangen und zum ersten Sprung an den See ansetzen!

PS. Ariane Kappel ist bei der GASTRAG an der Elisabethenanlage 7 in 4002 Basel zu Hause.



FELDSCHLÖSSCHEN Immobilien

In der herrlichen Altstadt Solothurn wird dem

Restaurant Tiger

ein neues Fell verpasst!

Für die Eröffnung im Februar 1995 suchen wir

die Wirtsleute

- als Top-Gastgebermit viel Freude
- mit tigerstarken Ideen

Es erwartet Sie ein neuzeitlich konzipiertes Feldschlösschen Brasseriekonzept mit

- Restaurant:

50 Plätze

Saal, unterteilbar: Boulevard:

- Biergarten:

65 Plätze

Wagen Sie den Tigersprung in eine neue Zukunft?

Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich mit den üblichen Unterlagen bei der

Feldschlösschen Immobilien AG

4310 Rheinfelden, Tel. (061) 835 09 35, Fax (061) 835 09 34

«the real english place»

KLOTEN/ZH

sucht per 31.10.94 oder nach Vereinbarung

GeschäftsführerIn

eine gepflegte und dynamische Persönlichkeit?

- 25 bis 30 Jahre jung?

Besitzen Sie: - Ausstrahlung?

- den Fähigkeitsausweis?

Lieben Sie: - Verantwortung?

- den Kontakt zu den Gästen?

- eine echt englische Atmosphäre?

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»

Leiterin oder Leiter Verkaufsführung Agenten

erarbeiten Sie Strategien und Konzepte für die Indirekten Absatzka der SBB (Reisebüros, Poststellen, Privatbahnen, Dritte). Sie setzen Ziele und definieren Standards. Zudem steuern Sie die Zielerreichung durch Verkaufsförderungs- und Kommunikationsmassnahmen und führen die Geschäfte mit unseren Agenten.

Sie verfügen über Erfahrung in strategisch/konzeptionellen Aufgaben des Verkaufs, ausgezeichnete Kenntnisse der Reisebranche und ihrer Bedürfnisse, gute Kenntnisse des Bahnangebotes, eine vertiefte kaufmännische Ausbildung (Betriebswirtschafter/in HSG, Betriebsökonom/in HWV, eidg. dipl. Verkaufsleiter/in.

Sie sind 30–35 Jahre jung, dynamisch und teamorientiert, französischer, italienischer oder deutscher Muttersprache und haben sehr gute Kenntnisse der zwei anderen Amtssprachen.

Sind Sie an einer neuen Herausforderung interessiert? Für erste Auskünfte steht Ihnen Frau Christine Baumgartner, Tel. 031/680 2353, gerne zur Verfügung. Oder senden Sie die vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Schweizerischen Bundesbahnen, Direktion Personenverkehr, Mittelstrasse 43, 3030 Bern.





BASEL HOTEL LE PLAZA

Sind Sie interessiert an einer neuen Herausforderung an einem attraktiven Arbeitsort?

Wir, das internationale Firstclass-Business-Hotel **Le Plaza** (241 Zimmer und Suiten, verschiedene Re-staurants sowie Bankett- und Kongressmöglich-keiten), suchen ab 1. September 1994 oder nach Vereinbarung einen

Sous-chef Bankett

In dieser herausfordernden Funktion sind Sie mit einer jungen und engagierten Brigade für die kulinarische Be-treuung von Banketten bis zu 1500 Personen zuständig.

Voraussetzung für diese interessante Position sind:

– abgeschlossene Berufslehre sowie Erfahrung
in Grossbetrieben der 4- oder 5-Sterne-Kategorie

– Flexibilität und Belastbarkeit

– gute Planungs- und Organisationsfähigkeit

– Verantwortungsbewusstsein und Initiative.

Dafür bieten wir Ihnen eine funktionelle und moderne Infrastruktur, die Vorteile eines renommierten internationa-len Hauses und nicht zuletzt die Unterstützung durch un-ser junges und dynamisches Küchenteam.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis-kopien und Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza Personalbüro, Messeplatz 25, 4021 Basel



Wir suchen nach Vereinbarung

Personalassistent/in

zur Entlastung der Direktion.

Sie zeichnen verantwortlich für alle Belange des

Personalwesens.
Zu Ihrem Verantwortungsbereich gehört auch die Administration unserer eigenen Fürsorgestiftung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Direktion des Hotels St. Gotthard.

Hotel St. Gotthard Zürich Bahnhofstrasse 87 • Zürich • 01 211 55 00

Geschäftsführer Tennis- und Squashzentrum

Wir besitzen im Raum Bern eine moderne kommerzielle Sport- und Freizeitanlage mit Hallen- und Offenplätzen, Schule, Solarien und Shop. Ein gut ausgebautes, vom Pächter betriebenes Restaurant mit Alkoholausschank ist voll in den Betrieb integriert.

Für die Gesamtleitung dieser Anlage suchen wir per zirka 1. Dezember 1994 eine kompetente Persönlichkeit.

Der ideale Bewerber verfügt über KV-, Handelsschul-, Hotelfachschul- o.ä. Grundausbildung, Zusatzausbildung sowie Praxis im Bereich Marketing/PR/Verkauf, Führungserfahrung in vergleichbarer Branche und/oder Hotellerie/Gastronomie. Fähigkeitsausweis (Wirtepatent) sowie EDV-Kenntnisse wären von Vorteil, aber nicht unerlässlich.

Die Fähigkeit, unternehmerisch zu denken und zu handeln, und der Wille zu überdurchschnittlichen Leistungen – bei teilweise erfolgsorientierter Salarierung – sind unerlässlich. Alter: 28–40 Jahre.

Qualifizierte Bewerber senden Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe unter Chiffre 41-91876 an Publicitas Winterthur, 8401 Winterthur.

Absolute Diskretion ist gewährleistet.



Stadthof Rorschach Tagungs- und Veranstaltungszentrum Familie H. Stocker



CH-9400 Rorschach, Kirchstrasse 9, Telefon 071/4110 90

Für unser modernes Tagungszentrum am Bodensee mit Spe-zialitätenrestaurant und Bankettsälen suchen wir auf den 15. September oder nach Vereinbarung einen jüngeren bankett-kundigen

Küchenchef

Wir bieten einen modernst eingerichteten Betrieb mit abwechslungsreicher Küche.

Wir bitten um schriftliche Bewerbung.

H. Stocker, Telefon 071 41 10 90 (Betriebsferien 15. Juli bis 2. August)

Restaurant / Gourmetstübli / Gartencafé / Kegelbahnen / Konferenzräume / Saal, unterteilbar / Parkgarage



Food ist Ihre Berufung – **Gastronomie** Ihre Heimat – **Marketing & Verkauf** Ihre Zukunft.

Die Food-Service-Abteilung kocht über, und wir

KAM-Assistentin/-en

zur Unterstützung unseres Profit-Center-Leiters.

Es erwarten Sie Aufgaben wie die Kundenbetreuung, die Sortimentsüberwachung unserer Marken sowie die Vorbereitung von Promotionen und die Mithilfe bei Neueinführungen.

Sie sind eine junge, aufgestellte Person, welche sich durch würzig kreative Ideen auszeichnet. Die Erfahrung in der Gastronomie und deren Gross-handel, verbunden mit Ihrer Persönlichkeit, setzen Sie geschickt in Verkauf und Marketing unsere Produkte ein. Ihre Weiterbildung in Mar-keting/Verkauf geben Sie erfolgsorientiert auch in Französisch an unsere Geschäftspartner wei-

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, mit Leader-Pro-dukten zu arbeiten und zusätzlich die Heraus-forderung, in einem multinationalen, professionellen Umfeld mit modernen Einsatzmitteln Ihre Karriere auf- und auszubauen.

Wenn Sie sich durch diese nicht alltägliche Tätigkeit angesprochen fühlen, bitten wir Sie, Ihre schriftliche Bewerbung an unsere Frau E. Balazs zu senden.

McCormick S.A. Vom Besten das Feinste 8105 Regensdorf, Pumpwerkstrasse 32 Telefon 01 840 26 26



Landgasthof am Pfäffikersee

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

Chef de partie

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

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

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



ENGEL & ASSOCIATES Hotel Management

Wir suchen für ein sehr renommiertes Hotelunternehmen mit Kongresszentrum ★★★★ in bedeutendem Kurort Graubündens einen

Hoteldirektor oder ein Direktionsehepaar

Der erfolgreiche, lebendige 2-Saison-Betrieb wurde in den letzten Jahren voll-ständig renoviert und pflegt eine anspruchsvolle Stammkundschaft. Das Hotel bietet seinen Gästen neben der gepflegten Gastlichkeit eine um-f

Für ausgewiesene, jüngere Spitzenkräfte mit Praxis in grösseren Unternehmungen bietet diese anspruchsvolle Führungsaufgabe eine echte Herausfor-

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme mit dem Unterzeichneten und sichern Ihnen absolute Diskretion zu. Wir orientieren unseren Auftragge-ber erst aufgrund eines persönlichen Gespräches und nur mit Ihrem Einverständnis.

Max Engel ENGEL & ASSOCIATES Huttenstrasse 60 8006 Zürich

qualitätsbewusst, kreativ und einsatz-freudig.

Wir bieten eine interessante und ab-wechslungsreiche Arbeitsstelle in einem kleinen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

KULTURBEIZ NEUHOF BACHS

wer sautiert, pochiert, rotiert,

ess-kultur-beizen-betrieb auf

dem lande fehlen uns noch

wohnmöglichkeit ist vorhanden. melde dich bei uns unter der nummer 01 858 11 80.

Telefon 01 858 11 80

(biggi oder patrick verlangen)

für unseren lebendigen

60% köchin oder koch.

kreiert mit?

8164 Bachs

Hotel Innere Enge, Direktion Engestrasse 54, 3012 Bern



Für unsere zwei attraktiven, modernen Restaurants «Piazza» und «Le Café» suchen wir eine freundliche, fröhliche, positive und unkomplizierte

Serviceleiterin

Die bisherige Stelleninhaberin wird innerhalb unserer Organisation eine neue Funktion übernehmen und möchte ihre Nachfolgerin noch einarbeiten.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Bitte rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns.

Antoinette Aubry Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich Telefon 01 211 14 33

Top-Stellen

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaura-tions- und Hotelbetrieben der Schweiz und Liechtenstein. (Saison- und Jahresstellen)

Sous-chef Chefs de partie Commis de cuisine Commis pâtissier Servicefachleute Barmaid

(für Hotelbar/Pub)

Réceptionistin

Interessiert?
Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26 Landstrasse 83, 5430 Wettingen

Telefax. Rund um die Uhr.

Nummer 031 372 23 95.



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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir, per sofort bis Saisonende, einen erfahrenen .

Night-auditor

evtl. Réceptionistin (D, E, F, evtl. I).

Interessiert? Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

Park-Hotel Vitznau z. Hd. Herrn Ch. Maurer 6354 Vitznau





8303 Baltenswil-Bassersdorf Das sympathische Kleinhotel vor den Toren Zürichs (6 km vom Flughafen Kloten)

Wir sind ein gut qualifiziertes Team und suchen

Servicemitarbeiter sowie einen

Koch

für unseren Grillroom

Für Auskünfte wenden Sie sich an: Markus Hofer Telefon 01 837 10 10



Ein Könner, der für Anspruchsvolle kocht..

