Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 30

Heft

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

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

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

Download PDF: 31.08.2025

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

Nr./no 30
28. Juli/28 juillet 1994

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

mit 134 Stellenangeboten

hotel+ touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

«Deutschland-Japaner» 3
Das Schweizer Verkehrsbüro in Düsseldorf will «Deutschland-Japaner» in die Schweiz bringen.

Schiffahrtsgesellschaften 5
Bei den nichtkotierten Tourismusaktien werden die Schiffahrtswerte in der Regel nicht als Anlagepapiere gekauft.

F&B·TECHNIK

Küchenkalkulation 9
Bedienerfreundlich, kostensenkend und zeitsparend sind die wichtigsten Kriterien für Küchenkalkulationsprogramme.

Convenience-Food 10
Convenience-Food ist immer noch bei vielen verpöhnt, obwohl sich die Qualität in den letzten Jahren verbessert hat.

TOURISTIK·REISEN

Steigende Tendenzen 11
Soeben sind die «World Air Transportation Statistics» erschienen. Nach wie vor hat der Luftverkehr steigende Nachfrage.

Israel für Aktivurlauber 12
Mit zahlreichen neuen Angeboten entwickelt sich Eilat am Roten Meer zur Destination für Aktivferien.

HOTEL·TOURISME

Contre la soif 16
Quelles boissons conseiller aux clients des restaurants lors des grosses chaleurs? Les conseils d'un diététicien.

L'optimisme renaît 17
Les directeurs d'offices du tourisme envisagent l'avenir avec optimisme. C'est ce que révèle une enquête de l'UBS.

SHV·SSH·SSA

Zusammenarbeit 19
Die Spitzen der deutschsprachigen Hotelier-Verbände trafen sich zu einer Fachtagung in Bonn.

Rechtsdienst SHV/SWV 19
Ist der 1. August ein bezahlter Feiertag oder nicht? Die Regelung für das Gastgewerbe auf der SHV-Seite.

Open-Air-Theater

Ballenberg: «Heile Welt» oder Erlebnispark?

Zum dritten Mal wird in diesem Sommer auf dem Gelände des Freilichtmuseums Ballenberg ein Theaterstück aufgeführt. Ursprünglich im Rahmen der 700-Jahr-Feier mit grossem Aufwand und Enthusiasmus als Aktion für eine Saison geboren, wird das Freilicht-Theater zunehmend zu einer erfolgreichen festen Institution und schafft eine attraktive Ergänzung zum Museumsbetrieb. Die 22 Aufführungen mit je 630 Plätzen waren bereits wenige Tage nach der Premiere restlos ausverkauft! Der Verein Landschaftstheater Ballenberg, dem auch viele Laiendarsteller aus der Region angehören, bringt diesen Sommer das Stück «Elsi, die seltsame Magd» vom Schweizer Dramatiker Hansjörg Schneider nach einer Erzählung von Jeremias Gotthelf zur Aufführung. *(Foto: Ruth + Sigi Tischler)* **Seite 2**

Parahotellerie-Statistik

Beteiligung der Basis als Lösung

Die Parahotellerie-Statistik ist offenbar gerettet. Signale aus Politik und Tourismus machen deutlich, dass Einsparungen im Personalbereich nicht durch Abschaffung der Statistik, sondern durch Kostenbeteiligung der Basis erreicht werden sollen.

THOMAS VASZARY

Die Grundlage für neue Lösungsansätze im Streit um die von Bundesrätin *Ruth Dreifuss* angeordnete Abschaffung der Parahotellerie-Statistik im Bundesamt für Statistik (BFS) stellt sicherlich die Annahme des in der Märzsession eingereichten Postulats im Nationalrat dar. Oppositionslos überwies der Nationalrat am 17. Juni das Postulat von Nationalrat *Dumeni Columberg* (CVP/GR) und unterstrich damit die «absolute Notwendigkeit der Parahotellerie-Statistik für den Tourismus». «Auf Grund der geführten Gespräche darf man davon ausgehen, dass der Entscheid für ein Ja zur Parahotellerie-Statistik gefällt ist», gibt sich Columberg optimistisch, der sich mit Bundesrätin Dreifuss unter vier Augen getroffen hatte. «Was jedoch noch unklar ist, dass sind die auszuhandelnden Modalitäten», fügt Columberg hinzu und verweist auf eine partnerschaftliche Lösung hin mit den Kantonen.

Personalkosten senken

Zufrieden mit dem Engagement Columbergs ist auch *Gottfried F. Künzi,* Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV). Für Künzi geht es jetzt allerdings erst richtig los: Unter Federführung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) wollen STV und BFS mit einer in den Tourismusregionen breit abgestützten Arbeitsgruppe nach neuen Lösungen suchen. Die Vorgaben lassen allerdings kaum Spielräume, den die Personalkosten im BFS müssen gesenkt werden, während die Infrastruktur zur Erhebung der Daten weiterhin zur Verfügung stehen wird.
Eine finanzielle Beteiligung der Tourismusregionen, sprich Kantone, ist deshalb unumgänglich. Diese Idee sei nun den Kantonen unterbreitet worden. Ebenso habe man die Kantone angewiesen, die Erfassung der Daten in den Regionen zu vereinfachen, sagt Künzi. Auch hat man den Kantonen den Vorschlag unterbreitet, für die gesamtschweizerische Statistik nur die vier Hauptträger der Parahotellerie (70 Prozent), die Kantone Graubünden, Bern, Wallis und Tessin zu erfassen. *Felix Herzig,* stellvertretender Direktor des BFS, gibt sich verhalten optimistisch und betont: «Allgemeine Einsparungen im Personalbereich des BFS standen im Vordergrund.» Tragisch ist jedoch, dass mit diesem Entscheid die Datenerfassungsstellen mit sofortiger Wirkung gestrichen wurden.

Auch Hotellerie betroffen

Gerade deshalb sind sich Columberg wie auch Künzi einig: Schnell muss es gehen, weil die Ämterenthebungen Lücken geschaffen haben. Ende August wird sich die Arbeitsgruppe versammeln und die Stellungnahmen der Kantone auswerten. Erst dann kann ein konketer Auftrag an das BFS formuliert, kann eine Offerte vom BFS ausgearbeitet werden und können Preisverhandlungen beginnen.
Eine Sache dürfte allerdings schon jetzt heiss diskutiert werden: die Hotellerie-Statistik. Inwiefern auch diese in die Gesamtüberlegungen eingebunden wird, steht nämlich noch in den Sternen. Wahrscheinlich ist, dass die in Sachen Parahotellerie zur Kasse Gebetenen eine Gleichbehandlung fordern werden. – Eine Chance, die ganze Tourismusstatistik neu zu überarbeiten?

htr-Leserreise

Lernen Sie spanische Weine mit uns kennen

Die *hotel+touristik revue* organisiert zusammen mit einem ortskundigen Reiseveranstelter und einem gelernten Wein-Spezialisten eine Weiterbildungsreise für Fachleute aus dem Gastgewerbe. Hoteliers, F&B-Manager, Sommeliers, Chef de Service, Servicefachleute und alle, die entweder für den Einkauf des Weines oder den Verkauf an die Gäste zuständig sind, können auf diese Weise die besten Weine der bekanntesten Wein-Regionen Nord-Spaniens kennenlernen. Die Degustationen und Präsentationen auf der fünftägigen Studienreise finden in kleinen, exklusiven wie auch in grossen, renommierten Kellereien statt. Insgesamt werden acht Bodegas in sieben verschiedenen Produktionsgebieten in Nord-Spanien besucht. Neugierig geworden? Mehr auf **Seite 7**

EHL

Lausanne prépare les hôteliers de l'an 2000

Dès la fin août, l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne franchira une étape décisive de son existence avec le lancement de sa section HES (Haute école spécialisée), appelée à remplacer toutes celles qui ont amené l'EHL à la réputation qu'elle connaît aujourd'hui. La mise sur orbite de ce nouveau programme, intitulé «EHL 2000», va fondamentalement changer les structures de cours de l'EHL. Ainsi, par exemple, dès le premier semestre, des éléments de gestion et de marketing seront introduits dans le programme général. Il est probable qu'à la fin du siècle, l'EHL ne décernera plus qu'un seul diplôme. Quoi qu'il en soit, l'EHL dispose désormais d'un atout supplémentaire pour les équivalences et la reconnaissance du diplôme au niveau européen. **Page 15**

Flugverspätungen

Fluglotsen vermiesen den Ferienbeginn

Zu Tausenden warteten Ferienpassagiere am vergangenen Wochenende stundenlang auf Europas Flughäfen auf den Abflug. Vor allem auf jenen, die nach Spanien und Portugal oder von dort zurück wollten, wurde der Ferienbeginn beziehungsweise das -ende zum Albtraum: Die Fluglotsen von Aix-en-Provence, das heisst ihr kurzfristig angekündigter Streik, war dafür verantwortlich. Denn das dortige Kontrollzentrum ist für Flüge auf die iberische Halbinsel zuständig. Die Flughäfen von Zürich und Genf waren von Verspätungen bis zu sieben Stunden betroffen. In Palma de Mallorca warteten 300 000 Passagiere bis zu 14 Stunden lang. Ein solches Wochenende jedoch verfälscht das Bild, denn Flugverspätungen haben im allgemeinen abgenommen. **Seite 11**

Auf Erfolg programmiert

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

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

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

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

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

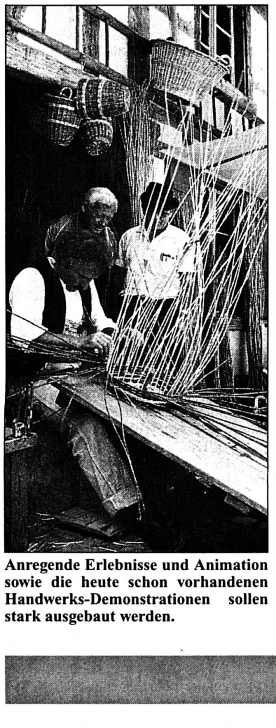
Freilichtmuseum Ballenberg

Zwischen Forschungsstätte und Freizeitpark

Mit jährlich rund 235 000 Besuchern steht das Freilichtmuseum Ballenberg auf Rang zwei der Schweizer Museums-Hitparade. Ausschliesslich mit einem wissenschaftlichen Auftrag ausgerüstet, bekundet der Ballenberg teilweise noch Mühe, sich auch als wichtige touristische Institution zu positionieren.

STEFAN RENGGLI

Beliebtestes Schweizer Museum bleibt unangefochten das Verkehrshaus in Luzern mit rund einer halben Million Besuchern im Jahr. Auf Position drei liegt das Technorama in Winterthur mit rund 140 000 Eintritten. Das Freilichtmuseum Ballenberg, weit ab von jeder grösseren städtischen Agglomeration, hat sich seit seiner Eröffnung 1978 als beliebtes Ausflugsziel etabliert.



Anregende Erlebnisse und Animation sowie die heute schon vorhandenen Handwerks-Demonstrationen sollen stark ausgebaut werden.

Der Ballenberg wurde aber nicht primär als touristische Attraktion in der Region Brienz/Haslital und somit zur Freude der vielen in- und ausländischen Besucher errichtet, sondern bezweckt gemäss seiner Stiftungsurkunde einzig, auf wissenschaftlicher Basis ein möglichst umfassendes Gesamtbild der bäuerlichen Bau- und Wohnkultur der Schweiz zu vermitteln.

Nur für die Wissenschaft?

Die Idee eines schweizerischen Freilichtmuseums ist dreissig Jahre alt, angeregt durch zahlreiche Vorbilder vor allem im Norden und Osten Europas. 1968 wurde eine Stiftung gegründet und zehn Jahre später konnte das Museum auf dem Ballenberg eröffnet werden. In den 80er Jahren wuchs der Baubestand auf rund 80 Gebäude an und erreichte damit weitgehend den heutigen Ausbaustand. Auf der knappen Restfläche werden in den kommenden Jahren nur noch einzelne zusätzliche Gebäude Platz finden.

Das wissenschaftlich konzipierte Freilichtmuseum ist zum Publikumsmagneten geworden. In Spitzenjahren besuchten deutlich über eine Viertelmillion Gäste die Anlage. Doch mittlerweilen haben die meisten Schweizerinnen und Schweizer den Ballenberg einmal gesehen und die Besucherzahlen zeigen eine leicht sinkende Tendenz. Anstrengungen sind nötig, um den Ballenberg auch für Repeater attraktiv zu machen. Doch dabei wird der streng wissenschaftliche Museumszweck nicht selten zum Hindernis für eine publikumsorientierte Angebotsgestaltung mit einer gästegerechten Animation. «Gelegentlich stossen solche Massnahmen auf Skepsis oder gar auf Ablehnung», bedauert Museumsdirektor *Peter Oeschger* und signalisiert Gesprächsbereitschaft.

Marketing für den Ballenberg

Bisher wurde das Freilichtmuseum Ballenberg fast ausschliesslich von der Brienz-Ballenberg-Rothorn Tourist in Brienz auf dem touristischen Markt vertreten. Bei der Ballenberger Museumsdirektion ist jetzt aber das Bewusstsein um die Bedeutung eines guten eigenen Marketings gestiegen. Seit Frühjahr ist *Doris Kohler* für das Marketing verantwortlich, zuvor hat sie diese Aufgabe bereits bei der BBR-Tourist wahrgenommen. «Wir stehen vor einer umfassenden Aufgabe», freut sich Doris Kohler. «Wir benötigen für den Ballenberg ein Leitbild und ein gutes Marketing-Konzept, wir wünschen uns eine neue Corporate Identity und arbeiten ab kommendem Jahr mit einer Werbeagentur zusammen. In Zukunft sollen vermehrt neigungsspezifische Aktivitäten die bisher geographisch punktuellen Werbeanstrengungen ablösen. Zudem soll die Zusammenarbeit mit Reiseveranstaltern intensiviert werden. Auch die Einheimischen aus der Region möchten wir gerne mal bei uns begrüssen.»

Weg vom «Heile Welt»-Image

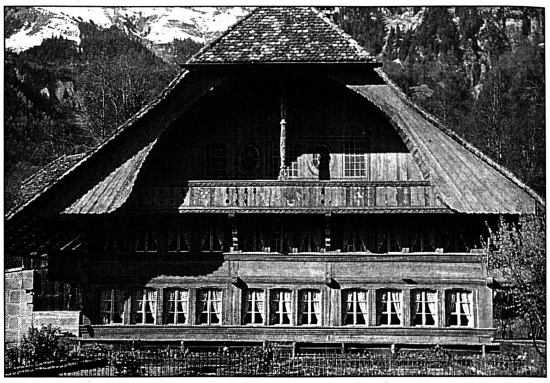
Ein langjähriger Marketing-Rückstand muss aufgeholt werden und gleichzeitig muss intern bei den wissenschaftlich Verantwortlichen um Verständnis für die Notwendigkeit eines zeitgemässen Marketings geworben werden. Denn die Eintrittseinnahmen tragen gut die Hälfte des Betriebsbudgets des Museums. Und die aktuell rund 235 000 Eintritte pro Jahr werden für einen kostendeckenden Betrieb des Museums dringend benötigt. Das Freilichtmuseum hat in den vergangenen Jahren seines Bestehens häufig das Image eines «Heile Welt»-Bauernmuseums vermittelt. Die stark wissenschaftliche Ausrichtung des Museums befriedigt tendenziell ein eher älteres Publikum, das auf Animation weniger Wert legt. Familien finden hingegen nicht immer genug Erlebnisse und Plausch für die Kinder. Auch die sehr starke Präsenz des Ballenbergs in den Medien hat mehrheitlich dieses idyllische, aber nicht immer sehr zeitgemässe Ballenberg-Bild transportiert. In Zukunft will man mit vielseitigen Angeboten ein breiteres Publikum und mehr wiederkehrende Gäste gewinnen. Ein Museumspädagoge soll für Kinder (und Erwachsene) anregende Erlebnisse schaffen; die heute schon vorhandenen Handwerks-Demonstrationen und die Animation sollen ebenfalls stark ausgebaut werden. Für Incentives können bereits heute Wettkämpfe in alten Sportarten oder Picknicks auf dem Feld organisiert werden. Und mit weiteren Zusatzaktivitäten, wie den seit vier Jahren sehr erfolgreichen Freilicht-Theateraufführungen, will das Freilichtmuseum ein attraktives Rahmenprogramm bieten.

Bei allen Aktivitäten will man aber dem Anspruch gerecht werden, die langjährige wissenschaftliche Qualität des Museums nicht zu gefährden.

Restauration in einer Hand

Seit einem Jahr sind alle vier Verpflegungsstätten des Freilichtmuseums Ballenberg dem Pächterpaar *Karin und Manfred Fischer* anvertraut. Mit dieser Konzentration auf einen einzigen Pächter für alle Betriebe konnten Betriebsabläufe und Einkauf rationalisiert und gleichzeitig eine qualitative Angebotssteigerung erzielt werden. Während seiner Öffnungszeit im Sommer bietet das Museum rund 150 Arbeitsplätze, die zugehörigen Restaurationsbetriebe weitere 50 Stellen, die Mehrzahl davon sind Teilzeitstellen.

Das Freilichtmuseum Ballenberg befindet sich in einer Konsolidierungsphase und lernt eben erst, mit seiner touristischen Bedeutung umzugehen. In Zukunft soll für die Besucher der Erlebniswert und die Information über aktuelle Angebote wesentlich verbessert werden, so dass das Freilichtmuseum zum immer wiederkehrenden Programmpunkt im Ausflugsrepertoire der Familie Schweizer wird.



Der Ballenberg hat immer noch häufig das Image eines «Heile-Welt»-Bauernmuseums. Ältere Leute werden von der eher wissenschaftlichen Ausrichtung angezogen. *Fotos: zvg*

Landgasthof nahe beim Freilicht-Museum

In unmittelbarer Nähe des Freilichtmuseums Ballenberg existieren kaum Übernachtungsmöglichkeiten. Eine grössere Anzahl Hotelbetten steht in Brienz zur Verfügung. Seit wenigen Tagen ergänzt das kleine 12-Zimmer-Haus «Landgasthof Alpenrose» in Hofstetten nahe dem Westeingang des Museums das Bettenangebot. Das Pächterpaar *Denise und Daniel Wälti*, er wirkte in den vergangenen drei Jahren im Mövenpick Glattbrugg als F&B-Manager, leitet den Mittelklass-Landgasthof nach seiner eben abgeschlossenen halbjährigen Umbauzeit. Zusätzlich will Daniel Wälti Ferienwohnungen im Raum Ballenberg vermitteln, um so die wenigen Betten der Umgebung besser zu nutzen. *STR*

SWISSORAMA

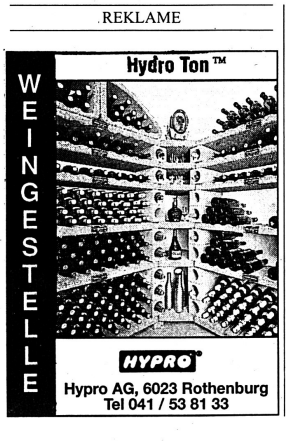
Berner Oberland

Vor Jahresfrist nahmen die Montreux-Oberland-Bahnen (MOB), die zu gut drei Vierteln der öffentlichen Hand gehören, den neuen **Crystal-Panoramic-Express** in Betrieb. Die hochmoderne Komposition erwies sich als **Verkaufsschlager** und bestärkt die Verantwortlichen um MOB-Direktor *Edgar Styger* darin, den auf insgesamt 80 Millionen Franken geschätzten Einbau einer dritten Schiene zwischen Zweisimmen und Interlaken voranzutreiben. Damit würde der Bahnklassiker «Golden Pass» zwischen Luzern und Montreux benutzerfreundlicher, entfiele doch das Umsteigen in Interlaken, Spiez und Zweisimmen. *PG*

*

Der **Verkehrsverein Meiringen-Haslital** hat sich an seiner Generalversammlung klar für einen Zusammenschluss mit der Schwesterorganisation auf dem benachbarten Hasliberg entschieden. Um den Haslibergern, die zwar rational gegen eine Fusion nichts haben, aber emotional um ihre Eigenständigkeit fürchten, etwas entgegenzukommen, wollen die Meiringer zwei Drittel der Verwaltung der neuzubildenden Organisation auf dem Hasliberg plazieren. *PG*

REKLAME



Graubünden

«Senda Sursilvana» nennt sich ein rund **100 Kilometer langer Wanderweg** von Tschamut am Fusse des Oberalppasses bis in die Kantonshauptstadt Chur. Dieser gut beschilderte Weg verläuft auf der linken Talseite des Bündner Oberlandes und kann je nach Kondition in drei bis fünf Tagen bewältigt werden. Als Etappenorte sind Sedrun, Disentis, Brigels, Falera, Laax und Flims vorgesehen. Auch ein botanischer Lehrpfad ist in die «Senda Sursilvana» integriert und es gibt eine spezielle Wanderkarte. Ein «Senda-Sursilvana-Pass» garantiert die Unterkunft auf dieser Wanderung in einem von in dieses Paket integrierten zwölf Hotels sowie den Gepäcktransport von einem Etappenort zum andern. *FS*

Ostschweiz

Die Zulassungsbehörden für den **Bootsbestand auf dem Bodensee** melden **rückläufige Tendenzen**. Nach Jahren mit steigenden Immatrikulationszahlen sank der Bestand in der Zeitspanne 1992 bis 1993 von 56 337 auf 55 628 Boote. Allerdings ist nicht ersichtlich, ob es sich dabei um einen realen oder bloss «bürokratischen» Rückgang handelt, denn die deutschen Ämter haben in derselben Zeitspanne zahllose «Karteileichen» eliminiert. Trotzdem aber scheint ein weiteres Wachstum kaum mehr möglich. Einerseits hinkt das Liegeplatzangebot hinter der Nachfrage her, andererseits wirken sich die seit 18 Monaten geforderten Abgasvorschriften für Bootsmotoren dämpfend auf Neuzulassungen aus. *SS*

Wallis

Nach Saas-Fee erhält nun auch Leukerbad eine eigene Zeitung für Gäste und Einheimische. Die **«Leukerbad-Gazette»** wird von der Gemeinde, dem Verkehrsverein und Mengis Druck und Verlag herausgegeben. Als Zielpublikum gelten alle, die sich mit Leukerbad verbunden fühlen. Entsprechend breitgefächert ist die Themenpalette, die vom touristischen Neuigkeiten über Porträt, Veranstaltungen bis hin zum Sport und Kultur reich. Die zweisprachige Publikation im Tabloid-Format erscheint sechsmal jährlich. *GER*

*

Der **erste Schweizer Tourismussender verstummt**. Radio Matterhorn, das sich seit 11 Jahren vor allem auch an die Gäste des Weltkurortes wandte, wird seinen Sendebetrieb im Herbst einstellen. *Stefan Perren*, Besitzer der kleinsten Schweizer Radiostation, begründete seinen Entscheid vor allem mit der mangelhaften Unterstützung durch die Gemeinde und den Verkehrsverein Zermatt. Diese wollen auf dem TV-Kabelnetz, das derzeit im Matterhorn-Dorf verlegt wird, einen Tourismus-Infokanal aufschalten. *GER*

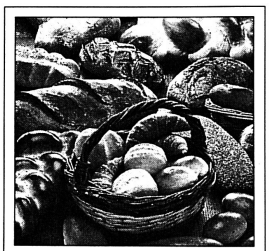
Zentralschweiz

Die **Rigi-Bahnen** haben angesichts der **Frequenzrückgänge** und **Bilanzverluste** zu **Sparmassnahmen** gegriffen und **zwei Personen entlassen.** In einer Medienmitteilung schreibt Direktor *Werner Willi*, «den nicht subventionierten Tourismusbahnen macht die Wirtschaftskrise arg zu schaffen». Trotz bedeutender Einsparungen, die über die 1992 erreichte Fusion erzielt wurden, weisen die Jahresrechnungen 1992 und 1993 einen Bilanzverlust aus. Auch die Frequenzen gingen 1993 gegenüber 1992 um 8,3 Prozent zurück; gegenüber dem letzten guten Jahr 1991 sogar um 13,1 Prozent. Trotz diesen Rückgängen und massiven Kürzungen der Bundessubventionen an die verbilligten Halbtax-Abonnemente der SBB in der Höhe von 540 000 Franken habe man von Massnahmen im Personalsektor bislang absehen können, so die Rigi-Bahnen. Doch: «Entgegen der allgemeinen Tendenz hat die Rezession bei den Tourismusbetrieben die Talsohle noch nicht erreicht», schreibt Direktor Willi. Im ersten Semester 1994 mussten die Rigi-Bahnen nämlich einen erneuten Rückgang von weiteren 15 Prozent gegenüber der gleichen Zeitperiode 1993 hinnehmen. Die ausgesprochenen Kündigungen auf den 30. September 1994 entsprechen zwei Prozent des Personalbestandes. Spezielle Hilfeleistungen seien bereits eingeleitet worden. *VY*

*

Auf **Tourismusangebote auf Schienen** durch landschaftlich reizvolle Gebiete setzt die **Schweizerische Südostbahn (SOB).** Neben dem Regionalverkehr und dem Voralpen-Express von der Ost- in die Innerschweiz verkehrt die **Classic-Rail** vor allem für exklusive Gesellschaften. Klassisch-nostalgisch präsentieren sich die um die Jahrhundertwende erbauten Wagen. In enger Zusammenarbeit mit dem **Hotel Panorama in Feusisberg SZ** werden die maximal 26 Gäste während der Nostalgie-Fahrten kulinarisch verwöhnt. Dafür wurde die wohl modernste fahrende Küche auf dem Schweizer Schienennetz in einer Extraanfertigung installiert. Livemusik in unterschiedlichsten Variationen gehört ebenfalls dazu. Aperitiffahrten sind für etwa 1000 Franken zu haben, Bankett- oder Gesellschaftsfahrten für mindestens 1850 Franken. Entstanden ist die Classic-Rail, weil eine private Gesellschaft ihre Extrazugsfahrten auf dem SOB-Netz eingestellt hatte. Die Teak-Bar-Komposition schliesst nun diese Lücke im Marktsegment wieder. *VY*

Frühstück-Aktion



1. August-Brunch auf dem Bauernhof

Brunchen auf dem Bauernhof auch 1994: Nach dem Erfolg vom letzten Jahr wird am 1. August die Aktion «Brunch auf dem Bauernhof» wiederholt. Rund 70 000 Personen liessen sich am 1. August 1993 auf 328 Höfen verköstigen. Durch das positive Echo der letztjährigen Aktion angespornt, ist das Angebot heuer noch grösser geworden. Über 500 Bauernhöfe in allen Kantonen werden am Schweizer Nationalfeiertag zwischen 9 und 13 Uhr ihre Türen öffnen und ein reichhaltiges Frühstück mit regionalen Produkten anbieten. Die Kosten pro Brunch liegen zwischen 12 und 15 Franken pro Person. Kinder bezahlen die Hälfte oder nach Alter. *SR*

Deutschland: Markt Nordrhein-Westfalen

«Deutschland-Japaner» in die Schweiz bringen

Seit Februar ist Silvano Monn neuer Geschäftsführer im Schweizer Verkehrsbüro in Düsseldorf. Der 30jährige Bündner ist damit zuständig für Nordrhein-Westfalen (NWR), das stärkste Quellgebiet für Schweiz-Tourismus aus Deutschland. Seine Marketingbestrebungen richten sich aber auf die Japaner.

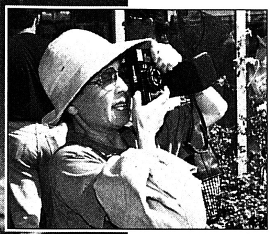
GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Obwohl schon jetzt 22 Prozent aller deutschen Schweiz-Besucher aus dieser Region NRW stammen, will Monn das Aufkommen aus der 17 Millionen Einwohner starken Bevölkerungsgruppe weiter aktivieren. Eine Zielgruppe hat es ihm dabei besonders angetan: Die 7100 Japaner, die sich vor allem in und um Düsseldorf angesiedelt haben.

Gemeinsam haben das Schweizer Verkehrsbüro, die in japanischem Besitz befindliche Creative Tours und die Swissair-Vertretung, alle in Düsseldorf, einen japanisch verfassten Angebots-Prospekt verfasst. Monn hofft, dass er auch Schweizer Hoteliers und Touroperators für seine Japan-Initiative begeistern kann. Allerdings warnt er vor zu voreiligen Erfolgsgelüsten. «Sieben Jahre braucht es, bis man konkrete Ergebnisse verbuchen kann», weiss er aus Erfahrung. Vor allem möchte er alle «NRW-Japaner» auf Privat- oder Geschäftsreisen in Richtung Japan zu Ferien-Stop-Overs in der Schweiz animieren.

Beteiligung von Regionen

Wer mitmachen und sein eigenes Angebot den Japanern vorlegen möchte, kann sich gegen Kostenbeteiligung von 1000 bis 2000 Franken einem Mailing anschliessen, dass zweimal jährlich an die japanische Kolonie in NRW verschickt wird. Wer nur sein Angebot übersetzt haben möchte, dem verhilft das SVZ-Büro in Düsseldorf zu Japan-Dolmetschern; die DIN-A-4-Seite zu etwa 100 Franken. Monn möchte aber weniger den Einzelanbieter, als das gemeinsame Auftreten von ganzen Regionen oder Gemeinden forcieren. So, wie er auch bei Zeitungsanzeigen in NRW für das gemeinsame Erscheinungsbild grösserer Einheiten plädiert und verstärkt Gemeinschaftsauftritte der Schweiz bei den Messen RDA und Reisemarkt Köln wünscht.



Will Japaner aus Deutschland und «verlorene Söhne und Töchter» in die Schweiz locken: Der Bündner Silvano Monn, Geschäftsführer des Schweizer Verkehrsbüros in Düsseldorf. *Fotos: zvg/aml*

Für NRW sieht Monn die Preisdiskussion «als sekundär» an. Wichtiger für die Gäste aus dieser Region sind «innovative Sachen» und «originelle Paket-Angebote». So könnte er sich denken, dass Anbieter von Ferienwohnungen den «Skipass inklusive» offerieren könnten und andere sogar «die Vignette als Dreingabe» in ihr Angebot einkalkulieren. Wandern ohne Gepäck ist in Deutschland nach wie vor ein starker Magnet, wobei zum Wandern auch das «Biken» ohne belastendes Gepäck mehr und mehr an Attraktivität gewinnt.

Rückkehr der «Verlorenen»

Ein besonderes Augenmerk will Monn in nächster Zukunft auf all jene richten, die der Schweiz in den letzten drei bis fünf Jahren den Rücken gekehrt haben – zugunsten von Österreich oder Übersee-Destinationen. Diese Gäste sollen insbesondere mit den Argumenten Qualität und Natur zurückerobert werden. Wobei das deutsche Bundesland Nordrhein-Westfalen noch einen einmaligen Reisevorteil bietet: Von den fünf Flughäfen des Landes, Köln-Bonn, Düsseldorf, Paderborn-Lippstadt, Dortmund und Münster-Osnabrück bestehen Linienflugverbindungen in die Schweiz. Aber auch das Bus-Reise-Aufkommen aus NRW ist nach wie vor beachtlich. Hotelbesitzern, die Erweiterungs- oder Neubauten planen, rät Moon bei Interesse am Car-Geschäft unbedingt Möglichkeiten zu schaffen, dass Gruppen von 30 bis 50 Gästen in einem Haus untergebracht werden können.

Dass Erlebnis-Angebote auch weiterhin sehr weit oben auf der Prioritätenliste der Schweiz-Besucher stehen, weiss Monn aus der Akzeptanz vor allem der Reisen mit dem Glacier- und Bernina-Express. Aber auch der Palm- und der Wilhelm-Tell-Express finden ihre Gäste. «Wer zu solchen Zugreisen noch originelle Angebote machen kann, um Lunch-Stops attraktiv zu gestalten, hat schon gewonnen», rät Monn. Und verweist als Beispiel darauf, dass ein Hotelier seine Gäste per Esel vom Zug zum Lunch transportiert.

Zu Auskünften und gezielten Ratschlägen steht Silvano Monn gerne zur Verfügung. Anfragen möglichst per Fax: 0049-211-13 34 36.

Intensives Incentive

Nach der neuen Themenverteilung, die jedem Büro der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) in Deutschland spezielle überregionale Aufgaben zu seiner territorialen Zuständigkeit überträgt, betreut *Silvano Monn* in Düsseldorf den Bereich der Intensivierung von Incentive-Angeboten. Zunächst sollen in einer «Mood Making Broschüre» die Incentive-Angebote aus der Schweiz gebündelt und den interessierten deutschen Firmen vorgelegt werden. Dabei wird vor allem auf die Tatsache abgestellt, dass auch im Incentive-Bereich gespart wird – weniger weit, weniger lang, weniger teuer. «Die Schweiz hat genau hier allerbeste Karten», argumentiert Monn. Die Broschüre soll zunächst in einer Auflage von rund 40 000 Exemplaren verteilt werden. *GU*

Mövenpick

Verkaufsgerücht dementiert

Die in der Weltwoche vom 21. Juli geäusserte Vermutung «Wird Mövenpick an Whitbread verkauft?» ist vom Gastrokonzern Mövenpick dementiert worden. Der Artikel-Inhalt sei «falsch, irreführend und entbehre jeglicher realen Grundlage».

Laut Weltwoche sei dem deutschen Hauptaktionär von Mövenpick, Baron *August von Finck*, der Spass am Gastrokonzern verloren gegangen. Er suche nach einem geeigneten Käufer. Die Restaurants in Deutschland, so die Weltwoche, seien defizitär, die Innovationen umstritten und erfolgsversprechende Allianzen geplatzt.

Beim vermuteten Käufer soll es sich um die 4,8 Milliarden schwere britische Brau- und Restaurantkette Whitbread handeln, der mit einem Kauf der Sprung auf den «Continent» gelänge. Whitbread besitzt 1900 Pubs (Whitbread Inns, Brewers Fayre), etwa zwölf Brauereien und Biermarken (Porter, Flowers, Castle Eden, Heineken, Export, Boddingtons, Stella Artois), Restaurantketten (Beefeater, Pizza Hut, T.G.I. Friday's), Weinstuben (Tresher, Wine Rack) und Hotelketten (Country Club Hotels, Lansbury Hotels, Travel Inn). Whitbread habe sich schon damals wie auch Finck für *Ueli Pragers* Hinterlassenschaft interessiert, schreibt die Weltwoche.

Laut Mövenpick hege der Verwaltungsrat weder Verkaufsabsichten, noch habe er mit Whitbread «konkrete Verhandlungen» geführt. Finck stelle sich hinter Verwaltungsrat und Konzerleitung. Auch habe sich die Zusammenarbeit zwischen Verwaltungsratpräsident *Beat Kaufmann* und dem Delegierten *Ulrich Geissmann* «in schwierigen und anspruchsvollen Zeiten bestens eingestimmt», hält Mövenpick dem Artikel in der Weltwoche entgegen. *VY*

Kurtaxen-Urteil

Busse an Ferienhaus-Vermieter

Das Kantonsgericht Obwalden hat den Vermieter eines Ferienhauses in Engelberg wegen mehrfacher Widerhandlung gegen das Gastwirtschaftsgesetz und das Kurtaxenreglement der Gemeinde Engelberg schuldig gesprochen. Der Zürcher Vermieter, der jede Schuld von sich wies (siehe Artikel in der *htr* vom 21. Juli 1994), hatte trotz schriftlicher Mahnung Feriengäste nicht angemeldet und Kurtaxen nicht eingezogen und abgerechnet. Er wurde zu einer Busse von 100 Franken verurteilt und muss die Verfahrenskosten von total 1575 Franken tragen. *VY*

INFO-TOURS

Nach Überschwemmung: «PalmArte». Die von einer Tessiner Künstlergruppe autonom verwaltete Galerie «PalmArte» im Hotel La Palma au Lac in Muralto ist mit einer Sammelausstellung unter dem Titel «Nach der Überschwemmung» eröffnet worden. Die zeitgenössischen Werke basieren auf der Überschwemmung im letzten Herbst und signalisieren Aufbruch, Überwindung von Widerwärtigkeiten, Öffnung nach aussen. Die Künstler versuchen, gegen das Vorurteil der ferientauglichen Gebrauchskunst im Tessin anzukämpfen. Öffnungszeiten: Mittwoch/Freitag, 17 bis 22 Uhr; Samstag/Sonntag, 15 bis 20 Uhr. *WR*

*

Schwimmende Crêperie. Das Dampfschiff Unterwalden der Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) bietet eine neue kulinarische Attraktion an: Der Raddampfer avanciert nämlich zur ersten schwimmenden Crêperie der Schweiz. Fünf verschiedene Crêpes werden auf den beiden etwa dreistündigen Rundfahrten serviert. Abfahrten in Luzern 13 Uhr und 16.15 Uhr. *VY*

Bustourismus

«Tag des Busses» am TTW Montreux

Erstmals findet im Rahmen des TTW-Montreux am 27. Oktober ein «Tag des Busses» statt. Carhalter aus der Schweiz und den angrenzenden Ländern sowie touristische Leistungsträger erhalten damit eine gemeinsame Plattform.

Der Bustourismus hat in den vergangenen Jahren mit einem Marktanteil von 10 Prozent am Gesamttourismus der Schweiz eher stagniert. Dennoch birgt er dank neuen Trends ein Wachstumspotential, von dem auch Hoteliers profitieren könnten.

MedienPatronat hotel + touristik revue

Unter dem Patronat der Spiezer Firma Transit Service von *Viktor Ackermann* und der Windrose-SSG Hotelgruppe sowie der *hotel + touristik revue* erhalten am nächsten TTW in Montreux die touristischen Leistungsträger erstmals Gelegenheit für Kontakte mit Carunternehmer aus der Schweiz, Deutschland, Frankreich, Österreich und Italien. Gemäss Konzept werden die Carunternehmer, am «Tag des Busses» ihre potentiellen Geschäftspartner am eigenen Workshop empfangen. Die Tische werden mit Schildern versehen sein, welche die gewünschten Destinationen und den jeweiligen touristischen Leistungsträger sichtbar machen.

Für die Besucher am «Tag des Busses» ist die Teilnahme im Gegensatz zu thematisch ähnlichen Workshops vergleichsweise günstig. Die *hotel + touristik revue* bietet dazu ein Pauschalangebot an (siehe Anmeldetalon). *SR*

htr-Leseraktion

TTW Montreux 1994

Mehr Umsatz dank Busreisen!

Besuchen Sie den 1. Workshop «Tag des Busses» am TTW in Montreux.
Führen Sie konstruktive Gespräche mit Car-Unternehmern aus der Schweiz, Deutschland, Italien und Frankreich.

Das Leserangebot zum Preis von Fr. 148.– umfasst:
- Reise im Fernreisebus ab Chur, St. Gallen, Winterthur, Zürich, Basel, Luzern, Bern (nur bei genügender Teilnehmerzahl pro Abfahrtsort)
- TTW-Eintritt
- Business-Lunch am TTW
- Znüni und Zvieri im Bus

Organisation: TRANSIT SERVICE V. Ackermann, Postfach 349, CH-3700 Spiez, Tel: 033 54 57 27 Fax: 033 547 040

Anmeldung unter **Tel. 031 370 42 22 / Fax 031 370 42 23**
oder mittels untenstehendem Talon an:
hotel + touristik revue, Leserservice, Postfach, CH-3001 Bern

Ich nehme mit ________ Personen an der htr-Leseraktion teil.

Betrieb/Organisation:

Name: Vorname:

Adresse: PLZ/Ort:

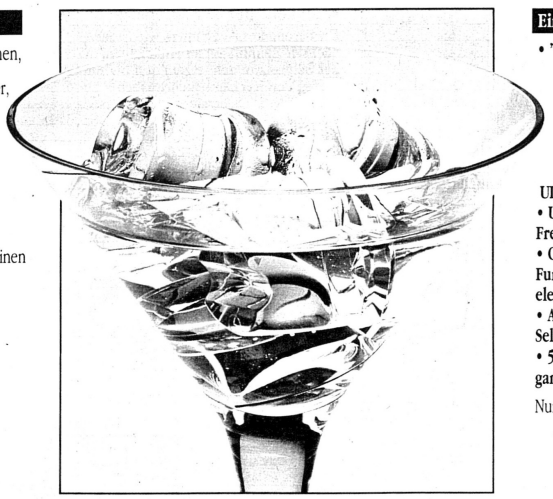
Datum: Unterschrift:

Scotsman Eismaschinen: die meistverkauften in der Welt.

N. 1 in der Welt

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

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



Einige Merkmale

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

Nur Scotsman kann soviel bieten!

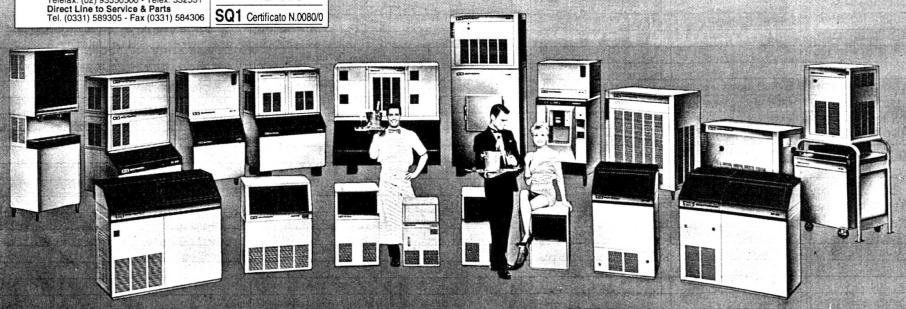
SCOTSMAN

Über 400 Modelle mit 7 Eissorten.

Certified ISO 9001 TOTAL QUALITY

FRIMONT s.p.a.
Via Puccini, 22
20010 BETTOLINO DI POGLIANO
(Milano) ITALY
Tel. (02) 93960.1 (Aut. Sel.)
Telefax: (02) 93550500 - Telex: 332531
Direct Line to Service & Parts
Tel. (0331) 589305 - Fax (0331) 584306

ICIM SQ1 Certificato N.0080/0



VIANDE Hero FLEISCH

Traitafina AKTUELL

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

Büro Grenchen, Tel. 065 53 06 01 · Bureau Crissier, Tél. 021 635 16 64
Büro Landquart, Tel. 081 51 61 50 · Ufficio Ticino, Tel. 091 95 22 21

Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 25.7.–5.8.1994

1. August – lassen Sie in Ihrem Lokal Freude herrschen!

1. August-Kalbsbratwurst Stück à 250 g (extra lang) mit feinem Kartoffelsalat und kühlem Bier, da bleibt der Eidgenosse gerne hier!	HIT	Fr.	2.95/ St
Schweins-Koteletten 130/150/180 g geschnitten, TK, Karton zu 30 Stück	HIT	Fr.	15.90/kg
Rindsfilet US ohne Strang 190 A Stück à 2 kg, VAC	HIT statt	Fr. Fr.	54.90/kg 59.50/kg
Restaurations-Schinken ohne Schwarte Stück ca. 3,5–4 kg, VAC	HIT ab 10 kg	Fr. Fr.	13.20/kg 12.90/kg
Rindsbraten TOP, Schulter, frisch ca. 1,5–3 kg, VAC		Fr.	19.90/kg
Schweinsnuss Gastro, TK, Stück à ca. 1 kg		Fr.	14.90/kg
Kalbsnierstück I Langschnitt, ohne Bein TK, Stück à ca. 3,5 kg, VAC		Fr.	45.90/kg
Rouladen-Sortiment VAC, 4 Sorten		Fr.	13.20/kg
Zungen-, Champignons-, Ticino- und Schinken-Roulade, je ca. 1 kg	ab 10 kg	Fr.	13.00/kg
Salatwurst		Fr.	3.76/St
Stück zu 500 g	ab 30 St	Fr.	3.56/St
Landrauchschinken «Schwarzwälder Art»		Fr.	33.90/kg
ohne Schwarte, 2–3 kg, VAC	ab 10 kg	Fr.	33.40/kg
Rohschinken westfälische Art		Fr.	35.40/kg
Stück à ca. 2–3 kg, VAC	ab 10 kg	Fr.	34.70/kg
Wildensteiner Bauernspeck mit Schwarte		Fr.	17.90/kg
ganze Seite, Stück à 2–3 kg, VAC	ab 10 kg	Fr.	17.50/kg
Red-Snapper Spiessli		Fr.	18.40/kg
Stück à ca. 125 g, Karton à 8 St.	ab 6 Ka	Fr.	17.60/kg
Meerfrüchte-Salat frisch, in vege-		Fr.	18.90/kg
tarischem Öl, Dose zu 700 g abgetropft	ab 3 Ds	Fr.	17.40/kg
Pouletbrustfilet gewürzt, bratfertig		Fr.	11.45/kg
Stück à ca. 130 g, Karton à ca. 38 St.=ca. 5 kg		Fr.	57.25/Ka

Die Wochenhits aus dem La Toque-Sortiment!

Paella «La Toque»	AKTION	Fr.	13.80/kg
Portion zu ca. 450 g	ca.	Fr.	6.21/Po
Chili con carne «La Toque»	AKTION	Fr.	12.85/kg
Beutel zu ca. 300 g=1 Portion	ca.	Fr.	3.86/Po
Bami Goreng «La Toque»		Fr.	15.80/kg
Beutel zu ca. 400 g=1 Portion	ca.	Fr.	6.32/Po

JULI HIT

Gemüseterrine Stück ca. 1,3 kg		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			
Mindestbestellmenge 4 kg!			
French Dressing Karton à 3×2 Liter		Fr.	4.20/lt
Italian Dressing Karton à 3×2 Liter		Fr.	4.85/lt
Joghurt Dressing Karton à 3×2 Liter		Fr.	4.30/lt
Rose Island Dressing Karton à 3×2 Liter		Fr.	4.20/lt
Weitere Saucen: Aioli, Garden, Toscana			

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

Schweizer Tourismus

1994er Ausgabe erschienen

Im Schweizer Tourismus sind 1993 wie im Vorjahr Gesamteinnahmen von 21,5 Milliarden Franken erzielt worden. 12,8 Milliarden steuerten ausländische Gäste bei, womit sich der Tourismus als drittstärkster Exportsektor behauptet hat, wie der Broschüre «Schweizer Tourismus in Zahlen» zu entnehmen ist. Touristische Dienstleistungen, die von ausländischen Gästen in der Schweiz beansprucht werden, entsprechen in der Wirkung dem Export von Waren. Dem Tourismus sind 13 Prozent der Exporteinnahmen zuzuschreiben.
Die Zahlen werden alljährlich ermittelt vom Schweizer Tourismus-Verband, zusammen mit dem Bundesamt für Statistik, dem Schweizer Hotelier-Verein, dem Wirteverband und der Schweizerischen Verkehrszentrale. *SR*

Schweizer Tourismus in Zahlen. Hrsg. Schweizer Tourismus-Verband u. a., Finkenhubelweg, Postfach 8275, 3001 Bern, Tel. 031 302 16 41, Fax 031 302 33 57.

HOT-TELL

Luzerner Grossprojekt gefährdet? Die Pläne des Hotel Schweizerhof in Luzern, zusammen mit der Migros Genossenschaft ein neues Migros-Gebäude und ein neues Tagungszentrum für den «Schweizerhof» zu realisieren, könnten umgestossen werden. Die kantonale Denkmalpflege will die aus dem letzten Jahrhundert stammenden Hotelsäle unter Schutz stellen. 105 Millionen Franken plant die Besitzer-Familie Hauser zu investieren. Ein Beibehalten der personalintensiven Säle würde alles um etwa sieben Millionen verteuern sowie den Betrieb jährlich mit einer zusätzlichen Million belasten. Für Hotelier *Patrick Hauser* ist dies unannehmbar. Der Entscheid nach der Vernehmlassung liegt bei der Kantonsregierung, die sich zusammen mit Bund und Stadt an den Mehrkosten einer Unterschutzstellung beteiligen müsste. *VY*

Hotelgruppen

Management-Gruppe Montelago: Expansionskurs eingeleitet

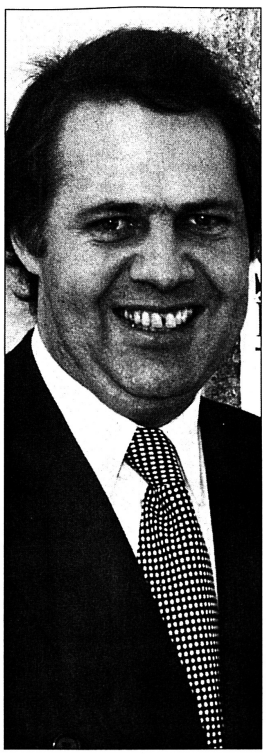
Drang zur Selbständigkeit und Eigenverantwortung: Dies sind die Triebfedern zur Übernahme der Montelago-Gruppe durch den bisherigen Direktor und Teilhaber Kurt Künzli. Damit hat Künzli auch den unlängst vorgesehenen Expansionskurs der Management-Gruppe eingeleitet.

FRANZ SPANNY

«Ich verspreche mir davon einen Motivationsschub und eine dynamische Weiterentwicklung der Montelago-Gruppe», beurteilt *Kurt Künzli* die Veränderungen. Die Montelago-Gruppe beschäftigt sich als einen von mehreren Zweigen des Wirtschaftsimperiums des Davoser Unternehmers *Hans Christoffel* seit Jahren mit der Beratung, Führung und Verwaltung von Hotel-, Aparthotel- und Restaurationsbetrieben. Als Direktor und Mitinhaber dieses Unternehmens, das im Jahr rund 16 Millionen Franken erwirtschaftet, ist seit nahezu zwei Jahrzehnten Kurt Künzli tätig. In monatelangen Verhandlungen wurde mit Hans Christoffel ein Übereinkommen ausgearbeitet, dass die Übernahme der Montelago-Gruppe durch Künzli auf den 1. November 1994 vorsieht. Hans und *Paula Christoffel* werden dann aus dem Unternehmen ausscheiden. Die von der Montelago-Gruppe bewirtschafteten Hotels werden aber weiterhin in Christoffels Besitz verbleiben. «Die Montelago-Gruppe besitzt keine Immobilien, sondern ist ein Unternehmen, dass sich mit der Führung von Hotelbetrieben befasst», so Künzli.

Pacht und Management

Die Montelago-Gruppe mit Kurt Künzli an der Spitze und *Andre Hüssler* als gleichberechtigter Teilhaber wird ab 1. November die Hotels Face, Ochsen und das Golfhotel Waldhuus in Pacht übernehmen und dafür die alleinige Verantwortung und auch das Risiko tragen. Das Kinderhotel Muchetta in Wiesen, das Hotel Montana in Davos und das Suitenhotel Parco Paradiso in Lugano werden im Management übernommen. Hier trägt das wirtschaftliche Risiko Besitzer Hans Christoffel.



Kurt Künzli hat allen Grund zur Freude: Er hat die Management-Gruppe Montelago-Hotels übernommen und ist künftig sein eigener Herr und Meister. *Foto: htr*

10 bis 15 Betriebe im Visier

Um mehr unternehmerische Freiheiten zu erhalten, musste Künzli die Montelago-Gruppe aus dem Christoffel-Imperium herauslösen. «Wir wollen uns so schnell wie möglich weiterentwickeln und es soll nicht bei den sechs Betrieben bleiben», versichert Künzli. «Unser Ziel ist es, 10 bis 15 Betriebe entweder in Pacht oder mit einem Managementvertrag zu führen.»
Die gegenwärtige Situation in der Schweizer Hotellerie scheint solchen Intentionen durchaus entgegenzukommen: «Der Markt für unsere Bestrebungen ist sicher vorhanden», meint Künzli. Schliesslich gibt es einige Hotels, die sich mit Nachfolgeproblemen konfrontiert sehen, und genug andere, bei denen in gegewärtigen Zeiten aus verschiedenen Gründen die Rechnung nicht mehr aufgeht. Auch ist für Künzli eine Expansion der Montelage-Gruppe ins Ausland durchaus denkbar.
Vorläufig stehen die neuen Montelago-Besitzer auch noch als Hoteliers im Einsatz: Kurt Künzli gemeinsam mit Ehefrau *Helen* im «Face, Andre Hüsler als Direktor im Golfhotel Waldhuus. «Wird sich die Montelago-Gruppe unseren Erwartungen entsprechend weiterentwickeln, werden wir uns über kurz oder lang aus der operativen Führung einzelner Betriebe zurückziehen und uns vermehrt strategischen Aufgaben innerhalb der Gruppe widmen», ist Künzli überzeugt. «Wir haben gute Kaderleute in unseren Betrieben, die wir dann für höhere Aufgaben einsetzen können.»

LES(E)BAR

Handlungsbedarf für Hotelketten

Die Struktur der Hotellerie in Westeuropa ist weitgehend durch Familienhotels geprägt. Die Kettenhotellerie hingegen hat nur in wenigen Ländern wirklich Fuss gefasst und dies auch nur im 4- oder 5-Stern-Segment. Die Kettenhotellerie könnte ihre Position in Europa stärken. Bereits heute zeichnet sich ab, dass die grossen Hotelketten ihre Chance in Europa erkannt haben. Das Buch zum Thema «Diagnose des strategischen Handlungsbedarfes für Hotelketten» legt eine Diagnosemethodik speziell für Hotelketten vor, die es ermöglichen soll, auf analytischem Wege die strategischen Erfolgspotentiale und Handlungsdefizite der jeweiligen Kette in ihrem Umfeld zu bestimmen. *UM*

Diagnose des strategischen Handlungsbedarfes für Hotelketten. Jan-Gisbert Schultze. «St. Galler Beiträge zum Tourismus und zur Verkehrswirtschaft, Reihe Tourismus». Band 23. 267 Seiten, 85 Abbildungen, 9 Tabellen, kartoniert, Fr. 38.–/DM 43.–/öS 336.–. ISBN 3-258-04807-X. Verlag Paul Haupt Bern. Stuttgart/Wien.

«Mit Dampf und Gloria»

Auf den Sommer und die Ferienzeit hin haben der Solothurner Rothus-Verlag und Kümmerly + Frey einen illustrierten Band über alte Dampf- und über 50jährige Motorschiffe aus der Schweiz und der näheren Umgebung herausgebracht. «Mit Dampf und Gloria» heisst der Band. Er stammt von ausgewiesenen Kennerinnen und Kennern der Schifffahrtsszene. Die Einleitung schrieb der Zuger *Heinz Amstad*, Redaktor und Herausgeber der Dampferzeitung. Weiter schrieb den zweiten Teil *Mario Gavazzi*, Vorstandsmitglied der Dampferfreunde Vierwaldstättersee, während den kunsthistorischen Teil die heutige Architektin und Mitarbeiterin der Zürcher Denkmalpflege *Charlotte Kunz* betreute. Sie war vor 25 Jahren in *Mäni Webers* TV-Sendung «Dopplet oder nüt» mit dem «Dampfschiff Lotti» bekannt geworden. Das Werk ist zugleich aber auch ein Nachschlagewerk für die ganze Familie. Dafür sorgen auch die praktischen Hinweise und Bilder, die vorwiegend vom Marketingleiter der Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) *Peter Rüegger* gemacht wurden. *KB*

Charlotte Kunz, Mario Gavazzi, Heinz Arnold, Peter Rüegger: «Mit Dampf und Gloria», 120 Seiten, Rothus-Verlag/Kümmerly + Frey, 49.50 Franken.

Nichtkotierte Tourismusaktien: Juli

Schiffahrtswerte sind keine Anlagepapiere

Neben Bergbahnen, Luftseilbahnen und Skiliften figurieren unter den nichtkotierten Tourismuswerten auch einige Dutzend Hotels und wenige Schiffahrtsgesellschaften. Als Anlagepapiere kommen die Schiffahrtsgesellschaften allerdings kaum in Frage.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Meist kaufen Freunde von Schiffahrtsgesellschaften die Werte der Naturalgaben wegen und weil sie am gesellschaftlichen Umfeld der Generalversammlung interessiert sind. Eine der gesellschaftlich attraktivsten Generalversammlungen ist die der **Zürichsee-Fähre Horgen–Meilen.** Die Fähre führt Personen und Fahrzeuge aller Art in achtminütiger Fahrt über den Zürichsee.
In der Bilanz figuriert das Eigenkapital mit 5,1 Millionen Franken, bzw. 54 Prozent der Bilanzsumme von 9,5 Millionen. Der Substanzwert dürfte etwa dem vierfachen des ausgewiesenen Eigenkapitals entsprechen. Das Aktienkapital von 600 000 Franken ist eingeteilt in 6000 Namenakien zu 100 Franken nominal. Die Titel sind unter zirka 800 Aktionären gestreut. Für einen Mindesteintrag ins Aktienregister benötigt man drei Aktien. Neuinteressenten müssen eine Beziehung zum Zürichsee haben und diese entsprechend ausweisen.
Die solide finanzielle Basis der Gesellschaft, der aus der Ertragssicherheit resultierende beachtliche Substanzwert sowie der sehr enge Markt finden ihren Ausdruck in einem vergleichsweise sehr hohen Kurs, der aber keine entsprechenden Renditen erhoffen lässt. Die Gesellschaft hat im vergangenen Berichtsjahr die Dividende von 50 auf 80 Franken erhöht, was bei einem Kurs von derzeit 5300 Franken eine Rendite von 1,5 Prozent ergibt. In den vergangenen drei Jahren wurden Extrem-Kurse von 4800 Tiefst und 6400 Höchst bezahlt. Die attraktive Generalversammlung hat somit ihren Preis.

Viel in öffentlicher Hand

Einen weiteren Liebhaberwert stellen die Aktien der **Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft** dar, die nicht im Hinblick auf Kursgewinne oder einer Bardividende gekauft werden. An Stelle von Dividenden können die Coupons beim Lösen von Schiffsbilletten mit fünf Franken an Zahlung gegeben werden. Die Flotte der Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft zählt zwei Dampfschiffe sowie 15 Motorschiffe. Der vorwiegende vom Tourismus abhängige Unternehmensertrag unterliegt starken saisonalen und wetterbedingten Schwankungen. Das Aktienkapital ist eingeteilt in 110 000 Inhaberaktien zu 100 Franken nominal. Zirka 67 Prozent der Werte befinden sich im Besitze der öffentlichen Hand, wobei der Kanton Zürich 20 Prozent und die Stadt Zürich zirka 17 Prozent hält. Die zürcherischen Seegemeinden und Rapperswil besitzen insgesamt zirka 30 Prozent. Die restlichen Werte sind breit gestreut. Die Aktien weisen über Jahrzehnte hinweg einen stabilen Kurs auf und werden bei 100 Franken gesucht und bei 110 offeriert. Der Aktienkurs wird vom Geschäftsgang praktisch nicht berührt.

Sommermonate entscheiden

Fast täglich werden die Aktien der **Schifffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV)** gehandelt. Von einem Anlagepapier kann aber nicht gesprochen werden, da eine Dividende wohl auch in guten Zeiten kaum ausgeschüttet wird, weil in der Bilanz noch Darlehen und Investitionsbeiträge der öffentlichen Hand vorhanden sind. An der Bilanzsumme von 32 700 000 Franken partizipiert das Eigenkapital zwar lediglich mit 11 400 000 Franken (35 Prozent Fremdmittel), der Fremdbeiträge wegen eigentlich aber nur mit weniger als 4 000 000 Franken. Die Kapitalkosten liegen tief und machen pro Jahr nur knapp 50 000 Franken aus. Dadurch ist es der SGV meist möglich, zusätzliche Abschreibungen zu tätigen.
Im soeben erschienenen Geschäftsbericht weist das Geschäftsjahr 1993 einen Betriebsgewinn aus, der um 5,8 Prozent geringer ist als im Vorjahr. Der Cashflow fiel um 16,3 Prozent tiefer aus. Das Anlagevermögen umfasst 28 300 000 Franken oder 86,5 Prozent der Bilanzsumme. Dem steht ein Versicherungswert von 112 200 000 gegenüber. Das laufende Jahr hat eher schlecht begonnen. Bis Ende Mai lag die Personenfrequenz neun Prozent unter dem Vorjahr. Doch werden die stärksten Monate Juni bis September den Ausschlag geben.
Der typische Aktionär hält diesen Titel nicht aus Gründen des potentiellen Wertezuwachses. Vielmehr hat er eine Beziehung zur Region oder ist Dampferfreund. Die grosszügigen Naturalentschädigungen (verbilligtes Abonnement, Freikarten) lassen den Aktionärskurs von 250 Franken nominal zwischen 160 und 190 Franken schwanken. Der geschätzte Substanzwert pro Aktie beträgt rund 2800 Franken.

* Meinrad G. Schnellmann ist stellvertretender Direktor der Volksbank Willisau AG in Luzern und zugleich Spezialist für den Handel mit nichtkotierten Tourismusaktien.

NICHTKOTIERTE TOURISMUSAKTIEN

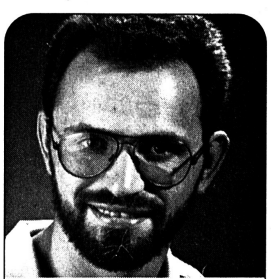
per 21. 7. 94	Geld	Brief	+/- Vormt. Geld
Bahnen			
Arosa Bergbahnen AG, N*	400	420	
Bergb. Crap Sogn Gion AG, Laax, N*	1810	1850	+ 10
Bergbahnen Disentis, I	1050	1150	
Bergbahnen Flims, N*	200	210	
Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N	35	45	
Bergbahnen Unterwasser, I	625	700	- 50
BET Engelberg-Titlis, I*	710	740	
Davos-Parsenn AG, N*	410	425	
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*	2725	2775	+ 25
Furtschellas-Bahn AG, Sils i.E., I*	190	–	
Gondelb. Grindelwald–Männlichen, I*	2000	–	+ 25
Hoch-Ybrig AG, I*	8	9	+ 1
Klosters-Madrisa Bergbahnen AG	750	–	- 25
LSB Andermatt-Gemsstock, N/I	400	450	
LSB Celerina-Saluver, I*	3400	–	
LSB Fiesch–Eggishorn, I*	625	675	
LSB Klosters-Gotschnagrat, N/I*	1275	–	- 25
LSB Saas-Fee AG, N/I*	1075	1150	
LSB Samnaun AG, I	1700	1750	
LSB Surlej–Silvaplana–Corv. AG, I*	975	1000	- 75
LSB Wangs-Pizol, I*	625	–	+ 25
LSB Wengen–Männlichen, N	325	350	
Metschibahnen AG, Lenk, I	275	300	
Nandro-Bergb. AG, Savognin, I	275	325	- 50
Pilatusbahnges., Alpnach, Prior, I	750	850	
Rigi Bahnen AG, Goldau, N	5.5	6.5	+ 0,5
Säntis-Schwebeb. AG, Urnäsch, N	950	1000	
Schilthornbahn AG, Mürren, N	890	910	- 20
Seilbahnen AG, Blatten, I	400	430	
SGV Vierwaldstättersee Prior, N	160	190	
Sportbahnen Danis AG, N/I	1650	1715	
Sportbahnen Pischa AG, N*	500	520	
Standseilb. Zermatt–Sunegga AG, N/I	900	–	+ 100
Stäzerhorn AG, Churwalden, N	2000	2050	
Téléverbier SA, Martigny, I	675	–	- 25
Torrentbahnen AG, Leukerbad, I*	650	–	- 25
Zürichsee-Fähre Horgen–Meilen, N	5200	–	+ 50
Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft, I	100	110	
Übrige			
Bad Schinznach AG, Prior, N	325	350	+ 15
Bad Schinznach AG, Stamm, N	325	350	+ 5
Dolder Hotel & Verw. AG, Zürich, N	8300	–	+ 100
Hotel Badrutt, St. Moritz, N	5500	–	+ 350
Hotel Bernina AG, Samedan, N/I	150	–	+ 25
Hotel Celerina, Cresta Pal., Celerina, I	450	–	
Hotel Schweizerhof AG, Bern «A», I	925	1000	- 50
KHE Konferenzhotel Egerkingen AG, I	–	750	
Kongress & Kursaal Bern AG, N	1000	1050	+ 25
Kurhotel Lenkerhof AG, Lenk, N	300	350	
Kursaal Casino AG, Luzern, N	180	200	+ 5
Park Hotels Waldhaus AG, Flims, N	975	1050	
Pro Unter- + Mittelgoms SA, Fiesch, I	225	–	
Raststätte N2 Uri, I	3300	–	
Raststätte Werdenberg, Sevelen, I	1100	–	
Seiler Hotels Zermatt AG, Zermatt, N	600	650	- 20
Silberkugel AG, Adliswil, I	600	650	
Thermalbad Zurzach AG, I	925	975	- 5

*Bahn-Index-Titel
Index Schlussstand 15. 7. 94 124.04 Punkte
Index Vormonat 123.72 Punkte
Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst 112.96/126.72
I = Inhaberaktien; N = Namenaktien
Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern

HOT-TELL

Kinder machen Zirkus im Hotel. Im 5-Stern-Hotel Kulm Arosa dürfen Kinder unter der Anleitung von *David Dimitri* für einmal Zirkus machen. David Dimitri, berühmter Seiltänzer aus der Artistenfamilie Dimitri, wird den «Kids» im Rahmen der «Zirkus-Ferien» Jonglieren, Seiltanzen, Theatralische Improvisation, Rhythmik und Akrobatik beibringen. Der Kurs findet in einem eigens vor dem Hotel aufgestellten bunten Zirkuszelt statt. Die Zirkuswochen haben am 17. Juli begonnen und dauern noch vom 24. bis 31. Juli und vom 31. Juli bis 7. August. Sie kosten je nach Unterkunft zwischen 990 und 1290 Franken pro Kind. *UM*

REKLAME



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

FIDELIO
Frontoffice vom Hotelspezialisten

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

Zum halben Preis!

Das billigste Delikatess-Knäckebrot der Schweiz!

Neu und Exklusiv bei DENNER!

200'000 Packungen

Burger Delikatess-Knäckebrot

250 g

Probierpreis!

statt 1.50 **-.75**

Am billigsten bei Denner!

Neu und Exklusiv bei DENNER!

200'000 Flaschen

API Super-Cola

2 Liter PET

Probierpreis!

statt 1.90 **-.95**

Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich!
Gültig ab: 29.7.94 Fr-30/290794

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

EDITORIAL

Küchen-Hygiene ist kein Sparpotential

Schweinereien in Schweizer Beizen» hatte die Wirtschaftszeitung «Cash» letzte Woche ausgemacht und dabei «in Hotelküchen die grössten Schmutzfinken» gefunden. Angeblich bis zu 99 Prozent der vom Kanton kontrollierten Restaurant-Betriebe mussten wegen Verstössen gegen die Hygienevorschriften beanstandet werden. Dies mag für die Kontrollen der Kantonschemiker und kantonalen Lebensmittelinspektoren zutreffen. Darüber entsetzt kann aber nur sein, wer nicht weiss, dass die Kontrollen in erster Linie bei Betrieben durchgeführt wurden, wo bereits Hinweise von lokalen Experten oder unzufriedenen Gästen auf Mängel vorhanden waren. Ebenso musste auch ein im «Cash» zitierter Kantonschemiker später richtigstellen, dass eine Beanstandung noch nichts mit einer Gesundheitsgefährdung zu tun habe. Warum es angeblich die Hotelküchen sind, die besonders schlecht abschneiden, konnte «Cash» nicht sagen. Möglicherweise liegt das Problem bei gewissen Saison-Betrieben, wo ein gedrängterer Tagesrhythmus von Mahlzeiten und Zimmerstunden herrscht und wo das Aufräumen und Putzen womöglich zu kurz kommt. Einen ursächlichen Zusammenhang zwischen Hotelrestauration und minderer Hygiene sehen Fachleute jedoch nicht.

Selbst wenn nun aber der Skandal nicht ganz so gross ist, wie ihn «Cash» gerne hätte, so ist das Thema damit nicht einfach erledigt. Hygiene ist zu wichtig und die Konsequenzen zu ernst, als dass man sie einfach unter den Teppich kehren kann. Wer sich die Gastfreundschaft auf die Fahne schreibt, dem darf es nicht egal sein, ob seine Gäste das Restaurant nur darum in Erinnerung behalten, weil sie sich das Essen zuhause – oder im Spital – noch einmal «durch den Kopf gehen lassen».

Hygiene ist heute keine Frage des Wissens oder eben Nichtwissens mehr. Das Problem ist vielmehr im Bewusstsein, um nicht zu sagen Image der Hygiene und ihrer Vollzugsorgane zu suchen. Wenn man die Hygiene einfach denen überlässt, denen man ohnehin am wenigsten zutraut, und die deshalb auch nicht so motiviert sind, dann wird sich nichts ändern. Dann wird ein Blatt wie «Cash» aber auch künftig genüsslich Geschichten «von Schweinefleisch und Ferkeln» schreiben – und damit dem Ruf des Gastgewerbes schwer schaden. Gefragt ist deshalb auch im Bereich der Hygiene das Vorbild des Chefs, der selbst Hand anlegt und kontrolliert. Dies wiederum ist eine Frage der Ausbildung des Personals aber auch der Chefs. Die Bedeutung der Betriebshygiene bewusst zu machen, ist deshalb eine vordringliche Aufgabe der Berufsbildung aller Stufen.

Es wäre also falsch, im Bereich der Hygiene zu sparen – wie übrigens auch im Bereich der Sicherheit. Die Folgen mangelnder Hygiene können im Lichte der neuen Produktehaftpflicht und des revidierten Lebensmittelgesetzes für den Betrieb weit nachteiliger sein, als die kleinen Einsparungen beim Verzicht auf das konsequente Saubermachen Vorteile bringen. In der Hygiene liegt also kein Sparpotential, sondern eine Chance, sich am Markt zu profilieren. Warum sollen eigentlich die Gäste, wie «Cash» es vorschlägt, die Hygiene in der Toilette prüfen, um zu wissen, wie sauber es in der Küche ist? Laden Sie die Gäste doch in die Küche ein und sie erfahren es aus erster Hand!

Andreas Netzle

Rollentausch

Wenn Hoteliers zu Hotelgästen werden

Wie erleben Direktoren und Direktorinnen von Hotelbetrieben den Aufenthalt in fremden Hotels? Fallen sie als besonders kritische Gäste auf? Verdirbt ihnen die «deformation professionelle» den Spass an den Hotelferien bei Kollegen und Konkurrenten oder schöpfen sie neue Ideen?

HEDWIG SCHAFFER

In den Ferien ziehen Hotelkaderleute das Relaxen dem Reklamieren vor. Augen zudrücken ist in – sich ärgern out. Die Leistungen des fremden Hotels werden nicht mit der gleich langen Elle gemessen wie jene des eigenen. Verständnis und Toleranz machen die in Gäste verwandelten Hoteliers zu den angenehmsten Gästen.

«Abschalten und geniessen», lautet die Devise von *Anni Schlumpf*, Besitzerin des «Rössli» in Alt St. Johann, wenn sie jeweils im Frühling zum Skifahren ins Bündnerland verreist. Solange die junge Rössliwirtin Gast ist, kann ihr alles Geschäftliche gestohlen bleiben. Auch *Peter Allemann*, Inhaber des «Spalenbrunnen» in Basel, bemüht sich ganz bewusst, in die Rolle des liebenswürdigen Gastes zu schlüpfen, wenn er im Winter in die Schweizer Berge und im Sommer ins Ausland verreist. Unfreundliche Kellner ignoriert er geflissentlich – na ja, sowas kommt in den besten Hotels vor.

Geduld bringt Rosen

«Für Probleme mit dem Personal, dem Küchendienst oder der Technik haben wir Insider vermutlich sogar mehr Verständnis als die meisten Outsider», meint *Walter Rolli*, Geschäftsführer des «Ticino» in Ascona. Allerdings konnte er sich wegen Arbeitsüberlastung seit zehn Jahren weder Ferien noch Ausflüge, noch Geschäftsreisen gönnen. Aber auch *Daniel Uffer*, Besitzer des Sporthotels Maloja, wartet auf Gran Canaria oder Mallorca angesicht des schuftenden Personals auch mit knurrendem Magen geduldig, bis der Fisch endlich auf dem Tisch ist. *Ueli Staub*, Vizedirektor im Arosa Kulm Hotel, mag sich bei gravierenden Fehlern nicht in lange Diskussionen einlassen und wechselt lieber stillschweigend das Hotel. Ein defensives Verhalten, das dem fehlbaren Betrieb allerdings wenig nützt. Doch dazu komme es in seiner bevorzugten Destination, der Region Cannes, eigentlich selten, relativiert er seine Radikalmassnahme. Und der Irland-Fan *Martin Zaech*, Geschäftsführer des «Adler» in Lyss, bemüht sich, Reklamationen freundlich und konstruktiv anzubringen. «Reagiert die betreffende Führungskraft jedoch unqualifiziert, versiegt unser Gespräch jeweils rasch».

Ein Füllhorn von Ideen

Was schaut indessen beim Rollentausch an positiven und negetiven Erfahrungen heraus? Auf die «Weiterbildung» oder das schlichte Abschauen bei den Kollegen und Konkurrenten, reagierten die Befragten recht unterschiedlich. Für *Hans Jörg Wohlgemuth*, vom «Welcome Inn» im Flughafen Zürich, fällt die Ernte mager aus. Dem begeisterten Absolventen von Aktivferien sind Erlebniswerte ungleich wichtiger als Einrichtung und Leistungen der gebuchten Herberge. Eine Fülle von Anregungen, Ideen und Eindrücken, bringt dagegen Martin Zaech aus den Irland-Ferien mit nach Hause. Die Erfahrungen hatten Auswirkung auf Service, Küche, Empfang und Kundenbetreuung: «Wir haben Irland-Wochen durchgeführt, die Karte mit irländischen Spezialitäten erweitert und gelernt, vollwertige vegetarische Menus zusammenzustellen.» Und als er in guten Hotels das Aha-Erlebnis hatte, dass auch verwöhnte Gäste unverpackte Seifen im Badezimmer akzeptieren, führte er diese Lösung unverzüglich in seinem Lysser 2-Stern-Betrieb ein.

Incognito reisen ist schöner

Geben sich die Hoteliers eigentlich als Hoteliers zu erkennen, wenn sie in einem fremden Hotel absteigen? *Hans Jörg Wohlgemuth* gibt seinen Beruf jeweils an, wenn er nicht in einer Gruppe reist. Dies, weil er damit oft eine Preisreduktion erhält. *Daniel Uffer* verzichtet dagegen bewusst auf Prozente. *Peter Allemann* gibt sich jeweils als Kaufmann oder, wenn ihm nach einem Gag zumute ist, sogar als Frührentner aus. *Walter Rolli* und *Martin Zaech* ziehen es vor, als «gewöhnliche Gäste» behandelt zu werden und verzichten absichtlich auf eine Bevorzugung, die ihnen als Leute vom Fach zuteil werden könnte. *HS*

Stiebitzen ist salonfähig

Auch Peter Allemann hält stets Augen und Ohren offen, wenn er bei Mitbewerbern einen Blick hinter die Kulissen wirft. Damit sammelte er im Laufe der Zeit von lustigen Seife bis zum neuartigen Angebot im Frühstücksbuffet oder im Bereich Animation manch Brauchbares.