Für einen erstklassigen Restaurationsbetrieb im Zentrum von Lugano mit rund 100 Plätzen und Boulevard-Terrasse suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahres-stelle kreativen

KÜCHENCHEF

es darf auch eine

KÜCHENCHEFIN

sein

(eventuell eidg, dipl. Küchenche/in) in mittlere Brigade von zirka 10 Mitarbeitern. Sie kennen die Anforderungen und Ansprüche einer neuzeitlichen Küche aus dem «Erf». Darüber hinaus sind Sie gerne kulinarisch kreativ und wollen tagtäglich Ihr Wissen und Können anwenden. Mit abwechslungsreichen Tagesmenüs, vielfättigen A-lacarte-Gerichten, neuen Rezeptideen wollen Sie anspruchsvolle Gäste überrasschen und verwöhnen. Trotzdem ist Ihnen aber auch die gutbürgerliche Kost nicht fremd.

Sie sind aber nicht nur fachlich ausgewiesen, sondern Sie haben auch gute Führungseigenschaften. Im Team-work können Sie Inr Personal rationell einsetzen und auch entsprechend motivieren. Auch wenn es manchmal hek-tisch zugeht, behalten Sie einen kühlen Kopf.

Wir wissen es – die Anforderungen an diese(n) Top-Küchenchef(in) sind hoch. Dementsprechend sind aber auch die Kompetenzen. Und nebst überdurchschnittli-cher Entlöhnung bieten sich auch Chancen für Weiter-bildungsmöglichkeiten.

Wenn Sie sich für diese anforderungsreiche Stelle inter-essieren und begeistern können, über italienische Sprachkenntnisse verfügen, erwarten wir gerne Ihre de-taillierte, schriftliche Bewerbung.

Lydia und Otto Müller Ristorante Gambrinus Piazza della Riforma CH-6901 Lugano

GRAND CAFE'GAMBRINUS



Asst. Hausdienstleiter (w/m)

Für diese Position stellen wir uns eine jüngere Führungskraft vor, welche mit Eigeninitiative, Selb-ständigkeit und Kreativität in einem stimmungsvollen Umfeld sich einer neuen Aufgabe stellen möchte.

Von unserem Kandiaten erwarten wir einen Hofa-Abschluss oder eine fundierte gastgewerbliche Aus-bildung sowie Belastbarkeit und die Gabe, Neuem po-sitiv und offen gegenüberzustehen.

Wenn Sie Ihre Karriere in einem zukunftsorientierten und erfolgreichen Unternehmen fortsetzen möchten, dann freuen wir uns auf ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie zu einer ersten Vorabklärung doch einfach unsere Personalchefin, Frau Cathrin Weiz, an.



BAHNHOF BUFFET BASEL , Hans Berchtold Centralbahnstrasse 14 Telefon 061 271 53 33

In Adliswil führen wir das modern konzipierte Personalrestaurant der Rentenanstalt Swiss Life/Schweiz. Rückversicherungsgesellschaft. Wir verwöhnen täglich rund 350 Gäste mit einem abwechslungsreichen und neuzeitlichen Angebot.

In diesen anspruchsvollen Betrieb suchen wir nach Übereinkunft eine initiative und flexible

Betriebsassistentin

Die Hauptaufgaben dieser Kadermitarbeiterin beinhalten:

- Verantwortung für das Direktions- und Besucherre-staurant und persönliche Betreuung der Gäste
- Wareneinkauf und -buchhaltung
- Verantwortung Wäsche/Reinigung

Voraussetzung für diese nicht alltägliche Aufgabe sind gastgewerbliche Ausbildung, Identifikation mit der Gastgeberinnenrolle, Flair für den tadellosen Service, Erfahrung in Personalführung und E-Kenntnisse.

Wir freuen uns über Ihre schriftlichen Bewerbungs-

SV-Service,
Personaldienst Region Zürich,
Forchstrasse 41, Postfach,
8032 Zürich.

SV-Service IOI
GATRONOMIE
BETMIESPLANUNG UND -BERATUNG
BETMIESPLANUNG UND -BERATUNG
BETMIESPLANUNG UND -BERATUNG



Kaderposition

Verantwortungsbereich Réception und

Für diese Führungsposition suchen wir für unser Kurhotel (100 Betten) eine Persönlichkeit mit folgendem Anforderungsprofil:

- mehrjährige Berufserfahrung im Réceptions- und Logement-Bereich
- Flair im Umgang mit Menschen aller Alterskategorien
- gute Sprachkenntnisse (D, F und E)

- Idealalter 35 bis 45 Jahre.

Bewerbungen bitte unter Chiffre 67601 an hotel + touristik revue, Postfach,

Hotel - Gasthaus zum roten Löwen

Für unseren gepflegten Landgasthof suchen wir auf September 1994 eine

Direktionsassistentin

Servicefachangestellte

mit Englischkenntnissen.

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen und dynamischen Team mitzuarbeiten, senden Sie bitte Ihre Bewerbung an **Gasthof zum roten Löwen**, 6024 Hildisrieden, z. H. Rosy Ambauen, Telefon 041 99 33 66.

Hätten Sie Spass, im kleinen Team des Golf- & Country-Clubs Hittnau-Zürich während der Saison (April bis Ende Oktober) das Sekretariat und den Empfang zu leiten?

Es handelt sich um eine Ganztagesstelle von Dienstag bis Freitag plus Samstag oder Sonntag nach Absprache. Der Beginn wäre sofort möglich.

Wenn Sie kontaktfreudig sind, über Fremdsprachen- und EDV-Kenntnisse verfügen sowie ein natürliches, gepflegtes Auftreten haben und sich angesprochen fühlen, so gibt Ihnen unser Herr P. Hafner (Tel. 01 201 13 25) gerne weitere Auskünfte.

HOŔEĠA ELECT Karriere

Rooms Division Manager

Eine absolute Top-Position in einem ****Hotel in der Region Nordwestschweiz. Wir legen Wert auf eine fundierte Berufsausbildung/Hotelfachschule und Erfahrung in den Bereichen Front-Office, Administration und Sales in guten Häusern.

Direktionsassistentin/ Réceptionistin

Sie unterstützen den Direktor im Bereich Administra-tion, Organisation, Werbung und Réception. Dement-sprechende kaufmännische Hotelerfahrung sowie stil-sicheres D/F, evtl. E sind Voraussetzung für ein ******

Sales-Repräsentant/in

Für ein *****Luxushotel in der Nordwestschweiz. Sie sind sehr aufgeschlossen im Umgang mit Menschen und haben eine entsprechende Ausbildung/Berufserfahrung/Hotel-Touristikfachschule und die Sprachen D/F/E.

Réceptionist/in

Zwei zusammengeschlossene ****Hotels in der Region Luzern mit starkem Bankett- und Kongressgesnäft. Sie haben 3 bis 4 Jahre Berufserfahrung als Hotelréceptionistin und übernehmen gerne Verantwortung und die Führung von Mitarbeitern als 1. Réceptionistin.

In der Region Berner Oberland suchen wir für ein ★★★★Garni-Hotel eine réceptionserfahrene, jüngere Mitarbeiterin mit Flair für Sprachen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann zögern Sie nicht und rufen uns doch für erste Informationen an oder senden uns Ihre kompletten Bewerbungsunterla-gen mit Passfoto zu. Diskretion ist bei uns selbstver-

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



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

Hotel garni

Gesucht per Oktober/November '94 im Kanton Aargau

Ehepaar mit Fähigkeitsausweis A

welches bereit ist, im Hotel zu wohnen und dieses nach den neusten Grundsät-zen zu führen. Mit 48 Zimmern, keine Re-stauration.

Zur Wiedereröffnung per Anfang September 1994 suchen wir initiativen, selbständigen

Koch

für sehr ausbaufähige Stelle tüchtige, freundliche

Serviertochter

flexible, aufgestellte

Hotelfachassistentin

sowie kurzfristig verfügbare **Aushilfen**

Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto wollen Sie bitte an D. Immoos, Habshagstrasse 16, 4153 Reinach, Telefon 061 711 72 43, richten.

Karasek, Kugler & Co. Unternehmensberatung

Für ein renommiertes Unternehmen in der Westschweiz suchen wir für den Bereich

Hotel - Klinik

Gesamtleiter

Als Delegierter des Verwaltungsrates sind Sie im Rahmen der Unternehmensstrategie und -zielsetzungen verantwortlich für die gesamte Führung und Weiterentwicklung des Unternehmens. Sie gestalten das Marketingkonzept zur Erreichung der Auslastungsziele. formulieren und setzen eine resultatorientiert Geschäfts- und Personalpolitik durch und bestimmen den Mitteleinsatz.

Auf Geschäftsreisen in Europa und Übersee akquirieren Sie direkt und indirekt neue

Diese herausfordernde Position verlangt von Ihnen folgendes Profil:

- Betriebswirtschaftliche Ausbildung und Berufserfahrung
- Marketing- und Verkaufserfahrung
- Führungserfahrung im Service-Management (z.B. Hotel, Tourismus, Spital)
- Selbständigkeit und Initiative
- Kooperationsfähigkeit, Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen
- Sprachen: D/F/E, Sp von Vorteil.

Die Anstellungsbedingungen sind attraktiv und entsprechen den Anforderungen. Nutzen Sie die Chance und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Dr. Jean-Pierre Karasek. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und kontaktieren den Auftraggeber nur mit Ihrer ausdrücklichen Zustimmung.

Karasek, Kugler & Co. Zollikerstrasse 193 CH – 8008 Zürich Telefon 01/382 31 32 Telefax 01/382 31 36

Unternehmensstrategie Führungs- und Organisationsstrukturen Informatik Informatik
Rationalisierung, Ertragsverbesserung
Qualitätssicherung ISO 9000

Hotel Restaurant



Plattenhof Zürich

8028 Zürich Zürichbergstrasse 19 Telefon (01) 251 19 10 Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réceptionspraktikantin

Serviertochter/Kellner

Alleinkoch

Zimmermädchen Teilzeitmitarbeiter Serviceaushilfen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung. Frau Schlegel verlangen.

Hotel-Restaurant Plattenhof Zürichbergstrasse 19, 8028 Zürich, Telefon 01 251 19 10, ab 14 Uhr.

Geschäftsführer/in

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, kontaktfreudig, kreativ und gewohnt, Mitarbeiter aktiv zu führen. Wenn Sie zusätzlich noch den Fähigkeitsausweis besitzen und Freude an einer jungen, internationalen Kundschaft haben, dann sind Sie unser Mann oder unsere Fraul

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:

Alrest Verwaltungs AG
Herrn Roland Gubler, Thannerstr. 30
4054 Basel
Telefon 061 301 32 32

O 67466/191566

GASTRONOMIEMITSTIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suche ich für unser Erst-klasshotel eine

Direktionsassistentin Back

Finanzbuchhaltung, Personalwesen, Stellver-tretung der Direktion und EDV-Systembetreu-ung umschreiben Ihren verantwortungsvollen Aufgabenbereich.

Sie verfügen über die entsprechende Erfah-rung und Ausbildung auf einem Novell-Netz-werk, Abacus-Kredi-, Fibu- und Lohnbuch-haltung, sind bilanzsicher, haben Durchset-zungsvermögen, sicheres Auftreten und ein grosses Flair für Zahlen.

Wir bieten Ihnen eine äusserst interessante Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb mit mo-dernster Infrastruktur und einem jungen, motivierten Team.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf zuhanden von Herrn Peter E. Büsser, Direktor.

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5 .
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE - BISTRO TELEFON 041/51 18 51

BEST WESTERN Swiss HOTELS





Für unseren lebhaften, renommierten Ganzjahres-

Réceptionspraktikantin

Bitte melden Sie sich bei: Herrn J. Fuchs, **Telefon 041 95 15 55.**



Ristorante/Pizzeria SANTA LUCIA erlebt man ein Ambiente mit viel Italienità, weil's halt so unkompliziert,

echt und ursprünglich ist. Sie, als

Koch / Köchin

kennen diese unverfälschte Esskultur Italiens. Sie haben Ihre eigenen Ideen, sind gespannt auf neue und wissen, wie Sie diese mit Ihrem Team in die Tat umsetzten können.