Ueli Staub schätzt unter fremden Hoteldächern vor allem die scheinbar unwichtigen Dinge. Unter die Haut ging ihm eine mühsame Verständigungsschwierigkeit mit einem spanischen Kellner, der ihm zweimal nacheinander Fleisch auftischte, obwohl er ein Fischgericht bestellt hatte. Seither werde in seinem Betrieb das ausländische Personal noch intensiver in den schweizerischen Landessprachen geschult.

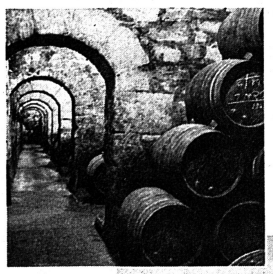
htr-Leserreise

Weiterbildung in der Zwischensaison:

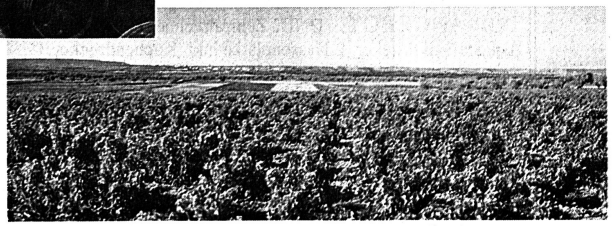
Spanische Weine

Lernen Sie die spanischen Weine (noch besser) kennen!

Die hotel + touristik revue organisiert zusammen mit einem ortskundigen Reiseveranstalter und einem gelernten Wein-Spezialisten eine Weiterbildungsreise für Fachleute aus dem Gastgewerbe. Hoteliers, Food & Beverage-Manager, Sommeliers, Chefs de service, Servicefachleute und alle, die entweder für den Einkauf des Weines oder den Verkauf an die Gäste zuständig sind, können auf diese Weise rote und weisse Weine der bekanntesten Wein-Regionen Nord-Spaniens kennenlernen.



In den fünf Studien-Tagen in Spanien besuchen wir acht Bodegas in sieben verschiedenen Produktionsgebieten. Dabei lernen Sie die typischen Traubensorten der Gegend kennen, die Bedeutung der Ursprungsbezeichnungen (Denominación de Origen) sowie Qualitätsbezeichnungen wie Crianza, Reserva und Gran Reserva. Die Präsentationen und Degustationen finden in kleinen, exklusiven wie auch in grossen, renommierten Kellereien statt. Sie werden dabei Bekanntschaft mit preisgünstigen aber auch kostspieligeren Weinen machen. Jede Kellerei ist in der Schweiz durch einen anderen Importeur vertreten.



Reisedaten:
A: 17. – 24. Oktober 1994
B: 31. Oktober – 7. November 1994
C: 7. – 14. November 1994

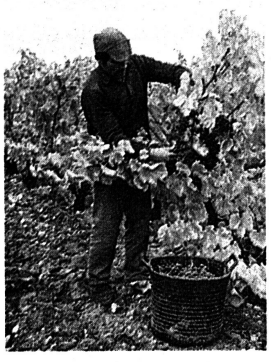
Ablauf:
Montag: Reise Zürich, Bern, Fribourg, Lausanne, Genève – Barcelona mit dem Hotel-Zug «Pablo Casals» (Vierer-Abteil in der Touristenklasse);
Dienstag – Samstag: Reise mit eigenem, klimatisiertem Bus in die verschiedenen Anbaugebiete: Costes del Segre, Carinena, Campo de Borja, Navarra, Ribera de Duero, Penedés. Besuch der acht Bodegas. 1 Übernachtung in Carinena, 3 Übernachtungen in Logrono (am Jakobsweg), 1 Übernachtung in Barcelona.
Sonntag: Zur freien Verfügung in Barcelona. Rückreise in die Schweiz im Hotel-Zug «Pablo Casals».

Teilnehmerinnen und Teilnehmer:
20 bis 30 pro Reise.
Um die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf Wein-Interessierte aus der Hotellerie zu beschränken, bitten wir Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, sich vom Betrieb die entsprechende Funktion bestätigen zu lassen.

Reiseleitung:
Zweisprachig deutsch und französisch bzw. spanisch. Falls die Nachfrage genügend gross ist, wird die Reise vom 31. Oktober – 7. November (B) für französischsprechende Teilnehmer reserviert.

Dokumentation:
Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten ein umfangreiches Dossier mit Informationen über die Landschaft (inkl. Karte), die regionale Kultur, die Weine und Kellereien. Ebenfalls enthalten sind die Adressen der Exportfirmen und ihrer Importeure.

Preis:
Fr. 1280.– (Zuschlag für Einzelzimmer Fr. 150.–)
Darin inbegriffen: Hotel-Zug, 5 Übernachtungen inkl. Frühstück im Doppelzimmer (3-Stern-Kategorie), 8 Mahlzeiten plus passenden Wein, Weindegustationen, alle Transfers und Gebühren, Reiseleitung, umfangreiche Dokumentation, Teilnahme-Zertifikat.



Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____

Adresse: _____ PLZ/Ort: _____

Unterschrift: _____

Reisetermin: A ☐ B ☐ C ☐

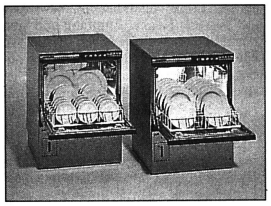
Sprache: deutsch ☐ französisch ☐

Bitte ausgefüllten Talon einsenden an:
hotel + tourisitk revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

FIRMEN BERICHTEN

Winterhalter: Sparsam mit Spülmittel

Leicht zu erkennen sind sie am komplett tiefgezogenen, in den Ecken abgerundeten Innenraum, der keinerlei schmutzfreundliche Schweisskanten mehr aufweist. Bei den neuen Untertisch-Geschirrspülmaschinen von Winterhalter für die kleinere und mittlere Küche ist selbst die Führungsschiene für den Korb in die Seitenwand geformt und nicht angeschweißt. Tankbehälter und Tür bieten Schmutzablagerungen keine Angriffsfläche und sind am Abend ruckzuck ausgewischt. Weitere Verbesserungen bei der GS 14 und GS 15 sieht man nicht auf Anhieb, aber man merkt sie am Geldbeutel. So wurde z. B. der Tankinhalt der Maschinen von 32 Liter auf 24 Liter verkleinert. Das bedeutet weniger



Wasser- und Stromverbrauch und spart teuren Reiniger, fürs Nachspülen werden lediglich 3 Liter Wasser benötigt. Günstig ist auch der Stromverbrauch: Geringere Wärmeverluste durch doppelwandige Gehäuse und Türen und eine Optimierung des Waschsystems verringern die Leistungsaufnahme. Gleichzeitig macht die gute Isolierung die Geräte leiser, was vor allem dort ins Gewicht fällt, wo die Spülmaschinen in Bistros, kleinen Cafés, Pensionen oder Imbissstuben ihren Platz im Gastraum unter der Theke finden.

Weitere Informationen: Claudia Hindelang, Winterhalter Gastronom GmbH, Tettnanger Strasse 72, D-88074 Meckenbeuren, 07542 40 21 49.

Cerberus erweitert das Werk Volketswil

Mit dem Projekt «Optimum 2000» hat sich die Firma Cerberus AG, ein international führender Hersteller automatischer Sicherheitssysteme gegen Brand, Kriminalität, Gas- und Leckunfälle, entschieden, die Fertigung schwerpunktmässig in der Schweiz zu konzentrieren. Die Werkserweiterung wurde Ende 1993 fertiggestellt und im Juni eingeweiht. Die Werkserweiterung in Volketswil umfasst nicht nur ein flexibles teilautomatisiertes Lager, sondern auch die neue automatisierte Fertigungslinie für das kürzlich der Fachwelt vorgestellte interaktive Brandmeldesystem AlgoRex. In den um 70 000 Quadratmeter erweiterten Räumlichkeiten sind nun alle externen Produktionsstellen und die ehemals stark dezentralisierten Büros in einem Gebäude zusammengefasst. Die Cerberus-Gruppe beschäftigt heute weltweit ca. 5100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, wovon 1900 in der Schweiz und von diesen wiederum 400 im Werk Volketswil arbeiten. Zum Gruppenumsatz von 900 Mio Franken (1993) trägt das Ausland rund die Hälfte bei.

Weitere Informationen: H.Angst, Telefon 01 922 61 11, Fax 01 922 64 50.

Das Schweizer Naturbett

Konstruktion: Ein gutes Bett besteht aus zwei Teilen: Aus dem stützenden Teil, der extreme Körperpartien ausgleicht und nie durchhängen darf, und dem weichmachenden Teil, der ein angenehmes Bettgefühl erzeugt. Eine Matratze kann aus Gründen der Dauerhaftigkeit keine stützende Funktion übernehmen. Liegen Sie zur Probe auf ein Bett ohne Matratze. Sie sollten schon darauf ein angenehm gestütztes Liegegefühl haben.

Materialien: Ein gesundes Bett enthält weder Metalle noch synthetische Materialien, welche gesundheitsgefährdende Fluchtstoffe abgeben (Nitrolacke, Schaumstoffe, Kontaktkleber, Phenolharze usw.) .

Hygiene: Naturmaterialien behalten ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften nur durch genügend Sauerstoffzufuhr. Sie sollten aus diesem Grund jederzeit mühelos gelüftet werden können. Damit erübrigt sich auch der Einsatz der üblicherweise in Matratzen zur Konservierung verwendeten Chemikalien.

Für weitere Fragen: Hüsler Nest, P. Jenni, Untere Hauptgasse 23, 3605 Thun, Telefon 033 22 35 75, Fax 033 22 08 68.

Bud-Bier für den Offenauschank

Das amerikanische Budweiser, das Bud-Beer, wird von der Schaffhauser Brauerei Falken AG für den Offenausschank in der Schweiz abgefüllt.

Bud-Beer wird durch die Ausländische Biere AG seit rund sieben Jahren in die Schweiz importiert und vertrieben. In den letzten zwei Jahren hat sich die Menge des in der Schweiz verkauften Bud-Beer mehr als verdoppelt. Mit dem jetzt beginnenden Offen-Ausschank-Verkauf erfolgt ein weiterer Schritt zur Konsolidierung auf dem Schweizer Markt.

Die Brauerei Falken AG wird das importierte Bier in 20-Liter-Container abfüllen. Die Ausländische Biere AG in Basel/Arlesheim beibt nach wie vor für den Import und die Feinverteilung zuständig.

Weitere Informationen: Anheuser-Busch International Ltd., Hans-Ruedi Knöpfli, Country Manager Schweiz, Eiche 15, 4537 Wiedlisbach BE, Telefon 065 76 37 17, Fax 065 76 39 16.

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: Miroslaw Halaba (MH).
Redaktion: hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VY); f&b: Silvia Pfenniger (SPF), Riccarda Schön (RSCH); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ).
Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), Jean-Paul Fähndrich (JPF), Philippe Maspoli (PM).

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

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot, Beat Schultheiss.

Korrespondenten/Correspondants: Iso Ambühl (IA), Basel; Claude Baumann (CB), Zürich; Rolf Bühler (RB), Zürich; Claudio A. Engeloch (CE), Bern; Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Peter 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; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Taneerg (VT), Genève.

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

SHV • SSH • SSA: Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

Offizielles Organ für: Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; 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.
Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., Charles Kaufmann, 5, av. Krieg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 40, téléfax (022) 786 16 21.

HOWEG

FOOD

Immer neue Sujets bei den Kaffeerahmdeckeli!

Kaffeerahm Portionen Ct à 200 Po 16.95 14.95*
Kaffeerahm UHT Ct à 12 1/1 Brik 9.98 5.25*

Spargelspitzen medium Ds 1.59*
Abrikosen halbe im Sirup Ds 1.95*

Heinz Ketchup z.B.
– Heinz Tomato Ketchup 342 g Fl 1.60*
– Heinz Tomato Ketchup mit Dosierverschluss Fl 2.50*

Fleischwaren z.B.
– Restaurations-Schinken kg 10.80*
– Hobelfleisch kg 46.80*

CAVE

Danbeer AG z.B.
– Carlsberg 33 cl 1.32*
– Tuborg 33 cl 1.19*

TOP 50 Italien z.B.
– Barbera d'Alba DOC Canestrelli 1992 50 cl 3.15**

– Chianti Santarelli DOCG 1992 50 cl 2.60**
– Rosso Toscana Valcante 1993 50 cl 2.45**
– Rosso Toscana Da Silva 1990 50 cl 3.80**
– Sangiovese di Romagna DOC Ballerina 1992 50 cl 2.70**
– Rosato Toscana Foglia al vento 1993 50 cl 3.60**
– Vino Nobile di Montepulciano DOCG 1990 50 cl 3.95**

Diverse Biere z.B.
– Bud Flasche 33 cl 1.79*
– Corona Extra, Mexiko 35 cl 1.85*
– Tsingtao, China 35 cl 1.19*

Wein des Monats

Flirt de rosé TOP 50 Rosé de France 1993 50 cl 3.90 2.95**
Flirt de rosé Rosé de France 1992 75 cl 6.95 4.95**
Flirt de Rosé ist eine Selektion ausgesuchter Weine aus den herrlichen Rebgärten Südfrankreichs. Frisch und fruchtig, gepaart mit milder Vollmundigkeit.

– Champagne Serge Mathieu brut 37.5 cl 9.90**

Beaujolais Château Jarnioux z.B.
– Château de Jarnioux 1993 Beaujolais AC TOP 50 50 cl 3.95**
– Château de Jarnioux Beaujolais AC 1992 75 cl 5.95**

Kochweine z.B.
– Montagne Flasche 100 cl 1.80**
– Montagne Vinobox 100 cl 1.75**

NON FOOD

Kehrichtsäcke z.B.
– Kehrichtsäcke 30 lt ohne «OKS» Pa 33.90**
– Kehrichtsäcke 60 lt Ct 35.90**
– Kehrichtsäcke 110 lt «OKS» Ct 27.90**
– Kehrichtsäcke 110 lt Ct 29.90**
– Container-Einlagen 800 lt transparent Ct 32.90**

Angebote gültig bis 31. August 1994

HOWEG
6030 Ebikon
Bestellservice:
Telefon 065 51 21 51
Fax 065 52 99 09

Für den Profi

alustar
Ihr Grossist hat's

OCHSNER HANDELS AG
Bettwarenfabrikation
Brandstrasse
3852 Ringgenberg
Tel. 036 / 22 53 76
Fax 036 / 22 69 75
plumé
Bettwarenfabrikation – Bettwarenreinigung
– Duvetreinigung auf modernster Anlage:
prompt – zuverlässig – günstig!
– Duvets: Alle Qualitäten lieferbar, z.B. 160 x 210 cm schon ab Fr. 89.–
Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte! WIR-Anteil nach Absprache.
62330/316679

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

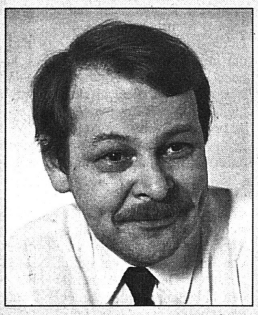
MERCEDES LUXUSBUS
Innenausstattung wie Flugzeug, 13 Plätze, Jahrgang 6.90.
45 000 km.
Fr. 60 000.– (NP Fr. 120 000.–)
Tel. 073 43 14 84
67755/382476

REMANCO
The Hospitality Systems Company
A TOUCH BETTER
Das neue Kassensystem mit dem extra "Touch-Screen"
Fragen Sie nach dem VISION von REMANCO.
TOP-ANGEBOT: UNIX Zentralrechner mit Modem, A-4 Statistikdrucker, 2 Kassenplätze inkl. Küchendrucker.
Hard- und Software zum Packetpreis von: Fr. 24'990.-
SYSPRO
SYSPRO Gastronomie AG Schlosstalstrasse 210
8408 Winterthur
Tel. 052 - 222 12 12 Fax 052 - 222 20 44

Lips-Universalmaschine Total-revidiert
Typ: Combirex – II R B
mit allem Zubehör
Neu-Preis: Fr. 38 000.–
Occ.-Preis: Fr. 15 000.–
Anfragen an
Wyssen Iwan, Grossküchen App.
3904 Naters
Tel. 077 28 69 54, Privat 028 23 79 54
67862/382507

A vendre
NCR 2152 d'Hôtel + unité sauvegarde
Fr. 2500.–
Tél. 025 71 59 11
67873/374679

Was kann die EDV in der Küche leisten?



Jürg P. Schefer, eidg. dipl. Küchenchef, Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG)

«Welche Hilfsmittel stehen dem Küchenchef von morgen zur Verfügung, um seine vielfältigen Aufgaben sicher und möglichst effizient zu erledigen? Der Einsatz der EDV ist eine der Möglichkeiten. Auf gar keinen Fall aber soll der Küchenchef sich nur noch mit der EDV befassen, sondern soll sie dort einsetzen, wo gewisse Routinearbeiten besser, schneller und sicherer abgewickelt werden können, zum Beispiel Arbeitsplan, Menuplan, Rezeptverwaltung, Lagerbewirtschaftung, Warenkostenberechnung, Menukartengestaltung, Menurechtschreibung, Controlling usw. Alles Arbeiten, bei denen das kochtechnische Fachwissen unabdingbar ist. Niemals wird der Computer den Koch ersetzen, aber sicher kann er als Hilfsmittel Freiräume schaffen, die den Küchenchef wieder für andere Aufgaben wie Instruktion und Kontrolltätigkeiten freistellt.

Der Einsatz eines Computer-Programmes in der Küche sollte auf die betriebsspezifischen Bedürfnisse abgeklärt sein. Nur so kann sichergestellt werden, dass der steinige Weg einer Computereinführung nicht noch mühsamer wird. Der Computer soll in jedem Falle betriebswirtschaftliche Nutzen einbringen.

Wichtig für ein Küchenkalkulationsprogramm ist die Akzeptanz der Mitarbeiter. Daher sollten Personen, die später mit der EDV-Anlage arbeiten, möglichst früh in die Planung miteinbezogen werden. Nicht sinnvoll erscheint mir, ein Küchenkalkulationsprogramm nur darum einzusetzen, weil der Nachbar oder Berufskollegen dies auch tun. Bedacht werden muss, das die EDV erschwerende Bedingungen mit sich bringt. Rezepte müssen erfasst werden, eine sehr zeitintensive Arbeit, die nur von Mitarbeitern mit dem nötigen Fachwissen ausgeführt werden können. Bis man mit einem Küchenkalkulationsprogramm voll arbeiten kann, vergehen Monate bis Jahre.

Welche Vorteile bringt der Einsatz der EDV in der Küche? Nutzen sind die Zeiteinsparung bei Routinearbeiten, die Verbesserung des Betriebserfolges und ein besseres Erscheinungsbild bei Menurechtschreibung und Menukartengestaltung. Ebenfalls ist die Motivation, an einem modernen Arbeitsplatz zu arbeiten, nicht zu unterschätzen. Was muss ein Küchenkalkulationsprogramm alles können? Moderne Küchenkalkulationsprogramme müssen heute modular aufgebaut sein, das heisst, die Module sind für Betriebe jeder Art und Grösse einsetzbar, je nach den spezifischen Bedürfnissen, zum Beispiel Erstellen von Menuplänen, Berechnen der Nährwerte einzelner Gerichte oder ganzer Menus, Lagerbewirtschaftung, Aufnahme der Inventare mittels Strichcode-Leser usw.

Gute Programme werden ständig weiterentwickelt, verbesserst und je nach Bedürfnissen der Benutzer um weitere Module erweitert. Solche Programme veralten nie, die Benutzer sind immer auf dem aktuellsten Stand.

Fehlertoleranz ist eine sehr wichtige Anforderung an ein Küchenkalkulationsprogramm. Das heisst, auch ein Laie muss sich ohne grosse Schulung im Programm zurechtfinden können. Klarer Aufbau, Datentransparenz und eine Führung (über Funktionstasten) können dies sicherstellen. Die Programme sollten bereits mit Rezepten, zum Beispiel aus dem Pauli ausgestattet sein, damit der Anwender nicht zuerst Rezepte erfassen muss, sondern gleich arbeiten kann. Das Erfassen der Rezepte muss einfach sein, sollte eine prozentuale Verlustrate für jeden Artikel haben und automatisch das zu bestellende Bruttogewicht berechnen. Ein bestehendes Gericht muss beliebig verändert werden können. Ein Rezept muss als Zutat in ein anderes Rezept eingefügt werden können (für Ableitungen, zum Beispiel Consommé – Bouillon – Consommé). Zubereitungstexte müssen leicht erfassbar und in eine ASCII-Datei konvertierbar sein, so dass diese im Textverarbeitungsprogramm weiterverarbeitet werden.

Auf Grund der vorhandenen Gerichte bieten die Programme die Möglichkeit, Menus zusammenzustellen, die Bedarfskalkulation zu errechnen und Bestelliste auszudrucken, und diese eventuell über ein Faxprogramm direkt an den Lieferanten zu schicken. Alle Rezepte eines Menus sollten in einem Arbeitsgang gedruckt werden, damit die Mitarbeiter die Gerichte problemlos vorbereiten können.

Ebenfalls ist es nützlich, die Energiewerte einzelner Gerichte sowie ganzer Menus errechnen zu können.

Lagerbewirtschaftung, je nach Betrieb, Aufgabe der Küche der F&B, sie sollte in einem weiteren Modul erhältlich sein. Im F&B-Bereich muss dieses sicher umfangreicher sein als im Küchenbereich und folgende Anwendungsmöglichkeiten haben: Artikelstammverwaltung, Lieferantenstammverwaltung, Lieferscheinkontrolle, Rechnungskontrolle, Lagerverwaltung, Soll/Ist-Vergleich, Einkaufsauswertung usw. Im Küchenbereich genügt eine einfache Lagerverwaltung, die es erlaubt, die Lagerbewegungen zu vermerken. Ein solches Modul sollte in die tägliche (wöchentliche) Kostenabrechnung miteinbezogen werden. Das Erfassen des Lagers durch einen tragbaren Strichcode-Leser ist eine weitere Möglichkeit für den Zeitgewinn. Die Anschaffung eines Strichcode-Lesers muss genau überlegt sein, denn die Anschaffungskosten sind relativ hoch, gemessen am Ertrag im Betrieb. »

Kalkulationsprogramme habe in immer mehr Hotels den Weg in die Küche gefunden. Dort stossen sie auf unterschiedliche Begeisterung. Um detailiert kalkulieren zu können, bedarf es einer ständigen Preiskorrektur und dafür fehlt häufig die Zeit. Dagegen ist die Rezeptverwaltung bei vielen Küchenchefs sehr beliebt.

Hans Pichlmeyer, Küchenchef, Carlton Hotel, St. Moritz:

Seit ein paar Wochen habe ich jetzt das Calcmenu II und bin begeistert von den Möglichkeiten des Programms. Ich habe schon vorher auf einem Textverarbeitungsprogramm meine ganzen Menus geschrieben, deswegen fand ich ein Kalkulationsprogramm eine nützliche Erweiterung. Es ist sehr benutzerfreundlich. Ich habe es in einer halben Stunde gelernt, ohne gross in Handbüchern oder Betriebsanleitungen zu lesen. Dafür fehlt mir auch die Zeit. Enthalten sind 200 Grundrezepte aus dem Pauli und die kompletten Warenkategorien. Ich rechne häufig mit einer Mischkalkulation, und das ist über das Calcmenu sehr gut möglich. Nach und nach werde ich meine Rezepturen eingeben.

Ich bemerke jetzt schon eine Zeitersparnis durch diese Arbeitsweise. Ebenfall kann ich die Rezepte ausdrucken und als Vorlage an meine Köche weitergeben. Damit sind Missverständnisse eher ausgeschlossen und ich habe Zeit um die Qualität zu kontrollieren.

Bodo Skrobucha, Direktor Hotel Merian am Rhein

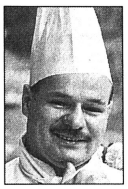
Wir arbeiten seit 1987 mit dem Lucullus-Proramm und sind sehr zufrieden. Das Programm ist einfach zu bedienen. Der Küchenchef hat einen eigenen PC im Büro, und auf dem kann er alles kalkulieren, da er für die gesamten Warenkosten verantwortlich ist. Mit dem Programm kann er den Einkauf kontrollieren, Lieferschein- und Rechnungskontrolle erfassen, Rezepte schreiben, Inventur machen… Die Lieferscheine einzutippen dauert im Durchschnitt eine halbe Stunde pro Tag. Wir sind im Haus alle miteinander vernetzt. So kann ich auch schauen, was bei ihm läuft. Das Lucullus hat sich bis jetzt sehr bezahlt gemacht. Schon nach am zweiten Tag im Monat habe ich die gesamte Monatsbilanz. Die Kalkulationen, die das Programm errechnet, weichen kaum von den Zahlen ab, die mir der Treuhänder ausrechnet.

Nando Calore, Mitinhaber Hotel Drei Könige, Einsiedeln

Wir haben eine eigenes Kalkulationsprogramm auf Excel entwickelt, das auf Windows läuft. Mit diesem Tabellenkalkulationsprogramm können wir die gesamte Küchenkalkulation durchführen. Ebenfalls lässt sich die Waren- und Lagerverwaltung und die Menukalkulation damit erfassen. Über die Howeg haben wir in diesem Jahr kostenlos einen Strichcode-Leser bekommen. Mit diesem erfassen wir alle Waren, die wir brauchen. Der Küchenchef fährt mit dem Strichcode-Leser über die zu bestellenden Waren, gibt noch die Mengen ein und schickt die Bestellung via Modem an die Howeg. Die Ware wird uns so ins Haus geliefert. Die Howeg macht für uns auch die Inventur und Lagerverwaltung. Nachteil an dieser Methode ist, dass wir nicht direkt auswerten können, weil das Programm nicht einsehbar ist. Deshalb erfassen wir die Lieferscheine zur Kontrolle noch einmal.

Hubert Stauber, Einkaufsassistent, Bahnhofbuffet Basel

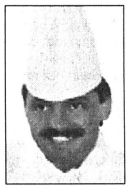
Wir arbeiten seit zwei Jahren auf dem Delegate. Das Programm ist sehr leicht erlernbar, hier arbeiten zehn bis zwölf Leute an diesem Programm. Ein weiterer Vorteil ist Vielfältigkeit der Module. Ich kann jede Menge Statistiken rausholen, Auswertungen, Einkaufs- und Verkaufskontrolle, Küchenkalkulation, Netto- und Brutto-Berechnungen, Strichcode-Leser. Ich kann abrufen, was mich ein Bund Radieschen letztes Jahr gekostet hat, wann ich das letzte Mal einen bestellt habe. Da wir im Bahnhofbuffet Basel 14 Aussenverkaufsstellen haben, ist es wichtig zu wissen, was wo am besten läuft. Das Programm kann mit neuen Modulen ständig erweitert werden, je nach den betriebsinternen Bedürfnissen. Und wenn mal etwas nicht klappt, funktioniert der Support sofort.



Stefan Lanz, eidg. dipl. Küchenchef Hotel Giessbach, Brienz

Ich mache meine Kalkulationen immer noch mit dem Taschenrechner. Ich bin nicht so ein Hirsch auf technischem Gebiet. Zwar habe ich mir vor Jahren privat das Calcmenu II gekauft, aber bis jetzt noch nicht die Zeit gefunden, alle relevanten Rezepturen und Menus einzutippen. Mir fehlt die Zeit.

Ich kaufe sehr gezielt ein. Mit gesundem Menschenverstand und mit der jahrelangen Erfahrung als Küchenchef erziele ich trotz Taschenrechnermethode sehr gute Renditeergebnisse. Statt in den PC zu starren, schaue ich lieber auf meine Mitarbeiter, dass die nicht zuviel wegschneiden und wegschmeissen. Aber ich möchte nicht leugnen, dass ein Kalkulationsprogramm, wenn es richtig gefüttert ist, grosse Erleichterungen bringt. Ein anderer Nachteil ist, wenn man plötzlich gefeuert wird, bleiben die eingegebenen Rezepte für den Nachfolger im PC erhalten. Und ob man das möchte, muss jeder selber beantworten.



Peter Lüthi, Küchenchef Hotel Strela, Davos

Ich arbeite auf der ersten Version vom Calcmenu und lerne momentan die neueste Version. Das alte Calcmenu verwende ich während der Saison hauptsächlich für die Rezeptverwaltung. Ich habe zuwenig Zeit, um während der Saison ständig die Preise aktuell zu halten. Aber sobald ich für Bankette oder Spezialitätenwochen kalkulieren muss, arbeite ich wieder mit dem Programm. Das dauert höchstens eine halbe Stunde und dann steht die Speisekarte und die Menus mit sämtlichen Preisen. Mit der Rezeptverwaltung kann ich auch die einzelnen Rezepte mit den Einkaufspreisen ausdrucken. Diese gebe ich an die Köche weiter. Dadurch wissen sie, wie teuer die Ware ist. Das ist besonders bei Köchen aus dem Ausland wichtig, die gewohnt sind, dass ein Liter Rahm 5 Mark kostet. Küchenkalkulationsprogramme finde ich sehr nützlich. Man darf nur eins nicht vergessen: Ein Rezept ist nur so gut, wie es ausgeführt wird. *Umfrage Riccarda Schön*

MIXED PICKLES

«Hexenkessel»

Den Anfang machte letzten Herbst die »Villa Wahnsinn« in Kreuzlingen. Dann folgte im Mai der «Hexen-Kessel» in Bubikon. Der Knüller ist derselbe, das heisst «total verrückt». Die zweite Beiz enthält vielleicht noch ein pikantes Detail dieser Szene: im «Hexen-Kessel» rührt ein ehemaliger Mitarbeiter der «Wahnsinnigen». Anfang Juni erst eröffneten die original «Wahnsinnigen» ihre «Villa Leichtsinn» in Hinwil, das in Autokurven gemessen, ganz nah bei Bubikon liegt. *DB*

«Gastrothek»

In Bern ist an der Schwarzenburgstrasse 25 eine «Gastrothek» eröffnet worden, wo Gastgeber alles kaufen oder mieten können, was es für ein festliches Essen braucht: Geschirr, Gläser, Besteck, Dekorationen. Die Leiterin des Geschäftes, *Renate Roth,* organisiert und gestaltet selber auch Apéros, Parties und Feste. *MLG*

Kalkulationsprogramme

Für jeden das passende Programm

Inzwischen gibt es für jede Betriebsform und Betriebsgrösse die passenden Kalkulationsprogramme. Die entscheidende Frage ist, was brauche ich für meinen Betrieb?

Wer hauptsächlich in Cash & Carry Märkten für die Hotelrestauration einkauft, kann mit der Prodisc, ein unter Windows 3.1 laufendes Rezept- und Kalkulationsprogramm, Vorteile erwirtschaften. Das Programm kommt von Andro-data und wird von der Prodega vertrieben. Auf dem Prodisc-Programm sind 2000 Artikel und 700 Rezepte erfasst. Das Programm umfasst Menukalkulation, Warenkosten und berechnet Margen. Ebenfalls druckt es Menukarten und Einkaufslisten auf Befehl aus. Alle Anwender erhalten wöchentlich per Disk die aktuellen Wochen-Aktionen der Prodega samt Menuvorschlägen.

Demonstrationen in allen Prodega Cash&Carry-Märkten, dort kann es auch gekauft werden, Telefon 031 859 31 31, Herr Fankhauser.

Ein anderes sehr verbreitetes Programm ist der MenuPlaner von Lucullus, das auf Windows 3.5 oder Windows NT läuft. 290 Rezepte und 650 Waren sind bereits erfasst. Das Rezeptarchiv ist nach Rezeptnamen und -gruppen, nach Themen, Zubereitungsart, inklusive Diätvermerk, gegliedert und jederzeit ausbaubar. Kalkulationen können nach frei wählbaren Faktoren oder Bruttorenditen durchgeführt werden. Nach Preisänderungen werden alle Rezepte neu kalkuliert. Die Gerichte können beliebig kombiniert werden. Die Bruttorendite erscheint in Franken und Prozente.

Lucullus Programming SA, Burgfelderstrasse 2 4012 Basel, Telefon 061 382 78 78.

Wahrscheinlich die grösste Verbreitung hat das Calcmenu. Es läuft auf DOS 3.3 oder Nachfolger-Versionen. Ende des Jahres soll es auch unter Windows laufen. Das Calcmenu II umfasst 900 Grund-Artikel und 500 Rezepte. Die Gerichte sind in Kategorien eingeteilt. Für jeden Artikel gibt es einen Durchschnittspreis und eine prozentuale Verlustrate. Die Gerichte können zu beliebigen Menus zusammengestellt werden. Das Programm existiert in Deutsch, Französisch und Englisch. Man kann von einer Sprache in die andere übergehen, ohne das Programm zu verlassen. Calcmenu kann mit Modulen jederzeit erweitert werden wie die Berechnung der Nährwerte, den Pauli, Lagerverwaltung und Inventar über Strichcode.

Enggrist & Grandjean Software, Chemin Bel-Air 3, 2000 Neuchâtel, Telefon 038 21 35 05.

Die Firma Burns & Gimble bietet das Kalkulationsprogramm Delegate an. Das Programm wurde für Küche und Warenwirtschaft entwickelt. Es besteht aus einem Basisprogramm wo Artikel, Lieferanten, Lager usw. erfasst sind. Ferner umfasst es Lagerverwaltung, Inventur und Kontrolle, Bestellung und Bestellvorschlag. Dieses Basisprogramm kann mit sieben weiteren Modulen je nach Betriebsbedürfnissen erweitert werden. Die Module umfassen unter anderem Rezeptur, Menuplanung und Raumreservation.

Burns & Gimble, Zeughausstrasse 3/5, 9004 St.Gallen, Telefon 071 23 61 71.

RSCH

Convenience-Food

Riechen, schmecken, kosten – ohne Tester läuft nichts

Vom der Gewürzmischung über die Salatsauce bis hin zum ganzen Fertiggericht: Convenience-Food ist heute weder aus der Restaurant- noch aus der Privatküche wegzudenken. Trotzdem bleibt der Mensch ausschlaggebend. Denn schliesslich sind es die Tester, die den Geschmack der industriellen Halbfertig- und Fertigprodukte bestimmen.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

Kartoffeln gehören zu den gängigsten und vielseitigsten Convenience-Produkten. *Foto: Haco AG*

«Bei der Produkte-Entwicklung für den Grossverbraucher-Markt muss man von Beginn an dessen spezifische Anforderungen berücksichtigen», hält *Pierre-Eduard Mange*, Leiter Direktionsbereich Verkauf bei der Haco AG Gümligen, fest. Als Grundkriterien nennt er: sehr hoher Grad an Convenience (Bequemlichkeit), einfach in der Zubereitung, Strapazierfähigkeit (das Produkt muss Mikrowelle, Bain-marie oder das Regenerieren vertragen) und ein ehrliches Geschmacksprofil, damit der Koch die persönliche Note beifügen kann. Beim letzten Punkt liegt auch der Hauptunterschied zwischen Convenience-Food für die Gastronomie und für die Privatküche. Während die Hausfrau ein fixfertiges Gericht erwartet, ist der Koch auf ein Basisprodukt angewiesen. Bei der Haco, die für den Grossverbraucher (GV)-Markt Saucen/Fonds, Suppen/Bouillons, Würzmittel und Menubeilagen produziert, andererseits aber auch einen Grossverteiler beliefert (Migros), weiss man um dieses Problem Bescheid.

Der kulinarische Mittelwert

Für ein neues GV-Produkt wird laut Mange zuerst firmenintern ein kulinarischer Mittelwert gesucht. Die Entwicklung selber liegt in den Händen von Lebensmitteltechnikern und Köchen. Danach folgt ein erster Test in Form eines internen GV-Panal (Techniker, Köche, Verkauf, GV-Kochfachspezialisten). In einer nächsten Stufe kommt das Produkt zum Anwendungstest, wo es auf Herz und Nieren geprüft wird. «Bei Unsicherheiten können wir zudem noch auf ein ‹sensoric panel› zurückgreifen», erläutert Mange.
Dafür wurden rund 40 Haco-Mitarbeiter in einem Sensoric-Kurs speziell ausgebildet. Sind alle Befunde positiv, folgt die Kalkulation und bei ganz neuen Produkten der Marktest. Begrüsst werden dabei Firmenkunden aus allen Betriebsbereichen (Spitäler, Personalrestaurants, Restaurants), die ihre Resultate auf einem Fragebogen festhalten. «Es kann sein, dass wir danach noch eine Überarbeitung vornehmen; es ist auch schon vorgekommen, dass man ein Projekt abgebrochen hat», gibt Mange unumwunden zu. «Wir wollen keine Zufallsentscheide.» Forschung und Entwicklung sind das eine, daneben werden aber auch alle Konkurrenz-Produkte durchgetestet.

Hotel als Testbetrieb

«Heute kann sich eigentlich niemand mehr erlauben, ohne fundierte Tests mit einem Produkt rauszugehen. Convenience-Food muss ständig noch besser werden, um seinen sogenannten schlechten Ruf von früher abzubauen», so die klare Meinung von *Clemens Otto*, Direktor der Fredag AG, des führenden Schweizer Herstellers von Geflügelfertigprodukten. Otto ist seit kurzem auch Besitzer des Hotels Krone in Luzern, welches ihm zugleich als Testbetrieb dient. «Da wir vorab an Wiederverkäufer liefern, sind Rückläufe früher quasi verpufft. Nun können wir unsere Produkte real testen.» Zwar habe es nun etwas viel Geflügel-Gerichte auf der Menukarte, «doch bei den Gästen kommt das gut an». In der «Krone»-Küche wird heute vollumfänglich mit Convenience-Food gearbeitet. In einem späteren Schritt möchte Clemens Otto deshalb den Betrieb als Testmarkt auch für andere Produzenten anbieten. Denn von einem ist er überzeugt: «Abgesehen von Spitzenrestaurants ist die Industrie heute der Problemlöser für die Gastronomie.»

Ethno-Food im Trend

Haushalt-, also Laden-, von Restaurant-Convenience-Produkten klar getrennt, gilt auch bei der Migros, wie *Bruno Dahinden*, Leiter des Ressorts Gastronomie bei der Migros-Genossenschaft Bern, bestätigt. «Das würde ja keinen Sinn machen, wenn wir in unseren Restaurants das Selbe anböten, was die Leute im Laden kaufen können.» Was alle Fachleute bestätigen, zeigt sich auch beim Grossverteiler: Stark im Trend ist der Ethno-Food, das heisst exotische Gerichte. «Wenn wir in den Restaurants das Bedürfnis nach einem neuen Convenience-Gericht haben, beispielsweise ein Bami Goreng, wende ich mich an unsere Versuchs- und Entwicklungsküche und verlange unter Kostenvorgabe zwei bis drei Muster», erklärt Dahinden das Vorgehen. Danach findet in kleinerem Kreis eine erste Degustation statt. Verläuft diese zufriedenstellend, gehen Proben an sämtliche Restaurants; und schliesslich gilt der Mehrheitsentscheid.
Ist dieser positiv, taucht das Gericht nicht nur in den M-Restaurants, sondern auch bei den Gourmessa Traiteuren zum «Verkauf über die Gasse» auf, je nachdem begleitet von entsprechenden Marketing-Aktionen. «Exotisches, Salate und Wild», nennt Dahinden die Renner, out sind dafür beispielsweise Fische im Bierteig.

Nachkontrolle der Händler

«Zunahme bei den internationalen Gerichten, ebenso bei Salatsaucen und Mayonnaisen», meldet *André Hofstetter* von der Scana Lebensmittel AG Regensdorf. Der Handelsbetrieb führt bei den eingekauften Convenience-Produkten ständig Qualitätstests durch, verlässt sich aber ansonsten auf die renommierten Hersteller. Nicht so die Prodega Cash + Carry, die prinzipiell kein Produkt aufnimmt, ohne es vorher degustiert zu haben. «Neue Produkte testen wir in einer Blind- und Vergleichsdegustation. Bei Neuentwicklungen ziehen wir noch Restaurateure hinzu, denen wir Proben abgeben», so *Heinz Felder*, Leiter Marketing und Einkauf. Selbstverständlich erlaube man sich dabei auch, Produkte zurü kzuweisen. Gefragt sind laut Felder vor allem Convenience-Produkte, welche Vorarbeiten abnehmen, jedoch die Kreativität der Zubereitung offen lassen. «Relativ schlecht laufen fixfertige Sachen; und das finde ich eigentlich auch richtig. Niemand von uns will einen Einheitsgeschmack.» Dem Ethno-Food-Trend wollen die Prodega-Verantwortlichen in der nächsten Zeit mit entsprechenden Aktionen und Degustations-Wochen in den Läden nachkommen.

»Man muss die Sachen etwas aufpäppeln»

Convenience-Produkte sind heute auch im Lehrlings-Unterricht ein Thema, wie Kochfachlehrer *Erhard Gall* bestätigt. Gall ist Berufsgruppenleiter und Chefexperte der Köche an der Gewerblich-Industriellen Berufsschule der Stadt Bern. «Wir erwähnen, welche derartigen Produkte es gibt, wo man sie einsetzen und – was sehr wichtig ist – wie man ihnen die persönliche Note geben kann.» Für Gall sind Convenience-Waren heutzutage in der Küche «fast ein Muss». Aus Zeit- und Kostengründen. «Die Sachen sind im Laufe der Jahre wirklich ständig besser geworden. Man muss sie einfach etwas aufpäppeln, beispielsweise mit Rahm, Wein oder Gewürzen.» Verwendet werden in den Grossküchen laut Gall am häufigsten fertige Grundbrühen, Bouillons und Fonds. «Natürlich sollte man den Lehrlingen aber auch beibringen, wie man diese Dinge selber herstellt.» Sogar an Prüfungen dürfen die Lehrlinge heute auf Convenience-Produkte wie etwa eine Beurre mani zurückgreifen.
Normalerweise erhalten die Kochlehrer Produkte-Muster von Neuheiten auf dem Markt, über welche dann auch in Kollegenkreisen diskutiert wird. «Information und Austausch klappen sehr gut.» Dass es immer wieder Köche gibt, die beteuern, in ihrer Küche kein einziges Convenience-Produkt zu verwenden, schreibt Erhard Gall dem Berufsstolz zu. «Man muss sich eben klar sein, dass bereits Ketchup oder geschälte Kartoffeln Convenience-Produkte sind.» *MLG*

Gastronomische Bibliothek

Vom Sammeln wertvoller, alter Kochbücher

Antiquarische Kochbücher in Leder und Pergament erzielen Liebhaberpreise. Scappi, Carême und Brillat-Savarin sind die teuersten Namen, die im neuen Katalog «Bibliotheca Gastronomica» verzeichnet sind.

Wer sammelt antiquarische, gastronomische Werke? «Erstaunlicherweise sehr viele Ärzte, Warenhausbesitzer, grosse Köche wie *Anton Mosimann* und *Roland Jöhri*, die aber nicht danach kochen, sondern Liebhaber sind», verrät *Hans U. Weiss* von der «Bibliotheca Gastronomica» in Zürich, «obwohl die Rezepte der letzten 200 Jahre, nach Antonin Carême, noch nachvollziehbar sind.» Zu den Sammlern gehören auch alle grossen deutschen Museen. «Dort werden die Sammlungen sogar von den Landesregierungen mitfinanziert. In der Schweiz fehlt das Geld dazu.»
Weiss kauft alte Werke aus Tourismus und Schweizer Hotellerie, um sie den betreffenden Hotels anzubieten. Ab und zu offeriert er innerhalb seines zwei- bis dreimal jährlich in einer Auflage von 2000 Stück erscheinenden Kataloges auch nostalgische Plakate oder klassische Menukarten.
Das älteste Buch aus dem neuen Katalog ist bereits verkauft: Opera di Bartolomeo Scappi, cuocco secretto di Papa Pio Quinto. Ein Buch aus der italienischen Renaissance für 10 500 Franken. Ein weiteres Kleinod ist die Gesamtausgabe in elf Bänden von Antonin Carême für 14 500 Franken. Oder die französische Ausgabe der «Physiologie des Geschmacks», des wohl berühmtesten Kochbuchs aller Zeiten von Brillat-Savarin.
Wie kam Hans U. Weiss zur Gastronomie zwischen Buchdeckeln? «Ich kenne die Branche, ich war selber einmal Hotelfachschüler.» Sein grosses Vorbild wurde der Sammler *Harry Schrämli*, der auch das Vorwort zur grossen Bibliographie gastronomischer Werke schreibt, die Ende des nächsten Jahres erscheinen soll. Viele Sammler vermissten einen möglichst vollständigen Katalog des deutschen Kochbuches. «Seit vielen Jahren sammle ich Material für ein solches Verzeichnis und bitte deshalb alle Besitzer von seltenen Büchern aus der Zeit von 1480 bis 1915 um Angaben für die Aufnahme in die Bibliographie.» *RS*

Bibliotheca Gastronomica, Antiquariat H.U. Weiss, Winzerstrasse 5, 8049 Zürich, Tel. (01) 341 97 84, Fax 01 341 97 84.

Wallis

Hotels verhelfen der Aprikose zu besseren Marktchancen

Die Walliser Aprikose bemüht sich um Marktanteile und Hoteliers wie Verkehrsvereine des Aprikosen-Kantons wollen sie dabei unterstützen. Neue Pflanzensorten, die eine Ausdehnung und den früheren Beginn der Ernte in Aussicht stellen, bereichern zudem das Sortiment. .

BETTINA MUTTER

Rund um die Walliser Aprikose entwickeln sich neue Marketingstrategien. Ziel ist es, der typischen Frucht aus dem Wallis zu mehr Popularität und letztlich besserem Absatz zu verhelfen. Neu ist dabei die Zusammenarbeit der Werbestelle für Erzeugnisse der Walliser Landwirtschaft (OPAV) mit der Hotellerie und verschiedenen Verkehrsvereine. So haben die Leading Hotels of the World aus dem Wallis für 1995 bereits Aprikosen-Spezialitäten-Wochen geplant. Auch verschiedene Verkehrsvereine wollen den Feldzug unterstützen und ihren Gästen Aprikosen gratis anbieten, die die Produzenten natürlich zur Verfügung stellen.

Gute Ernte

Nachdem die Walliser Aprikosenernte 1993 gerade magere 1 700 Tonnen einbrachte, fällt sie dieses Jahr recht gut aus: Von den 7500 geschätzten Tonnen Aprikosen sollen 4000 Tonnen auf dem Frischmarkt angeboten werden, 1000 Tonnen werden über Direktverkauf vermarktet. Ab sofort bis zirka Mitte August soll der Schweizer Markt, der jährlich etwa 20 Millionen Kilogramm Aprikosen umsetzt, mit «ausreichenden Mengen» Walliser Aprikosen in den Preisklassen von Fr. 3.10 und Fr. 2.10 pro Kilogramm versorgt werden, ein Richtpreis, der sich je nach Erntemenge noch nach unten korrigieren kann. Das Problem, dass billigere Importprodukte den qualitativ hochstehenden Walliser Früchten den Rang ablaufen, besteht aber nach wie vor. *Amédée Mathier*, Vizedirektor der OPAV bemängelt, dass es auch bei den Walliser Aprikosen noch an gezieltem Marketing mangle. Laut *René Ebener*, Präsident der Walliser Früchte- und Gemüsegrosshändler, erwartet man allerdings für die Ablösung des «Dreiphasen-Systems» zur Regelung des Imports ab nächstem Jahr, wenn das «GATT» in Kraft tritt, eine praktisch gleichwertige Lösung.

Zahlreiche Variationen

Die empfindlichen Früchte müssen sehr rasch und sorgfältig geerntet und in den Handel gebracht werden. Das Produzententuo «Mermoud & Terry» in Saxon hat deshalb ein Verpackungssystem zum Express-Versand von Tafelaprikosen erster Klasse entwickelt. Zahlreiche Schweizer 5-Stern-Hotels und Restaurants hätten diese Dienstleistung bereits im letzten Jahr in Anspruch genommen. Zudem lancierten die Jungunternehmer zahlreiche Aprikosen-Produkte, die sie im Versandhandel vertreiben: Vom hochkarätigen Apricotine über Likör, Sirup und den Long-Drink «Apricool» bis zur Trockenaprikose, umhüllt von heller und dunkler Schokolade.
Um die Marktchancen der Walliser Aprikose zu verbessern, wurde die Artenvielfalt erweitert. Die altbekannte «Luizet» ist für den sofortigen Gebrauch bestimmt und reagiert empfindlich auf lange Transporte und Lagerung. Die eidgenössische landwirtschaftliche Forschungsanstalt von Changins in Conthey suchte deshalb unter 75 Sorten Varietäten, die das Walliser Sortiment nun entsprechen ergänzen.

Amadeus

Millionen US-Tarife im System

Das elektronische Vertriebssystem Amadeus teilt mit, dass es jetzt seine internationale Tarif-Datenbank um ein neues Paket mit Fare Quotation und Pricing Rules für die USA und Kanada erweitert hat. Diese Neuerung bedeutet ein tägliches «download» aller Tarife, die vom ATPCO, dem wichtigsten amerikanischen Tarif-Anbieter, herausgegeben werden. Dies ermögliche den Amadeus-Benutzern den Zugriff auf über 5,5 Millionen US-Tarife über Amadeus «Fare Displays», «Itinerary Pricing» sowie die Amadeus-«Informative Pricing». Die entsprechenden Fare Notes, die den Anwender über die Konditionen, denen die einzelnen Tarife unterliegen, informieren, können jetzt im ursprünglichen ATPCO-Format abgerufen werden.
Amadeus nennt weiterhin drei neue Teilnehmer und zwar die Inlandsgesellschaften Taba Transportes Aereos (T2) Brasilien, Air Straubing (IU), Deutschland, und Southeast European Airlines (6J) Griechenland. Diese können gegenwärtig über das «Neutral Air Display» (AN/SN) von Amadeus gebucht werden.
SE, Frankfurt

Carlson Wagonlit Travel

Der Zusammenschluss ist perfekt

Der im März dieses Jahres angekündigte Zusammenschluss zwischen Accor, Muttergesellschaft von Wagonlit und der Carlson Gruppe wurde jetzt in Minneapolis vollzogen. Carlson Wagonlit Travel wird damit eigenen Angaben zufolge zur weltweit grössten Kette im Geschäftsreiseverkehr. Der neue Agenturname wird in Europa am 1. Oktober sichtbar werden. Die amerikanische Wagonlit-Tochter ist jetzt mit 50 Prozent an Carlson beteiligt, ebenso wie Carlson in London 50 Prozent an Wagonlit übernimmt. Die Zusammenarbeit soll in allen wichtigen Bereichen stattfinden In Kürze soll ein Austausch von Spezialisten zwischen den amerikanischen und europäischen Niederlassungen stattfinden.
Inzwischen hat in London unter der Leitung von *Geoffrey Marshall* die gemeinsame Entwicklungsgesellschaft «Carlson Wagonlit Development» ihre Arbeit aufgenommen. Ihre Aufgabe soll es sein, die weltweite Präsenz von Carlson Wagonlit Travel weiter auszubauen. Schon heute verfügt das Netz über 4000 Agenturen in 125 Ländern. *SE, Frankfurt*

SNCF

Spartarife für den Image-Gewinn

Die angespannte Wirtschaftslage, eine überteuerte Tarifpolitik auf dem neuen Hochgeschwindigkeitszug TGV Nord und das anfänglich chaotische neue Reservierungssystem Socrate haben den französischen Staatsbahnen (SNCF) im vergangenen Jahr rückläufige Passagierzahlen beschert (– 7,9 Prozent). Um dieser Tendenz zu begegnen und das Vertrauen der Verbraucher in die Bahn wieder herzustellen, hat die SNCF verschiedene verbraucherfreundliche Informationskampagnen durchgeführt und mit Inbetriebnahme des Sommerfahrplanes wurden die Preise gesenkt und zusätzliche Ermässigungen eingeführt. Ausserdem wurde der seit 15 Jahren gültige Blau/weiss/rote Kalender weitgehend abgeschafft, nachdem die Ermässigungskarten an bestimmten «roten» Spitzentagen nicht gültig waren. Insgesamt gingen die Preis um mindestens 3 Prozent zurück, in manchen Fällen ist der Tarif jedoch sogar um 20 Prozent gesunken. Neu sind die Tarife «Joker 30» und «Joker 8» auf allen TGV-Verbindungen, die APEX-Tarifen entsprechen und 30 beziehungsweise 8 Tage vor Abfahrt gekauft werden müssen und Ermässigungen von nahezu 50 und 20 Prozent einbringen. Mit der neuen Tarifpolitik, verbesserten Streckenführungen und erhöhten Frequenzen hoffen die Verantwortlichen der SNCF zusätzliche 4 bis 5 Millionen Kunden auf die Schiene zu holen. *HAS, Paris*

Flugverspätungen

Wenn Lotse will, stehen die Motoren still

Die Fluglotsen von Aix-en-Provence gelten als aufmüpfig. Am letzten Wochenende haben sie es uns wieder gezeigt. Trotzdem: Die durch ihren Streik entstandenen Verspätungen verstellen den Blick auf die kleiner gewordene Anzahl von Verspätungen struktureller Natur. Hauptsächlich dank flexiblerem Startpistensystem ist Zürich diesbezüglich nicht mehr «Spitzenreiter».

ROLF BÜHLER

«Die Friedhöfe sind voll von Leuten, die sich für unentbehrlich hielten...» Noch sind die Fluglotsen von Aix-en-Provence nicht dort. Weil dem so ist, sind sie für den Flugverkehr Schweiz-Spanien/Portugal in der Tat unentbehrlich. Und solche Unentbehrlichkeit lässt sich, auf Kosten von Kollegen und Passagieren in halb Europa, effizient demonstrieren; so geschehen am vergangenen Wochenende.

Militanz in Aix-en-Provence

In Zürich und Genf gab es Flugverspätungen bis sieben Stunden; zudem wurden sämtliche Linienflüge nach Südfrankreich gestrichen. Statt Welcomedrink an Bord, hing man an der Bye-Bye-Bar des Flughafens durch, stürzte womöglich ab. Vor vier Jahren halfen in der Transithalle Zauberer und Filmvorführungen die Durststrecke überwinden. Diesmal wurde der Streik erst zwei Tage zuvor angekündigt; also niemand, der Verspätungen hätte wegzaubern können... Ein so kurzfristig angesetzter Ausfall eines der fünf französischen Kontrollzentren – Aix-en Provence ist für Flüge nach Spanien und Portugal unentbehrlich – stellt Fluglinien und -lotsen vor grosse Herausforderungen. Dass Aix-en-Provence bei Hochbetrieb den Dienst quittiert, ist nicht neu. Auch die kurzfristige Ankündigung hat System. Man wäre personell unterdotiert, hätte miese Ruhestandsgehälter. Aber dies ist den Betroffenen – allein auf den Balearen waren es 300 000 Passagiere für 2000 Flüge mit Verspätungen bis 14 Stunden – eigentlich egal. Die Gratisabgabe von Mineralwasser oder Windeln am Flughafen von Palma de Mallorca wird die Gemüter kaum besänftigt haben.

Flugpassagiere so weit das Auge reicht. Durch den Streik französischer Fluglotsen war auch Zürich Kloten von Verspätungen betroffen. *Foto: Keystone*

Zweierlei Verspätungen

Gleichwohl: Die Verspätungen dieses Wochenendes verstellen den Blick auf die Tatsache, dass Zürich-Kloten mit seinen systemimmanenten Verspätungen heute besser dran ist als vor drei, vier Jahren. Das erste Ferienwochenende bewies dies. Zwischen Freitag, 15. und Sonntag 17. Juli wurden in Zürich 2022 Flugbewegungen registriert, am Wochenende des Lotsenstreiks waren 1936 vorgemerkt. Die Swissair verzeichnete am Samstag, 16. Juli, auf 350 Starts 20 Prozent mit über 16minütiger Verspätung, davon deren 12 mit mehr als einstündigem Rückstand. Noch 1992 lag Zürich unter Europas Flughäfen punkto Verspätungen «ganz vorne». Dies war um so peinlicher, weil erhärtet ist, dass für die Passagiere Pünktlichkeit und Sicherheit denselben Stellenwert geniessen. Die Swissair verbuchte wegen Verspätungen im Jahre 1992 6000 unproduktive Flugstunden. Durch zusätzlichen Treibstoffverbrauch, Flugstandzeiten am Boden, Personal, Anschlussverluste oder Flugannullationen mit Hotelunterkunft für Passagiere ganzer Jumbos entstanden der Gesellschaft 60 Millionen Franken Verlust. Waren bei Swissair 1992 noch 20 Prozent aller Flüge verspätet, sank dieser Satz ein Jahr später auf 15 Prozent. Weil zudem weniger Jumbopassagiere in Hotels «ausgelagert» werden mussten, gingen diese Kosten gar auf 20 Millionen Franken zurück.

Flexibleres Startsystem

Stauabbau durch flexibleres Startsystem, lautete die Vorgabe an eine Arbeitsgruppe. Ihr Massnahmenpaket zeitigt Früchte. Am meisten brachte die für Starts in der Morgenspitze von 07.00 bis 08.30 Uhr nun ganzjährig geöffnete Blindlandepiste. Mit regierungsrätlichem Segen wurde die Startkapazität dadurch markant erhöht. Früher durften diese Piste nur schwere Maschinen benutzen. Die auf 60 Starts und Landungen pro Stunde maximierte Planung – ausnahmsweise dürfen es gut 70 sein – blieb unverändert. Eine wesentliche Erleichterung brachte auch die optimierte Steuerung ankommender Flugzeuge. Um Rückstaus zu vermeiden, wird nun schon am Abflugsort der Anflug nach Zürich dosiert. Zwar existieren am europäischen Himmel noch immer 20 verschiedene Flugsicherungssysteme, mit dem Eurocontrol-Zentrum van Maastricht als eine Art übergeordnete Klammer. Ein mit den Nachbarländern geschlossenes Harmonisierungsabkommen vom technischen Bereich bis hin zur Ausbildung erbrachte eine Angleichung. Nun werden Radardaten elektronisch ausgetauscht, wo Flugbewegungen noch vor wenigen Jahren telefonisch übermittelt wurden. Schliesslich ist es dem Privatluftverkehr heute praktisch unmöglich, zur sommerlichen Mittagsspitze einen Slot zu kriegen.

Spitzenrang (gerne) abgegeben

Nachstehend eine Aufstellung der Verspätungen aller Linienflüge ab Zürich-Kloten im Vergleich des ersten Quartals von 1994 zu 1993:
– 56% Flüge pünktlich oder bis 3 Minuten Verspätung (1993: 44%)
– 30% Flüge zwischen 4–15 Minuten Verspätung (1993: 33%)
– 14% Flüge über 15 Minuten Verspätung (1993: 23%) *RB*

Weltluftverkehr

Fast überall positive Tendenzen

Kein anderer Wirtschaftszweig stützt sich über Jahrzehnte auf eine so nachhaltige Nachfragesteigerung wie der Luftverkehr. Bestätigt wird diese Feststellung einmal mehr vom Internationalen Luftverkehrsverband IATA in seinen soeben erschienenen «World Air Transport Statistics» (WATS) 1993 und von der Regierungsorganisation ICAO in ihrer neuesten Vorhersage.

KLAUS HÖHLE

Die Entwicklung des Verkehrs, speziell des Luftverkehrs, und die Frage, ob sie gedämpft werden kann oder sollte, ist in den letzten Jahren in der Schweiz zu einem heissen Thema geworden. Die Frage, für wen dieses Thema heiss ist und bleibt, muss im Zusammenhang mit sachlichen Feststellungen und Vorhersagen unbeantwortet bleiben. Der Transport von Personen und Gütern und der Austausch von wirtschaftlichen Leistungen scheinen so unvorstellbar abstrakt, dass sie der Kritik von vielen Seiten eine breite und bequeme Angriffsfläche bieten. Dass die Dinge so einfach nicht sind, zeigt sich erneut in diesen Tagen. In Europa wollen Millionen in die Ferien reisen oder nach Hause zurückkehren. Alle fordern das Recht zu reisen, erheben Anspruch auf Mobilität. Tausende klagen über die Nebenwirkungen des Verkehrs.

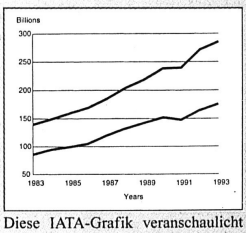
Verkehrswachstum verwalten

Die Verwaltung des Verkehrswachstums erweist sich als zunehmendes Problem. Unabhängig von seinen weltweit scheinbar negativen wirtschaftlichen Ergebnissen hat der planmässige Weltluftverkehr nach den Erhebungen der ICAO 1993 um etwas mehr als zwei Prozent zugenommen, obschon in Europa ein Rückgang um 1,5 Prozent verzeichnet wurde. Für 1994 wird weltweit allerdings ein Wachstum um 5,2 Prozent vorhergesagt und für Europa eine Steigerung um 2,7 Prozent. Für 1995 sagt die ICAO in Montreal in Europa ein Wachstum um 4,6 und weltweit um 6,4 Prozent voraus. 1996 werden diese Wachstumsraten auf 6,6 und 7,1 Prozent steigen. Wie bereits seit mehreren Jahren vorausgesagt, erfolgt das stärkste Wachstum in den nächsten Jahren in Asien und im Pazifischen Raum. Diese scheinbar so abstrakten Informationen betreffen die Entwicklung der Luftverkehrsunternehmen, die in diesen geografischen Regionen registriert sind. Die Frage, wieweit Europa am stärkeren Wachstum in Asien/Pazifik partizipieren kann oder – je nach Betrachtungsweise – davon betroffen wird, hätte rein theoretischen Charakter. Sie lässt sich nicht präzise mit statistischen Methoden erfassen. Eine Rolle spielt vor allem die wirtschaftliche Attraktivität der einzelnen Staaten und geografischen Regionen und die politische Bereitschaft, den Verkehr zu verwalten.

Schweizer Positionen gewahrt

Der Luftverkehr von Schweizer Unternehmen ist weitgehend international. Die wenigen und zudem kurzen Inlandstrecken schlagen sich in den Statistiken kaum nieder. Deshalb und aufgrund der wirtschaftlichen Attraktivität der Schweiz nimmt Swissair in der Auflistung der im Jahr 1993 fünfzig führenden Gesellschaften des Internationalen Luftverkehrsverbandes IATA nach wie vor einen hohen Rang ein. Crossair gehört naturgemäss nicht zu den Spitzenreitern. Nach der Zahl der international beförderten Passagiere ist Swissair weltweit Nummer vierzehn, und hat damit ihre Stellung gegenüber dem Vorjahr nicht verändert. Zum Vergleich: British Airways ist Nummer eins, Lufthansa Nummer zwei, American Airlines Nummer drei, Air France Nummer vier, United Airlines Nummer fünf.
Im Inlandverkehr steht allerdings Delta Air Lines an erster Stelle. Ihr folgen auf den Plätzen bis Rang zehn amerikanische und japanische Gesellschaften.
Nach der Gesamtpassagierzahl steht Swissair weltweit an 28. Stelle, und die Führungsposition hält Delta Air Lines. Auch nach dem Massstab der Gesamtverkehrsleistung in Tonnenkilometern hält Swissair einen beachtlichen 22. Platz. Im Vorjahr war sie Nummer 24.

Die Entwicklung des Luftverkehrs 1983 – 1993



Diese IATA-Grafik veranschaulicht die Entwicklung des internationalen Luftverkehrs von 1983 bis 1993. Die obere Kurve zeigt die angebotene, die untere Kurve die verkaufte Verkehrsleistung in Tonnenkilometern. Der Beginn der internationalen Wirtschaftskrise und der Einbruch durch den Golfkrieg sind deutlich zu erkennen. Nicht berücksichtigt ist die Entwicklung des Inlandverkehrs. (*Quelle: IATA WATS*) *KH*

Eilat

Rund um Ferien am Roten Meer

Der israelische Bade- und Ferienort Eilat, der in der Schweiz neu von C.R. Touristik Spiez und Sundive Zürich angeboten wird, legt an Beliebtheit zu. Davon zeugt nicht nur eine unvorstellbare Flut von Prospekten; auch die Zahlen belegen es. 1993 registrierte man über 10 000 Schweizer, was 10,3 Prozent aller Besucher ausmacht.

UELI STAUB

Dass auch der Sommer für Reisen nach Eilat immer mehr ins Gespräch kommt, beweist unter anderem der montägliche Balair/CTA-Charter von Check-In und Imholz.
Bei den Neuheiten greifen wir zuerst die Hotels heraus, wo der Boom unstillbar scheint. Am 4. Juli wurde mit dem «Shalom Plaza» ein 4-Stern-Betrieb eröffnet, dessen Management die Schweizer Ponte Hotel & Restaurant Management AG von *Peter Wagner* innehat. Es befindet sich nahe des Flugplatzes im Shalom-Shoppingcenter und richtet sich vor allem an Businesskunden. Eröffnet wurden 1994 bisher auch ein «Holiday Inn» und das utopisch wirkende, gigantische Royal Beach Hotel, wodurch Isrotel in Eilat nun fünffach vertreten ist. Zusammen sind so 796 Zimmer zum bisherigen Kontingent hinzugekommen; weitere Baustellen bestehen. Ob die Infrastruktur und die Strände mithalten können, scheint fraglich!

Hohe Vehikel für die Wüste

Gross in Mode gekommen sind die neuen Desert-Quad-Runner-Fahrzeuge. Mit diesen hohen und schmalen Yamaha-Allradvehikeln (Führerschein!) kann man die entlegensten Negevschluchten aufschrecken. Apropos Wüste: laut einer neuen wissenschaftlichen Expertise könnte sich der Mount Sinai durchaus auch bei Eilat befunden haben; flugs werden viertägige Kameltouren zum Berg Karkom angeboten. Überhaupt sind Bergwanderungen gross in Mode gekommen; neue Routen versüssen diesen Sport.

Attraktionen sind «in»

Geld sparen kann man mit dem neuen Super-Ticket; es berechtigt zu einer Cruise mit der «Coral Pearl» und einem Besuch des renovierten und vergrösserten Coral-World-Unterwasser-Observatoriums. Auch andere Kombinationstickets sind erhältlich; Nachfragen beim Hotelconcierge lohnen sich.
Neu wurde von den lokalen Tourismusbehörenden der Sammelprospekt «Attractions» mit 25 Hits kreiert, der aufzeigt, dass sich Eilat immer mehr einem Disneyland nähert. Darinnicht enthalten, aber trotzdem erwähnenswert, ist das Red Sea Jazz Festival mit 36 Konzerten, das vom 27. bis 30. August stattfindet und seine achte Auflage erlebt. Die internationale Besetzung ist beeindruckend, unter den Stars findet man auch den Schweizer Trompeter *Franco Ambrosetti*!

Viertägige Kameltouren zum Berg Karkom werden ab Eilat angeboten – denn nach neusten Expertisen könnte sich der Berg Sinai hier befunden haben. *Foto: Israelisches Verkehrsbüro*

El Al Schweiz

Eine bemerkenswerte Gruppendynamik

Für Special-Interest-Reisen ist das vielfältige Israel prädestiniert wie kaum ein anderes Land. Dieser Kundschaft, bei der der Anteil von Gruppen sehr hoch ist, wird natürlich von El Al Schweiz in Kooperation mit den Agenten besondere Aufmerksamkeit zuteil.

UELI STAUB

Israel ist wirklich ein Sonderfall im Special-Interest-Geschäft. Auf Schritt und Tritt begegnet man, auf relativ engem Raum und eingebettet in eine grossartige Landschaft, den gut zugänglichen und weltbekannten Zeugen von Kultur und Geschichte. Sie wurden uns schon in der Schule nähergebracht; auch der Neuling betritt so ein vertrautes Land. Themengruppen gehören zur Tagesordnung, profitieren natürlich über ihr Fachgebiet hinaus vom überreichen Angebot.
Wie bei El Al zu erfahren war, liegen bei der Segmentierung im Gruppenmarkt die Pilger und hier wiederum die Katholiken klar in Front; es folgen die Protestanten und die Anhänger der freien evangelischen Kirche wie etwa die Pfingstmissionen oder die Methodisten. Logischerweise werden sie, die bei jeder politischen Witterung reisen, marketingmässig bevorzugt bearbeitet, Hand in Hand mit den Pilger-Spezialisten Kultour-Ferienreisen und Fox Travel in Zürich, Orbis Reisen St.Gallen, Agape Tours Yverdon sowie Richard Voyages Lausanne. Impulse erhielt man durch die guten Kontakte zu Opera Romana, dem grössten Pilger-TO Italiens; 1993 fand in Rom der El-Al-Jahreskongress jener europäischen Länder statt, wo die Katholiken die Mehrheit bilden. Opera Romana weiss, was die Pilger wollen, und dieses Know-how gab in Zusammenarbeit mit El Al und dem israelischen Tourismusministerium Anlass zu einer neuen Strategie. Als brandneues Marketinginstrument soll die Videokassette «Lebendige Vergangenheit» und ein Info-Kit verwendet werden; auch ein Pin fehlt nicht! Ähnliches könnte auch für die reformierten Pilger produziert werden. Anzumerken bleibt, dass sich in der Schweiz viele Pfarrer, die mit einem erstaunlichen Wissen über die technischen Abläufe von Israelreisen aufwarten, auf eigene Faust als TO gebärden, wohl wissend, dass durch das Zusammengehörigkeitsgefühl bei Pilgerreisen auch allfällige Probleme in der Gemeinde gelöst werden können.

Von Fussball bis zur Vogelkunde

Natürlich gilt die Aufmerksamkeit von El Al Schweiz auch anderen Interessengruppen. Unter Sport reihen sich Taucher und Fussballclubs, die ein winterliches Trainingslager absolvieren möchten, ein. Bei Gesundheit steht das Tote Meer im Mittelpunkt. Die Ornithologen erfreuen sich an den Naturschutzgebieten bei Eilat und am Mittelmeer, wo man die Vogelzüge beobachten kann. Agrikultur ist ein wichtiges Thema, interessieren doch die Viehhaltung in den Kibbuzim und die Wasserversorgung in diesem einstigen Wüstenland. Archäologen kommen vor allem im Norden, wo es viele Ausgrabungen gibt, auf ihre Rechnung; ein Höhepunkt erlebter Geschichte ist daneben die Felsenfestung Masada in der judäischen Wüste. Ferner gibt es noch Behinderte und politisch Interessierte, nicht zu sprechen von den Incentive-Reisen und den jüdischen Gruppierungen – in der Schweiz zählt man 20 000 Juden – bei denen die Jungen dominieren.

Auch umsatzmässig wichtig

«Zählt man die El-Al-Charter hinzu», erklärt der sehr aktive Sales-Manager *Izhak Leibowicz*, seit 17 Jahren bei der Gesellschaft, «bringt das Gruppengeschäft einen Fünftel des Umsatzes, ist wirtschaftlich also von grosser Bedeutung! Gruppen gegenüber sind wir sehr flexibel». Über Preisabsprachen ist wenig aus ihm herauszulocken. «In Anbetracht der massgeschneiderten Qualitätsreisen ist das Preis-Leistungs-Verhältnis sehr gut!» Grundpfeiler des Erfolgs, betont Leibowicz, sei aber die Kooperation mit den hiesigen Israel-Spezialisten Cosmopolitan Teitler, Check-In und Fox Travel, die auch in schlechten Zeiten ihren Mann stellten. So war die El Al, trotz aller politischen Handicaps Israels, in all den Jahren gut ausgelastet.

Totes Meer

Gesündeste Sonne der Welt

Am Toten Meer, 400 Meter unter Meer, scheint die gesündeste Sonne der Welt, wusste *Michael Häckel* von der Münchner Häckel Reisen GmbH und dem Deutschen Medizinischen Institut am Toten Meer zu berichten. Am tiefsten Punkt der Erde und am salzhaltigsten Meer überhaupt scheint die Sonne nämlich ohne UVB-Strahlen. Ein natürlicher Filter aus verdunstetem Meerwasser über der gesamten Region ermöglicht absolut risikoloses Bräunen. Als erster europäischer Veranstalter bietet Häckel Reisen für die Saison 1994 anspruchsvolle Beauty- und Relaxing-Reisen zum Toten Meer.
Immer bekannter und beliebter wird die Region am Toten Meer auch als Gesundheitsoase, besonders bei Hautkrankheiten und Allergien. Seit 1993 vertritt der in der Reisebranche bekannte *Jürg Frei* das Schweizerische Medizinische Zentrum (mit Sitz in Zürich) am Toten Meer. Zur Zeit steht er in intensiven Verhandlungen mit den verschiedenen Krankenkassen. «Die Gespräche verlaufen sehr harzig», muss Frei festhalten, «insbesondere die grossen Unterschiede bei den Kostenbeteiligungen bereiten Sorgen.» *HU*

REISE NEWS

Problemlose Ferien mit Kindern in Jerusalem

Eltern, die ihre Kinder nach Jerusalem mitnehmen, können bestimmte Ausflüge machen oder Einkäufe tätigen, ohne ihren Nachwuchs damit zu langweilen. «Kids Jerusalem Adventures» veranstaltet für Kinder zwischen 7 und 14 Jahren begleitete Ganz-Tages-Touren: Klettern auf historischen Bergen, Waten durch alte Wasserwege, Nachspielen historischer Schlachten, Wandern durch Höhlen, Besuche geeigneter Orte. Im Preis von 50 US-Dollar sind alle Transporte, Eintrittsgebühren, Aktivitäten, koscheres Essen, Snacks und Getränke für einen Tag inbegriffen. Anmeldungen bei Kids Jerusalem Adventures, Telefon (00972) 2-361 477, sind notwendig. *SJ*

FLASH

Israelreisende, die medizinische Versorgung benötigen, können sich an **Medical Help** wenden. Die Dienstleistung, die vom israelischen Notfallservice angeboten wird, ist **rund um die Uhr** gebührenfrei unter Telefon 177-022-9110 erreichbar und kann mit Kreditkarten bezahlt werden. *SJ*

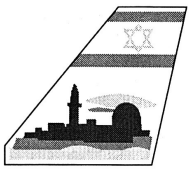
*

In der **Yardenit Taufstätte** am Jordanfluss wurde ein **Lift für Behinderte**, der direkt an den Rand des Wassers führt, eingerichtet. Die Stätte ist ausser an Yom Kippur täglich von 8.00 bis 18.00 Uhr, an Samstagen und Feiertagen bis 17.00 Uhr für Besucher geöffnet. *SJ*

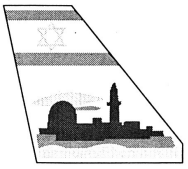
REKLAME

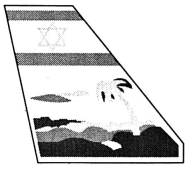
ISRAEL
JUNGES LAND MIT ALTER GESCHICHTE...
IHR ISRAELISCHES VERKEHRSBÜRO ZÜRICH Israel MINISTRY OF TOURISM LINTHESCHERGASSE 12, 8021 ZÜRICH, TEL. 01/211 23 44

ab Zürich und Genf


nach Tel-Aviv und Eilat

EL AL Israel Airlines
Zürich Tel. 01 211 04 91, Genf Tel 022 732 05 50
Mehr Informationen bei Ihrem Reisebüro


Linienflüge, Economy, Business


Charterflüge nach Eilat

REISE NEWS

Erste Überbuchungen in Nordkroatien!