> Trifft das auf Sie zu? Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an:

> > Ristorante SANTA LUCIA Bahnhofstrasse 5, 5200 Brugg Marco Scherini # 056/42 13 72

Der Weg in die Selbständigkeit für ein jüngeres

Küchenchefehepaar

Direktion

Speiserestaurants

Lugano

Der stark küchenorientierte Restaurationsbetrieb ver-

...von ihm: die Fähigkeit, eine grössere Küchenbrigade qualitätsbewusst zu führen, sowie organisatorisches Talent und eine kreative Ader.

kommunikative Gastgeberin, sattelfest im Serviceberuf mit Ideen zur Verkaufsförde-rung und Freude, eine grosse Servicebri-gade zu führen, sowie gute italienische Sprachkenntnisse. ...von ihr:

Der umsatzstarke Betrieb verlangt grossen persönli-chen Einsatz, bringt aber auch entsprechende berufli-che und persönliche Erfolge und Genugtuung. Bei Eignung ist die spätere Übernahme des Betriebes, der in absehbarer Zeit neu konzipiert werden soll, als Mie-ter nicht ausgeschlossen.

Eine umfassende Einführung in die neue Aufgabe ist garantiert. Für Administration und Verwaltung stehen rückwärtige Dienste zur Verfügung. Ein Stellenantritt könnte umgehend erfolgen, möblierte Appartements sind nötigenfalls vorhanden.

Interessenten melden sich unter Chiffre 67594 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.



Für unser Hotel mit gepflegter Restauration, direkt am Vierwaldstättersee, nur zehn Minuten von Luzern ent-fernt, suchen wir in unsere junge Brigade per sofort oder nach Vereinbarung noch einen

Chef saucier

Jungkoch

Möchten Sie mit Interesse und Einsatzfreude in einem vielseitigen, lebhaften Betrieb täglich die anspruchs-vollen Gäste kulinarisch verwöhnen helfen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an, Frau B. De Majo gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte! (Bewilligung vorhanden!)

SEHOTEL BELVEDERE

z. H. Frau B. De Maio
Seestrasse 18
6052 Hergiswil
Telefon 041 95 01 01
Telefax 041 95 28 00

67595/15539

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. September 1994 oder nach Übereinkunft für das Restaurant in unserer Filiale Oerlikon einen jün-geren, initiativen und ideenreichen

Küchenchef

Wenn Sie über die notwendige Berufserfahrung verfügen, begeisterungsfähig sind und bereits ein kleineres Team geführt haben, Freude haben im Umgang mit Kunden sowie Neuem gegenüber aufgeschlossen sind, dann haben wir eine sehr interessante und abwechslungsreiche Aufgabe für Sie.

Neben einer sehr attraktiven Arbeitszeit, welch sich nach den Ladenöffnungszeiten richtet, bieten wir 42-Stunden-Woche, fünf Wochen Ferien, gut ausgebaute Sozialleistungen, Einkaufs- und Verpflegungsvergünstigungen und den Leistungen sowie der Verantwortung entsprechendes Gehalt.

Sollten Sie an dieser Position interessiert sein, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie unseren Herrn Dieter Ehrensperger, der Ihnen gerne Auskunft erteilt, einfach unter Tel. 01 311 33 51 an.

Wallisellenstrasse 1 8050 Zürich

lueg zerscht i der





Die Gastro Profil - Gruppe, ein aufstrebendes, auf Expansionskursstehendes Unternehmen der Gastronomie braucht quolifizierte und motivierte Mitarbeiter, denn nur zusammen mit Ihnensina die Unternehmungseie und ihr Leitsatz "Aussergewöhnliches mit aussergewöhnlichen Leuten", zu erreichen

Wir verstärken unser Team im Gasthof Löwen in Rüti (ZH). Initiative



Köche/Köchinnen

welche bereit sind mitzuhelfen. ausserhalb der üblichen Konzepte eine kreative Küche zu verwirklichen, sind bei uns willkommene Bewerber. Auch ein Aufstieg in eine Kader-Position ist bel uns ein reizvolles Ziel, welches wir tatkräftig unterstützen!

Wirfreuen uns schon Jetzt darauf, wenn Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Gastro Profil AG, Katrinenhof 25 8852 Altendorf oder rufen Sie uns einfach an: Tel. 055 63 72 72

Für unser grosses Speiserestaurant mit Bankettsälen mitten in der City von Zürich suchen wir einen

Geschäftsführer

mit Fähigkeitsausweis

Bieten Sie:

- eine abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Absolvierung der Hotelfach-
- Führungsqualitäten
 Organisationstalent
 Selbständigkeit.

Dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir freuen uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

Angebote unter Chiffre 67566 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.



Das neue Top-Hotel am Bodensee-Südseeufer sucht:

Büro:

Réceptionistin

Küche:

Chef de partie Commis de cuisine

Service:

Servicefachangestellte/r

Eintritt nach Übereinkunft.

Schweizer/innen oder Ausländer/in-nen mit Grenzgänger-Bewilligung, Bewilligung B oder C, welche gerne in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten möchten, richten ihre ge-schätzte Bewerbung bitte an: Herrn U. Hatt

HOTEL BAD HORN

HOTEL RESTAURANTS CLUB

Zur Verstärkung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir per sofort oder Übereinkunft:

Jungkoch/-köchin

Serviertochter

(Bewilligungen vorhanden) Haben Sie Lust auf unser sonni-ges Bündnerland, so rufen Sie uns an.







Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle

Commis de cuisine

sowie

Koch als Aushilfe für 3 Monate

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit modernen Anstellungsbedingungen in unserem Familienbetrieb mit Spezialitätenrestaurant. Nähe Luzern am Vierwaldstättersee

Gerne erwarten wir Ihren telefonischen Anruf.

Familie Stofer-Sigrist Hotel Balm CH-6045 Meggen Telefon 041 37 11 35

Meggen

FURIGAN Hotel * Restaurant * Bar

Kongresszentrum Wir suchen nach Übereinkunft in Jahres-

Personalchef

- Ihre Aufgaben wären:

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

- Wir erwarten:

 einen jungen, dynamischen
 Hotelfachmann
 Erfahrung im operativen und admini-strativen Bereich
 Jängerfristige Anstellung
 Mindestalter 28 Jahre.

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

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





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

Geschäftsführer-Ehepaar

Geschaftsführer-Ehepaar (mit Fähigkeitsausweis)
Eine gute Küche, Gäste verwöhnen und betreuen, ein kleines Mitarbeiterbarm motivieren und führen sowie Haus und Garten -in Schuss- halten, wären gute Grundbedingungen für diese Position. Wir haben auch einiges zu bieten... sind Sie interessiert, dann würden wir uns über eine Kurzofferte mit Foto freuen an: E. Winistörfer, Münstergasse 15 8001 Zürich, Telefon 01 2512310 (10.00 bis 14.00 Uhr)

Zu vermieten im Zentrum der Stadt Schaffhausen per Herbst 1994 gedie-

Bar (24 Plätze)

geeignet für eine tüchtige, selbständige

Barmaid/Barfrau

Offerten richten Sie bitte an:

Chiffre T 230-20054 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen. O 67604/199176

Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir Top-Stellen in Schweizer Restaurations- und Hotelbetrieben.

Sous-chef

Chef/in de bar

Chef/in de réception mit Erfahrung, ganze Sc

Réceptionistinnen D/E/F und D/E/I/F mit Erfahrung, ganze Schweiz Für Stadt- und Saisonhotellerie. Nur CH-Kandidaten oder mit Bewilligung.

Rufen Sie uns an! Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen. Graziella Oeschger-Sebregondi Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26 Landstrasse 83, 5430 Wettingen



Unsere normalerweise mittelgrosse Küchenbrigade ist über die Ferienzeit ziemlich geschrumpft. Wir vermissen daher einen

Commis de cuisine

der seine Ferien lieber ausserhalb der Hochsalson geniesst. Möchten Sie ab sofort bei uns für zirka ein bis zwei Monate einspringen. Ein aufgestelltes Team freut sich auf Sie. Si-cher eine interessante Abwechslung für eine/n junge/n Be-rufsfrau/-mann mit qualifizierter Ausbildung (nur Bewilligung Coder CH). Ein Zimmerin unserem Personalhaus können wir Ihnen günstig zur Verfügung stellen. Interessiert?

Ich gebe Ihnen gerne unverbindlich weitere Auskunft. Rufen Sie mich einfach an:

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

Member of Switzerland

Wir suchen

Sous-chef (w/m)

mit Überzeugungskraft und Verantwortungsbewusst-sein.

Wenn Sie bereits mehrjährige Erfahrung als Chef de partie oder Sous-chef haben und Ihre Karriere in einem stimmungsvollen und zukunftsorientierten Unterneh-men fortsetzen möchten, dann sind Sie der/die rich-tige Kandidat/in für diese interessante Stelle.

Des weiteren suchen wir für oben genanntes Restau-rant noch junge, einsatzfreudige und kreative

Commis de cuisine (w/m)

mit abgeschlossener Berufsausbildung.

Gerne geben Ihnen unser eidgenössisch dipl. Küchen-chef, Herr Carlo Ghezzi, oder unsere Personalchefin, Frau Cathrin Welz, weitere Auskünfte, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen einfach an untenstehende Adresse.



BAHNHOF BUFFET BASEL Personaldienst Centralbahnstrasse 14 4051 Basel Telefon 061 271 53 33



Tessinerplatz 9, 8002 Zürich Telefon 01 201 18 00

Gastronomie mit nicht alltäglicher Restauration auf gehobenem Niveau bereitet uns viel Freude. Auch darum sind wir sehr erfolgreich. Wir suchen nach Vereinbarung eine/n fachlich fundierte/n, ausgebildete/n, belastbare/n und speditive/n

Chef de partie

und Commis de cuisine

Wir, das sind ein schönes 4-*-Hotel mit 73 Zimmern und Suiten, LAWRENCE, das erste kolonialmediterrane Restaurant Zürichs, Tuf-Bar, der Treffpunkt mit Planounterhaltung, Bankettmöglichkeiten und unsere motivierten Mitarbeiter.
Wir haben gerade 14 Punkte im Gault Millau erhalten. Diese Leistung macht uns sehr stolz. Welche interessierten Berufskollegen haben Freude, Küche auf hohem Niveau zu kochen und mit uns zusammen diese Niveau zu kochen und mit uns zusammen diese Auszeichnung täglich neu zu bestätigen?

Frau Cornelia Sommer freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen auch gerne telefonisch.





rf am oberen Zürichsee

Marktfrisch einkaufen, sorgfältig mit den Produkten umgehen, den Kopf voll witziger Ideen haben, den Gast auch einmal an der Front betreuen, Mitarbeiter kompetent führen, Kochkunst zelebrieren, sich über schön angerichtete Teller freuen und dabei ab Herbst '94

Küchenchef

im Hecht sein.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hansjörg Jenny, Seehotel Hecht, 8852 Altendorf Telefon 055 63 53 66, Fax 055 63 63 84



sucht

flexiblen und einsatzfreudigen

Keliner (CH) oder Servicefachangestellte

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Für weitere Informationen steht Ihnen W. Trösch gerne zur Verfügung.