Ausländische Gäste, die individuell nach Nordkroatien gereist sind, haben Ende Juni an der istrischen Küste erstmals seit langem keine leeren Hotelzimmer mehr erhalten. Viele von ihnen sind deshalb weiter nach Süden gefahren. Die Kroatische Zentrale für Tourismus, Infostelle Zürich, empfielt deshalb Kroatienreisenden, in jedem Fall bei Reisebüros oder Veranstaltern im vornherein zu buchen. Wegen den Anschlägen in der Türkei, den Überbuchungs-Storys aus Spanien und den tiefen Preisen in Kroatien hat Istrien im letzten Monat stark von Zusatzbuchungen profitiert. Die Hoteliers an der Küste wissen nicht, ob sie lachen oder weinen sollen: Einerseits scheint der touristische «Vorkriegsbetrieb» zurückzukehren, und andererseits erscheinen Überbuchungen ausgerechnet in Kroatien beinahe schon als Absurdität sondergleichen. Die im südlichen Dalmatien gelegenden Inseln Hvar, Korcula und Brac sowie die Makarska Riviera haben mehr Hotels geöffnet als geplant.
APK

Reed powert in Europas Geschäftsreisewelt

Die Reed Travel Group, nach eigener Auskunft weltweit grösster Anbieter von Reiseinformationen und damit zusammenhängenden Service-Leistungen, will ihre Marketinginitiativen in Deutschland, Österreich und der Schweiz verstärken. Sitz der Reed Telepublishing GmbH für diese Länder, die unter der Leitung von *Sefik Özsen* steht, ist Düsseldorf. Geschäftsanliegen des Büros ist vor allem die Unterstützung bei pofessioneller Planung und kostengünstiger Abwicklung von Geschäftsreisen. Ansprechpartner sind die internationale Hotellerie und Luftfahrt, der internationale Frachtverkehr und Reisebüros in aller Welt. Die Reed Travel Group ist in vier Bereiche aufgeteilt: ABC International, Official Airlines Guides (OAG), HTM International und Utell International. Die Gruppe gehört zum weltweit operierenden britisch-holländischen Medienkonzern Reed Elsevier. *SE*

TRAVEL with a Difference-Workshop

«Nischentravel» auf dem (Gm)üetliberg

Mit einem Workshop trat die Vereinigung unabhäniger spezialisierter Touroperator, TRAVEL with a Difference, erstmals an die Öffentlichkeit. Wie den 45 Teilnehmern auf dem Üetliberg in Erinnerung gerufen wurde, soll mit Nischenprodukten gegen den unqualifizierten Massentourismus gekämpft werden.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Es darf und soll alles ein wenig anders sein, so auch der Workshop vom Dienstag der vergangenen Woche. Nicht umsonst heisst die Vereinigung von elf unabhängigen und spezialisierten Reiseveranstalter «TRAVEL with a Difference» (TwD). Dass es seit der Gründung um TwD bisher relativ ruhig blieb, passt denn sehr gut in deren Philosophie: «Nichts überstürzen, die Entwicklung reifen lassen und die Sache mit Vernunft und klaren Ideen angehen», dürfte die Devise der letzten Monate gelautet haben. Wie *Nadja Rüfenacht*, vom Zürcher RDR Travel, gegenüber der *htr* ausführte, sind in dieser Zeit verschiedene Strategien ausgearbeitet worden, welche in erster Linie auf Agenten ausgerichtet sind. Hinter den Kulissen herrschte offenbar emsiges Treiben, denn in den vergangenen drei bis vier Monaten hat man sich jede Woche ein Mal getroffen. Mit dem letztwöchigen Workshop ist nun TwD erstmals an die Öffentlichkeit getreten. Nächster Termin für einen gemeinsamen Auftritt ist der TTW in Montreux und auch für die Zeit danach sind weitere Aktivitäten geplant. Möglicherweise wird sich auch in Sachen Kommissionen eine gemeinsame Lösung abzeichnen. Derzeit seien drei Projekte in Bearbeitung, wobei eine für die Branche neue Lösung zur Anwendung gelange. Details würden rechtzeitig bekanntgegeben…

Weil der Name verpflichtet, war auch der erste Workshop von TRAVEL with a Differenc anders: zum Teil unter freiem Himmel. *Foto: Michael Hutschneker*

«Bei unserem ersten Workshop geht es», so Nadja Rüfenacht, «vor allem darum, die einzelnen Touroperators vorzustellen». Geladen waren insbesondere Mitarbeiter von Agenten, welche bei den TwD-Mitgliedern heute schon gut buchen. Mit der Teilnehmerzahl von etwa 45 Reiseberatern zeigten sich die Organisatoren soweit zufrieden, denn so bestand noch die Möglichkeit, Kontakte zu pflegen und persönliche Gespräche zu führen.

Gegen den Massentourismus

Alles ein wenig anders, so, mit der Spitze des Zürcher Hausberges, auch der Ort des Geschehens. Begleitet von einem Handörgeler schafften auch die verschlafendsten Gesichter die letzten Meter von der Bahnstation hinauf zum Berggasthaus Uto Kulm auf dem Üetliberg. In seinen Open-Air-Begrüssungsworten wies *Andy Walker* von intens travel auf einige Punkte der TwD-Strategien hin. Als eines der Ziele nannte er etwa den Kampf gegen den unqualifizierten Massentourismus mit Nischenprodukten, welche von grossen Veranstaltern nicht wahrgenommen werden können. Und in eben dieser Anspielung auch die klaren Worte: «Bei uns, den TwD-Mitgliedern, können Sie sicher sein, immer von einer ausgewiesenen Fachkraft beraten zu sein!»

Die TwD-Mitglieder

Folgende elf Reiseveranstalter sind Mitglieder von «TRAVEL with a Difference»: chiappa travel ag, dorado reisen, FANTASY TOURS, Finlandia-Reisen, intens travel, KÖSSLER REISEN, polo Reisen, RDR TRAVEL, Smeraldo Tours, soleytours und SUN VILLAS. *HU*

Apéro ganz hoch hinaus

Im Laufe des Tages hatten die fünf Gruppen die fünf Workshop-Stationen zu besuchen, bei welchen sich jeweils zwei Touroperators in je 20 minütigen Auftritten präsentierten. Dabei wurde, nebst den mündlichen Informationen, mit visuellen Darstellungen (zumeist Dia-Impressionen der jeweiligen Destinationen) nicht eben gegeizt. Den Anfang bildete allerdings eine im Freien humoristisch aufgezogene Präsentation eines Wohnmobils von Kössler Reisen. Und nicht minder originell auch der von British Airways gesponsorte Apéro, welcher nämlich auf der obersten Etage des Aussichtsturms kredenzt wurde. Wohl um bildlich darzustellen, dass TwD dereinst einmal ganz hoch hinaus will…

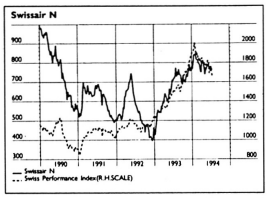
Börsenspiegel Juli

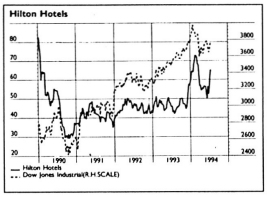
Airlines vermehrt im Kommen

Eine erste Bilanz des Monats Juli sieht nicht eben vielversprechend aus. Der Grund für nochmals kräftige Kursabschläge liegt zum grossen Teil bei einem einzigen Titel: der langjährige Börsenstar Hoffmann-La Roche führte die Baisses-Bewegung an, nachdem vor allem englische Broker-Häuser die Aktie zurückgestuft und der immer tiefer fallende Dollar den Schaden zusätzlich vergrössert hatten.

WERNER LEIBACHER

Im touristischen Bereich sind die Überraschungen ausgeblieben. Vielleicht mit der einen grossen Ausnahme: den Airlines. Hier haben sich zum Teil doch auffallende Kurssteigerungen ergeben, wenn man an eine **Lufthansa**, eine **KLM** oder eine **American Airlines** denkt. Noch klagen die meisten Airlines über das aktuelle Geschäft. Aber die Leute fliegen wieder mehr. Da und dort zeichnen sich auch bessere Streckenerträge ab, nicht zuletzt auf dem Nordatlantik, wo sicher auch die Fussball-Weltmeisterschaft in den USA mitgeholfen hat, dass die allertiefsten Passagen der Vergangenheit angehören dürften.
Noch etwas Mühe in diesem Umfeld haben **Swissair**. Dabei hat sich unsere Luftverkehrsgesellschaft eine neue Führungsstruktur als Konzern verpasst, die der Leitung eine direktere und flexiblere Politik erlauben wird. Auch ist zu hören, dass mit **Sabena** und anderen europäischen Airlines intensive Gespräche stattfinden, die bald einmal in konkrete Verhandlungen münden könnten.
Wenn sich die Überzeugung durchsetzt, Swissair könnte sich zu einer Turn-around-Situation wandeln, kann zunehmendes Anlegerinteresse nicht verwundern.
In der Schweiz erfuhren **Kuoni** Inhaberaktie und PS Zurückstufungen; Bedenken, die hohen Ertragsziele könnten – zum Beispiel wegen des Dollar – nicht erreicht werden, führten zu Abgaben. Der enge Markt hat dabei kräftige Abschläge begünstigt wie vorher den anhaltenden Kursauftrieb. **Danzas** und **Kühne & Nagel** wurden höher bewertet.
Trotz eines prompt folgenden Dementis kam in **Mövenpick** etwas Phantasie auf. Die «Weltwoche» hatte gemeldet, der Möpi-Mehrheitsaktionär Baron *August von Finck* wolle seine Aktien an die britische Brauerei- und Restaurantkette **Whitbread** veräussern. Die anziehenden Mövenpick-Kurse scheinen zu belegen, dass wieder einmal der alte Spruch die Runde macht: «Wo Rauch ist, hat es meist auch Feuer.»
Erwähnung verdienen weiter amerikanische Hoteltitel sowie Papiere von Freizeitunternehmen wie **Walt Disney**. Die ungestillte Sehnsucht nach Freizeit wirkt sich in höheren Kapazitätsauslastungen von Hotels und besseren Preisen aus. Vergnügungsparks haben starken Zulauf. Bei Walt Disney kommt hinzu, dass immer wieder der Fernsehsender **CBS** als Übernahmekandidat genannt wird. Nach wie vor auf der untersten Kursstufe geht dagegen das Pariser **Eurodisney** um; bevor hier nicht eine kräftige Erhöhung des Besucherandrangs erfolgt, dürfte die Aktie weiterhin eine Enttäuschung bleiben.





Preferred Hotels / Media Roundtable

Wieviel Technologie verträgt ein modernes Hotelzimmer?

«Reisen, Tourismus, Technologie und Medien im 21. Jahrhundert», hiess das Thema einer Roundtable-Diskussion, anlässlich der Generalversammlung der Preferred Hotels in St. Moritz. Das Gespräch konzentrierte sich auf die Frage, wie heute ein Hotelzimmer ausgestattet sein sollte.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Man kann es drehen wie man will, der (freundliche, erfahrene und hilfsbereite) Concierge ist durch nichts zu ersetzen – mag ein Hotel auch noch so «verelektronisiert» sein. Die Gesprächsteilnehmer des von den «Preferred Hotels & Resorts Worldwide» in St. Moritz organisierten Roundtable waren sich in diesem Punkt mehr oder weniger einig. Der Trend zum Büro im Hotelzimmer scheint zwar weitere Kreise zu ziehen (siehe *htr* Nr. 28), aber ebenso sicher scheint offenbar, dass nichts über ein persönliches Wort von Mensch zu Mensch geht.

Spiel mit dem Feuer

Bei *George Lewis*, Korrespondent der «NBC News», allerdings stellte sich etwas überspitzt die Frage, ob er überhaupt je noch mit Menschen in Kontakt tritt. «Geschickte Hoteliers sollten schnellstmöglich auf Interaktive Systeme umrüsten und mehr Haus-Informationen über das Zimmer-TV-Gerät anbieten», seine klare Forderung, «wer dies nicht tut, spielt mit dem Feuer!» Auf diesem Gebiet, so Lewis, finde nämlich schon bald eine wahre Revolution statt. Nicht selten finde er sich irgendwo auf dieser Welt in einem Hotelzimmer, und rüste mit einem Schweizer Sackmesser die Anschlüsse zur Online-Benützung seines Laptops um. Allein die heute schon in den USA bestehenden 28 Millionen Mailbox-Adressen dürften sich in den kommenden zwei Jahren verdoppeln.

Und der Datenschutz…?

Aaron Sugarman, Redaktor beim «Conde Nast Traveler», gab zu bedenken, dass es auch Kunden gibt, welche die Technologie im Hotelzimmer absolut nicht wünschen. Für den Direktor des Boston Harbor Hotels, *Francois-Laurent Nivaud*, eine delikate Herausforderung, welcher in seinem Haus mit einer klaren Devise begegnet wird: «Wir müssen beides anbieten, ganz den Wünschen des jeweiligen Kunden entsprechend». Will heissen: Sowohl die stetige Verbesserung des persönlichen Services zu fördern, als gleichzeitig auch mit den technologischen Entwicklungen Schritt zu halten. Die Möglichkeit, dank all den elektronischen Mitteln, den Service zu verbessern, sieht *Nancy Novogrod*, Chefredaktorin von «Travel & Leisure». Dann nämlich, wenn die persönlichen Informationen und Wünsche der Kunden gespeichert werden. Was sofort zum Thema Datenschutz und zur Frage führte: «Wieviel Informationen wollen wir überhaupt gespeichert haben?» Weil es, wie der von unzähligen TV-Auftritten bekannte und humorvolle Moderator, *Sir David Frost*, scherzhaft anfügte, auch zu unliebsamen Begebenheiten führen könnte. Etwa dann, wenn die Gattin ihren Ehemann frägt, weshalb denn bei ihm jeweils zweimal Frühstück eingetragen sei, wo er doch immer allein unterwegs sei…
Wie auch immer, Hoteldirektor Nivaud – übrigens ein deutlicher Verfechter der Strategie «der Concierge ist Nervenzentrum des Hauses» – blieb die abschliessende Bemerkung, dass es auf jeden Fall gelte, die Angestellten entsprechend neu zu schulen. Gleichzeitig könnte es für die Preferred-Hotels eine Möglichkeit sein, mittels interner Kommunikation, gegenseitige Verkaufs- und Marketing-Informationen auszutauschen.

140 Preferred-Gäste in St. Moritz

Die «Preferred Hotels & Resorts Worldwide» ist eine 1968 in Nordamerika gegründete, unabhängige Organisation, welcher heute weltweit 107 unabhängige Häuser im 5-Stern- und Luxusbereich angehören. Wie deren Vorsitzender, *Patrick J. Kennedy*, gegenüber der *htr* ausführte, wurde die Vereinigung gegründet, um gegen die Macht der grossen Hotelketten konkurrenzieren zu können. Hauptaspekt der diesjährigen Generalversammlung, die vor rund zwei Wochen im St. Moritzer «Suvretta House» abgehalten wurde, bildeten die technologischen Entwicklungen in der Hotellerie.
Zur gegenwärtigen Anzahl Preferred-Mitglieder meinte der Hotelier aus San Antonio, dass es durchaus auch mehr sein könnten, man sei immer bereit, Häuser, die den strengen Anforderungen genügen, zu akzeptieren. Die Liste von heute sechs Schweizer Hotels (Baur au Lac, Zürich; Grand National, Luzern; Park, Vitznau; Richemond, Genf; Suvretta, St. Moritz und Zermatterhof, Zermatt) könnte, so Kennedy, schon bald um einen Namen ergänzt werden. «Hoteliers zu steuern, ist zwar schwieriger als ein Sack voller Flöhe zu hüten», dennoch für das Direktionsehepaar des «Suvretta House», *Helen und Vic Jacob*, war die Beherbergung der 140 Versammlungs-Gäste Verpflichtung und Plausch zugleich. Die GV, die jedes Jahr auf einem anderen Kontinent stattfindet, benötige entsprechende Kapazitäten, und nicht zuletzt deshalb sei die Wahl auf das grösste Schweizer Preferred-Hotel gefallen. *HU*

Unternehmungsberatung

Könner und Macher sind gefragt

Wir vermieten einen neu umgebauten, bekannten, attraktiven Restaurationsbetrieb im Herzen der Stadt Zürich an ein fachlich top ausgebildetes

Wirte-Ehepaar

Gefragt sind eine herausragende Gästebetreuung, Organisationstalent sowie auch betriebswirtschaftliche Kenntnisse.

Der Betrieb weist eine Umsatzgrösse von rund 3 bis 4 Millionen Franken auf, was auch ein entsprechendes Eigenkapital für die Finanzierung des Kaufinventars voraussetzt.

Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto senden Sie unter dem Kennwort «Stadt Zürich» an

Treuhand SWV
Abt. Unternehmungsberatung
z.H. Kurt O. Winkler
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

Treuhand SWV
für Gastgewerbe + Hotellerie

67727/240117

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

Restaurant

mit Alkoholpatent

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

Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

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

66416/312932

HOTEL - RESTAURANT

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

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

SHT-SCHWEIZERISCHE HOTEL-TREUHAND AG
FSH-FIDUCIAIRE SUISSE DES HOTELIERS S.A.
FSA-FIDUCIARIA SVIZZERA DEGU ALBERGATORI S.A.

Ihr Ansprechpartner für Hotellerie und Gastronomie

Zürich	01 / 461 47 40	**Montreux**	021 / 963 60 61
Bern	031 / 382 06 01	**Sion**	027 / 22 93 47
St. Moritz	082 / 3 62 67	**Lugano**	091 / 23 83 03

Inventaraufnahmen und Schätzungen.

SCHÄTZUNGSABTEILUNG
Mitglied des Schweizer Hoteliervereins
W. von Grünigen
01 / 461 47 40

67043/44733

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 Personalzimmer, 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

67406/37214

JAEGER CONSULTING

STUDIEN KONZEPTE MARKETING FUER HOTELLERIE UND TOURISMUS

Zu vermieten, in aufstrebendem Industrieort im Mittelland, sehr gut gelegenes

Hotel-Restaurant

Dieser sehr schöne und modernst eingerichtete Betrieb bietet 24 ***Zimmer, zwei Restaurants, Terrasse, Bar mit Kegelbahn, verschiedene Säle für Bankette und Seminarien und genügend Parkplätze.

Dank sehr fairen Konditionen und einer guten Auslastung der Hotelzimmer, bietet es einem **unternehmerischen Gastgeber(paar)** eine einzigartige Chance, sich mit einem überblickbaren Risiko eine sehr gute Existenz aufzubauen. Eine Kaufoption wird angeboten.

Wenn Sie dieses Angebot anspricht und Sie den Betrieb näher kennen lernen möchten, nehmen Sie bitte schriftlich mit uns Kontakt auf oder senden Sie gleich Ihr komplettes Dossier. Wir sichern Ihnen abolute Diskretion zu.

Jaeger Consulting, Ch. de Savoie 5, 1305 Penthalaz, Fax 021 861 02 93

67733/132527

Romantisches Hotel

Im Elsass, geeignet für Privatclub mit Jagdmöglichkeiten zu verkaufen.

Tel. 061 701 93 77 oder
033 84 27 47 22

P 67872/44300

Wegen freiem 1. August ändern sich folgende Abschlussdaten:

Geschäftsinserate:
Mittwoch, 27. Juli 1994, um 17 Uhr
Stelleninserate:
Donnerstag, 28. Juli 1994, um 17 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der Stelleninserate:
Freitag, 29. Juli 1994, um 11 Uhr

Nach Vereinbarung zu übernehmen in Bern, bestgelegenes

Restaurant

mit Terrasse
(Heute chinesische/schweizerische Küche)

Das Restaurant umfasst zwei trennbare Lokale mit total 132 Plätzen sowie zwei Terrassen mit total 110 Plätzen.

Zu übernehmen ist das Gross- und Kleininventar. Das Restaurant kann mit dem bestehenden, erfolgreichen Konzept übernommen werden.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre Nr. 67891, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67891/178667

KÄUFER (evtl. PÄCHTER)
gesucht für

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 erfolgversprechende und sichere Existenz geboten.

Gerne erwarten wir die Kontaktaufnahme von seriösen und solventen Interessenten unter Chiffre 67678, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67678/304913

An alle Hotelbesitzer/Verwalter

Schweizer Hoteliers mit Erstklass-Erfahrung im In- und Ausland suchen in Miete

3 oder 4 Sterne Hotel

(Garni oder Hotel-Restaurant)
Minimale Grösse ca. 80 Betten

Wir bieten Professionelles Know-How, Marketing-Erfahrung, Garantierte Sicherheit und Wertzuwachs Ihres Betriebes.

Bitte senden Sie Ihre Offerten an Chiffre 67863, hotel + touritik revue, Postfach, 3001 Bern.

Absolute Diskretion ist unser erstes Gebot!

67863/382508

ANBAG AG

Davos

zu verkaufen

1½-Zimmer-Appartement

im Golfhotel Waldhuus****

Bewirtschaftungsvertrag.
Inkl. Autoeinstellplatz, Kellerabteil und Möblierung.
Verkaufspreis Fr. 300 000.–.

ANBAG AG
Immobilien + Teuhand AG
Burgstrasse 27, 7012 Felsberg
Tel. 081 22 22 37, Fax 081 22 40 13

P 67939/44300

Zu kaufen gesucht

Hotel-Restaurant

in der Innerschweiz

von kapitalkräftigem, jungem und initiativem Hotelier mit abgeschlossener Hotelfachschule.
Vollste Diskretion wird zugesichert.

Angebote unter Chiffre 67866 an hotel + touristik revue, Postfach 3001 Bern.

67866/382511

Zu mieten oder kaufen gesucht:

Tea-Room-Café

Gebiet: Biel–Murten–Neuenburg

Angebote an:
Postfach 62, 8737 Gommiswald

P 67676/44300

Zu verkaufen

3-Sterne-Hotel

direkt am

Thunersee

wunderschöne Toplage, 2000 m², Grundstück mit Seeanstoss, Restaurant 80 Plätze und 100 Gartenplätze, 50 Betten und Wirtewohnung, Bootssteg, Schwimmbassin etc.
Mindest.-EK Fr. 500 000.–
Telefon 036 22 01 56

P 67777/44300

Ascona (ohne Seeblick)
Altershalber zu vermieten kleines, gut eingerichtetes

Restaurant

mit grossem Garten (zurzeit Liebhaberobjekt). Günstiger Mietzins. Wirtewohnung, Parkplatz. Übernahme Inventar.

Chiffre F 155-725490, an Publicitas, Postfach 1486, 6601 Locarno.

P 67938/44300

Wir suchen für einen ausländischen Kunden eine grosse, intakte und renommierte

Hotelliegenschaft

Nur an bester Lage mit entsprechender Infrastruktur. Ihr ausführliches Angebot behandeln wir diskret.

Offerten bitte an Zumstein AG, Immobilien, Postfach 692, 8026 Zürich.

P 67411/238210

Bündner Wirteehepaar anfangs vierzig mit viel Sinn für das Schöne und Gediegene, sucht auf Winter 1994

gepflegtes Hotel/Restaurant

in Pacht, späterer Kauf nicht ausgeschlossen.

Seit fünfzehn Jahren führen wir sehr erfolgreich ein Restaurant in einem bekannten Graubündner Kurort. Gastronomie bedeutet uns alles und die damit verbundene Verantwortung übernehmen wir mit viel Freude. Wenn Sie für uns ein entsprechendes Angebot haben, schreiben Sie uns. Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit, weil wir Sie auch von Ihnen erwarten.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte unter Chiffre 67864 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67864/382509

Zu mieten gesucht auf Winter 94/95

Bergrestaurant

(nur Winterbetrieb)

Angebote unter Chiffre 67865, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern

67865/382510

Stadt St. Gallen
zu verkaufen bestbekannte, sehr originelle

Hotel-Liegenschaft

40 Betten.
4½-Zimmer-Wirte-Wohnung.
Tagesrestaurant mit Snackbar, Speisesääli, total ca. 100 Plätze, kleines Gartenrestaurant, eigene Parkplätze und 3 Garagen.
Absolute Top-Existenz, ein Anruf lohnt sich!

Telefon 073 23 72 47

O 67944/199176

Zu verkaufen

Familien Aktiengesellschaft,

umfassend

Hotelliegenschaft,

Grundstück von ca. 2600 m².

An guter Verkehrslage in Lugano. 80 Zimmer, 130 Betten. Ausbaumöglichkeiten, Vorprojekt vorhanden. Nicht Zweckgebunden.

Nötiges Kapital Fr. 5 000 000.–.

Angebote unter Chiffre 67937, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67937/22187

Baden-Dättwil (AG)
zu vermieten in neuer Zentrumsüberbauung

Restaurant

85 Sitzplätze und Terrasse mit ca. 25 Plätzen. Auf Wunsch steht Wirtewohnung zur Verfügung.

Interessenten erhalten weitere Auskunft bei:
Generaldirektion PTT,
Abt. Liegenschaften, 3030 Bern
Herr v. Gunten, Tel. 031 338 36 77

PTT verbindet Menschen

P 67941/44300

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.

67588/348821

Bar – Pub – Café – Restaurant

Zur Umsetzung einer neuen Idee wird in Luzern (Alt- oder Neustadt) per sofort oder nach Vereinbarung in Miete oder Pacht ein Gastwirtschaftsbetrieb mit Patent gesucht. Ablöse und Inventarübernahme zugesichert.
Offerten unter Chiffre U 025-2300, an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.

P 67856/44300

Wallis / Grächen

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

renovierter, gemütlicher Familienbetrieb, 35 Betten, 50 Restaurationsplätze, 50 Saalplätze, Sonnenterrasse. Wenig Eigenkapital erforderlich.

Weitere Objekte auf Anfrage.
H. Witschard, 3930 Visp
Tel. 028 46 25 50

P 67897/44300

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Ballenberg: partagé entre la science et les loisirs

Avec 235 000 visiteurs par année, le Musée en plein air de Ballenberg se hisse au deuxième rang au hit-parade des musées les plus fréquentés de Suisse. Partagé entre sa mission scientifique originelle (l'observation des modes de vie en Suisse à travers les âges) et le rôle de moteur touristique que certains aimeraient aujourd'hui lui attribuer, le célèbre musée est actuellement à la recherche d'un second souffle qui lui permettrait d'assurer une certaine viabilité financière. Pour l'heure, les responsables veulent intensifier leurs efforts marketing et multiplier les contacts avec les organisateurs de voyages pour que le musée devienne une véritable attraction touristique. **Page 2**

Séduire les Japonais établis en Allemagne

Depuis février dernier, Silvano Monn est le nouveau patron de l'antenne de l'ONST à Düsseldorf. Agé de 30 ans, le Grison d'origine est chargé de prospecter la région de Westphalie, l'une des souches de clientèle les plus importantes pour notre pays. Silvano Monn a décidé de concentrer une partie de ses efforts marketing sur… les Japonais vivant en Allemagne! La démarche est pour le moins originale. Elle s'explique par la présence, dans la région de Düsseldorf, d'une importante colonie japonaise estimée à quelque 7100 personnes. Des programmes particuliers ont été élaborés à leur intention. **Page 3**

Lorsque les hôteliers partent en vacances…

Les hôteliers sont comme tout le monde: de temps à autre, ils partent en vacances. Or, un directeur ou une directrice d'un établissement hôtelier n'est pas tout à fait un client ordinaire. Comment vit-on en effet un séjour à l'hôtel lorsque l'on est un professionnel de la branche? Comment éviter le piège habituel de la «déformation professionnelle»? La plupart des professionnels de l'hôtellerie estiment être des clients plutôt tolérants. Certains ne peuvent s'empêcher de garder l'oeil ouvert, à l'affût de nouvelles idées pour leur propre établissement. En général pourtant, ils préfèrent séjourner incognito… **Page 7**

Voyages de lecteurs dans les vignobles espagnols

A l'intention de ses lecteurs, l'hôtel revue + revue touristique organise trois voyages à la découverte des vins et des vignobles espagnols entre les mois d'octobre et de novembre 1994. Ces voyages s'adressent à des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, à des spécialistes du service, à des sommeliers ou des responsables Food & Beverage. Au programme: cinq jours dans les vignobles du Nord de l'Espagne, au cours desquels les participants auront l'occasion de visiter un certain nombre de «Bodegas», de déguster les meilleurs crus et de parfaire leurs connaissances des vins et des cépages de cette région. Les conditions de participation figurent en **Page 7**

Transport aérien: presque partout positif

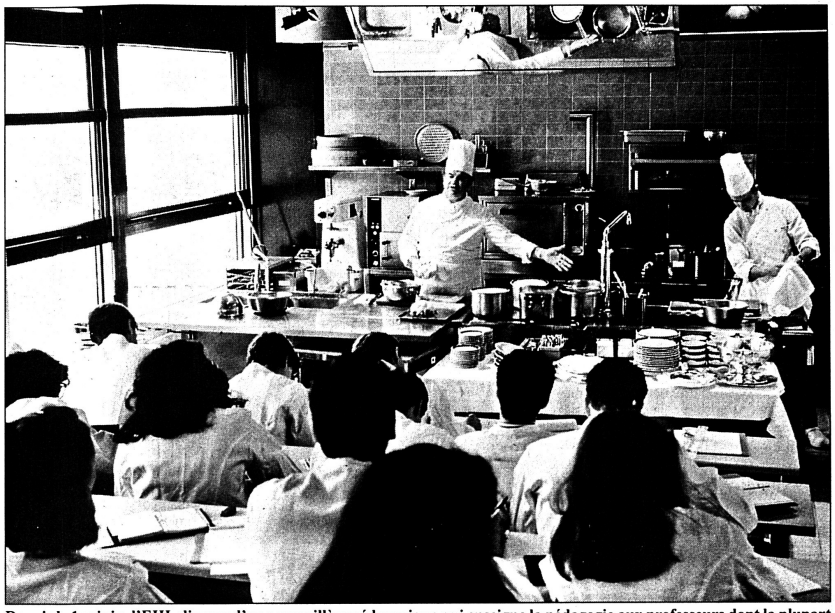
L'évolution du transport aérien international a déjà fait couler beaucoup d'encre. Si l'on en croit les plus récentes statistiques publiées par la IATA dans le cadre de ses «World Air Transport Statistics», le secteur du transport aérien devrait s'estimer satisfait. «Aucun autre secteur économique ne peut en effet se vanter de connaître un taux de croissance aussi régulier depuis plusieurs décennies. Les statistiques 1993 sont formelles: malgré des résultats économiques négatifs, le trafic aérien international a augmenté de 2% en 1993. Pour 1994, les spécialistes annoncent une augmentation de plus de 5%. Idem pour 1995 et 1996: les voyants sont au vert, surtout dans les région de l'Asie-Pacifique. **Page 11**

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

Quoi de neuf au deuxième siècle?

A fin août, l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne franchira une étape décisive de son existence avec le lancement de ce qui, dès 1998, représentera tout son avenir: sa section HES (Haute école spécialisée) appelée à remplacer toutes celles qui, en 100 ans d'excellence, ont amené l'Ecole à la réputation que l'on sait. Début du siècle 2 de l'EHL avec son chef de l'enseignement, Sam Salvisberg.

JOSÉ SEYDOUX



Depuis le 1er juin, l'EHL dispose d'une conseillère pédagogique qui enseigne la pédagogie aux professeurs dont la plupart sont issus de la profession hôtelière. *Photos: Stéphane Monod / EHL*

Depuis 1989, des enquêtes auprès des hôteliers suisses ont été entreprises dans le but de préparer l'enseignement de demain. Colloques, séminaires et autres concertations ont amené les responsables de l'Ecole du Chalet-à-Gobet à construire un programme de formation… plus beau qu'avant! «Comme toute école qui se dit moderne et désire rester dans le peloton de tête des institutions de formation hôtelière, nous devons régulièrement nous remettre en cause», affirme *Sam Salvisberg*, directeur adjoint de l'EHL depuis l'année du centenaire.

Une haute école spécialisée?

Appelé EHL 2000, le nouveau programme de formation a été confronté, dans le processus entamé pour sa reconnaissance officielle, au projet fédéral des Hautes écoles spécialisées (HES). Où en est ce projet? «La loi sera discutée au Parlement fédéral en principe cet automne; une fois cette loi acceptée, une ordonnance sera promulguée et fournira, à ce moment-là seulement, tous les détails sur les HES». On a appris entre-temps qu'il n'y aura guère que 10 à 15 établissements de ce genre en Suisse, en particulier les Ecoles d'ingénieurs ETS et les Ecoles spécialisées de cadres pour l'économie et l'administration (ESCEA); les écoles professionnelles de l'hôtellerie (comme Lausanne) et du tourisme (Sierre) ne viennent qu'en second lieu. «Notre projet a été déposé à l'OFIAMT en 1992 déjà et correspondait, dans les grandes lignes, à la future loi sur les HES, mais on n'en sait guère plus aujourd'hui», fait remarquer Sam Salvisberg. Les institutions de niveau universitaire à mettre en place pourraient d'ailleurs être concentrées géographiquement; c'est ainsi que le canton de Vaud pourrait n'avoir qu'une HES qui regrouperait, par exemple, une ETS, une ESCEA et peut-être des écoles professionnelles supérieures comme l'Ecole hôtelière de Lausanne. «Nous resterions chez nous, mais nous ferions partie d'un vaste établissement HES doté de plusieurs types d'écoles», explique Sam Salvisberg.

Le futur diplômé doit savoir travailler partout: au service, en cuisine, à la réception… et agir en manager.

Contrer les Américains

Quoi qu'il arrive, l'EHL, forte de sa réputation en Suisse et dans le monde, disposera de son nouveau programme de quatre ans… et tant mieux si l'institution de la SSH, considérée comme une école-pilote à la demande de l'OFIAMT, accède au rang de HES! «Ce sera la cerise sur le gâteau», ajoute avec le sourire son directeur-adjoint, en précisant bien que la chose constituerait un plus pour les étudiants. «Et un atout pour les équivalences et la reconnaissance du diplôme au niveau européen… de même qu'un argument concret face aux universités américaines dont certaines obligent encore nos étudiants à effectuer une année, voire plus, pour obtenir le Bachelor Degree auquel le programme actuel correspond déjà!»

Veillée d'armes pour EHL 2000

La mise sur orbite du nouveau programme EHL 2000 va fondamentalement changer les structures des cours de l'Ecole, sinon dans le fond, en tout cas dans la forme: le cycle d'études de 4 ans (5 semestres à l'école, 3 semestres de stages en entreprises) remplacera non seulement le cours A de 3 ans et demi, mais aussi les cours B, C et E dont les dernières volées sont comptées.

En effet, le dernier cours A s'est terminé le 9 juillet; s'y substituera donc la section HES d'«Etudes supérieures en hôtellerie et restauration» dès le 29 août, avec des étudiants qui en recevront le diplôme en 1998. Cependant, les sections B («Etudes supérieures en hôtellerie») et C («Etudes supérieures en restauration») – toutes deux d'une durée de 2 ans (2 semestres d'école et 2 semestres de stages) – sont maintenus jusqu'en 1999 (début des derniers cours en 1997). Un programme postgrade d'un an et demi sera vraisemblablement mis en place en 1996, en collaboration avec l'Ecole HEC de l'Université de Lausanne, pour remplacer l'actuelle section E (spécialisation en gestion hôtelière).

Plus qu'un seul diplôme

A la fin du siècle, l'EHL ne décernera donc plus qu'un seul diplôme. «Nous estimons qu'il est préférable d'avoir un seul produit: le produit HES qui doit être de première qualité. Les chiffres attestent d'une demande absolument incroyable pour ce nouveau programme, comme en témoigne le nombre record d'inscriptions au concours d'entrée qui aura lieu dans quelques jours, au mois d'août», confirme Sam Salvisberg. Mais quid des intéressés aux cours B – plus particulièrement destiné aux jeunes filles – et C – réservé aux cuisiniers – qui vivent leur dernier lustre? «Nous nous coupons, il est vrai, d'une partie du marché, mais nous ne pouvons pas augmenter l'effectif des étudiants… et nous ferons déjà le plein avec le cours HES», explique notre interlocuteur.