4533 Riedholz W. Trösch Tel. 065 22 06 11 Montag ab 14.00 und Dienstag ganzer Tag geschlossen.



Familie A. Cathrein, CH-3983 Mörel Telefon 028 27 18 21, Fax 028 27 39 92

Gesucht ins schöne, sonnige Wallis sympathische

Serviertochter

welche unser Serviceteam tatkräftig unterstützen möchte. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Hotel Aletsch, Mörel Telefon 028 27 18 21

Hotel Restaurant Diana 3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter

Hotel Restaurant Diana Familie G. Ginggen-Perren 3772 St. Stephan/Berner Oberland Telefon 030 2 34 00

67491/62510

GASTHOF ZUM

E Hansel

WALDENBURG Wir sind ein junges Team in einem romantischen Gourmetrestaurant.

Servicemitarbeiter

Koch

RUEH
Rufen Sie uns an ab 19.00 Uhr.
Carmen Thommen und Markus Karle
Hauptstrasse 58
CH-4437 Waldenburg
Telefon/Fax 061 961 81 31
P 67575/44300



Für unseren lebhaften Restaurations betrieb suchen wir zur Vervollständi-gung unseres jungen, aufgestellten Teams qualifizierte Mitarbeiter.

Anfang August 1994 oder nach Vereinbarung

Chef de partie

Anfang Dezember 1994 oder nach Ver-

Commis de cuisine/ Demi-chef de partie

Was erwartet Sie? Ein marktfrisches und abwechslungsreiches Küchenangebot. Sind Sie kreativ und möchten Ihre Ideen auch umsetzen? Dann sind Sie der/die ideale Mitarbeiter/in zur Unterstützung unseres eingespielten Küchenteams.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn und Frau Moretti, oder rufen Sie uns einfach an.

Bellevueweg 3, 8832 Wollerau SZ Montag Ruhetag Telefon 01 784 02 33, Telefax 01 784 15 18



Können Sie sich vorstellen, im Sommer 1995 am Bodensee zu arbeiten?

Wenn das Ihre Wunschvorstellung wäre, dann hätten wir für Sie eine interessante, verantwortungsvolle Aufgabe als .

Campingwart

Sie arbeiten selbständig und sind verantwortlich für das ganze Reservations- und Inkassowesen im Zusammenhang mit dem Campingplatz. Ebenfalls sind Sie zuständig für die Unterhalts- und Reinigungsarbeiten. Sprechen Sie Englisch und sogar etwas Französisch?

Ebenfalls wird bei uns die Stelle zur Führung einer

Kioskwirtschaft

mit Alkoholpatent

frei. Ihre Kundschaft sind vorwiegend Gäste vom Cam-pingplatz und vom Badeplatz der Gemeinde. Als selbständige/r Geschäftsführer/in (oder Pächter/in) sind Sie zuständig für ein reichhaltiges Angebot an Lebens-mitteln und Verbrauchsgegenständen. Sie sind belastbar und während der Hauptsaison zu über-durchschnittlichem Einsatz bereit.

ldeal sind diese Stellen für junge, dynamische Leute, die gerne während der Wintermonate einer anderen Beschäftigung nachgehen oder grössere Reisen unternehmen möchten.

Interessiert Sie eines dieser Angebote? Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

Herrn Hasen Martin 9322 Egnach Telefon 071 66 25 25

HOTEL DU LAC**** WÄDENSWIL

Für unser 4-Stern-Hotel in Wädenswil suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten/-in

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, die eine fundierte Hotellerie-basis mitbringt.

Wenn sicheres Auftreten, Organisieren, Planen, Führung von MA und unternehmerisches Denken für Sie keine Fremdwörter sind, sind Sie vielleicht das fehlende Glied in unserer Kette.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an: F. Stucky, **Hotel Du Lac**, Seestrasse 100 8820 Wädenswil, Telefon 01 780 00 31



Erziehungsheim (38 Plätze) für männliche Jugendliche mit Beobachtungs- und Lehrlingsabteilung und angegliederten Lehrbetrieben.

Wir brauchen Verstärkung!

Zur Ergänzung unseres Küchenteams und als Stellver-treter/in des Küchenchefs suchen wir per 1. September 1994 oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin

- Ihre Voraussetzungen:

 abgeschlossene Kochausbildung

 mindestens 24jährig

 initiative/r und kreative/r Allrounder/in

- nach Möglichkeit Erfahrung als Diätkoch pädagogisches Geschick und Freude an der Lehrlingsausbildung Fahrausweis Kategorie B

Wir bieten Ihnen:

- Wir Dieten Innen:

 42-Stunden-Woche mit regelmässiger Arbeitszeit

 5-Tage-Woche mit freiem Wochenende

 fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Bewerbungen sind zu richten an:

JUGENDDORF ST. GEORG

Jugenddorf St. Georg 6213 Knutwil Bad Telefon 045 23 35 55

P 67603/44300

SERVICEFACH-**MITARBEITER/IN**

Gespräch.

Daniel Bosshard, Hotelier Michaela Schade, Chef de Service

HOTEL ALBANA 7513 SILVAPLANA TEL. 082 4 92 92 FAX 082 4 81 81



SPREITENBACH

Eine Hoteleröffnung erleben – spannend, motivierend, begeisternd, kreativ mouvierend, usgesisternd, weatw.
Damit wir erfolgreich starten können, suchen wir
auf 15. September 1994 (Eröffnung April 1995)
eine fachlich bestens ausgewiesene Persönlichkeit mit viel Charme und Lebensfreude als

Direktionssekretärin

- stilsicher in deutscher, französischer und englischer Korrespondenz EDV-Erfahrung Geschick im Aufbau des Sekretariats gute Umgangsformen.

Unser nach modernsten Gesichtspunkten konzipierter Betrieb umfasst 66 elegante Zimmer, ein innovatives Restaurant mit Bar sowie top eingerichtete Seminar- und Banketträume. Wir laden Sie herzlich zu einem ersten Gespräch

Claudia Widmer c/o Engel & Associates, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich. 67482/300

Wir suchen ab sofort oder nach Verein-barung für unsere Pizzeria in Thun einen

Pizzaiolo mit Holzofenerfahrung

Möchten Sie in einem jungen, aufgestell-ten Team arbeiten, und das mitten in der schönen Stadt Thun, so rufen Sie uns gleich an. Bitte Herm Jemini oder Herm Strinati verlangen. Rest. Sinnebrücke, Pizzeria al Ponte, Freienhofgasse 16, 3600 Thun, Telefon 033 22 36 42.

Per sofort oder nach Vereinbarung su-chen wir eine/n erfahrene/n

Chef de service (Gf.-Stv.)

für unser schönes Restaurant in Meilen (rechtes Zürichseeufer).

Anforderungen:

mihd. 25 Jahre (CH)
Erfahrung in Administration und Personalführung.

nteressenten melden sich bei:

Herrn Schnyder, Tel. 01 923 14 67, Fax 01 923 71 50.

Restaurant Al Parco

Sportpark Thalwil

Für unser Restaurant suchen wir per so-fort oder nach Vereinbarung flexible, ideenreiche, verantwortungsbewusste Mitarbeiter in Jahresstellung:

Koch oder Köchin

(auch Jungkoch)

++++

Servicemitarbeiter/in

(auch für Neueinsteiger) 50 bis 100 %

Küchenhilfe

50 bis 100 % Auch stundenweise Arbeit ist möglich. Es erwartet Sie ein kleines, aufgestelltes Team, welches für unsere Gäste da ist. Herr Rauhe, unser Geschäftsführer, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Sportpark Thalwil Restaurant Al Parco Telefon 01 721 04 24

Zürcherstrasse 65, 8800 Thalwil

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte

Servicemitarbeiterin

für unsere Gaststube/Bar, Abendschicht

sowie

Koch/Saucier und

Garde-manger

RÖSSLI

Für unser Hotel garni am oberen Zürichsee suchen wir in Jahresstelle:

Hotelfachassistentin

für Frühstückservice und Réceptio Englischkenntnisse sind von Vorteil

Gerne besprechen wir nähere Details mit Ihnen persönlich. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

M. und U. Serra **Hotel-Restaurant Rössli** 8640 Hurden Telefon 055 47 11 33

63028/124710

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef



Restaurant CASCADE Restaurant ENTRECÔTE Piano-Bar-Café CONCERTINO Piano-Bar CHAMPAGNERTREFF CASABLANCA-Bar COSMOPOLITAN Conference Room BOARDROOM

NEPTUN'S Terrace

ein sehr lebhaftes, internationales ★★★★-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer, 4 Restaurants, 2 Cafés-Pianobars, Terrasse.

Ein dynamisches Team freut sich, mit Ihnen zusammen-zuarbeiten. 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



Neu umgebautes Erstklasshotel mit 65 Betten und zwei Restaurants von "Gourmetführer Gault Millau" mit 16 Punkten und zwei roten Hauben ausgezeichnet. Das Arbeitsumfeld bezeichnen wir als interessant und

abwechslungsreich. Für die Sommersaison 94 suchen wir noch qualifizierte Mitarbeiter (auf Wunsch auch inklusive Wintersaison):

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung + Foto und freuen uns auf ein persönliches



Wir stellen uns einen jungen, dyna-mischen Bewerber vor, der eine Langzeitanstellung sucht. Es erwar-tet Sie eine echte Aufgabe, viel Spielraum für Eigeninitiative, eine junge, aufgestellte Brigade sowie ein exklusiver Rahmen. Interessiert? Gerne gibt Ihnen Herr Krapf genauere Informationen über Ihren neuen Arbeitsplatz.

Rufen Sie doch einfach an! Tel: 073 51 72 55, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Für unsere Spitalküche suchen wir auf sofort oder nach Ver-einbarung eine/n

Diätkoch/Diätköchin

In unserer Spitalküche sind Sie verantwortlich für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung der Diätmenüs. Zu Ihren Aufgaben gehören:

menüs. Zu Ihren Aufgaben gehören:

- das Führen der Diätklüche
- die Beratung der Patienten und deren Angehörigen
in Diäternährung aufgrund der medizinischen
Diagnose
- das Zusammensetzen der für den Krankheitszustand
des Patienten angepassten Ernährungs- und
Diätkostformen
- das Umsetzen der diätetischen Anweisungen des Arztes
- das Aufstellen ausgewogener Menüs für die
Diättormen, unter Berücksichtigung der
Diatvorschriften und medizinischen Vorgaben
- das selbständige Einkaterien der Lebensmittel
für die Diätklüche.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Bär, Personalchef, Telefon 044 4 51 03, jederzeit gerne zur Verfü-

Ihre Bewerbung richten Sie bitte bis am 28. Juli 1994 an das

Kantonsspital Uri Herr W. Bär, Personalchef 6460 Altdorf Telefon 044 4 51 03



Grüne Palmen, heisse südamerikanische Klänge, mediterrane Fischgerichte, coole Drinks und eine tolle Gästeschar sind nicht etwa Ihr nächstes Ferienziel, sondern Ihr neuer Arbeits-Koch

IN CITI
In einem Restaurant/Bar, welches Anfang Jahr in der Aarauer
Altstadt eröffnet wurde. Rufen Sie an, wir erklären Ihnen gerne
mehr über den Job.
Petzgasse 19, 5000 Aarau, Telefon 064 22 36 77. Verfangen
Sie Herrn P. Balordi oder A. Trösch



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

1 Chef de partie,

initiativ und strebsam der den Sprung zum Küchenchef wagt. Unser Angebot ist feine gutbürgeriche Küche mit täglichen und saisonalen Aktivitäten.

Montag - Ruhetag

Senden Sie Ihre Bewerbung, oder telefonieren Sie Hr. B. Wille ORGAMA Waldhöheweg 2 3013 Bern Tel. 031/332.23.43

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen ein

Rendez-vous.



SAANENLAND Saanen-Gstaad Hotel CABANA

Uhpsl Uhpsl Da kam noch eine riesige Buchungswelle, und nun braucht unsere Küchenbrigade noch Unterstützung. Möchtest Du ihnen nicht unter die Arme greifen?

Wir suchen per sofort eine/n innovative/n

Koch/Köchin

der/die sich nicht so leicht aus der Ruhe bringen lässt. Auch unsere Serviceequipe würde sich noch eine/n

Serviceangestellte/n

rung wünschen, um in einem jungen Team voller Talt trungen zu streben. Das Familienhotel Cabana befin wischen Saanen und Gstaad, und bietet Dir eine inte rausfordernde Aufgabe im schönen Berner Oberfand incht Teil dieses moderner Holtels werden und Dein chaft heil dieses moderner Holtels werden und Dein Dann nichts wie zan ans Telefon 030 8 32 00.

Es freuen sich auf Deinen Anruf: Hotel CABANA*** Fam. Inge und Roland Beer 3792 Saanen und das Cabana-Team

Hotel

Wir suchen jungen tüchtiger

Wir such parties and mit Ein-der sich kreativ und mit Ein-satzfreude in unserem jungen Küchenteam engagiert.

Guter Lohn, Sa./So. frei. Rufen Sie uns an.

ational Am Hirschengraben

Fam. F. Grünenwald 3011 Bern, Telefon 031 381 19 88

Restaurant

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir

Commis de cuisine Chef de partie Köchin Serviceangestellte

Barmaids Hofa

Saison- und Jahresstellen, ganze Schweiz.

Telefon 033 43 25 73 Frau Amstutz/Frau Bühler



Bar-Disc-Dancing

Gesucht per sofort für Aushilfe oder Sommersaison

Serviertochter **Barmaid**

eventuell Anfängerin.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und gute Entlöhnung. Für Deutsche und Österreicherin-nen Bewilligung möglich.

Linus Eberle 8873 Amden Telefon 058 46 11 94

67518/680



Direktionsassistentin

(Administration) auf Ende Sept./Anfang Oktober

- Wir bieten Ihnen:

 eine sehr abwechslungsreiche und vielseitige Stelle

 eine Position mit viel Verant-wortung und Selbständigkeit gute Sozialleistungen auf Wunsch Zimmer im neu er-stellten Personalhaus.
- Was wir von Ihnen erwarten:
 fundierte Hotelerfahrung, speziell Réception und Administration
 Selbständigkeit
 Durchsetzungsvermögen
 Sprachgewandtheit
 Flair für Administration und
 Buchhaltung.

- Buchhaltung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung ans Hotel Hirschen am See, z. Hd. Herrn Ropers, 3654 Gunten, Telefon 033 51 22 44.

Dänk dra lüt a!

Restaurant Hotel Hirschen am See 3654 Gunten





Auf den 1. Oktober 1994 (oder nach Ver-einbarung) sind bei uns noch folgende Stellen zu besetzen:

Jungkoch

Servicefachangestellte

Saucier/Sous-chef

*** Jungkoch

Allrounder (für Küchen- und Hausarbeiten)

*** Servicefachangestellte/ Keliner

Barmaid

Wir bieten:
gutes Arbeitsklima
= freundlich und aufgestellt
geregelte Freizeit
= sportlich aktiv
Zimmer oder Studio
= man gönnt sich ja sonst nichts
guter Verdienst
= wovon jeder träumt.

Interessiert? Dann melden Sie sich bei Herrn oder Frau Löschl, Posthotel, Oberiberg, Telefon 055/56 11 72. Wir freuen uns,





Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels
Club des hörles suisses enfants bleuvenusHappy Family Swiss Hotels

50 km von Zürich und Luzern 1130-2200 m ü. M. Zentralerhunit



Restaurant et sports-pub

Lausanne

sucht

Barmaid et serveuse

Die Möglichkeit, Ihre Französischkenntnisse aufzubessern.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr B. Kaltenbacher gerne zur Verfügung.

Gastro-tech AG B. Kaltenbacher Les Marines, 1844 Villeneuve Tél. 021 960 28 93 077 61 35 06

Per sofort (Saison 1994) nach Brissago, in typisches Tessiner Hotel★★ – mit «4-Sterne-Kund-

Köchin oder Koch

Anforderungsprofil:

Antorderungsprofil:

- Fähigkeit, in kleinem Team gute
Arbeit zu leisten

- kreativ und vielseitig – saubere
Erscheinung
- flexibel und anpassungsfähig,
kollegial, mit Berufserfahrung
- bei Eignung grosszügige Entlöhnung und Disposition, Salson
1995!

Wir freuen uns auf Ihren spontanen Entschluss mit Zeugniskopien und Lebenslauf. (Jede Offerte wird be-antwortet.)

Angebote unter Chiffre 67598 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KÜCHENCHEF

KÜCHENCHEF
Für ein modernes Hotel mit hahem Bekanntheitsgrad in
der Nähe von Chur suchen wir auf Herbst 94 in Jahres
stelle Sie als führungs und kalkulationsstarken Küchenchef. Mit Ihrer Begeisterungsfähigkeit spornen Sie Ihre
mittlere Brigade zu kulinarischen Höchstleistungen an; Sie
verwöhnen Ihre anspruchsvollen Gäste sowohl mit ein
fachen Mittlagsmenus als auch mit gehobenen Gourmetkreationen und behalten in jeder Situation den Überblick
und einen kühlen Kopf. Ein topmodern eingerichteter
Arbeitsplatz erwartel Sie. Dieses zukuntsöreinteiter Kaderposition vergeben wir auch an den ambitionieren Souschef, der es jetzt wissen will und den wichtigen Schriit
macht. Für weitere Informationen rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Caduff

KÜCHENCHEF

KÜCHENCHEF
Für einen anspruchsvollen Restaurationsbetrieb in Zürich
mit à la carte und grossem Bankettangebot suchen wir
ein Organisationsalent als Küchenchef. Sie stehen einer
grossen Brigade als Fachmann vor und tihren selbständig den ganzen Küchenbereich von Angebotsplanung über Kallkaultan bis zur Produktion. Neben
Ihrem tachlichen Können bestechen Sie durch Belastbarkeit, Mitarbeiterführung und bringen unternehmerisches
Denken mit. Es erwartet Sie eine Kaderposition in einer
Küche mit den modernsten technischen Geräten. Rufen
Sie mich an, um Nöheres über diese Herausforderung
mit sehr gutern Lohn und Sozialleistungen zu erfahren.
Zürich, Frau Julen

JUNGKOCH

Geregelle Arbeitszeiten und am Wochenende frei, eine interessonte Tätigkeit in einer modern eingerichteten Küche und ein junges, dynamisches Team, das kann Ihnen Ihr neuer Arbeitsgeber bieten. Haben Sie die Kochlehre er folgreich abgeschlossen und eventuell schon Berufserfahrung gesammell, dann melden Sie sich. Aufstiegschancen sind in diesem international tätinen International status in diesem international tätigen Unternehmen gewährleistet. Bern, Herr Fahrni

BETRIEBSLEITER/IN

Als gelernter Koch sprühen Sie vor Ideen, wollen jedoch nicht mehr voll in der Küche stehen. Sie führen, mit viel Drive eine Take-Away Fillale in der Nähe von Zürich zusammen mit Ihren vier Mitarbeiter/innen. Neben dem Einkauf und der Produktion stehen Sie aktiv an der Front und bedienen Ihre Kunden. Wenn Sie jung und unkompliziert sind und eine neue selbständige Position suchen, dann handeln Sie jetzt, und rufen Sie mich an. Zürich, Frau Julen

DIREKTIONSASSISTENT/IN

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Sie werden gesucht, ja genau Siel In dieses moderne
Vierstern-Hotel im sonnigen Berner Oberland. Gute
administrative Kennthisse sind Voraussetzung und eine ab
geschlossene Hotelfachschule von Vorteil. Sie sind verantwordlich für die Organisation von Anlässen, sind Ansprechperson in Sachen Marketing und auch an der Réception
sollten Sie sich wohlfühlen. Diese Stelle bietet Ihnen forschriftliche Sozialleistungen, gute Entlöhnung, einen
Johresvertrag sowie den Einstieg in eine verantwortungsvolle Kaderposition. Interessiert? Rufen Sie mich an.
Bern, Herr Fahrni

CHEF DE SERVICE m/w
Vive la France! Für ein typisch französisches, modernes
Restaurant im Herzen von Zürich suchen wir den jungen,
kommunikalvien Chef de service, für den Gästebetreuung
und Verkauf keine Fremdwörter sind. Sie lieben l'ambiance
française und zusammen mit Ihren vier Servicemitalrobeitem
setzen Sie dem Restaurant eine persönliche Note auf. Es
erwartet Sie ein motiviertes und tröhliches Team und viele
junge und junggebliebene Stammgäste. Rufen Sie mich
an, um weitere Informationen zu erhalten.
Zürich, Frau Julen

GOUVERNANTE

GOUVERNANTE
Einer 22 bis 20 jährigen, motivierten und fröhlichen Gouvernante bieten wir diese Stelle in einem jungen Team an. Sie führen Ihre zwölf Mitarbeiter in den Bereichen Etage, Lingerie und Buffet und sind auch flexibel gerung, wenn «Not an der Frau» ist, an der Réception oder im Restaurant einzuspringen. Es erwartet Sie eine Kaderposition in einem nicht all füglichen Hotel in Zürich. Geme gebe ich Ihnen am Telefon mehr Auskunif.
Zürich, Frau Julen

KARRIERESCHRITT

KARRIERESCHRITT

Sun, fun – und eine Arbeit die Spass macht...? Dies sind keine leeren Versprechungen. Für schönes Wetter können wir nicht garantieren, aber wir helfen bei der Suche nach einer interessanten neuen Herausforderung, sei es für eine Saisonstelle Gommer dar Vintler) oder eine verantwortungs volle Koderposition in den unterschiedlichsten Betrieben in der ganzen Schweiz. Rufen Sie mich an, urisere Kontakle werhelfen linnen zu Ihrem nächsten Karriereschritt.

Zürich, Frau Caduff

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!



Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen · Dauerstellen Kaderstellen

Badener-Langstr.: 11 Marktolatz 18 01/242 22 11 8026 Zürich 071/ 23 65 23 031/312 11 33 041/ 23 02 60 9004 St Gallen 3000 Bern 7 6003 Luzern Marktgasse 28 Pilatusstrasse 3a

Zentrumsnah und doch im Griinen

An ein neu erstelltes Alterswohnheim angegliedertes

mit modern gestalteten Räumlichkeiten, schönem Esssaal, grosszügiger Cafeteria, Säli und Gartenwirtschaft. Sehr gute Existenz (durch Stammkundschaft gesicher Mindestumsatz) für Wirtepaar mit guten, breit abgestützten Berufskenntnissen als Koch/Restaurateur/in.

Sie sind kreativ, motiviert und engagiert, den bereits guten Namen bei der Kundschaft weiter zu fördern.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen, oder nehmen Sie mit uns telefonisch Kontakt auf.

TREUHAND UND REVISIONS AG

Team-work mit Aussichten

Serviceangestellte/r

Réceptionist/in

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Metropole

Personalbüro 3800 Interlaken

Bahnhofstr. 24, 3294 Büren a/A Tel. 032 81 18 22

4-Stern-Hotel mit 100 Zimmern, neuem italienischem Restaurant, Bars und Bankettbetrieb sucht ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Fachkräfte:

Barmaid für unsere Hotelbar

METROPOLE HOTEL

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Ann

in der Bieler Agglomeration

Per Januar 1995 zu verpachten:

Restaurant



Relais Gourmand

Nach Übereinkunft ist eine Stelle als

Chef de Rang und Commis de service

neu zu besetzen.