L'accent sur la pédagogie

EHL 2000 sera avant tout marqué par l'introduction, dès le premier semestre, d'éléments de gestion et de marketing dans le programme général qui, comme par le passé, continuera de combiner théorie et pratique (service et cuisine). Le grand atout sera, aux semestres 7 et 8, le programme «Direction d'entreprise», avec la possibilité de se spécialiser dans un domaine de prédilection, tel que le marketing, la gestion financière, la gestion des ressources humaines, etc.

«La manière d'enseigner sera aussi très différente d'aujourd'hui; des modules d'une semaine verront des professeurs d'universités européennes et américaines donner des cours en francais ou en anglais, à choix». Mais quel sera le contenu pédagogique de l'EHL au-delà de l'an 2000? «C'est presque une question de mode… Il y a 15 ans, c'était le marketing. Depuis 5 ans, c'est la gestion des ressources humaines; aujourd'hui, c'est la communication! Nous allons surtout porter l'accent sur deux points forts: la qualité totale et la stratégie d'entreprise», précise Sam Salvisberg.

L'EHL vise elle-même à mettre en place un concept de qualité totale, ce qui suppose des professeurs ayant non seulement une formation pédagogique, mais aussi une formation universitaire, en particulier pour les branches de gestion. Depuis le 1er juin, l'Ecole dispose d'une conseillère pédagogique qui enseigne la pédagogie aux professeurs, dont la plupart sont issus de la profession hôtelière. «Nous leur fournissons les outils nécessaires pour enseigner, ce qui permettra d'avoir toujours des praticiens de l'hôtellerie tout en améliorant leur efficience pédagogique», explique le chef de l'enseignement, d'ailleurs hôtelier de formation…

Hôtelier, manager, universitaire

Le label universitaire contribuera au niveau de l'enseignement. «L'EHL tient absolument à garder l'enseignement de la pratique, mais elle lui ajoutera celui du management, et Lausanne détient là un avantage incontestable sur d'autres écoles et sur les universités américaines. Le futur diplômé EHL/HES doit savoir travailler en service, en cuisine, à la réception, au house-keeping… et agir en manager», conclut Sam Salvisberg. Hôtelier, manager et universitaire… pour exercer le plus beau métier du monde au 21e siècle?

Que reste-t-il du centenaire?

L'année 1993, que l'EHL a judicieusement truffée de manifestations commémoratives, didactiques et récréatives, a-t-elle laissé des traces que pourront suivre ses responsables d'ajourd'hui et de demain? *Sam Salvisberg*, directeur-adjoint, et *Isabelle Maillard*, responsable des relations publiques, en sont convaincus: «Il s'agit de maintenir la dynamique créée aux travers des colloques, symposiums et autres réunion pour développer une plate-forme de rencontre et de réflexion». De nombreux contacts ont été tissés à cette occasion, ils seront entretenus, notamment au niveau du sponsoring, pour concevoir et développer des activités de recherche et de développement. «Cela devrait permettre de faire fructifier l'image de l'EHL dans l'hôtellerie et les autres milieux, d'en étendre le rayonnement dans le monde et d'en faire profiter directement l'enseignement comme le futur statut HES».

JS

Le futur diplôme EHL/DHES

Principales caractérisques de la section HES (Haute école spécialisée) ou «EHL 2000»:

- Programme de niveau Haute école spécialisée (selon les critères de la loi fédérale sur les HES).
- Cycle d'études de 4 ans: 5 semestres de cours, 3 semestres de stages en entreprises.
- Attribution d'un seul et unique diplôme: le diplôme de l'EHL/DHES.
- Introduction progressive des branches de gestion dès le début des études et concentration de la pratique dans les premiers semestres.
- Cours de direction d'entreprise avec spécialisation et options en dernière année.
- Première partie des études: cours en français avec choix de certaines branches en anglais.
- Deuxième partie des études: au choix intégralement en français ou en anglais.

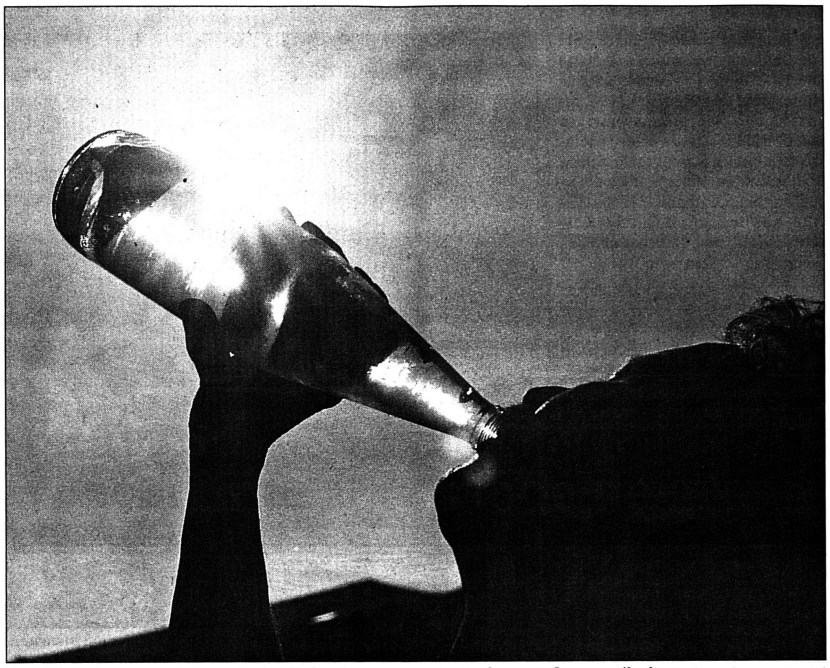
JS

Restauration et diététique

Quelles boissons offrir en période de grosses chaleurs?

«Que me conseillez-vous de boire par cette chaleur?» Cette question, les serveurs l'ont entendue des centaines de fois depuis le début de la canicule. Les consommateurs, qui boivent les eaux minérales davantage par nécessité que par plaisir, ont envie de changer. Quelle boissson à la fois désaltérante et agréable faut-il proposer? Quelques conseils diététiques.

VÉRONIQUE TANERG



En période de grosses chaleurs, les habitudes des consommateurs changent. Les conseils des restaurateurs peuvent s'avérer très utiles… *Photo: Ex-Press*

Alors que les cuisines étrangères font un tabac auprès des Suisses, les boissons, en revanche, ont du mal à percer. Pourtant, lorsque le mercure monte, les Africains et les Asiatiques consomment de plus en plus de thé brûlant. Le soleil a-t-il cogné trop fort? «Dans un premier temps, le thé chaud fait transpirer, explique une diététicienne de l'hôpital cantonal de Genève. Ensuite, l'eau déposée sur tout le corps donne une impression de fraîcheur». Mais on ne refait ses habitudes culturelles et ni les boissons chaudes, ni les potages légèrement salés ne connaîtront un essor estival.

Nouveaux breuvages

Plus classiques, mais très rafraîchissants: les jus de fruits ou de légumes. Non seulement ils redonnent au corps l'eau dont il a besoin, mais en plus, ils lui fournissent toute une palette de vitamines et de sels minéraux. Les nouveaux breuvages lancés sur le marché cet été font la part belle aux fruits exotiques: banane, pêche, guarana, un fruit brésilien qui aurait des vertus dopantes.

Il est recommandé de conseiller à ceux qui ne parviennent pas à boire les deux litres de liquide indispensables à l'organisme en période de canicule d'opter pour des aliments aqueux: les légumes (concombres, tomates) ou les fruits d'été (melons, pastèques, pêches), en salade ou sous n'importe quelle autre forme.

Boire glacé n'est qu'un procédé artificiel qui ne désaltère pas vraiment. Le froid réduit la saveur. Certains cafetiers en profitent pour servir des rosés «bien frais» de qualité médiocre, qu'ils ne parviendraient pas à écouler à température normale. Idem pour les limonades et les sodas. Certes, les fabricants multiplient les innovations dans le secteur des boissons gazeuses et sucrées. Toutefois, d'un point de vue purement diététique, celles-ci sont à éviter. Sitôt la gorgée froide ingurgitée, le goût du sucre reste dans la bouche et il donne constamment envie de boire. D'où un processus sans fin: dès que l'on a bu, on a de nouveau soif! Pour la plus grande satisfaction des industriels, mais pas des consommateurs. Dernier inconvénient des breuvages glacés par chaleur caniculaire: le chaud et froid peut provoquer des angines chez les personnes fragiles, les aînés et les enfants.

Exit le «light» et l'alcool

De manière générale, les produits «light» sont en perte de vitesse en Suisse. Une enquête réalisée au mois d'avril et de mai montrent que les Suisses consomment de moins en moins de breuvages allégés: alors que l'indice était de 100 en 1993, il n'est plus que de 95 cette année. En revanche, les ventes de boissons sucrées ont augmenté de trois points. Les fabricants sont en train de retirer progressivement les édulcorants au profit du véritable sucre.

Dès que la température augmente, l'alcool est à éviter. Même dissimulé dans un cocktail ou dans un punch des îles, il monte facilement à la tête de celui qui le consomme. «Les Suisses sont prudents, ils savent s'auto-limiter, reconnaît le porte-parole d'une grande chaîne alimentaire. Lorsque la température avoisine les 30 degrés, nos ventes d'alcool et de bières plongent».

Hôtellerie et restauration

Un concours pour les futurs «pros»

«Quelle est la durée de l'apprentissage de sommelier? Pour combien d'habitants trouve-t-on un café ou un restaurant en Suisse?» Celui ou celle qui trouvera les réponses justes à ce concours sur set de table peut gagner, s'il obtient le premier prix, un week-end de détente à Charmey. Sinon, 554 autres prix sont en jeu!

Au premier coup d'oeil, on dirait une campagne de publicité des eaux minérales Henniez. L'une des questions du concours porte d'ailleurs sur la couleur de l'étiquette de l'eau «légèrement pétillante»…

Mais il s'agit aussi, et surtout, d'une opération de promotion des professions de l'hôtellerie et de la gastronomie, lancée par la Commission fribourgeoise de formation professionnelle de la restauration et de l'hôtellerie et la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, associées pour l'occasion à Henniez.

Information

Cette action s'adresse en priorité aux jeunes en âge d'entamer une carrière, aux parents et autres conseillers; aux clients aussi, sensibles à la qualité du personnel. Sur le set de table figure un numéro de téléphone, où les personnes intéressées peuvent obtenir des informations à propos des professions de la branche et des voies de formation.

PM

Les sets de table gratuits, en langue française, italienne ou allemande, sont disponibles chez Henniez, Service de vente, 1525 Henniez. Tél. 037/64 28 11

Valais

L'abricot au service du tourisme

Les hôtes des stations valaisannes vont bénéficier ces jours, par le biais des offices du tourisme respectifs, d'un cadeau appétissant: une distribution gratuite d'abricots. Un geste qui témoigne du rapprochement qui s'oère entre les dirigeants du monde «abricole» et le secteur touristique. Du côté hôtelier, des idées sont également dans l'air…

Dans le verger de Saxon: Fernand Schalbetter, directeur de l'OPAV et Léo Felley. *Photo: ASL*

Verbier, Zermatt, Saas-Fee, Loèche-les-Bains, Grächen, Nendaz, Veysonnaz, Champéry, Crans-Montana et Ovronnaz sont les principales stations directement concernées, a-t-on pu apprendre lors d'une récente journée de presse consacrée à l'abricot, organisée par l'Office de promotion des produits de l'agriculture valaisanne (OPAV). La récolte de l'abricot a l'avantage de se faire à une période touristique particulièrement forte. Il y a dès lors aujourd'hui une réelle volonté de profiter de la présence de nombreux hôtes pour mieux faire connaître l'abricot.

Du côté de l'hôtellerie et de la restauration, la synergie n'est pas encore parfaite mais les chemins semblent tracés: une démarche promotionnelle devrait ainsi être effectuée auprès des «Leading Hôtels of the World» tandis que l'idée de quinzaines gastronomiques liées à l'abricot pourrait se concrétiser l'an prochain sur territoire valaisan.

A cela, il faut ajouter le lien de plus en plus étroit qui se concrétise entre l'abricot et la gastronomie. Au-delà d'un certain nombre de recettes, on assiste à une véritable éclosion de produits issus de la transformation du fameux fruits. *Christian Mermoud*, son épouse, et *Jean-Charles Terry* symbolisent au travers de leurs activités cette véritable multiplication des séductions naturelles de l'abricot. Eau-de-vie, cordial à base d'abricot, fine d'abricot (double distillation) d'ores et déjà prisée des grandes tables de Suisse, long drink légèrement alcoolisé (200 000 bouteilles en un an!), abri-cool sans alcool, sirop d'abricot, eau-de-vie d'abricot élevée en barrique, abricots secs enrobés de chocolat, confitures, etc: l'abricot se décline désormais sous toutes ses formes!

Toujours sur le plan de la gastronomie, il faut citer la place enviable qu'occupe aujourd'hui l'abricotine millésimée de *Bernard Dupont*, à Sayon, nectar au bénéfice de très nombreuses distinctions internationales. L'eau-de-vie valaisanne se place ainsi sur le même chemin que les meilleurs cognacs.

Enfin, l'abricot, c'est aussi une très grande animation touristique mettant en liesse toute la région de Saxon, quatre jours durant, à l'enseigne de la «Fête de l'Abricot». Cette année, l'événement est programmé pour les 29, 30, 31 juillet et 1er Août. La grande foule est attendue et *Fernand Schalbetter*, le très communicatif directeur de l'OPAV, se réjouit d'ores et déjà de l'impact médiatique de la fête.

JCK

McDonald's France

Magazine pour les jeunes

Après un nouveau décor et de nouveaux produits, McDonald's France teste actuellement un nouveau service. Il s'agit d'un magazine mensuel gratuit destiné aux 15–25 ans.

L'opération ne concerne pour l'instant que les 101 restaurants situés en Ile de France, c'est-à-dire Paris et sa grande banlieue. Chaque mois depuis avril dernier, 500 000 exemplaires du magazine «Ça se passe comme ça» sont mis gratuitement à la disposition des clients dans ces restaurants. L'objectif, explique *Jean-Christophe Chabret*, responsable marketing pour l'Ile de France, était de répondre à une demande pressentie des jeunes. Ils sont en effet nombreux à profiter d'un repas chez McDonald's pour préparer leurs sorties et leurs loisirs. Ils trouvent donc désormais dans ce magazine trois types d'informations sur leur région: loisirs (films, concerts, voyages), produits et services à petits budgets grâce à des partenariats (articles de sport, places de concert), actualités sur l'entreprise McDonald's (actions de sponsoring, nouveaux produits et nouveaux menus).

Chez les concurrents

A terme, le magazine devrait être financé entièrement par la vente d'espaces publicitaires (la page s'est vendue 100 000 francs français dans le premier numéro). Mais on est encore loin de cet objectif. Une première étude sommaire montre que l'initiative a été perçue très positivement par la clientèle. La période de test se poursuivra jusqu'en octobre 1994. Si l'opération se révélait un succès, d'autres régions françaises pourraient alors adopter la formule en l'adaptant à un éparpillement géographique plus grand des restaurants situés en dehors de la région parisienne. L'idée resterait toutefois la même: des informations loisirs pratiques régionales. Une idée qui n'est d'ailleurs pas une trouvaille de McDonald's France, puisque des magazines similaires existent déjà dans le groupe en Allemagne et en Hollande par exemple. Et chez les concurrents, Burger King vient de lancer en France un produit jumeau.

JPG, Paris

Enquête conjoncturelle

Les directeurs d'office du tourisme affichent un «optimisme modéré»

L'économie suisse se porte mieux. Elle est à nouveau dans une phase ascendante, ce qui n'est pas sans effets sur l'industrie touristique. L'enquête conjoncturelle de l'Union de banques suisses (UBS) montre notamment que les directeurs d'office du tourisme envisagent l'avenir avec un «optimisme modéré».

MIROSLAW HALABA

Mené auprès de trente stations suisses, le coup de sonde trimestriel de l'UBS révèle en effet que près de la moitié des directeurs d'office interrogés pour la saison estivale (mai à octobre) s'attendent à une augmentation du nombre de nuitées par rapport aux chiffres de l'année précédente. On se souviendra que 1993 avait été caractérisée par le mauvais temps et une situation économique moins favorable qu'aujourd'hui. Ces prévisions, indiquent les experts de l'UBS, sont «un peu plus positives» que celles qui avaient été émises lors du sondage de mars.

Offres étrangères

Les personnes interrogées pensent que la progression des hôtes étrangers sera plus forte que celle des hôtes indigènes. Les touristes en provenance d'Allemagne, du Benelux et des Etats-Unis devraient être plus nombreux. En revanche, le nombre des touristes italiens et anglais devrait reculer, conséquence principalement de la faiblesse des monnaies de ces pays.
Au sujet de la relative faiblesse de la demande suisse, les directeurs d'office font remarquer que l'offre d'arrangement bon marché pour des vacances à l'étranger est plus importante cette année encore que l'an passé.

Tourisme d'affaires en recul

Les prévisions concernant le tourisme d'affaires sont en revanche moins favorables, constate l'UBS. Quatre des six villes suisses principalement actives dans ce secteur s'attendent en effet à une diminution du nombre des nuitées par rapport au semestre d'été 1993. Selon les responsables touristiques, tant la durée moyenne des séjours que le nombre de séminaires et de congrès, ainsi que les voyages d'affaires individuels, seront inférieurs aux valeurs de 1993. Aucun changement n'est par contre attendu en ce qui concerne le nombre de foires et l'intensité du tourisme de loisirs, écrit l'UBS. Et de conclure: «En revanche, les villes interrogées sont d'avis que les manifestations culturelles, sportives, etc. seront un peu plus nombreuses qu'en 1993.»

La hausse se poursuit

Au sujet de l'économie suisse prise dans sa globalité, l'UBS est d'avis que la tendance à la hausse constatée ces derniers temps devrait se poursuivre au cours des prochains mois. La croissance pour l'année en cours devrait ainsi être de 1,5 à 2%. A noter que la demande des consommateurs est également en progression, ce qui peut signifier une augmentation des dépenses pour les loisirs: tourisme journalier et restauration, notamment.

La consommation retrouve une certaine vigueur: le tourisme journalier devrait en profiter. *Photo: Ex-Press*

Bilan des festivals de Montreux et de Nyon

Redimensionnement... en deux versions

Redimensionnement! Tel est le dénominateur commun que l'on trouve en dressant le bilan de deux des plus grandes manifestations estivales organisées en Suisse romande: le Montreux Jazz Festival et le Paléo Festival de Nyon. Le terme ne se situe toutefois pas dans la même perspective à Nyon que sur la Riviera.

JEAN-CHARLES KOLLROS

A Montreux, redimensionnement signifie surtout redimensionnement financier ou, plus clairement encore, compression des charges. Car si le 28e Festival de jazz de Montreux a pulvérisé son record sur le plan de l'affluence – 60 000 spectateurs payants dans les salles, 60 000 badauds non payants au Festival off –, il devra de nouveau faire face à un important déficit, de plusieurs centaines de milliers de francs dans le meilleur des cas. Or, la facture a déjà dépassé le million de francs l'an dernier (1,3 million), et a dû être prise en charge par l'Office des congrès et du tourisme, lui-même englué dans une très pénible situation financière, c'est-à-dire finalement assumée par le contribuable via la commune.

Combat en vue

La Municipalité de Montreux, dans ce contexte, a fait savoir à plusieurs reprises qu'il faudrait revenir à une formule plus modeste, surtout financièrement plus raisonnable. Une option que *Claude Nobs*, patron et âme du Festival, n'apprécie guère, en rappelant notamment que si la durée du Festival a passé de 10 à 16 jours dans les années 70, c'était à l'appel des hôteliers de la station et de certains milieux économiques. Pour Claude Nobs, l'avenir passe par une prise en charge accrue de la part des pouvoirs publics, locaux d'abord, cantonaux ensuite, qui devraient notamment – à ses yeux – assumer le coût du Festival Off, soit 300 000 francs.
Autre élément d'appréciation: le rôle du Festival comme moteur de l'animation en ville de Montreux. Depuis qu'elle a quitté le Casino pour prendre ses quartiers à l'Auditorium Stravinski, la manifestation contribue surtout – c'est logique! – au bonheur des commerçants et restaurateurs de ce secteur.
Le Festival country mis parallèlement sur pied par le Casino de Montreux cette année pendant quatre week-ends (dont deux en plein Jazz Festival) n'a pour sa part pas inversé la tendance: le «petit» a visiblement souffert de l'ombre du grand frère! Une idée à l'étude actuellement consisterait dès lors à envisager une animation permanente sur les quais de Montreux – avec train-navette et bateau-navette – entre l'Auditorium et le Casino.
Une chose est certaine: le combat financier sera rude et ne manquera pas lui aussi d'animer la vie politique montreusienne. A l'heure des restrictions budgétaires, le Montreux Jazz Festival aura besoin de toutes ses percussions pour convaincre les élus de se montrer plus généreux à son égard... alors même que les impôts ont récemment pris l'ascenseur!

Nyon: politique payante

Du côté de Nyon, c'était l'euphorie dimanche soir: avec plus de 160 000 spectateurs contre 126 000 l'an dernier, *Daniel Rosselat* ne pouvait il est vrai que se montrer satisfait, tout en demeurant fort modeste. «Nous devons maintenant analyser si ce succès extraordinaire est dû à un fait particulier de cette édition ou s'il se fonde sur des racines plus profondes. De toute façon, il implique un redimensionnement».
Derrière la sagesse des propos de l'ancien journaliste devenu patron du Paléo Festival, on trouve toute la politique suivie par la manifestation nyonnaise depuis sa création: prix des billets bloqués, attitude prudente face à la mainmise des sponsors, esprit bon enfant et surtout très habile mélange des genres musicaux. Le rendez-vous tient pour beaucoup du phénomène de société, demeure un brin «baba-cool» mais peut se targuer de n'avoir aucune casserole financière attachée à ses basques! Seul problème, mais en l'occurrence secondaire: les embouteillages qui caractérisent traditionnellement la région nyonnaise pendant l'époque du Paléo Festival: il y aurait une inscription à prévoir du côté du Guinness Book même si tout se passe étonnamment dans la bonne humeur!

Navigation Neuchâtel, Morat et Bienne

Le «Ville de Fribourg» attendu

«La saison 1993 est à oublier rapidement. L'avenir s'annonce plein de promesses. Le 6 mai 1995, la nouvelle unité pourra être lancée. Et puis, il y a encore les vues sur l'Exposition nationale», a expliqué Claude-Alain Rochat directeur de la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat (LNM).

RENÉ JELMI

Tant lors de l'assemblée des actionnaires de la LNM, qu'à l'occasion de la traditionnelle course d'école des journalistes «accrédités», *Claude-Alain Rochat* a repris les thèmes qui lui tiennent à coeur. Certes, la saison dernière a été quelque peu gâchée par la météo. La LNM a tout de même transporté 282 972 personnes. Une diminution de 23 000 unités a été enregistrée. Paradoxe, le déficit a été réduit de 150 000 francs, sur une prévision budgétaire de 1,8 million.

Collaboration efficace

Il faut relever que M. Rochat a su faire vibrer de nombreuses cordes sensibles. C'est ainsi qu'en ce qui concerne la restauration à bord de plusieurs des sept unités, le spécialiste *Philippe Robert* a réussi des exploits lors de chaque croisière. De plus, un programme particulièrement attractif s'étend tout au long de la saison, depuis les ports de Neuchâtel, Morat ou Yverdon-les-Bains. Musique, gastronomie, tournois de jass, ou tout simplement des balades le long des rives, permettent d'attirer un grand nombre de touristes. «Nous avons prospecté la région du Doubs, ainsi que la Franche-Comté. Les visiteurs sont toujours plus nombreux, même durant la semaine», ajoute M. Rochat. Les prospections en Suisse alémanique, notamment lors des expositions touristiques, sont également intéressantes. «Il ne reste toutefois que le soleil pour faire fonctionner tout le système!» Dans un peu plus d'un an, une toute nouvelle unité sera opérationnelle. En principe, elle sera lancée le 6 mai 1995. Construite en Allemagne, la carcasse sera transportée en six morceaux de Bâle jusqu'au chantier naval de Neuchâtel. Celui-ci, construit en 1923, a déjà été aménagé pour l'entreposage du nouveau bateau. En fait, la plupart des travaux de finition seront entrepris par des spécialistes de la région des Trois-Lacs.

Quatre étoiles

Le «Ville de Fribourg» mesurera 53 mètres de long, pour un poids de 240 tonnes. «Il s'agira d'un véritable 4 étoiles, pour les promenades, mais également en ce qui concerne la gastronomie», ajoute Claude-Alain Rochat. Par exemple, une cuisine moderne, et complètement autonome, permettra de préparer des repas à la carte, voir même d'importants banquets, dans les différents salons.
Toujours au chapitre de l'avenir, l'Exposition nationale de 2002 devrait encore donner un sérieux coup de pouce au tourisme neuchâtelois. Il apparaît d'ores et déjà que tout le monde – ici bien sûr – s'attend au choix des Trois-Lacs...

Claude-Alain Rochat a obtenu qu'à Vichy, un écriteau touristique indique la direction de Neuchâtel. *Photo: René Jelmi*

Statistiques

Le tourisme suisse en chiffres est paru

Edité notamment par la Fédération suisse du tourisme et les associations faîtières de l'hôtellerie et de la restauration (SSH et FSCRH), la traditionnelle brochure statistique consacrée au tourisme suisse est parue.
Document de référence pour les professionnels de la branche, «Le tourisme suisse en chiffres» contient de nombreuses informations sur l'état du tourisme suisse. On apprend, par exemple, que le total des recettes enregistré l'an passé dans cette branche s'est élevé, comme en 1992, à 21,5 milliards de francs.
Sur le plan des recettes d'exportation, le tourisme prend la troisième place avec 12,8 milliards de francs, après l'industrie des machines et la métallurgie (37,1 milliards) et l'industrie chimique (22,3 milliards). *MH*

La brochure peut être obtenue gratuitement auprès de la Fédération suisse du tourisme, Case postale 8275, 3001 Berne. Tél.: 031 302 16 41. Fax: 031 302 33 57

Aarberg
Sucrez avec du
Sucre
d'Aarberg
Proprement emballé,
en morceaux ou en sachets

Pour une bonne présentation
et un service soigné
Adressez-vous à votre grossiste!
Sucrerie + Raffinerie Aarberg SA

ANSCHLAGBRETT

Der Schweizer Hotelier-Verein und seine Bildungs-Institutionen – die Partner für Ihre berufliche Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe

Weiterbildung SHV
- Bern 031 370 41 11
- Lausanne 021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV
- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 54 23 51
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona 092 25 17 92

Schulhotels SHV
- Deutsche Schweiz 031 370 41 11
- Suisse Romande 027 320 03 32
- Tessin 093 67 39 27

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77

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

Bar-Fachschule
Kaltenbach
Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

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

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

Dieses Jahr führen wir in Engelberg folgende Intensivkurse durch:

Réceptionskurs
30. Oktober - 18. November 1994

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

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen.

FRANZÖSISCHKURSE IN NIZZA seit 1977

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

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt :
A C T I L A N G U E
2, rue Alexis-Mossa - 06000 NICE - FRANCE
Tel (0033) 93 96 33 84 - Fax (0033) 93 44 37 16

Hotel-Fernkurs

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen gerade passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotelbranche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bon senden, dann informieren wir Sie gratis über das Kursprogramm.

Institut Mössinger AG
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Telefon 01 463 53 91

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs:
Name: _____
Alter: _____ 7935
Strasse: _____
Ort: _____

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

Inserate per Telefax
touristik + hotel revue
Telefon 031 372 23 95

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

Aufschwung!

Mit dem Englisch-Sprachkurs für **Hotellerie/Gastgewerbe!**

7. Nov. bis 16. Dez. 1994
13. Feb. bis 24. März 1995
Anfänger beginnen jeweils
4 – 6 Wochen früher.

Ihre Beratung:
ENGLISCH in Bournemouth
Worbstr. 221, 3073 Gümligen
Telefon 031 952 66 74

67854/115541

DIVERS

BRAUCHEN SIE GLÄSER?

Für Ihren Aperitif / Ihre Party vermieten wir die passenden Weiss- und Rotweingläser, Whiskytumbler oder Champagnerkelche. Falls gewünscht organisieren wir auch sämtliche Getränke und aufgestelltes Personal.

M. Leuenberger, Telefon 01 462 48 32

67942/382518

LIEGENSCHAFTEN

Wir wollen uns unseren Traum verwirklichen und uns in der Karibik engagieren . . .

Zu vermieten im Südtessin, in idyllischem Tessiner Dorf nicht weit von grossem Tourismuszentrum

Hotel/Restaurant ★★★

Komplett renoviert, sehr luxuriös und komfortabel eingerichtet.

30 Betten, grosser Restaurationsbetrieb, Schwimmbad, Hausdisco, Pizzeria.

Ideal für kreatives Paar, welches seine Ideale und Ideen verwirklichen will.

Sehr interessante Übernahme bedingungen.

Nähere Auskunft unter Chiffre 67516 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67516/342955

MARCHÉ IMMOBILIER

Fiduciaire FSCRH
pour la restauration et l'hôtellerie

A remettre à Chexbres, balcon du Léman,

LA PETITE AUBERGE

- emplacement au cœur du Lavaux
- salles à manger de 30 et 18 places
- reprise mobilier-matériel
- pas de pas-de-porte
- loyer attractif
- logement de service

J.C. Antille et R. Susset vous renseigneront sans engagement de votre part.

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

P 67871/44300

A saisir de particulier (Cause retraite). A 3 heures de Genève au cœur même de la 1re station touristique et thermale Française

HÔTEL-RESTAURANT

de classe, très bien tenu, inventaire neuf complet.
40 Nos. Salles 120 – 150 places.
Pavillon Napoléon – jardins – Villa – Boutiques – Appartements.
S/1600 m² au sol, ein toute propriété.
Rapport immobilier net 10%.
10 Millions F.F.
Assistance Financière s/caution.
Tél. GERBER 0033 70 97 73 00

67892/219754

De particulier
Belle affaire **à remettre à Genève**

Très beau Café restaurant

de 100 places
Situation excellente, agencement en parfait état
Frs. 750 000.– à discuter. Preuve de solvabilité pour traiter.

Ecrire sous chiffre C 018-164668 à Publicitas, case postale 645, 1211 Genève 3.

P 67900/44300

A vendre au QUEBEC (CANADA)

AUBERGE / HÔTEL

15 chambres + appartement de 5 chambres pour le tenancier. Restaurant, Bar-Dancing, salle à manger, salon TV avec grande cheminée, Taverne et Discothèque en sous-sol. Piscine semi-olympique.

Dans région touristique des Laurentides, à 1 h. de Montréal et ¾ h. de l'aéroport international Mirabel. Tél. de Suisse, dès 15 heures:
(001) 514 229 98 25
Fax (001) 514 229 80 81.

P 67759/44300

Wegen freiem 1. August ändern sich folgende Abschluss-daten:

Geschäftsinserate: Mittwoch, 27. Juli 1994, um 17 Uhr
Stelleninserate: Donnerstag, 28. Juli 1994, um 17 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der Stelleninserate: Freitag, 29. Juli 1994, um 11 Uhr

---

VALLORBE
BUFFET DE LA GARE

Doté de: 1 restaurant de 120 places
1 salle pour banquets et société de 60 places
1 terrasse d'été ombragée de 50 places

Le Buffet de la Gare de Vallorbe est à remettre pour le

1er juillet 1995.

Ce bel établissment sera confié à un restaurateur dynamique qui, grâce à sa solide formation professionnelle, a déjà conduit une entreprise avec succès.

Les conditions de location sont attrayantes et, de plus, le futur tenancier aura à disposition un appartement de 4 pièces ainsi que 6 chambres pour son personnel.

Les intéressés sont priés d'adresser un dossier de candidature avec curriculum vitae, photo et copie de certificat, à la Direction du 1er arrondissement des CFF, Division du domaine, case postale 345, 1001 Lausanne, jusqu'au 31 août 1994.

Des renseignements peuvent être obtenus auprès de Monsieur Michel Vaudruz, tél. 021 342 22 54.

CFF

O 67851/1991/b

A remettre directement du propriétaire

Relais de campagne-hôtel-bar-restaurant

en pleine campagne, aux portes de Lausanne. Affaire en pleine expansion, d'avenir et de charme, installée avec goût, à remettre à un couple dynamique et désireux de se créer un bel outil de travail.

Gros rapports en perspective, un long et très avantageux bail pour amateurs sérieux et solvables.

Prix demandé: Fr. 450 000.–. Arrangements possibles à personnes ayant de bonnes références. Agences s'abstenir.

Ecrire sous chiffre 67752, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

67752/216836

Zu verkaufen

Guteingeführtes Restaurant

in Colonia Sant Jordi, Mallorca, am grössten Naturstrand (ES Trenc) der Insel.
Ca. 140 Plätze bestens eingerichtet.
Komplettes Haus auf 578 m² Grund.
Verhandlungsbasis Fr. 450 000.–

Nähere Info:
R. Riegler
Telefon G. 01 202 38 38
Telefon P. 01 761 31 29

67850/315460

Gelegenheit, in neu zu erstellendem Gebäude **im Zentrum Matten/ Interlaken**

Hotel Garni oder Restaurant
zu eröffnen.

Erstellung 1995. Bedürfnis nachgewiesen, gute Möglichkeiten. Wünsche für Gestaltung und Ausbau können berücksichtigt werden.

Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre 67867 bei der hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67867/382512

Zürcher Oberland, Nähe Golfplatz und Rapperswil zu verkaufen, evtl. zu verpachten

Gasthof / Hotel
Aktiengesellschaft
Nebengebäude mit Ausbaumöglichkeiten

Angebote unter Chiffre 67943 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67943/158933

DEHOGA

Fachtreffen im Zeichen vermehrter internationaler Zusammenarbeit

Zu einem Erfahrungs- und Meinungsaustausch über die aktuelle Lage der gastgewerblichen Branche und die Politik ihrer Interessenverbände trafen am 6. und 7. Juli in Bonn die Spitzenvertreter des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) mit den Repräsentanten des österreichischen, schweizerischen und Südtiroler Gastgewerbes zusammen.

SABINE MEUSEL*

Der Einladung des DEHOGA-Präsidenten Dr. *Erich Kaub* und des Hauptgeschäftsführers *Christian Ehlers* waren die Präsidenten und Geschäftsführer der sechs wichtigsten Branchengremien in den Alpenstaaten gefolgt: *Hans-Jörg Kröll* und Dr. *Erhard Platzer* (Österreichischer Fachverband Gastronomie), *Peter Mühlbacher* und Dr. *Michael Raffling* (Österreichischer Fachverband Hotellerie), *Helmut Peter* und *Elfriede Krempl* (Österreichische Hoteliervereinigung), *Alberto Amstutz* und *Heinz Probst* (Schweizer Hotelier-Verein), *Alois Camenzind* und Dr. *Florian Hew* (Schweizer Wirteverband), *Walter Meister* und Dr. *Christoph Engl* (Südtiroler Hotelier- und Gastwirteverband).

«Sich besser kennenlernen, voneinander lernen und miteinander handeln», lautete die Zielperspektive des Treffens.

Grenzübergreifende Probleme

Es zeigte sich, dass trotz voneinander abweichender Verbandsstrukturen und unterschiedlicher verwaltungs- und wirtschaftspolitischer Rahmenbedingungen manches Thema von allgemeiner, grenzübergreifender Bedeutung ist. Aus der Bestandesaufnahme der «gastgewerblichen Brennpunkte» in den einzelnen Ländern, die die Stimmung an der Basis und damit vordringlichen Handlungsbedarf widerspiegeln, kristallisierten sich folgende Themenkomplexe für eine eingehendere Diskussion heraus: Die sich wandelnde Marktsituation mit veränderter Nachfrage und neuen Absatz-Chancen, aber auch mit den Problemen, die Überkapazitäten – vorwiegend in den Stadt- und Ferienhotels – mit sich bringen. Kreative, am Gästebedürfnis ausgerichtete Konzepte schienen den Diskussionsteilnehmern für die zukünftige Entwicklung des Marktes ebenso wichtig wie innovative Finanzierungsmodelle, an denen es vor allem bei den deutschen und österreichischen «Geldgebern» mangelt.

«Nur gemeinsam sind wir stark»

Bei der Diskussion der Arbeitsmarktsituation forderten die Teilnehmer länderübergreifend flexible Arbeitsmarktmodelle. Arbeitskräftemangel, starre Arbeitszeitmodelle, hohe Lohnkosten und hemmende Steuerpolitik bedrücken alle deutschsprachigen Länder in hohem Masse und ihre Folgen – nicht nur für die Branche – liessen die Aussprache in Bonn auch in der Frage münden, ob und wieweit die Dienstleistung im Gastgewerbe überhaupt noch bezahlbar sei.

Nicht zuletzt aufgrund des Beitritts Österreichs in die Europäische Union und die deutsche Präsidentenschaft nahm die europäische Branchenpolitik breiten Raum in der Aussprache ein. Nach dem Motto «wer keine Politik macht, mit dem wird Politik gemacht» und «nur gemeinsam sind wir stark», ist es das erklärte Ziel der Verbandsrepräsentanten, auf europäischer und auf internationaler Ebene zu kooperieren. Im Interesse aller Länder sehen sie die Notwendigkeit, gegen Tendenzen der Überregulierung – etwa bei überzogenen Hygienevorschriften – und für eine steuerliche Harmonisierung, etwa für die Mehrwertsteuer, einzutreten.