H Wir bieten interessante, abwechslungsreiche IS Arbeitsbedingungen in schönem Ambiente und sehr gutem Arbeitsklima. ſ£, Anfragen und Bewerbungen bitte an Frau D. Zoller.

> Restaurant Rheinhotel Die Fischerzunft 8200 Schaffhausen 053 25 32 81

Ω

Z

ы



Familie K.+ L. Mettler-Teutsch CH-2514 Ligerz am Bielersee Telefon 032 - 95 11 15, Fax 032 - 95 28 14

Die wichtige Position eines jungen

Küchenchefs m/w

ist zu besetzen auf den 1. September 1994 in kleinere Brigade eines Familienhotels, bekannt für exzellente Küche (à la carte und Bankette).

Gerne würden wir Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenlernen.

Auf Ihren Anruf freut sich Kaspar Mettler.



SCHWEIZERHOF BERN

Stabilität auf hohem Niveau zu halten ist unser Ziel!

Unsere «Jack's Brasserie» ist tagtäglich offen und erfreut sich einer grossen Beliebtheit. Sie sollten ein führungsstarker, belastbarer, sprachgewandter und sehr freundlicher Gastgeber sein, damit unsere anspruchsvolle und treue Kundschaft sich weiterhin bei uns zu Hause fühlt.

Wenn Sie diese Jahresstelle als

Chef de service

ab September 1994 übernehmen möchten, dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Hand-schriftprobe und Angabe von Referenzen an:



Frau Lilo Liberti Hotel Schweizerhof Bahnhofplatz 11 3011 Bern









VERENAHOF HOTELS

ADEN

Unser Entremetier möchte sich gerne weiterbilden:

Daher sucht die Verenahof Hotels AG*** mit ihren drei Betrieben und dem öffentlichen Thermalschwimmbad für ihre Küchenbrigade von zehn Mitarbeitern einen neuen

Chef de partie Entremetier

per Anfang September

Neben angenehmen Arbeitsbedingungen in einem jungen Team bieten wir freie Benützung der Badeanlagen sowie der Fitnessgeräte.

Interessiert? Dann rufen Sie Cécile Luethi unter Telefon 056 30 95 95 an, oder senden Sie Ihre Unterlagen.

Verenahof Hotels AG, Kurplatz 1, 5400 Baden

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in Spezialitäten-/A-la-carte-Restaurant in Zurzach AG

- Koch/Jungkoch
- Hilfskoch
- Chef de service

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und grüssen Sie freundlichst.

Restaurant Ochsen

Bewerbungen an: Direktion **Restaurant Ochsen** Hauptstrasse 55, 8437 Zurzach Telefon 056 49 23 30



HOTEL-RESTAURANT elefon (056) 22 53 85 Telex 825 097 LIHO CH Fax (056) 22 07 70

unseren abwechslungsreiche

****-Betrieb suchen wir in
kleine Brigade zuverlässigen,
einsatzfreudigen

Jungkoch

Angenehmes, selbständiges Ar-beitsklima, geregelte Arbeits-und Freizeit, die üblichen Sozialleistungen, auf Wunsch kann möbliertes Studio vermittelt werden.

Fam. F. Wanner Hotel-Restaurant Linde Mellingerstrasse 22 5400 Baden Telefon 056 22 53 85

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

Parkhaus hinter dem Hotel

Hotel

Unsere Gäste erwarten bei uns Freundlichkeit, Einsatzfreude und gepflegten Service

Wir suchen ab sofort qualifizierte

Kellner Serviceangestellte

Evtl. Teilzeit möglich. Samstag/Sonntag frei. Rufen Sie uns an.

ational Am Hirschengraben

Fam. F. Grünenwald 3011 Bern, Telefon 031 381 19 88

Restaurant



HOTEL

DAVOS

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im «Flüela» pflegen die Tradition eines persönlich ge-führten Erstklasshotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlöhnung. Für die Wintersaison 1994/95 sind per Eintritt Ende November 1994 bis zirka Mitte April 1995 noch folgende Stellen zu be-

Chef de réception Réceptionist/caissière Telefonistin/réception Etagengouvernante **Economatgouvernante** Gouvernante-tournante Chefs de partie Commis de cuisine

Servicefachangestellte (für A-la-carte-Service «Stübli»)

Demi-chefs de rang

Commis de rang Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Andreas J. Gredig Hotel Flüela 7260 Davos Dorf Telefon 081 47 12 21

witschi's

RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen noch aufgestellte Mitarbeiter in

Chef de rang Commis de rang

Servicelehrlinge

Servicepraktikanten

(Bewilligung für Österreich und Deutschland, aber nur für Kandida-n mit abgeschlossener Berufslehre

Sonntag und Montag geschlossen Sommer- und Winterferien. Zeitgemässe Toplöhne.

Unterlagen senden Sie bitte an Fam. Witschi, Zürcherstrasse 55, 8103 Zürich-Unterengstringen Telefon 01 750 44 60

Zürcherstrasse 55 8103 <u>Unterengstringen</u> Telefon 01/750'44'60



THUN

Direktion C. und S. Platze Telefon 033 215511 Im gepflegten ****Seminar-, Ferien-und Geschäftshotel, inmitten der malerischen Altstadt von Thun, suchen wir in Saison-oder Jahresstelle

per sofort oder nach Vereinbarung

für unser neues Restaurant Grand-Café

Servicefachangestellte w/m

für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant Restaurant Aarestube

Chef de rang w/m Saaltochter Demi-chef de rang w/m

Aufgestellten Berufsleuten mit guten deutschen Sprachkenntnissen können wir einen interessanten Job in unserem lebhaften Betrieb anbieten.

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

BEST WESTERN Swiss HOTELS

Fam. Zinnert-Regotz 3920 Zermatt Telefon 028 67 13 71 translations our run the Wir suchen

Für unseren lebhaften 2-Saison-Betrieb suchen wir zum sofortigen Eintritt

Sekretärin/Réceptionistin D/F/E

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Un-

terlagen oder auf einen Anruf

Hotel Dom

Einkaufassistenten/Controller

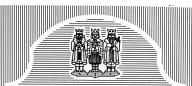
Im weiteren hilft er bei der Führung des gesamten Ge-tränkelagers, der Kellerkontrolle, der Lagerverwaltung sowie bei der Erledigung des Bestellwesens und der Inventuraufnahme.

Inventuraufnahme. Die Schwerpunkte dieser verantwortungsvollen Stelle sind die Lagerverwaltung mittels unseres F&B Computerprogramms Burns & Gimble, die Erledigung des Bestellwesens sowie das monatliche Aufnehmen des Inventars und dessen Auswertung. Von unserem Kandidaten erwarten wir eine abgeschlossene Berufslehre sowie mehrjährige Erfahung in der Gastronomie und einen Führerausweis Kategorie A.

in der Gastronomie und Giner in Zukunftsorientierten rie A. Wenn Sie Ihre Karriere in einem zukunftsorientierten und erfolgreichen Unternehmen fortsetzen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewer-bungsunterlagen, oder rufen Sie zu einer ersten Vor-abklärung doch einfach unsere Personalchefin, Frau Cathrin Welz, oder unseren Einkaufschef, Herrn Ruedi Meier, an. BAHNHOF BUFFET BASEL



BAHNHOF BUFFET BASEL Personaldienst Centralbahnstrasse 14 4002 Basel Telefon 061 271 53 33



HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN

BASEL

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. August 1994

Etage:

Generalgouvernante D/F/E Etagengouvernante D/F/E

Von einer Bewerberin für diese interessante von einer Bewerbenn für diese interessante Jahresstelle erwarten wir eine gute, fundierte Ausbildung sowie sicheres Auftreten. Gewandtheit im Umgang mit einer internatio-nalen Gästeschaft und Verantwortungs-bewusstsein sind unerlässlich.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an die Direktion: Hotel Drei Könige Blumenrain 8, CH-4001 Basel Telefon 061 261 52 52

The Jeading Hotels of the World*

10 (Haus Rivalta), 7270 Davos | 435541 Telefax 081 / 431614 lattastrasse elefon 081 /

bizold

Wir suchen:

Sprachgewandte

Persönlichkeit für Support und Schulung

Wir erwarten:

eine abgeschlossene Hotelfachausbildung Erfahrungen im Hotelreceptionsbereich Fidelio - Anwenderkenntnisse Flexibilität und Dynamik

Wir sind:

Das führende Informatik-Unternehmen für Gastronomie im Kanton Graubünden, und der offizielle Partner von: Check-In Data AG (Fidelio) Mirus Mitarbeiter Management Micros Kassensysteme





sympathisches Team such en, einsatzfreudigen und fle

Chef de service (w/m)

Sie haben eine fundierte Berufserfahrung in der Gastronomie? Besitzen ein gepflegtes Auftreten, Sprachkenntnisse und Führungseigenschaften sowie die Motivation, als gute/r Gastgeber/in diese Kaderstelle mit Einsatzfreude und Flexibilität zu besetzen? Dann sind Sie der/die richtige Kandidat/in für diese interessante Stelle.

Des weiteren suchen wir nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter (w/m)

mit Berufserfahrung.

Wenn Sie Ihre Karriere in einem lebhaften und zukunftsorientieren Unternehmen fortsetzen möchten,
dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen. Für eine erste Vorabklärung oder Fragen steht Ihnen unsere Personalchefin, Frau Cathrin Welz, gerne
zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen, um
Ihnen mehr über diese interessante Stelle zu erzählen.



BAHNHOP BG. . _ Personaldienst Centralbahnstrasse 14 4002 Basel Telefon 061 271 53 33 **BAHNHOF BUFFET BASEL**



Wir sind ein junges, aufgestelltes Unternehmen mit Restaurant, Pizzeria, A-la-carte-Säll und Pub. Zusätzlich betreilben wir einen ausbaufähigen Partyservice. Da wir uns mit einem zweiten Betrieb vergrössert haben, möchten wir folgende Stellen neu besetzen:

Küchenchef

(Küchenmannschaft besteht aus Küchenchef, 1 Koch, 2 Küchenhilfen)

Serviceangestellte

(für Restaurant und à la carte)

Sind Sie bereit, Verantwortung zu übernehmen, initiativ und möchten den Erfolg unseres Betriebes mitgestalten, dann senden Sie uns die üblichen Bewerbungsunterla-gen, oder rufen Sie uns an.

Restaurant/Pizzeria Schlüssel 4537 Wiedlisbach, Telefon 065 76 27 52 (ab 16.00 Uhr) Alois Knüsel verlangen

Sie sind eine unserer Etagen-Gouvernanten in unseren Privatspital mit hotelähnlichem Komfort. Pflege und Hauswirtschaft sind bei uns zwei Fachbereiche. Sie übernehmen den Zimmerservice, nehmen die Wünsche der Patienten entgegen und erledigen alles, was zum Hotel-

«HOFA oder Serviceangestellte, herzlich willkommen!»

Das Qualitätsbewusstsein der Mitarbeiter muss mit dem Das Qualitatsbewusstsein der Mitarbeiter muss mit dem Standard des Hauses in Einklang gebracht werden, da-mit die Qualität für unsere Patienten/Kunden stimmt. Ihre Motivation bestimmt den Erfolg. Für die ersten Berufser-fahrungen ein idealer Einstieg, Arbeitsbeginn nach Ver-einbarung. Möchten Sie mehr darüber erfahren? Wir freuen uns auf ihre schriftliche Bewerbung mit den sullatierigen. Unterlagen geld. Erste vollständigen Unterlagen inkl. Foto.

> Frau M. Meier, Leiterin Hotelbereich, oder Frau G. Christen, Personaldienst Toblerstrasse 51, 8044 Zürich





Für unser gepflegtes Restaurant Beljardin mit Wintergarten suchen wir nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte

für den Frühdienst (in Jahresstelle)

Wir bieten Ihnen angenehme Arbeitszeiten, eine angemessene Entlöhnung.

Eventuell jeweils am Wochenende frei!

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch einfach unverbindlich an, Frau B. De Maio steht Ihnen für nähere Auskünfte gerne zur Verfügung! Oder sen-den Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

SEEHOTEL BELVEDERE

z. H. Frau B. De Maio
Seestrasse 18
6052 Hergiswil
Telefon 041 95 01 01
Telefax 041 95 28 00



Grindelwald

Für unser lebhaftes, mitten im Dorfzentrum gelegenes Speise-restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison (auch Jahresstellen), jungen, tüchtigen

Koch oder Jungkoch

Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit zugesichert. Studios mit Kochnische, WC, Dusche vorhanden. Wir freuen uns auf Ihren Anrü: Familie Jürgen Schläger, Restaurant Zentrum, 3818 Grindelwald, Telefon 036 53 32 77.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per September/Oktober oder nach Übereinkunft in unserer Filiale Oerlikop

Chef de partie (Koch)

Wenn Sie begeisterungsfähig sind, gerne in ei-nem jüngeren Team mitarbeiten und Neuem ge-genüber aufgeschlossen sind, dann haben wir eine sehr interessante, abwechslungsreiche Auf-gabe für Sie.

Neben einer sehr attraktiven Arbeitszeit, welche sich nach den Ladenöffnungszeiten richtet, bieten wir 42-Stunden-Woche, fünf Wochen Ferien, gut ausgebaute Sozialleistungen, Einkaufs- und Verpflegungswergünstigungen und den Leistungen sowie der Verantwortung entsprechendes Gehalt.

Sollten Sie an dieser Position interessiert sein, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie an unter Te-lefon 01 311 33 51. Selbstverständlich freuen wir uns auch auf Bewerbungen von Damen.

Neue Warenhaus AG Filiale Oerlikon Wallisellenstrasse 1 8050 Zürich





ENAISSANG

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

- Hofa/Etagen-Gouvernante
- Front-office shift leader (D/E/F)
- Réceptionistin (D/E)
- Chef de partie garde-manger

kreativ und passioniert, mit ausgeprägtem Flair für die Präsentation von anspruchsvollen Buffets

Wenn Sie eine entsprechende Berufslehre, eine mindestens einjährige praktische Tätigkeit in den genannten Positionen vorweisen können sowie Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz mitbringen, würden wir uns freuen, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

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

Zürich Renaissance Hotel Talackerstrasse 1, 8152 Zürich Glattbrugg

★★★★ Best Western Hotel Glockenhof

160 Betten, 2 Restaurants, Gartenterrasse, im Zentrum der Stadt Zürich

Kaufmännische/r Angestellte/r

Zur Unterstützung unseres Direktionssekretariats suche ich eine vielfach interessierte Persönlichkeit mit abgeschlossener kaufmanischer Lehre oder Handelsschule und Hotelfach-Erfahrung.

Lohnwesen (80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter) und Finanzbuchhaltung sollten für Sie keine Fremdwörter sein, und viele Zahlen bringen Sie nicht aus der Reihe.

Selbständiges Arbeiten sind Sie gewohnt, und Exaktheit und Flexibilität gehören zu Ihren Stärken.

Innovation und Tradition sind für Sie keine absoluten Gegensätze, und Kooperation und Einfühlungsvermögen keine leeren Sätze.

Deshalb will ich Ihnen unbedingt unser Haus, die aussergewöhnliche Aufgabe und die ebensolchen Anstellungsbedingungen vorstellen . . .

Für eine schriftliche Bewerbung danke ich Ihnen.

Eva Baer Direktionssekretärin Hotel Glockenhof Sihlstrasse 31 8023 Zürich 1



Wirtschaft zum Trieden

Anita und Martin Scherre

Das anspruchsvolle Restaurant mit verschiedenen antiken Räumlichkeiten im Herzen der Altstadt von Schaffhausen.

★Möchte mit Ihnen: auf Mitte August den freiwerdenden Posten in der kalten und Dessertküche besetzen.

★Und mit Ihnen: möchten wir auf Anfang September den Posten in der warmen Küche ergänzen.

Möchten Sie in unserem jungen, aufgestellten Küchenteam Ihre Innovationskraft entfalten und Ihre Berufskenntnisse an unserem vielseitigen Angebot von A-la-carte- und gepflegtem Bankett-Service anwenden und vertiefen.

Möchten Sie unsere Kollegin oder unser Kollege werden? Dann melden Sie sich bitte unter Telefon 053 25 47 15 bei Martin E. Scherrer, Wirtschaft zum Frieden, Herrenacker 11, 8201 Schaffhausen, um einen Vorstellungstermin zu vereinbaren.

O 67589/145246



Für unser gepflegtes Speiserestaurant suchen wir

- Réceptionistin
- Chef de service
- Servicefachangestellte/n
- Gouvernante

Eintritt Mitte August

Wenn Sie gerne in einem jungen, aufgestellten Team arbeiten und es Ihr Ziel ist, einen anspruchsvollen Gästekreis zu betreuen, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Waldhaus Oberrüti Herrn Roger Galliker oder Herrn Walter Blaser 6048 Horw LU Telefon 041 47 17 54



Wir suchen nach Vereinbarung jüngere/n

Réceptionisten/-in **Economat-Gouvernante** Servicemitarbeiterin

im Frühstücksservice

Bitte wenden Sie sich an unseren Herrn Ramer,

Telefon 01 211 55 00

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

Hotel **Bon Accueil Montreux**



Wir suchen nach Vereinbarung

Praktikanten für Réception

nur männliche Mitarbeiter.

-Tage-Woche, modernst eingerichteter Betrieb, ngenehmes Arbeitsklima. Möglichkeit zur Ver-esserung der französischen Sprache.

Offerten sind zu richten an die Direktion Hotel Bon Accueil, Montreux



Tel. 021 963 05 55

D

LANDGASTHO KLEINDÖTTINGEN

Für unseren gepflegten, abwechslungsreichen Landgasthof im unteren Aaretal, Kanton Aargau, suchen wir auf Anfang September oder nach Vereinbarung

Junakoch oder Köchin

in kleineres Team (drei Köche, ein Lehrling und drei Küchenhilfen).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche

DORIS UNS MARKUS MEYER-HAUSER EIDG. DIPL. KÜCHENCHEF 5314 KLEINDÖTTINGEN, TELEFON 056 45 13 50

SONNTAG GESCHLOSSEN

DORFBEIZ • BIEDERMEIERSTUBE • RESTAURANT FRANÇAIS



Sie (m/w) sind jung (20–35), motiviert, aufgestellt und haben den nötigen Pepp, in unserer neuen Bar «**Palm Arte**» als

Barmaid/Barkellner

ab sofort unsere vielfältige Kundschaft (Kunst- und Musikliebhaber, Junggebliebene und Hotelgäste) mit Ihrem Charme zu unterhalten und zu verwöhnen.

Wenn Sie bereits über etwas Erfahrung an einer ex-klusiven Bar verfügen, sich in Italienisch und Deutsch verständigen können und an einer selbständigen Auf-gabe interessiert sind, erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an:

Treff Hotel La Palma au Lac Herr Andrea Zanetti, Direktor Viale Verbano 29 6600 Locarno Telefon 093 33 01 71

Remarkage 1 To 000 00 5 Bernstrasse 1, Tel. 033 23 28 23



Wir sind ein komfortables Stadthotel der gehobenen Mittelklasse mit Swiss- und Chinese-Restaurant und Partyservice.

Wir suchen auf den 1. September 1994 in

Saucier/Sous-chef

mit abgeschlossener Kochlehre und einigen Jahren Erfahrung im A-la-carte- und Vegi-bereich.

Ihr nächster Arbeitsplatz in der romantischen Kleinstadt mit viel Abwechslung und Aktivitäten und grossem Freizeitangebot.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung! Wir können nur Schweizer/innen oder Ausländer/in-nen mit Jahresbewilligung berücksichtigen.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr

H. Riesen, Dir. Propr.

MARCHÉ DE L'EMPLO

Cherchons pour des missions temporaires avec possibilité de

cuisiniers/ères C.F.C. serveurs/euses

Les candidats libres de suite, en possession d'un permis valable peuvent téléphonner rapidement à Patrick Lurati, 021 320 68 11.





(021) 963 51 81, Télex 453 126 / 43, av. des

cherche pour entrée de suite ou à convenir avec permis valable

secrétaire de réception expérimenté/e, F, D, GB

chef de partie commis de cuisine

Veuillez envoyer votre dossier complet au bureau du personnel



UN(E) GERANT(E)

avec patente pour l'un de nos Sherlock's à Estavayer, Lausanne et environs

UN(E) CUISINIER(E)

en possession d'un CFC pour son restaurant de saison "Les Marines" à Villeneuve

Prière de prendre contact avec : IOTEX MANAGEMENT SA, Rue de la Barre 5, cp 328 1005 Lausanne, Tél : 021/311 14 60, Mile Lauraux

HOTEL-RESTAURANT GOLDENER SCHLÜSSEL

MARIANNE & JOST TROXLER RATHAUSGASSE 72 CH-3011BERN TELEFON 031 311 02 16 Wir suchen per 1. September 1994 oder nach Über-

ber 1994 ode einkunft einen **Entremetier**

dem ein jugendliches Betriebsambiente ebenso wichtig ist wie eine farbige Komposition von knackigen Gemüsen auf unseren Schlüsseltellern. Wenn hinnen wertschenn und *Tunker Fremdwörter sind, dann rufen Sie uns einen farbigen Brief an J. und M. Troxler.

Hotel International****

de la région lémanique cherche

un/e directeur/trice sales & marketing

Pouvant justifier d'une fructueuse expérience de plusieurs années dans la vente et le marketing maîtrisant parfaitement le français, l'anglais et l'allemand

- avant le goût des voyages

ayant le gout des voyages
 apte à organiser et à animer efficacement une petite équipe
 riche en idées nouvelles et originales.

Si vous êtes interessé/e par ce poste de tout premier plan, nous vous invitons à adresser votre candidature accompagnée des documents usuels, photo et prétention de salaire, sous chiffres 67557, hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

ROYAL SAVOY **LAUSANNE**

Vous avez de bonnes connaissances de la restaura-tion, avec déjà occupé un poste similaire, et parlez couramment français, anglais et allemand.

Agé de 28 à 40 ans, le sens de l'organisation, la dis-ponibilité et un goût prononcé pour les relations hu-maines vous caractérisent.

Devenez notre futur

1^{er} maître d'hôtel

Adressez votre dossier complet à M. R. Hauri, Directeur de la Restauration.

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13 Tél. 021/6148888-Fax 021/6148878

HOTELS & RESTAURANTS



Lausanne MÖVENPİCK Radisson

La vie côté soleil

Une occasion à saisir

Le plus grand hôtel du Canton de Vaud, 265 chambres, 1 bar, 3 restaurants, 1 terrasse, salons de banquets – séminaires 10 à 300 personnes – offre à une jeune per-sonne (femme ou homme) de devenir

assistant F & B

Nous demandons une formation adéquate et si vous considérez votre travail plutôt comme une vocation et non pas en tant que simple job, nous sommes d'accord d'approfondir et soutenir vos connaissances et vos capacités.

Nous offrons:

- une activité au sein d'une équipe jeune et dynamique - tous les avantages d'une chaîne d'hôtels avec de vastes possibilités d'avancement.