Selbstverständlich liegt allen Verbänden das gute Image des Gastgewerbes am Herzen und damit eine professionelle und zeitgemässe Öffentlichkeitsarbeit. Die sachorientierte, von Fachkunde geprägte Auseinandersetzung mit den anstehenden Themen und und Zielgruppen, soll hier die Richtung vorgeben. Vorhandene Stärken und Errungenschaften gilt es ins öffentliche Licht, manch schiefes Bild geradezurücken und für eine breite Sympathie zu werben.

Interessenverlagerung

Die Frage nach der Struktur und den in Zukunft vordringlichen Aufgaben eines Verbandes bildete der Abschluss des Gedankenaustauschs. Je nach seiner Struktur und Grösse zeigte sich mehr oder weniger die Tendenz, das Leistungsprofil des Verbandes von der übergreifenden Interessenvertretung der Mitgliedsbetriebe auf bundespolitischer Ebene hin zu geldwerten Serviceleistungen wie Beratung, Weiterbildung oder sogar Absatzhilfe (Südtirol) zu verlagern.

Konkret wollen die Verbände aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol in Zukunft verstärkt die Synergieeffekte nutzen, die ein regelmässiger Informationsaustausch und eine engere Zusammenarbeit bei den Verbandsinitiativen und -leistungen ermöglichen.

* Sabine Meusel ist stellvertretende Verantwortliche für Presse, Funk und Fernsehen des DEHOGA.

Hotelführer 1996

Termin: 30. November 1994

Die Kommission Hotelklassifikation (KHK) hat mit ihrer Sitzung vom 20 Juni 1994 die Gesamtrevision Hotelklassifikation 1995 inklusive aller Rekurse definitiv abgeschlossen. Die positiven schriftlichen Entscheide werden im August 1994, die neuen Hotelklassifikationskleber 1995 – 1999 im Dezember 1994 versandt. Im Hinblick auf die vorgezogene Produktion Hotelführer 1996 – dieser soll bereits im Juli 1995 erscheinen – hat die KHK die Fristen für die Hotelklassifikation, Ausgabe Schweizer Hotelführer 1996 wie folgt festgesetzt:

Bis zum 30. November 1994

- werden Anträge für die Änderung der bisherigen Einstufung angenommen,
- werden neue Mitglieder SHV für die Klassifikation 1996 berücksichtigt,
- müssen Neu- und Umbaten abgeschlossen sein, so dass der ganze Betrieb besucht und alle Normen kotrolliert werden können (Ausnahmen gemäss Beschluss der Delegiertenversammlung SHV vom 27 Juni 1994/Ergänzung Art. 4.25 der Preisordnung SHV).

Weitere Auskünfte erhalten Sie beim Hauptsitz SHV, Abteilung Klassifikation und Hotelführer, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Telefon 031/370 41 11, Telefax 031/370 44 44. *shv*

Rechtsdienst SHV/SWV / Service juridique SSH/FSCRH

Entscheid der Aufsichtskommission

Wie Sie der Presse bereits mehrmals entnehmen konnten, wurde der 1. August von Volk und Ständen neu als arbeitsfreier bezahlter Feiertag in die Bundesverfassung aufgenommen. Im Rahmen der Aufsichtskommission für den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes wurde versucht, eine für alle Sozialpartner annehmbare Lösung zu suchen. Die Arbeitgeberverbände des Gastgewerbes setzten sich dafür ein, dass auf einen weiteren Feiertag verzichtet werden sollte, da gemäss Art. 77, L-GAV jeder Arbeitnehmer bereits Anspruch auf 6 bezahlte Feiertage pro Kalenderjahr, unabhängig von der Anzahl kantonaler oder eidgenössischer Feiertage hat. Die Union Helvetia konnte sich mit dieser Argumentation nicht einverstanden erklären.

Nachdem in der Sitzung der Aufsichtskommission keine Einigung gefunden werden konnte, hat der Obmann über die Rechtsfrage sinngemäss wie folgt entschieden:

- Gemäss Art. 77, L-GAV hat jeder vollbeschäftigte Arbeitnehmer auch in Zukunft einen Minimalanspruch von 0,5 bezahlten Feiertagen pro Monat (6 Tage pro Jahr). Dieser Anspruch soll, wenn möglich an den kantonal bestimmten Feiertagen in natura gewährt werden. Insofern ändert sich also nichts.
- Gemäss L-GAV hatten Teilzeitarbeitnehmer oder Aushilfen bis anhin keinen Anspruch auf bezahlte Feiertage. Neu hingegen haben Teilzeitarbeitnehmer, die im Durchschnitt weniger als zwei Drittel der normalen Arbeitszeit des Betriebes arbeiten, Anspruch auf einen bezahlten 1. August. Wird dieser nicht in natura gewährt oder kompensiert, so ist er mit dem Bruttolohn zu entschädigen.
- Ebenfalls Anspruch auf einen bezahlten 1. August hat neu der Arbeitnehmer, welcher bei der Auflösung des Arbeitsverhältnisses während weniger als zwei Monaten im Betrieb beschäftigt war. Dieser Anspruch besteht jedoch nur, wenn der 1. August effektiv in das Arbeitsverhältnis fällt. Wird dieser nicht in natura gewährt oder kompensiert, so ist er mit dem Bruttolohn zu entschädigen.

Mit dieser auf kurze Arbeitsverhältnisse unter zwei Monaten und auf Teilzeitarbeitnehrner, bzw. Aushilfen beschränkten Anpassung wird den Anforderungen der Verordnung des Bundesrates Genüge getan.

Rechtsdienst SHV/SWV

Commission de surveillance

Comme vous avez pu le lire à plusieurs reprises dans la presse, le peuple et les cantons ont accepté d'inscrire dans la constitution le 1er août comme un jour férié payé. La Commission de surveillance de la Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés a tenté dans le cadre de ses travaux de trouver une solution recevable par tous les partenaires sociaux. Les associations patronales de l'hôtellerie et de la restauration se sont opposées à l'instauration d'un nouveau jour férié, s'appuyant sur l'art. 77 de la CCNT qui stipule que chaque travailleur a déjà droit à 6 jours fériés payés par année civile, indépendamment du nombre de jours fériés cantonaux ou fédéraux. L'Union Helvetia n'a pas pu accepter cette argumentation.

Aucun accord n'ayant été trouvé au cours de la séance de la Commission de surveillance, son responsable a tranché la question de droit comme suit:

- En vertu de l'art. 77 CCNT, tous les travailleurs à plein temps continuent d'avoir droit à un minimum de 0,5 jour férié payé par mois (6 jours par année). Ce droit doit être, dans la mesure du possible, accordé en nature et coincider avec les jours fériés cantonaux. Sur ce point, aucun changement n'est à signaler.
- Conformément aux dispositions de la CCNT, les travailleurs à temps partiel et le personnel auxiliaire n'avaient jusqu'à ce jour aucun droit à des jours fériés payés. En revanche maintenant, les travailleurs à temps partiel qui travaillent en moyenne pendant moins des deux tiers de la durée normale de travail de l'établissement ont droit à un ler août payé. Si ce jour n'est pas accordé en nature ou compensé, il doit être indemnisé sur la base du salaire brut.
- Dorénavant ont également droit à un ler août payé le travailleur qui a conclu un contrat de travail pour une durée de moins de deux mois dans l'établissement. Le travailleur ne peut revendiquer ce droit que si le ler août tombe effectivement pendant la durée des rapports de travail. Si ce jour n'est pas accordé en nature ou compensé, il doit être indemnisé sur la base du salaire brut.

Cette adaptation limitée à des rapports de travail d'une durée de moins de deux mois et à des travailleurs à temps partiel ou à du personnel auxiliaire satisfait aux exigences de l'ordonnance du Conseil fédéral.

Service juridique SSH/FSCRH

Ecole hôtelière de Lausanne

Promotions 1994 et passation présidentielle

Lors de la dernière cérémonie des promotions du semestre d'été 1994 à l'Ecole hôtelière de Lausanne, Maître Christian Seiler, président sortant, a officiellement pris congé des étudiants avant de leur présenter Marion Gétaz qui lui succède désormais à la présidence.

JOSÉ SEYDOUX

Dans sa première allocution, la nouvelle présidente a prodigué aux diplômés quelques recommandations de dernière minute, insistant sur les valeurs personnelles et humaines que chacun aura pour mission de développer dans la vie professionnelle, source de rayonnement à laquelle puiseront tant leurs hotes que leurs collaborateurs. *Marion Gétaz* s'est également adressée aux jeunes filles, les rendant attentives à la difficulté que représente le fait de mener de front une carrière hôtelière et une vie d'épouse et de mère…

Hommages

Le directeur de l'EHL, *Jean-Louis Aeschlimann*, a remercié *Christian Seiler* pour ses neuf ans d'engagement, années qualifiées de «cure de jouvence» tant elles ont apporté à l'Ecole, en particulier dans les domaines de l'enseignement et de l'infrastructure des bâtiments.

Non sans émotion, il rendit également un vibrant hommage à trois figure de l'Ecole qui quittent leur fonction : *Dolores Marin,* professeur d'espagnol, *Pierre Lichtenauer,* chef de cuisine et fondateur de l'Association des Amis du Musée de l'EHL, et *Jacques Steffen,* chef de file de tous les professeurs de cuisine.

La cérémonie s'est terminée par la lecture du palmarès qui consacrait 114 étudiants diplômés. La fête a été couronnée par une réception au champagne pour fêter dignement les nouveaux diplômés, entourés de quelque 600 personnes, amis, parents et professeurs réunis sous le soleil du Chalet-à-Gobet.

Cours A4, Gestion:
Aqallal Yasmine, Arca Laurence, Avdis Barbara, Avril Romain, Baltes Claude, Barbaud Jean-Marie, Bendel Olivier, Bernhard Christina Andrea, Boillat Claire, Boissonnade Sophie, Boutard Estelle, Breitenmoser Nadia, Cantoni Fabrizio, Cassani Michèle, Cibert Florent, Clericetti Juri, Cluseau Philippe, Constantacopoulos Achilles, Derham Christophe, De Urruela Clara, Denton Marc Oliver, Dinberu Asseghid, Dubugnon Christian, Durst Inka, Eberhard Frantz, Ehrlich Nicola, Geisseler Stephan, Goessmann Burkhard, Gregoire Julie, Grobety Frédéric, Grosjean Marc, Gross Stéphanie, Martin Jean-Philippe, Guinebretiere Vincent, Herbin Marc, Herr Robert Patrick, Hetzner Fiona, Holm Pedersen Beate, Imhof Dominique, Jeanne Arnaud, Joho Thierry, Jorgulesco Alexandra, Kaether Katharina, Keller Franziska, Kpenou Léonie, Kroell Susanne Mia, Kuemin Claudia, Kyriakis Evangueios, Le Coz Jean-Charles, Lege Valérie, Lesieur Patrick, Loeffen Carole, Maillon Antoine, Mauritz Friederike, Mbaton Gaëlle, Minoli Maurizio, Moine Dominique, Mondin Jean-Charles, Mossu Jacques, Muller Georges, Muyal Michel, Nanchen Anne-Claire, Paillex Yann, Paloufont Charles, Pignol Marine, Potez Hervé, Prenat Mélanie, Pretti Sylvie, Rodoni Ilio, Rouverand Arnold, Sabo Philippe, Schaub Urs, Smid-Pailleret Alexandra, Studer Salome, Tanner Lorenz, Tarrazi Benoit, Tasserit Pascale, Thomas Benjamin, Touati Diane Claire, Trippel Benno, Van Eygen Robert, Von Kaenel Corinne, Wahli Anita, Wakim Joanna, Walter Nathalie, Weber Bettina, Yvanes Karine, Zabel Jobst, Zuccolotto Stéphane.

Cours E3, Hôtel-Gestion:
Aeschlimann Pierre André.

Cours C2, Gestion de la restauration:
Buro Sandra, Collenberg Rinaldo, Duvoisin Gaël, Giussani François, Melillo Joseph, Meuterlos Yann, Theraulaz Thierry, Uebersax Tim.

Cours B2, Administration:
Aeschlimann Jean-Marc, Aeschlimann Laurence, Auer Muriel, Berthon Céline, Biese Michèle, Blasi Virginia, Cheung Tsz-Ting, Chiesa Michela, Chomarat Anne, De Smet Ariane, Froriep Margareta, Gabriel Baella Bartumeu, Gaegauf Rebekka, Ghidalia Vanessa, Gibert Marion, Helbling Mirjam, Kazmi Mohsin, Lesne Florence, Leung Marie-José, Lombard Anne, Martin Géraldine, Minras Navarro Anna, Rainoldi Pascale, Reignier Stéphanie, Rongione Mirko, Schoen Eugen Angelos, Sistonen Suvi, Torrione Christine, Von Siebenthal Fabienne.

Passation des pouvoirs presidentiels a l'EHL: de g. à dr., Jean-Louis, Aeschlimann, directeur de l'Ecole, Marion Gétaz, nouvelle présidente du Conseil de Fondation, et Christian Seiler, président sortant. *Photo: EHL*

SFG

Kursausschreibungen

Berufsprüfungen für Restaurationsleiterinnen/leiter 1995
Prüfungsdaten, Ort: April 1995, Schulzentrum SFG, Weggis
Prüfungsgebühr: Die Prüfungsgebühr beträgt Fr. 1261.– (inkl. Material und Fachausweisgebühren, jedoch ohne Pension in Weggis).
Zulassungsbedingungen: Gemäss Art. 11 des Reglementes.
Anmeldung: Bis spätestens 15. November 1994 (Datum des Poststempels) mit dem Anmeldeformular und unter gleichzeitiger Einzahlung der Prüfungsgebühr.

Berufsprüfungen für Gastronomiekköchinnen/köche 1995
Prüfungsdaten, Ort: März und Juni/Juli 1995, Schulzentrum SFG, Weggis.
Prüfungsgebühr: Die Prüfungsgebühr beträgt Fr. 1261.– (inkl. Material und Fachausweisgebühren, jedoch ohne Pension in Weggis).
Zulassungsbedingungen: Gemäss Art. 11 des Reglementes.
Anmeldung: Bis spätestens 15. November 1994 (Datum des Poststempels) mit dem Anmeldeformular und unter gleichzeitiger Einzahlung der Prüfungsgebühr.

Lehrmeisterkurse – eine gute Sache

Für die Interessenten der Berufsprüfungen im Gastgewerbe wird das Absolvieren eines Lehrmeisterkurses vorausgesetzt. Dies hat zur Folge, dass sich etliche Mitarbeiter im Gastgewerbe für diese Art der Weiterbildung interessieren.

Der Kurs wird, gestützt auf Art. 11 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung, durch die Kantone oder in besonderen Fällen durch die Berufsverbände organisiert. Im Gastgewerbe führt die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) seit einigen Jahren in Weggis solche Kurse durch. Ziel ist es, für die Ausbildung der Lehrlinge notwendige Kenntnisse zu vermitteln und das Verständnis für die Belange und das Verhalten der jungen Menschen zu fördern.

Die Kurse der SFG in Weggis dauern je fünf Tage und kosten mit Unterkunft und Verpflegung sowie mit Unterrichtsmaterial Fr. 1000.–.

Kursdaten:
Kurs A: 9. bis 13. Januar 1995,
Kurs B: 26. bis 30. Juni 1995,
Kurs C: 11. bis 15. September 1995,
Kurs D: 2. bis 6. Oktober 1995.

Unterlagen und Anmeldeformulare: Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe, Schulzentrum SFG, 6353 Weggis, Telefon 041/93 29 29. *pd*

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Anlässlich der Generalversammlung der Hapimag im Casino in Zug ist das Steuer des Unternehmens an eine neue Führung übergegangen: Der seit 1985 amtierende Präsident des Verwaltungsrates, **Hans Schalch**, trat altershalber zurück. Nachfolger wird **Jakob Schenkel**, bisher Vizepräsident und Delegierter.
Der Jurist und Manager Hans Schalch hat dem Unternehmen in den letzten 25 Jahren entscheidend zum kontinuierlichen Wachsstum der Baarer Unternehmensgruppe – heute mit einem Gesamtumsatz von 243 Millionen Franken – beigetragen.
Sein Nachfolger Schenkel hat das von ihm während acht Jahren belegte Amt des Geschäftsführenden Direktors bereits 1992 an **Beat Hess** übergeben. *SR*

Food and Beverage

Der gebürtige Zürcher **Werner Rebsamen** ist neue F&B-Manager im Atlantis Sheraton Hotel, Zürich. Nach einer Service- und Kochlehre absolvierte er die Hotelfachschue Lausanne. Es folgten Auslandsaufenthalte im «Regent» Hongkong, «Mandarin Oriental», Jakarta, «Ball Cliff Resort», Indonesien und in Mauritius im «Berjaya Le Morne Beach Resort». *RSCH*

*

Frischer Wind in der Geschäftsleitung bei Gate Gourmet in Zürich. Mit **Max Zumsteg** geht ein Pionier des Airline-Catering-Branche in den verdienten Ruhestand. Zumsteg übergibt die Führung des Bereiches «Drittkunden» an **Peter Andrist** (Bild). Andrist erwarb sein Fachwissen an der Hotelfachschule Lausanne und bei der praktischen Tätigkeit in der internationalen Hotellerie und Gastronomie. *RSCH*

Touristik und Reisen

Die Lufthansa hat jetzt die Geschäftsführer für ihre neugegründete «Lufthansa Partner Tours GmbH» ernannt. Es handelt sich um **Ronald Wassmann,** 44, zuvor bei der TUI und zuletzt bei Hetzel Reisen tätig, sowie um **Uwe Schmöckel,** 52, seit 1970 bei Lufthansa und seit 1976 für «Beteiligungen und Projekte» zuständig. An «Lufthansa Partner Tours» wird Lufthansa zu 50 Prozent beteiligt sein, die andere Hälfte soll Spezialveranstaltern im In- und Ausland zur Verfügung gestellt werden. *SE*

KADI 1994

Thierry Nivet «cuisinier d'or»

Depuis 1991, *Thierry Nivet* oeuvre pour DSR comme gérant et chef de cuisine à la résidence pour personnes âgées La Vendée, à Genève. Ce Français de 36 ans vient d'être nommé «cuisinier d'or KADI 1994». Thierry Nivet a séduit le jury grâce à un menu composé des cannelloni de bar à l'huile d'anis, du mille-feuilles Saint-Jacques et bolets à l'émulsion de persil plat, du suprême de volaille aux herbes «Thaï» et ses copeaux de légumes accompagné du pithiviers de pommes de terre, et du gâteau «Le Provençal». *PM*

Schweizerische Gastronomie Museum

Bieger wird Ambassador

Das Schweizerische Gastronomie Museum im Schloss Schadau Thun hat *Felix M. Bieger,* den bisherigen General Manager des Peninsula Hotels Hongkong, zum Schweizer Ambassador des Jahres 1994 ernannt. Die Ehrung erfolgte im Rahmen eines festlichen Dinners im Schlossrestaurant, wobei die Urkunde von den Präsidenten aller grossen gastgewerblichen Verbände unseres Landes mitunterschrieben war. Im Rahmen dieser Feier wurde Bieger von Präsident *Walter Zimmermann* auch in den Cordon Bleu du Saint Exprit Schweiz aufgenommen. *Hanspeter Trachsel* liess es sich nicht nehmen, dem Gast auch den Wimpel der Gilde der Schweizer Köche zu überreichen.
Felix M. Bieger ist vor genau 40 Jahren als Koch in die Peninsula Gruppe eingetreten und hat dort seine grossartige Karriere absolviert. Viele der ehemaligen Mitarbeiter wie zum Beispiel *Urs Aeby, Peter Caprez, Urs Hammer, Waldemar H.R. Jakob, André Jaeger, Peter Keller, Herbert Maurer, Agnes I. Müller, Hugo Peter Dario Regazzoni, Erich Schärli und Hans E. Stettler* rühmen dankbar seine Menschlichkeit und Grosszügigkeit, den unermüdlichen Einsatz, den geschickten Umgang mit Gästen und Angestellten, den gesunden Menschenverstand, das ausgezeichnete Gedächtnis und nicht zuletzt den feinen Humor ihres früheren Vorgesetzten.
Prominente feiern Felix M. Bieger als Schweizer Ambassadoren des Jahres 1994 (von links nach rechts): *Walter Zimmermann, André Jäger, Felix M. Bieger, Willy Goetz, Bruno Berner, Mathys Bremy* und *Hanspeter Trachsel*. (Foto: Erich Gerber) *pd*

Club Méditerranée

Gratis-Coke auf ein modernes Image

Coca-Cola avanciert zum ersten Getränkezulieferer des Club Méditerranée – die weltweit grösste Resort-Gruppe wird in ihren Restaurants den 1,2 Millionen GMs kostenlos vier Drinks von Coca-Cola anbieten (Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta und Sprite) und ausserdem werden alle Getränke der Coca-Cola-Gruppe in den Bars des Club Med verkauft.
Der kostenlose Cola-Spass dürfte den Club Med laut der französischen Wirtschaftszeitung «Les Echos» zwar mehrere Millionen Dollar kosten, aber dafür rechnen die Club-Verantwortlichen damit, vom modernen Image der Coca-Cola-Getränke zu profitieren.
Zudem will man gemeinsam eine jährliche Studie zum Konsumverhalten der Verbraucher auf dem Ferien- und Freizeitsektor herausgeben. Geplant sind auch gemeinsame Sport- und Musikveranstaltungen für junge Leute und alle Seminare der Coca-Cola-Gruppe werden demnächst selbstverständlich im Club abgehalten. *HAS*

Chur

35 neue Hotelier-Restaurateure HF

Ihre intensive und umfassende Ausbildung an der seit 1965 bestehenden Hotel- und Touristikfachschule Chur mit Erfolg abgeschlossen haben 35 Absolventinnen und Absolventen des Hotel-Kaderlehrgangs. Sie konnten das eidgenössisch anerkannte Diplom als «Hotel-Restaurateur HF» in Empfang nehmen.

Die erfolgreichen Kandidatinnen und Kandidaten:
1. Rang Daniele Fried (Valzeina), 2. Rang Angela Rütsche (Kirchberg), 3. Rang Ute Barth (Deutschland), Lin Catherine R. Austbo (Norwegen), Lise Bässler (Elm), Robert Burri (Malters), Luca Domenicucci (Jenaz), André Fischli (Näfels), Patrick Dlüeler (Stansstaad), Katharina Furrer (Andermatt), Synnove Gjertsen (Norwegen), Reto Grass (Klosters), Kristin Haave (Norwegen), Kate Mari Hanson (Norwegen), Nina Herrmann (Deutschland), Andrea Hofer (Thörigen), Georg Huber (Savognin), Norma Keel (Rebstein), Marit Kristine Larsen (Norwegen), George Liatsos (Cypern), Jörg Mindorf (Deutschland), Athansios Ntinas (Griechenland), Hanne Louise Rabe (Norwegen), Benedicte Reksten Askevold (Norwegen), Line Victoria Rengmark (Norwegen), Sonja Saarneva (Baar), Anja Saether (Trachselwald), Tümay Sahin (Türkei), Thomas Sereno (Zürich), Sylwia Soloch (Mollis), Marcel Speck (Zug), Andrea Sprich (Unterschlatt), Corinne Vila (Welschenrohr), Elke Zinnert (Deutschland), Daniela Zollinger (Hombrechtikon). *FS*

Musiksommer Gstaad-Saanenland

Das Ende des Sparens

Der Musiksommer Gstaad-Saanenland 1994 wurde am vergangenen Wochenende mit einem Konzert der Moskauer Virtuosen eröffnet. Nachdem der letztjährige Sommer unter dem Zeichen des Sparens stand, kann jetzt wieder verstärkt in die Qualität der Darbietungen investiert werden. Die Zahl der Zeltkonzerte ist erhöht worden und zur Förderung der regionalen Verankerung wird erstmals auch ein Konzert in Zweisimmen durchgeführt. Ein neues Informationsorgan «Da Capo» wird viermal erscheinen und aktuelle Hintergrundinformationen zum Festivalbetrieb vermitteln. Zum zweiten Mal parallel stattfinden wird «Live-Art», junge Künstler aus verschiedenen Ländern malen vor Publikum.
Der Standort des Zeltes soll in den nächsten Jahren voraussichtlich auf das Gelände des Sportzentrums verlegt werden.
Im Bild (von links nach rechts): *Hans-Ueli Tschanz*, Festivaldirektor, *Yehudi Menuhin*, Mentor des Musiksommers und *Eleanor Hope*, künstlerische Leiterin. (Foto: Stefan Renggli) *STR*

AGENDA

Incoming / Hotellerie / Restauration

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

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

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

Food & Beverage / Technik / Management

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1994
18.09. bis 22.09. imega, München
24.09. bis 26.09. Intern-Wein, Frankfurt
06.10. bis 09.10. InterCool, Düsseldorf
10.10. bis 14.10. Sial 94, Paris
15.10. bis 19.10. Gastronomia, Lausanne
16.09. bis 25.10. Zagg, Luzern

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

Outgoing

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

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

Wettstein Reisebüro
01.09. Bern
07.09. Basel
21.09. Zürich

Imholz-Reisen, Zürich
29.08. Zürich
30.08. Basel
01.09. Bern
05.09. St. Gallen/Altenrhein
07.09. Luzern/Emmen
12.09. Lugano
15.09. Genf

1995
28.02. PATA Go-Between, Zürich-Oerlikon

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

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

Messen
Foires
(Siehe auch «Incoming» / *Voir aussi «Incoming»*)
1994
18.08. bis 21.08. ITS'94, Bangkok
13.09. bis 14.09. APW, Regensdorf
12.09. bis 16.09. Tourismus-Friedenskonferenz, Montreux
28.09. bis 30.09. 18. Travel Mart Latin America, Santiago, Chile
04.10. bis 06.10. POW WOW Europe, Milano
16.10. bis 19.10. Schweizerische-indonesisches Forum für Kultur (SVZ), Lausanne
25.10. bis 27.10. TTW, Montreux

Generalversammlungen
Assemblées générales
1994
18.11. SRV, Zürich

hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 30 28. JULI 1994

*Wir sind ein modernes *** Hotel garni mit 55 Betten und einem Restaurant-Café sowie Take-out im Herzen der Luzerner Altstadt. Zur Verstärkung unseres jungen Führungsteams suchen wir einen qualifizierten*

Direktionsassistent(in)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschulausbildung und haben bereits in Kaderpositionen gearbeitet. Sie sollten sich im Spezialgebiet Sales/Marketing eines Hotels bestens auskennen und in allen anderen Bereichen des Hotels/Restaurants mit Interesse und Elan entfalten. Gemeinsam wollen wir Konzepte entwickeln und professionell umsetzen. Wenn Sie einen Betrieb suchen, wo Sie etwas bewirken und aufbauen können, dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu. Wir freuen uns Sie kennenzulernen.

HÔTEL KRONE LUZERN

Frau U. Otto, Weinmarkt 12, 6004 Luzern
Telefon 041 51 62 51

67751/80799

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 Führungspersönlichkeit ist es ihm ein Anliegen, dass sich die 65 Mitarbeiter motiviert und freundlich für dieses Ziel einsetzen.

Bewerbungen (sie werden selbstverständlich vertraulich behandelt) bitte unter Chiffre 67715, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67715/193682

Hotel ☆☆☆☆

NATIONAL DAVOS

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. November 1994 oder nach Übereinkunft eine junge, initiative und sprachlich gewandte

Hotelsekretärin

Aufgabenbereich:
Direktionskorrespondenz, sämtliche Sekretariatsarbeiten, Führung der Personaladministration, Mithilfe bei Aktionen, Werbung usw. und vieles mehr.

Wir bieten eine sehr interessante und selbständige Jahresstelle in einem jungen, unternehmungsfreudigen Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Senden an:
HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

67784/45730

IEH INTER EUROPE HOTELS

Lieben Sie die Herausforderung?

Wir sind eine führende Hotelgruppe mit über 100 Hotels der gehobenen Mittelklasse in der Schweiz, in Deutschland, Frankreich, Belgien, England, Österreich und Italien.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft dynamische/n

Leiter/in der Marketingabteilung

Sie sind ideenreich und haben auch Mut zum Unkonventionellen. Sie erstellen zusammen mit der Geschäftsleitung die Marketingstrategie, bestimmen den Marketingaktionsplan, überwachen diesen und leiten ein Team von drei Mitarbeitern.

Wir erwarten:
- gute Marketingkenntnisse
- gute Sprachkenntnisse in D, F, E
- Organisationsfähigkeit und Durchsetzungsvermögen
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Freude am Umgang mit Mitarbeitern.

Wir bieten:
- Mitarbeit in einem dynamischen Team
- geregelte Arbeitszeit
- interessantes, sehr abwechslungsreiches Arbeitsgebiet
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Inter-Europe-Hotels, Niklaus R. Weibel, Direktor, Ebenaustrasse 10, 6048 Horw-Luzern, Telefon 041 47 36 66.

67947/87769

STEIN AM RHEIN
Ein Erlebnis - Eine Herausforderung

Nach langjähriger Familienführung suchen wir umständehalber für das

Restaurant Badstube

und das

Hotel- Restaurant Rheinfels

zwei bestausgewiesene

Führungsteams

(Arbeitsbeginn nach Vereinbarung, spätestens aber am 1. Januar beziehungsweise 15. Februar 1995)

Die «Badstube» und der «Rheinfels» sind für ihre freundliche und persönliche Gästebetreuung und durch ihre Küche weitherum bekannt. Beide Betriebe werden als Jahresbetrieb geführt. Durch ihre Lagen, direkt an der Schifflände beziehungsweise direkt am Rhein, ergibt sich eine Saisonspitze in den Sommermonaten.

Gerne erwarten wir von Ihnen:
Er oder sie als Leiter/in der Küche – sie oder er als Serviceleitung.
Führen und Motivieren von zirka 25 bis 35 Mitarbeitern.
Erledigen der laufenden Administration.
Freude an der individuellen Betreuung einer grossen Stammkundschaft.
Erfahrung im Gruppen- und Bankettservice.
Viel Spass und Freude an der Arbeit im Gastgewerbe – Leistungslust.
Idealalter: 25 bis 35 Jahre. Langer Arbeitsvertrag erwünscht.

Gerne bieten wir Ihnen:
Der Verantwortung entsprechende Entlöhnung und Sozialleistungen.
Übergabe zweier mit viel Freude und Herz geführter Betriebe; Beratung und Mithilfe im Administrationsbereich (EDV).
Nach erfolgreichen Einführungsjahren Pachtvertrag möglich!
Wenn Sie sich angesprochen fühlen und gerne bereit sind, diese schöne, aber schwierige Aufgabe zu übernehmen, bitten wir Sie, uns Ihre vollständigen Unterlagen zusenden.

Fam. E. Schwegler Wick
Hotel Rheinfels
8260 Stein am Rhein

Telefon 054 41 21 44
Fax 054 41 25 22

O 67905/145092

HOTEL ADMIRAL BASEL

Für unser Haus an bester Lage von Basel suchen wir

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 Ihnen eine angenehme Arbeitszeit: Tagdienst/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.

67597/2895

Restaurant - Bar
Konferenzräume
Swimmingpool
130 Zimmer
• • •
Am Messeplatz
Rosentalstr. 5
CH-4021 Basel
Tel. 061 691 77 77
Fax 061 691 77 89

Wegen freiem 1. August ändern sich folgende Abschlussdaten:

Geschäftsinserate: Mittwoch, 27. Juli 1994, um 17 Uhr
Stelleninserate: Donnerstag, 28. Juli 1994, um 17 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der Stelleninserate: Freitag, 29. Juli 1994, um 11 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–12
Internationaler Stellenmarkt	14
Stellengesuche	14

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	12–13
Marché international de l'emploi	14
Demandes d'emploi	14

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

In einem 3-★-Saisonbetrieb im Kanton Aargau ist die Stelle eines

Küchenchefs

neu zu besetzen. Die Planung von Spezialitätenwochen gehört ebenso zum vielseitigen Aufgabengebiet wie die kompetente Führung einer mittelgrossen Brigade. Sie besitzen sehr gute Berufserfahrung, sind flexibel, belastbar, arbeiten gerne selbständig und suchen per sofort eine neue Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an untenstehende Adresse.

Einem engagierten Schweizer Bewerber bietet sich per November eine interessante Jahresstelle als

Chef pâtissier

Im Auftrag eines 4-★-Hotels in der Nähe von Luzern suchen wir eine kreative Persönlichkeit, die ihre ausgezeichneten Kenntnisse im Bereich Pâtisserie vertiefen möchte. Freude am Beruf und einige Jahre Erfahrung in ähnlicher Position werden vorausgesetzt. Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

67965/84735

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

---

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

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 Vereinbarung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Bild an:

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

67880/44733

RAMADA HOTEL LINZ

RESTAURANT-LEITER

Welcome to the hotel of the new wave.

Wir haben Erfolg.
Wir expandieren.
Übernehmen Sie die Verantwortung für unser Restaurant und die Bankettabteilung. Internationales Know How und die Vorteile einer großen Hotelkette erwarten Sie.

Europaplatz 2,
A-4020 Linz
Österreich/Austria
Tel. 0732/6959-8510
Fax 0732/606090

RAMADA® INTERNATIONAL HOTEL & RESORTS

67231/28355

NELSON

«the real english place» ZÜRICH

sucht

Geschäftsführerin
Geschäftsführer-Assistentin

Sind Sie:
- eine gepflegte und dynamische Persönlichkeit?
- kontaktfreudig?
- flexibel und belastbar?
- 25 bis 35 Jahre jung?
- ein Organisationstalent?

Besitzen Sie:
- Ausstrahlung?
- den Fähigkeitsausweis?

Möchten Sie:
- Verantwortung übernehmen?
- einen Betrieb mit echt englischer Atmosphäre führen?
- ein überdruchschnittliches Salär?

Reizt Sie diese Herausforderung? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

NELSON BETRIEBE, André Meuter,
Chüngengass 1, 8805 Richterswil/ZH

«fun for everyone»

O 67980/253219

«ST. GALLER» GESUCHT ...

Kei Bratwurst,
Kei Schüblig,
ä glatte Typ muss ane ...

Wo ist der Organisator, der nur so vor Ideen sprudelt und der es versteht, mit seinem Charme eine natürlich lockere Atmosphäre zu schaffen, in der sich die Gäste einfach wohlfühlen.

Ja vielleicht sind gerade Sie die Person, die wir als neuen

GESCHÄFTSFÜHRER

für unser Mr. Pickwick in St. Gallen suchen. Also ab ans Telefon und folgende Nummer einstellen: **061/ 272'04'80.** Am anderen Ende **Ariane Kappel** verlangen!

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

O 67964/3182

HOTEL SOMMERAU TICINO

Für unser eigenes Haus, das **Hotel Sommerau Ticino,** Dietikon-Zürich, in toskanisch-tessinerischem Stil, suchen wir per September 1994:

Direktionsassistent/in (F&B)

(Chef de service/Bankett Manager)

für Serviceleitung, Personaleinteilung und Catering (Party)-Service-Einsatz.

Für die operative Leitung des täglichen Betriebes selbständig und in einem Kaderteam benötigen wir einen Allrounder mit viel Engagement und Pioniergeist:

- selbständige Führung und Duty-Funktionen
- Bankett-/Kongressorganisation + Mitarbeit in unserem umfangreichen Party-Service
- Personalführung.

Geboten werden nebst sehr guten finanziellen und sozialen Konditionen viel Kompetenz und Entfaltungsmöglichkeiten.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte:
Ezio Frapolli, Hotel Sommerau Ticino
Zürcherstrasse 72, CH-8953 Dietikon-Zürich

Telefon 01 745 41 41

L 67885/9610

Wir brauchen Verstärkung...

Unser Restaurant im Herzen der Stadt Zürich mit spanischer Küche sucht zur Verstärkung des Teams einen gelernten

Koch

In unserer neu renovierten Küche erwartet Sie ab 1. November 1994 oder nach Vereinbarung eine interessante Tätigkeit. Rufen Sie uns an, **Telefon 01 251 23 10,** von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr freuen wir uns auf Ihren Anruf, oder schriftlich bei **Bodega Española,** E. Winistörfer, Münstergasse 15, 8001 Zürich.

67954/39977

BERGBAHNEN

See you

GSTAAD - SAANENLAND

Zu Beginn der Wintersaison 1994/95 suchen wir für unser

Berghaus Eggli

Geschäftsführerpaar

oder eine Geschäftsführerin oder einen Geschäftsführer

Das umsatzstarke «Eggli», das mit seinen berühmten Fondue-Parties weit über das Saanenland hinaus bekannt ist, verfügt über 250 Innensitzplätze sowie eine Terrasse mit 320 Sitzplätzen, welche alle bedient werden.

Damit unser/e zukünftige/r Geschäftsführer/in sich voll auf seine/ihre Stärken als Gastgeber/in konzentrieren kann, sehen wir als Stelleninhaber/in einen F + B-Profi, der mit seinen Erfahrungen in Küche und Service das Ambiente und die Qualität des «Eggli» bestimmt. In der Administration und den Marketingaufgaben wird er/sie durch die Zentralverwaltung für die zusammengehörenden Bergrestaurants entlastet.

Nebst einem attraktiven Salär bieten wir eine angemessene Gewinnbeteiligung.