Si vous avez un esprit positif et un sens approfondi de camaraderie ainsi qu'une bonne notion des relation humaines, n'hésitez pas à nous contacter car votre succès futur sera notre fierté.

Hôtel Mövenpick Radisson

- K. Grin, Directrice Adjointe 4, Avenue de Rhodanie 1000 Lausanne 6 **Téléphone 021 617 21 21**

merkur III l

Pour seconder le Gérant de notre restaurant "Mer-kur Le Bistro" à Genève, nous cherchons pour fin

une chef de service/ assistante de direction

Le profil de la candidate est basé sur une solide expérience en service, au bénéfice de plusieurs années d'expérience ainsi que de bonnes connais-sances F&B. Cette personne agée de 23 à 30 ans maîtrise parfaitement le français et l'apport de langues étrangères serait un atout.

Nous vous offrons de bonnes prestations sociales, une formation continue externe et interne et congé le dimanche et les jours fériés.

Si vous êtes intéressée par cette importante activité, adressez-nous votre offre d'emploi accompagnée des documents habituels, ou téléphonez à Mr. C. Besse, Gérant, lequel vous renseignera volontiers.

Merkur "Le Bistro"

32 rue du Marché, 1204 Genève, Tel. 022 310 22 52

Le groupe

LA BELLE EPOQUE

Management SA à Lausanne cabaret – diner – spectacle

cherche tout de suite

assistant/e de direction

Veuillez envoyer votre offre détaillée avec c.v. photo et référence à Daniel Baumann, case postale 2373, 1002 Lausanne.

Hôtel 3★, région Lausanne cherche

réceptionniste

allemand, français, anglais. Débutante acceptée. Permis valable.

Cuisinier seul

Suisse ou permis B ou C. Place à l'année.

Sous chiffre 67550 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

Si vous considérez votre travail comme une vocation, que vous avez le sens des relations humaines, vous êtes la per-sonne que nous cherchons en tant que

- serveuse-vendeuse (évent serveur)
- fille de buffet-tournante - assistante d'hôtelréceptionniste

Anglais parlé. Esprit positif Rapide. Station des Alpes vaudoises: **Leysin**, place à l'année stable.

Tél. pour un premier contact et pour ren-dez-vous au 025 34 14 38.

Nous cherchons pour date à convenir un

directeur F&B

Ce cadre supérieur, directement subordonné au directeur général, sera responsable d'un chiffre d'affaires F&B de Fr. 18000000.-

Outre de nombreux contacts avec la clientèle locale et internationale pour l'organisation de manifestations d'importance, il sera en charge du bon déroulement des opérations et des contrôles F&B y relatifs dans nos 4 restaurants, 4 bars ainsi que dans nos 10 salles de réception pouvant accueillir plus de 1000 personnes.

Nous offrons tous les avantages d'une entreprise moderne et d'un hôtel de tout premier rang. Nous attendons de notre futur cadre beaucoup d'entregent et de dynamisme.

Une expérience confirmée de plusieurs années dans un poste similaire est indispensable.

Les candidats intéressés sont priés d'envoyer leur dossier complet, avec curriculum vitae, copies des certificats, photo passeport, références et prétentions de salaire à l'attention de M. Alfred J. Frei, directeur général.



LE MONTREUX PALACE

Grand-Rue 100 · 1820 Montreux Tél. 021/963 53 73 Fax 021/963 73 23

A member of The Teading Hotels of the World®

Chef de cuisine

français (épouse suissesse), cuisine personnelle, excellentes référen-ces, cherche place motivante en Suisse romande.

Ecrire sous chiffre E 022-215560 an Publicitas, Postfach 3540, 1002 Lausanne 2.



Hotel Penta Genève

308 chambres cherche

Déléquée commerciale

chargée de prospecter sur la place de

Profil recherché:

- diplômée d'une école hôtelière
- expérience de la réception connaissance des langues
- anglaise et allemande.

Nous offrons:

- une situation stable
- un travail varié dans un cadre moderne, agréable et dynamique, possibilité de promotion.

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève C. P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022 798 44 40

NTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL

Vous êtes touristik revue

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.

Chefs de Rang Chefs/Demi Chefs de **Partie Patissiers** Bakers

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious

work aboard the worlds most prestigious superliners:
QUEEN ELIZABETH 2,
SAGAFJORD, VISTAFJORD,
SEA GODDESS I AND II.
Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.
In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.

competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES · DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany

H67215/07

bÿr⊙ metro

pressé?...

24 heures sur 24.

Au numéro 031 372 23 95.

Auslandstellen, Schiffstellen Kaderstellen, Sprachaufenthalte

Wir suchen dauernd für

KREUZFAHRTSCHIFFE

KHEUZFAHNT SCHIFF
Gutes Englisch Vorauss
HOTELFACHPERSONAL
KÖCHE/KÖCHINNEN
PÄTISSIER
KELLNER/NKELLNERINNEN
KBANKENSCHWESTERN
RÉCEPTIONISTINNEN
COIFFEUSE

JERSEY, GUERNSEY **ARABISCHE EMIRATE** HOTELFACHPERSONAL Tel. 41 (0)1 201 41 10 Fax 202 16 46

Freigutstrasse 7 CH-8039 Zürich

Inserate per Telefax 031 372 23 95 touristik revue

Wir sind eine Managementfirma mit 9 Flussschiffen und 6 Hotels und suchen zur Ergänzung unseres Headoffice in Rap-

Reservationssekretärin

für unsere Hotelschiffe in St. Petersburg und Odessa

- Réceptions- und/oder Reisebüro-erfahrung
 D/E/F in Wort und Schrift
 EDV-Erfahrung (Excel/Word von Vorteil).

Ihr Aufgabengebiet:

Reservationswesen für 2 Hotelschiffe
 allgemeine Sekretariatsarbeiten.

Eine interessante und abwechslungsrei-che Tätigkeit mit attraktiven Anstellungs-bedingungen (Büroarbeitszeiten) in einem jungen Team von 12 Mitarbeitern.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungs-unterlagen mit Foto an:

I.C.H. Management S.A. Villa Stadtpark, z. H. Kurt Baumgartner, Neue Jonastrasse 91, Postfach 1476, 8640 Rapperswil, Telefon 055 27 27 55, Fax 055 27 27 88.

African Safari Club

Wir sind der weltweit grösste Kenya-Reiseveran-stalter mit über 27 Jahren Erfahrung. Innerhalb unserer 1.4 ASC-Hotels haben wir folgende Stellen zu vergeben:

Zur Führung unseres zenralen Housekeeping

Departments suchen wir einen weiblicher **Executive Housekeeper**

Zur Führung unserer zentalen **Schneiderei** suchen wir eine/n

Leiter/in Schneiderei

Für beide Stellen sind gute Englischkenntnisse, Improvisationstalent und Führungsqualitäten von grossem Vorteil. Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung. Interessenten senden bitte Ihren Le-benslauf, Zeugniskopien und Foto sowie Kurzan-gaben über eventuelle Begleitpersonen an:

ASC African Safari Club AG z. H. Frau I. Hueber Baslerstrasse 275, CH-4123 Allschwil/Basel

Work abroad

Numerous Jobs available all country, diverse employment.

CFT BP 134 13605 Aix Cx 1 France Send for reply 2 coupons interna-



VERKAUFSLEITER (28 - 35) nmal nicht im Gastgewerbe, sondern für eine renommierte Abteilung Früchte/Gemüse

Angesprochen ist eine Persönlichkeit wo der Kunde König und die Präsentation ein Kunstwerk kunde König und die Präsentation ein Kunstwerk ist, der Promotionen organisiert und bei der Preis-gestaltung die Nase vom hat. Und natürlich last but not least 8-10 Mitarbeiter führen und

motivieren kann. Ihr Arbeitsplatz ist Zürich, die Anstellungsbe-

dingungen sind sehr gut.
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an HRS Doris Joho, Schaffhauserstr. 117, 8302 Kloten Tel.: 01/813 01 07 Fax: 01/813 01 56 (DJ0794)



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

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

Chefs de partie

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

Eintritt Sommer 1994.

Wir bieten nebst interessanter Arbeit:

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

Für weitere Informationen wenden Sie sich an Frau Tania Vogel (Tel. 01 482 16 16), oder senden Sie uns Ihre voll-ständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeug-niskopien und Passfoto.

Gustar Hôteliers & Restaura Seestrasse 441, 8038 Zürich



SWISS INTERNATIONAL HOTELS



Jerusalem a fascinating City – the melting pot of the World, where everything began...!

Wir schlagen Ihnen einen Tapetenwechsel vor: Für ein nigelnagelneues Restaurant mit modernster Küche suchen wir für baldigen Eintritt einen

Executive chef

Zurzeit sind Sie Sous-chef oder Chef de partie, und Sie lieben die kreative, leichte Küche und kochen aber auch einmal sehr gerne eine Auswahl von tra-ditionellen Gerichten. Den Umgang mit frischen Meerfischen und Krustentieren und deren unverfälschte Zubereitung haben Sie voll im Griff.

Wir haben den Auftrag, im Namen einer Stiftung ein fertig erstelltes Restaurant zu eröffnen: keine koschere Küche, 70 Plätze, Terrasse, herrliche Aussicht, Bar. Das Ziel ist klar: Wir wollen das be-ste Restaurant in Jerusalem werden.

Machen Sie mit?

Selbstverständlich erhalten Sie viele Vorteile eines Auslandsaufenthaltes, und wir würden uns über ei-nen Zweijahresvertrag freuen, wären aber auch mit einer Abmachung für zwölf Monate einverstanden.

Bitte senden Sie Ihre Expressofferte an:



Lilo Liberti
Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11
3001 Bern
Telefon 031 311 45 01 oder faxen Sie uns:
031 312 21 79.







Im Winter 1994/95 nach Lech am Arlberg, Österreich!

Für unser junges Team suchen wir kompetente und engagierte Mitarbeiter/Innen.

Nachtreceptionist

Chefs de partie Commis de cuisine Kaffeeköchinnen

Chefs de rang (E/F) Commis de rang Serviererinnen

Stubenmädchen Hausmädchen Wäschereihilfen Büglerin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schneider Almhof A-6764 Lech am Arlberg Tel: 0043 5583 / 3500 Fax: 3500-33 Saison von Anfang Dezember bis Mitte April.

ENGESUCHE · DEMANDES D'EMPI

Kreativer versierte

Kiichenchef

(mit Fähigkeitsausweis)

Sous-chef

Zürich und Umgebung bevorzugt.

Kontaktnahme unter Tel. 01 930 15 92 oder Fax 01 930 40 32

Kurverein/

Fremdenverkehrswerbung

FTEIIIUEIIVEIREIIISWEIIUIIIS Sprachen Die. Fundierte Ausbildung in PR, Marketling, Werbung, Journalistik. Grosse Erfahnung in Organisation/Realisation von Grossveranstaltungen. Ich habe Lust auf Neues und freue mich auf Ihre Kontakthahne unter Chilfre 67629 an hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

i hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

¹/₁ Jahr

☐ Fr. 120.-

☐ Fr. 159.-

☐ Fr. 218.-

☐ Fr. 299.-

Name

Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefonnummer

Inland

Ausland (Landweg)

Ausland (Luftpost) Europa, Nahost Ausland (Luftpost) Übersee

☑ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:

touristik revue

1/4 Jahr

☐ Fr. 38.-

☐ Fr. 52.-

☐ Fr. 72.-

hotel + touristik revue, Abonnementsdienst Postfach, CH-3001 Bern

1/2 Jahr

☐ Fr. 72.-☐ Fr. 95.-

☐ Fr. 130.-

☐ Fr. 181.-