Zum baldmöglichen Eintritt suchen wir zusätzlich

F + B-Managerin oder Manager

als Mitarbeiter/in unserer Marketingabteilung und zur Koordination unserer 4 Berghäuser (Eggli, Wispile, Wasserngrat in Gstaad und Saanerslochgrat in Saanenmöser). Zu ihren/seinen Aufgaben zählt die Unterstützung unserer Gerantinnen und Geranten beim Einkauf, der Preiskalkulation, der Budgetplanung und der Angebotsgestaltung sowie die aktive Mitarbeit beim Verkauf unseres gesamten Angebotes.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung bitte an den Präsidenten unseres Verwaltungsrates, Herrn Walter von Siebenthal, Burehus, 3777 Saanenmöser.

67932/112836

Raum Zürich

Assistent/in des Geschäftsführers

Eine Karriere-Chance bei McDonald's.™

Sie haben eine **Berufsausbildung** und/oder eine **Hotelfachschule** abgeschlossen und verfügen über **Führungserfahrung.** Ihr Ziel ist es, Ihre Karriere mit der dynamischen Entwicklung eines führenden Unternehmens der Gastronomie zu verbinden. **Unregelmässige Arbeitszeiten** (am Wochenende und abends) machen Ihnen Spass. Sie sind freundlich, sicher im **Umgang mit Menschen** und schätzen die **tägliche Herausforderung,** unseren Gästen erstklassige Leistungen zu bieten. Bei uns finden Sie eine solide **Restaurant Management Ausbildung.** Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. McDonald's Restaurants (Suisse) SA, Fortunagasse 15, 8001 Zürich, **Tel. 01 - 221 09 24.**

McDonald's
Das Familienrestaurant

O 67305/105899

Kaderposition

Verantwortungsbereich Réception und Logement.

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, 3001 Bern.

67601/59536

ALTANA SCUOL ENGIADINA

das Hotel auf der Zinne
zeitgemäss aufgestellt, gemütlich . . .
mit einer Prise Tradition,
die Geborgenheit und Gastlichkeit sichert.

Neueröffnung: 16. Dezember 1994

Zu unserer Unterstützung suchen wir auf Mitte/Ende November in Jahresstelle eine/n

Betriebsassistenten/-in

Möchten Sie mithelfen, unser neu erstelltes Hotel/Restaurant mit 48 Betten und 80 Restaurantplätzen in Schwung zu bringen? Haben Sie eine Hotelfachschule besucht? Arbeiten Sie gerne im Service und in der Administration? Können Sie Fremdsprachen (D/F/E)? Macht es Ihnen Spass, die Wünsche unserer Gäste zu verwirklichen? Übernehmen Sie gerne Verantwortung?

Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre Unterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Edwin A. Lehmann
Chesa St. Georg
7504 Pontresina
Telefon 082 6 76 31

67916/67164

Emmental

Am 1. 1. 1995 geht der Zusammenschluss der Volkswirtschaftskammer und des Verkehrsverbandes Emmental über die Bühne.

Zur Ergänzung unseres Teams fehlt noch die Besetzung einer wichtigen Rolle als

Sachbearbeiter/in

Was wir von Ihnen erwarten:
Sie sind tourismuserfahren oder haben zumindest Grundkenntnisse und bringen das nötige Verständnis für die übrigen wirtschaftlichen Bereiche mit.
Sie sprechen Deutsch, parlieren Französisch und speaken Englisch
Sie legen hohen Wert auf selbständiges und exaktes Arbeiten
Sie sprühen vor Kreativität und Initiative
Sie lieben das Publikum und stehen gerne im Rampenlicht
Sie können sich für das Emmental begeistern
Sie lachen auch in hektischen Situationen
Sie sind zwischen 22 und 28 Jahre jung.

Ihre Aufgaben:
Gestaltung und Abwicklung von Angeboten (Programme für Gruppen, Pauschalangebote, Veranstaltungskalender, usw.)
Auskunftserteilung an Schalter und Telefon
Messeauftritte und Mithilfe bei Anlässen
Mithilfe beim Gestalten von Drucksachen
Überwachung des Foto- und Diaarchivs, usw.

Was wir Ihnen bieten:
Abwechslungsreiche Arbeit in kleinem Team
Neue Büros und moderne EDV (Winword, Excel)
Zeitgemässe Entlöhnung.

Eintritt: nach Vereinbarung, spätestens auf den 1. 11. 1994.

Wenn Sie diese interessante Aufgabe anspricht, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Volkswirtschaftskammer und Verkehrsverband Emmental, Frau M. Kuster, Schlossstrasse 3, 3550 Langnau, **Telefon 035 2 42 52, Fax 035 2 56 67.**

67974/126756

STEIGENBERGER
BELVEDERE

★★★★★

Erfolg mit Steigenberger in der wunderschönen DAVOSER Bergwelt!

Als eine der namhaften Adressen der Schweizer Hotellerie suchen wir ab kommendem Oktober 1994 oder nach Vereinbarung **in Jahresstelle** eine/n qualifizierte/n

Rooms Division Manager/ Chef de réception

Sie haben einen Hotelfachschulabschluss, einige Jahre Berufserfahrung, F.O. Fidelio oder F. O. EDV-Erfahrung, gute Sprachkenntnisse (D, E, F) in Wort und Schrift, legen grossen Wert auf einen optimalen Verkauf und verstehen es, Ihre Mitarbeiter kompetent und überzeugend zu führen und zu motiveren – dann würden wir uns freuen, Sie persönlich kennenlernen zu dürfen.

Für die kommende **Wintersaison** (Dezember '94 bis April '95) suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

Empfang:	**– Logentournant** **– Nachtportier**
Housekeeping:	**– 2. Assistentin der Hausdame**
Küche:	**– Sous-chef** **– Chef de partie** **– Commis de cuisine** **– Commis pâtisserie**
Restaurant:	**– Chef de rang** **– Commis de rang** **– Chef d'étage** **– Commis d'étage**
Bar/Halle:	**– Chef de bar** **– Commis**
Stewarding:	**– Officeburschen** **– Buffetmitarbeiter/innen**

★★★★★

Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte richten an: **Steigenberger Belvédère,** Frau S. Heiniger, Promenade 89, 7270 Davos Platz.

67898/9210

HOTEL SEEHOF ★★★★

Neuzeitlich. . .
in Konzeption und Architektur. Ein stilvoller Rahmen für Arbeit und Erholung.

Herzlich. . .
und mit grossem Einfühlungsvermögen beraten und betreuen wir unsere anspruchsvollen Gäste.

Partnerschaftlich. . .
arbeiten wir im zielorientierten Team. Als verantwortungsvolle Teammitglieder sind wir initiativ und streben nach höchster Qualität.

Persönlich. . .
fühlen wir uns im Seehof-Team bestens aufgehoben. Weiterbildungsmöglichkeiten und gemeinsame Freizeitaktivitäten motivieren uns zu Spitzenleistungen.

Folgende Positionen sind in unserem Team für die kommende Wintersaison 1994/95 noch frei:

Ablösung Night-Auditor / Chauffeur
in Anja Lensings Empfangs-Team

Servicemitarbeiter/in
mit sehr guten Deutschkenntnissen

Für unsere Restaurants «Stübli & Orangerie» und Restaurante mexicano «Cascada»

Commis de bar (w)
in Antonio Legrottaglies Bar-Team

Chef de partie
Commis de cuisine
in Beat Merz Küchen-Team

Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen sich unsere Abteilungsleiter mit der Direktion auf Ihr Schreiben. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen auch telefonisch gerne zur Verfügung.

Iris Iacomini, Mitarbeiter-Betreuerin
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

67990/9067

Kurhotel Heiden

Unseren Direktor zieht es nach Kanada.....
Deshalb öffnet sich für eine Persönlichkeit mit Führungserfahrung die Herausforderung im Appenzellerland als

DIREKTOR / DIRECTRICE

unser beliebtes Kurhotel mit seinen 66 neu renovierten grosszügigen Zimmern in eine weiterhin erfolgreiche Zukunft zu führen.

Wir erwarten von Ihnen
- eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie
- unternehmerisches Denken und Handeln
- mehrjährige Erfahrung in leitender Funktion
- eine ausgeprägte Stärke in der Betreuung älterer Gäste
- Motivationsfähigkeit und Vorbildfunktion

Wenn Sie sich zudem auf Anfang 1995 beruflich verändern wollen, erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung.

AG Kurhotel Heiden, Verwaltungsratspräsident,
Herrn Robert Dietz, Schützengasse 9, 9410 Heiden

67764/15415

Das zum Globus-Konzern gehörende **MOVIE Restaurant • Bar** sucht ab sofort oder nach Übereinkunft in St. Gallen eine/n

Geschäftsführer/in

Viel Teamgeist und Motivationsgabe sind Voraussetzung für diesen Frontjob.

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

MOVIE
RESTAURANT • BAR
LUZERN • BASEL • ST. GALLEN • LUGANO • ZÜRICH

O 67984/252964

---

weggis
Ihr Ferienort am Vierwaldstättersee

Eine Herausforderung – Ihre Zukunft – Ihre Chance

Der Ferienort Weggis, an der Riviera der Zentralschweiz, sucht **eine/n unternehmerisch denkende/n und führungserfahrene/n**

Geschäftsführer/in

Anforderungen:
- Diese Herausforderung verlangt betriebswirtschaftliches Know-how, fundierte Marketingkenntnisse und ausgewiesene Führungseigenschaften
- Organisatorische und kommunikative Fähigkeiten sowie konzeptionelles Denken und gute Sprachkenntnisse (D, F, E, I)
- Eine Kaderausbildung vorzugsweise im Tourismus sowie gute EDV-Anwenderkenntnisse
- Ihre Persönlichkeit zeichnet sich durch Verantwortungsbewusstsein, Dynamik, Kreativität sowie Freude am echten Engagement aus.

Aufgabenschwerpunkte:
- Leitung des Verkehrsbüros
- Personalführung
- Führung der Finanz- und Betriebsbuchhaltung
- Planung, Konzeption und Realisation von Marketingmassnahmen zusammen mit der Werbekommission
- Mitwirkung bei der Planung und Durchführung von Verkaufsförderungs-, PR- und Werbeaktivitäten
- Aktuar und Kassier des Kurvereins.

Wir bieten Ihnen dafür:
Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, modernen Arbeitsplatz sowie eine anspruchsvolle, verkaufsorientierte und vielseitige Führungsaufgabe.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

H. Hasler, Präsident Kurverein Weggis
Hotel Alexander, 6353 Weggis

67906/56510

HOTEL BÄREN LANGENTHAL

7 Tage geöffnet
(kein Wirtesonntag)

Der **«Bären Langenthal»** ist das traditionsreiche, erste Hotel in der Region und bildet das gesellschaftliche Zentrum im Herzen von Langenthal.
Welche/r

Gastgeber/in

möchte sich als geschäftsleitender Direktor massgeblich am Zukunftserfolg unseres Betriebes beteiligen?

Im Sinne einer Neuausrichtung haben wir unsere Unternehmenspolitik überarbeitet: konzeptionelle, bauliche und betriebswirtschaftliche Massnahmen sollen auf Frühjahr 1995 **mit Ihnen** umgesetzt werden.

Gerne stellen wir uns **den/die zukünftige/n Gastgeber/in** so vor:

Schweizer Nationalität, abgeschlossene Hotelfachschule und Unternehmerseminar des SHV, mehrjährige Erfahrung in leitender Stellung im F&B, Seminar- und vor allem im Bankettbereich. Sie sind gerne an der Front, lieben Menschen und wissen vor allem, dass der Schlüssel zum Erfolg in einer fortschrittlichen und motivierenden Mitarbeiterpolitik besteht.
Unserem anspruchsvollen Anforderungsprofil stellen wir ein attraktives Salär sowie eine interessante Erfolgsbeteiligung gegenüber.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, mit handgeschriebenem Lebenslauf, Referenzangaben und Foto. Selbstverständlich werden wir Ihre Bewerbung absolut vertraulich behandeln. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an: Herrn J. Musfeld, Deleg. des VR , Bären Langenthal AG, c/o Parkhotel du Sauvage, 3860 Meiringen.

68019/18120

H. + R. Moser und Mitarbeiter
Telefon (063) 22 29 41

PALACE MÜRREN

★ ★ ★ ★

Suchen Sie eine verantwortungsvolle Stelle an einer lebhaften Hotel-Réception? Dann lesen Sie weiter!

Wir sind ein ★★★★-Saisonhotel im autofreien Wintersport- und Luftkurort Mürren und suchen für die bevorstehende Wintersaison die

1. Réceptionistin

Sie haben einen KV-Abschluss, bringen Réceptionserfahrung und EDV-Kenntnisse (Windows, Excel, eventuell Lanmark) mit, beherrschen nebst Deutsch auch Englisch und Französisch in Wort und Schrift und sind eine kontaktfreudige, begeisterungsfähige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich:

Frau C. Clémençon
Hotel Palace
3825 Mürren
Telefon 036 55 24 24

67955/26034

Alpina Parkhotel, Lenzerheide

Unser Hotel: familienfreundliches ★★★★-Hotel in Lenzerheide mit 130 Betten, 1 Restaurant für unsere Hotelgäste, 1 A-la-carte-Restaurant und Dancing.

Wir bieten unseren Gästen eine saisonale, marktfrische Küche mit regionalen Spezialitäten.

Ab kommendem Dezember 1994 suchen wir in Jahresstelle eine/n

Küchenchef/in

Wir stellen uns unsere/n **Fachmann/-frau** wie folgt vor:
- kreative Ideen, verbunden mit wirtschaftlichem Denken
- ein/e Küchenchef/in aus Leidenschaft
- ein Organisationstalent
- ein/e umgängliche/r Chef/in auch in stressigen Situationen.

Wir bieten:
- Jahresstelle und den Anforderungen entsprechende Entlöhnung
- selbständiges Arbeiten
- weitestgehende Kompetenzen und Verantwortung.

Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte richten an:

C. Lips, dipl. Hotelier VDH/SHV
Hotel Atlas
7504 Pontresina
Telefon 082 6 63 21

67912/27707

PALAVRION

MÖVENPICK

Jetzt oder nie!

Das Gastronomiekonzept der ultimativen Art ist kurz vor der Vollendung. In unserem Dreikönighaus in Zürich entsteht die Gastlichkeit der Zukunft: PALAVRION, ein Restaurant, das Ihnen eine einmalige Chance bietet. Als

Chef de Partie
und als
Commis de Cuisine

haben Sie alte Zöpfe bereits abgeschnitten und wollen noch einen Schritt weitergehen: Fachprofi und Gastgeber, Gästebetreuer und Kommunikator sein! In unserem neuen Betrieb erwarten Sie Aufgaben die Sie begeistern, herausfordern und weiterbringen werden. Sie sind als Koch ausgebildet und als Chef de Partie haben Sie ca. 3 Jahre Erfahrung gesammelt. Sie sind weltoffen, initiativ und begeisterungsfähig. Sie sind mit Herz und Verstand bei der Sache und möchten Ihre Chance packen? Wir möchten Sie schon in der Planungsphase dabeihaben und ab August mit Ihnen zusammenarbeiten. Rufen Sie an oder schreiben Sie uns. **Rolf Raedlein**, Küchenchef, ist Ihre Kontaktperson.

Restaurant PALAVRION Dreikönig
Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich
Telefon 01/ 286 53 53

PM 67972/361

KULM

★★★★★

AROSA KULM HOTEL
CH-7060 AROSA
TELEFON 081 31 01 31

Das fröhliche ★★★★★-Hotel (140 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht für die kommende Wintersaison noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Chef de rang

und

Commis de rang

für die Konditorei und das Hotelrestaurant

Service-tournant

für die Abendlokale
« Ahaan Thai», thailändische Spezialitäten
(asiatisches Blut von Vorteil)

«Taverne»
Dancing «Galaxy»

Commis de bar

für das Nosti- und Mungge-Bar-Team

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden. Möchten Sie als zukünftige/r **Kulmianer/in** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren? Dann sollten wir, Restaurations-Manager Roland Mariacher und Sie, uns kennenlernen.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto schicken Sie bitte an unsere Andresse.

67959/1120

Wir suchen

Wir sind ein grosser Restaurationsbetrieb mit 12 Verkaufsstellen und über 240 Mitarbeitern/-innen. Nach Übereinkunft suchen wir eine

Asst. Hausdienstleiter (w/m)

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

Von unserem Kandiaten erwarten wir einen Hofa-Abschluss oder eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung sowie 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, oder rufen Sie zu einer ersten Vorabklärung doch einfach unsere Personalchefin, Frau Cathrin Welz, an.

BAHNHOF BUFFET BASEL
Hans Berchtold
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
Telefon 061 271 53 33

P 67480/2941

RESTAURANTS GLATT- DÖRFLI

8301 Glattzentrum
Telefon (01) 830 55 51 – Fax (01) 830 32 06

Jeden Sonntag frei!

Vielseitiger Restaurationsbetrieb im Einkaufszentrum Glatt sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie/Entremetier

der viel Freude an seinem Beruf hat, mit grossem Engagement sein Fachwissen und praktisches Können beweisen will und gerne Neues dazulernt.

Wir bieten Ihnen:
- 5-Tage-Woche, jeden Samstagabend und Sonntag sowie alle Feiertage frei
- gute Entlöhnung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Einkaufsvergünstigungen
- Personalparkplätze
- auf Wunsch kann ein Studio zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen bitte an:

Restaurants Glattdörfli
Herrn Niederer, Küchenchef, oder
Frau Steiner, Personalleiterin
Postfach, 8301 Glattzentrum
Telefon 01 830 55 51

O 67748/13609

HOTEL AMBASSADOR

Hotel Ambassador ★★★★, Bern

Für unsere beiden Restaurants (japanisches und europäisches) suchen wir

eine/n Kellner/in

(D, F, E), mit Spass an einer internationalen Kundschaft und einem jungen, arbeitsfreudigen Team!

Eintrittsdatum nach Übereinkunft.

Ihre schriftliche Bewerbung erwartet
Eric Fassbind.

67935/89699

FASSBIND HOTELS

Seftigenstrasse 99
3007 Bern
Telefon 031 371 41 11

Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir Top-Stellen in Schweizer Restaurations- und Hotelbetrieben.

Chef/in de bar
Stadthotel

Chef/in de réception
mit Erfahrung, ganze Schweiz

Réceptionistinnen
D/E/F und D/E/I/F
mit Erfahrung, ganze Schweiz

Für Stadt- und Saisonhotellerie.
Nur CH-Kandidaten oder mit Bewilligung.

Rufen Sie uns an! Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

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

O 67813/326224

★ ★ ★ ★ ★

Im Herzen von Zürich wird im Frühjahr 1995 ein einzigartiges Privathotel der Luxusklasse eröffnet. Ich suche, Eintritt nach Vereinbarung, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die folgenden Kaderpositionen.

Executive Housekeeper

Chef de Réception

Concierge

Küchenchef

Verantwortlicher Food and Beverage

Schriftliche Offerten richten Sie bitte an: Widder Hotel
Beat Sigg
Rennweg 7
8001 Zürich

WIDDER HOTEL

RENNWEG 7, 8001 ZURICH·CITY

67910/379204

Sport-Motel

3770 Zweisimmen

Hotel, Restaurant
Bar-Dancing

Gesucht per 1. Oktober 1994 jüngere, aufgestellte

Barmaid

für unser Dancing mit top Life-Orchestern.

Gesucht per 15. Dezember 1994 junge, dynamische

Service-Fachmitarbeiterin

für A-la-carte- und Hotelgäste, Service.
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Telefon 030 2 14 31
Fax 030 2 18 31

67730/41874

Wir suchen

Anfang Oktober eröffnen wir unser neues Trendlokal nach modernem Brasserie-Stil, in welchem wir kreative Gerichte der Marktküche anbieten werden. Für unser junges, sympathisches Team suchen wir noch einen kreativen, einsatzfreudigen und flexiblen

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 zukunftsorientierten 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.

BAHNHOF BUFFET BASEL
Personaldienst
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
Telefon 061 271 53 33

P 67478/2941

Wir suchen für unser gepflegtes Unternehmen der **gehobenen Mittelklasse** aufgestellte, gewissenhafte, problemlose Mitarbeiter/innen, welche Wert auf eine Dauerstelle legen, als

Koch/Köchin
Servicefachangestellte/r

Wenn Sie in unserem kameradschaftlichen Team mitarbeiten möchten, erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl AG
5707 Seengen am Hallwilersee
Nähe Wasserschloss, Telefon 064 54 11 14.

67849/182958

Hotel Restaurant Belvedere

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.

Möchten Sie jeweils abends und 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 senden 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

67596/15539

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Die Gastronomie der Zukunft spielt sich in erster Linie bei Ihnen ab. In unserem bekannten Stadt-Restaurant im Herzen von Luzern finden Sie ein Umfeld, das Sie begeistern, fordern und weiterbringen wird. Als

Küchenchef

setzen Sie kulinarische Trends und Ihr Alltagsgeschäft frontorientiert um. Sie sind ein Organisationstalent und im Umgang mit Menschen ein überzeugender Partner und Vorgesetzter. Sie haben eine abgeschlossene Fachausbildung und entsprechende Führungserfahrung.

Als

Betriebsassistent(in)

werden Sie mit Ihrer Hotelfachschulausbildung, vorzugsweise ersten Führungserfahrungen und mit Ihrem Leistungswillen, die Basis für Ihren weiteren Erfolg zusammen mit uns angehen. Auch Ihre gästeorientierte Kommunikationsfreudigkeit werden Sie oft anwenden können.

Als grösstes schweizerisches Gastrounternehmen können wir Ihnen «feu sacre» und die Unterstützung bieten, die Sie für Ihre Umsetzung benötigen. Gerne informiert Sie unser Geschäftsführer, Hanspeter Schmid, über diese interessanten Aufgaben und freut sich, Sie bald kennenzulernen. Ihre handschriftliche Bewerbung mit Bild senden Sie bitte an:

Mövenpick Grendel
Hanspeter Schmid
Grendelstrasse 19
6004 Luzern
Telefon 041/51 52 22

MÖVENPICK am Grendel

P 67879/361

Hotel Landhaus Giswil ★★★★

CH-6074 Giswil/OW
Telefon 041 68 13 13
Telex 866 498 HOLA CH
Telefax 041 68 22 32

Restaurants:
Ländlerstube
Landbeiz
Gourmetstübli
Zum Melchtaler
swimming-pool

Das **HOTEL LANDHAUS** liegt an schönster Lage zwischen Luzern und Interlaken am Brünigpass. Wir verwöhnen unsere Gäste in zwei Restaurants und im Sommer auf der schönsten gedeckten Terrasse von Obwalden.

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs und seiner Brigade von acht Köchen suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Sous-chef/in

Schweizer/in oder B-Bewilligung

In unserer modernst eingerichteten Küche pflegen wir eine neuzeitliche und saisonale Küche mit viel Liebe zum Detail.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Franz Schwegler
Hotel Landhaus
6074 Giswil/OW
Telefon 041 68 13 13

67779/13471

ASIA COFFEE SHOP

ASIAN VEGETARIAN & THAI FOOD

Essen Sie auch gerne, was Sie kochen, z. B. eine «Tom Yam Kung» -Suppe oder ein «Sichuan Sin Koo Chow Saikan»?

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung in einem nicht alltäglichen Betrieb?

Wenn für Sie die asiatische Küche nicht das alltägliche Gewürz ist, dann sind Sie unser/e Mann/Frau für alle Fälle!
Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser neues Restaurant Asia Coffee Shop eine/n

Küchenchef/in

Sie sind nicht nur für einen reibungslosen Ablauf in der Küche zuständig, sondern arbeiten aktiv mit beim Umsetzen des neuen Konzeptes. Kurz gesagt: Sie sind ein **Newcomer!**

Ihre wichtigsten Beilagen:
- Führung einer asiatischen Küchenbrigade
- Organisation der Arbeitsabläufe in der Küche
- Angebotsplanung im Asia Coffee Shop
- Verantwortlich für den Ruf einer echten und kreativen asiatischen Küche
- Kreation von neuzeitlichen, vegetarischen Gerichten auf Basis der asiatischen Küche

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Gerne informieren wir Sie über diese Aufgabe und unsere Leistungen bei einem «Sake», oder rufen Sie uns an.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Wohnung oder ein Appartement zur Verfügung.
Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Foto und einer Handschriftprobe an

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Personalabteilung
Herr J.-L. Gerber
Postfach 1523
8058 Zürich

Telefon 01 814 33 00

Flughafen Restaurants Zürich

67921/40290

BISTRETTO

In unserem Bistretto in Basel an der Greifengasse 21 wird die Stelle eines/einer

Geschäftsführerassistenten oder -assistentin

frei. Wir suchen deshalb eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Hotelfachschule oder ähnlicher Ausbildung, die bereit wäre, unseren Geschäftsführer zu unterstützen und nächsten Frühling bei der Einführung eines neuen Konzeptes aktiv mitzuwirken.

Falls Sie interessiert sind, so schreiben Sie uns an folgende Adresse:

BISTRETTO
z.Hd. Herrn Walter Knecht
Greifengasse 21
4058 Basel

O 67930/382277

Die Chance für Sprachtalente

Wir sind ein weltweit tätiges Finanzdienstleistungsunternehmen mit Sitz in Meggen-Luzern. Zum baldmöglichen Eintritt suchen wir zwei

Sachbearbeiter

Sie sind:
- männlich
- zwischen 25 und 35 Jahren alt
- höhere Schulausbildung (Matura)
- mehrsprachig (Französisch und Italienisch) in Wort und Schrift
- teamfähig und agil.

Wir bieten:
- intensive Einarbeitung (daher keine Branchenkenntnisse notwendig)
- selbständiges Arbeiten
- grosse Eigenverantwortung
- modernste Arbeitsmittel
- junges, internationales Team
- Aufstiegschancen.

Interessierte Kandidaten – es sind auch Ausländer mit B-/C-Bewilligung willkommen – bitten wir, uns Ihre schriftlichen, aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen zu schicken.

OVAG Observance AG
International Credit-Management Company
Huobmattstrasse 3 – 6045 Meggen
Telefon 041 37 41 31 – Fax 041 37 41 34

67957/349780

Zunfthaus zu Wirthen

4500 Solothurn

sucht per 1. September 1994 oder nach Übereinkunft

Sous-chef de cuisine/Saucier

- Sie möchten gerne Ihre eigenen Erfahrungen in die Praxis umsetzen
- Sie sind gut ausgebildet
- Sie sind jung und tüchtig
- **Sie sind unser neuer «Chef».**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Referenzangaben noch heute oder telefonieren Sie uns.

Hermann und Mariann Sahli
Telefon 065 23 33 44, Fax 065 22 40 78

67790/31917

GASTHOF ZUM ENGEL

Für unseren wunderschönen Gasthof mit sehr gepflegter französischer Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in
Chef de partie, tournant

Haben Sie eine abgeschlossene Lehre oder gute Berufserfahrungen? Dann freuen wir uns sehr auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Ausländer können nur mit gültiger Arbeitsbewilligung berücksichtigt werden (B, C).

Marie-Eve Martinelli
Hauptstrasse 22, 4143 Dornach
Telefon 061 701 96 60

67888/333018

Wir suchen

Wir sind ein grosser Restaurationsbetrieb mit 12 Verkaufsstellen und über 250 Mitarbeitern/-innen. Nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Einkaufassistenten/Controller (w/m)

Im weiteren hilft er bei der Führung des gesamten Getränkelagers, der Kellerkontrolle, der Lagerverwaltung sowie bei der Erledigung des Bestellwesens und der 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 Erfahrung in der Gastronomie und einen Führerausweis Kategorie A.

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 Welz, oder unseren Einkaufschef, Herrn Ruedi Meier, an.

BAHNHOF BUFFET BASEL
Personaldienst
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
Telefon 061 271 53 33

P 67481/2941

HoReGa Select

Geschäftsführer/Restaurateur

Für einen Restaurationsbetrieb Region Basel. Wir suchen eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit starkem Gastgeberflair und erstklassigem beruflichem Background. Eine nicht alltägliche **Top-Position.**

Küchenchef/Sous-chef

In den Regionen **Aargau, Zürich** und **Basel** haben wir individuelle, aufbaufähige Positionen für engagierte, kreative und führungserfahrene Kadermitarbeiter in mittleren bis grossen Brigaden . . .

Ebenfalls als **Chef de partie** gibt es interessante Aufstiegsmöglichkeiten als **Sous-chef:**
Eine Chance für karrierebewusste Fachkräfte.

Maître d'hôtel/Chef de service

In bestgeführten Hotels und Restaurationen der Regionen **Luzern, Basel** und **Olten** bieten sich die vielseitigen Angebote für berufs- und führungserfahrene Gastgeber.

F & B-Assistent

Sie sind gelernter Koch/Kellner und haben die Hotelfachschule abgeschlossen? Im Raume **Basel** und **Graubünden** offerieren wir Ihnen einmalige Positionen, die Ihr Engagement an der Front/Bankett sowie Ihr Organisationstalent fordern.

Kaufmännischer Leiter

Sie sind für den ganzen kaufmännischen Bereich einer Grossrestauration im Raume **Basel** verantwortlich (unter anderem Kreditoren, Debitoren usw.). Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Kaderposition in einem gutgeführten Unternehmen.

Chef de réception/ stv. Chef de réception

Eine Herausforderung für Sie? Die haben wir in erstklassigen Häusern in der Region **Basel.** Entsprechende Erfahrung in leitenden Positionen sind Voraussetzung.

Einen Sprung nach vorne? Auch das bietet sich als Stellvertretung in ★★★★-Hotels der Regionen **Basel/Zürich.**

Gouvernante

Ein sehr lebhafter Restaurationsbetrieb in **Zürich** – ein gepflegtes ★★★★-Hotel im Raume **Basel** oder ein ★★★★★-Top-Luxus-Hotel mit 560 Zimmern in **Hamburg???** Für jeden Geschmack haben wir das Richtige. Hofa-Lehre und entsprechende Erfahrungen sind wichtig für diese selbständigen und verantwortungsvollen Positionen.

Haben wir nun Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns doch für erste Informationen an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu. Diskretion ist garantiert.

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

HoReGa Select
Dauerstellen · Kaderstellen
Direktionspositionen
in Hotellerie, Gastronomie und Touristik

67969/208191

St. Moritz
TOP OF THE WORLD

!!! THE HEAT IS ON !!!

Für unser komplett renoviertes Restaurationsangebot, suchen wir für kommende Wintersaison (Anfang Dezember 94 / Mitte April 95) in **Tagesbetrieb** noch einige qualifizierte und motivierte MitarbeiterInnen, die Ihre Fähigkeiten in unserem jungen, dynamischen Team gerne unter Beweis stellen möchten.

CHEF DE PARTIE
CHEF PATISSIER / CONFISEUR
COMMIS DE CUISINE

SERVICEFACH-MITARBEITERINNEN
Sprachen D/E/I
Umsatzbeteiligung

SELF SERVICE KASSIERERIN

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Passfoto und stehen für weitere Auskünfte jederzeit zur Verfügung.

Mathis
FOOD AFFAIRS
Reto H. Mathis
Bergrestaurant Corviglia 7500 St. Moritz
Tel. 082 3 63 55 Fax 082 3 85 81

67928/346926

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir für lange Wintersaison für unsere zwei Restaurants mit vorwiegend italienischer Küche

Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine

mit Freude an ihrem Beruf und mit dem Willen, in einer dynamischen Hotelgruppe Karriere zu machen.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima und gute Aussichten, in der Hotellerie weiterzukommen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an

Hotel Davos Face
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 61

H O T E L

67877/8931

★★★★
TREFF HOTEL
LA PALMA AU LAC
LOCARNO

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 exklusiven Bar verfügen, sich in Italienisch und Deutsch verständigen können und an einer selbständigen Aufgabe 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

67520/21199

GASTHAUS
Rathauskeller
in der Oberaltstadt Zug

Wir suchen
zur Neueröffnung nach Umbau
auf Anfang September 1994

Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance,
optimale Arbeitsbedingungen,
Sonntag und Montag frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns
Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.
Hubert Erni & Stefan Meier
Postfach 337, 6301 Zug
Telefon/Fax 042 21 96 10

66958/112038

Flughafen
Restaurants
Zürich

Die Flughafenrestaurants Zürich gehören mit über 20 Restaurants und Bars zu den grössten Gastronomieunternehmen der Schweiz.

Für unser Rechnungswesen suchen wir eine engagierte Persönlichkeit als

Juniorbuchhalter

Was bringen Sie mit:
– zwischen 23 und 28 Jahre jung
– KV oder betriebswirtschaftliche Ausbildung
– ausgewiesene Erfahrung in der Finanzbuchhaltung
– Interesse an einer langfristigen Anstellung
– Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke
– Bereitschaft für Wochenendeinsätze,
– evtl. in Vorbereitung auf Controller oder Treuhandrevisor.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit in einem motivierten Team. Ihr neuer Arbeitsplatz ist zentral gelegen und mit Bus, Bahn oder Pkw. erreichbar. Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein Appartement oder eine Wohnung zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Handschriftprobe an

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

67946/40290

Hotel Seerose

am Hallwilersee
5616 Meisterschwanden
Telefon 057 27 12 45

Zur Ergänzung unserer jungen Küchenbrigade suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef saucier

und

Commis de cuisine

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Fries. Für nähere Auskunft stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

67914/24317

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir für lange Wintersaison für unsere zwei Restaurants mit vorwiegend italienischen Spezialitäten

Servicefachangestellte

mit Freude an ihrem Beruf und mit dem Willen, in einer dynamischen Hotelgruppe Karriere zu machen.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima und gute Aussichten, in der Hotellerie weiterzukommen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an

Hotel Davos Face
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 61

H O T E L

67878/8931

Top-Stellen

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaurations- und Hotelbetrieben der Schweiz und Liechtensteins.
(Saison- und Jahresstellen)

Chefs de partie
Commis de cuisine
Servicefachleute
Barmaid
(für Hotelbar/Pub)

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

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

O 67814/326224

★★★ Hotel Bellevue-Bären 3704 Krattigen über dem Thunersee

sucht zuverlässige Mitarbeiterin für

Zimmer und Lingerie (HOFA)

eventuell **Aushilfe im Service** in lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Saison- oder Jahresstelle.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Telefon 033 55 61 44 (Frau Müller)

67995/17655

Wir suchen

Anfang Oktober eröffnen wir unser neues Trendlokal nach modernem Brasserie-Stil, in welchem wir kreative Gerichte der Marktküche anbieten werden. Für unser junges, sympathisches Team suchen wir noch einen kreativen, einsatzfreudigen und flexiblen

Sous-chef (w/m)

mit Überzeugungskraft und Verantwortungsbewusstsein.

Wenn Sie bereits mehrjährige Erfahrung als Chef de partie oder Sous-chef haben und Ihre Karriere in einem stimmungsvollen und zukunftsorientierten Unternehmen fortsetzen möchten, dann sind Sie der/die richtige Kandidat/in für diese interessante Stelle.

Des weiteren suchen wir für oben genanntes Restaurant noch junge, einsatzfreudige und kreative

Commis de cuisine (w/m)

mit abgeschlossener Berufsausbildung.

Gerne geben Ihnen unser eidgenössisch dipl. Küchenchef, 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

P 67479/2941

Hotel ★★★★ Laaxerhof

Unsere Zeit gehört Ihnen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang Dezember 1994 noch folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

RÉCEPTION:
Réceptionistin/Réceptionist
(mit Aufstiegsmöglichkeiten zum 2. Chef de réception)
Praktikantin/Praktikant

KÜCHE:
Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

HOTELRESTAURANT «Vallarosa»
Serviceangestellte/r

RESTAURANT «Stivetta»
Servicefachangestellte/r à la carte

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Hotel Laaxerhof
Familie A. und G. van Pelt
7032 Laax/Graubünden

Mitten in der «Weissen Arena» Flims–Laax–Falera

67883/173266

★ ★ ★ ★ ★

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an einmalig schöner Lage an der Reuss, suchen wir für unser Erstklasshotel einen aufgestellten

Teilzeit-Night-auditor

Ihr Einsatz umfasst zwei Nächte pro Woche sowie Ferien- und Militärdienststellvertretungen unseres Haupt-Night-a-uditors. Unser junges, dynamisches Team wünscht sich einen motivierten, freundlichen und verantwortungsbewussten Gastgeber.

Gute Sprachkenntnisse (D, F, E) sind für diese interessante Stelle unerlässlich.

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, ein überdurchschnittliches Salär und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden von Frau Susanne Schmid, Chefin de réception.

67918/22683

★ ★ ★ ★ ★

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/5118 51 FAX 041/5164 51

BEST WESTERN SWISS HOTELS

RESTAURANT SCHIFFLÄNDE

Für unseren neueröffneten Betrieb suchen wir *per sofort* oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, selbständige/n und belastbare/n

Koch/Köchin

mit mindestens 2 Jahren Berufserfahrung.
Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe mit kreativem Freiraum in unseren modern eingerichteten und nach den Grundsätzen leichter, zeitgemässer und gesunder Ernährungslehre produzierenden Küche.
Wir bieten Ihnen ausgezeichnete Anstellungsbedingungen mit leistungsbezogenem Salär.
Herr Peter Huwiler und das Schiffslände-Team freuen sich auf Ihren Anruf.
Familie P. und G. Huwiler-Bischoff
Seestrasse 394
8124 Maur am Greifensee
Telefon 01 980 05 04
Telefax 01 980 06 90

67985/382530

Lodgistix

Wir sind ein führendes Unternehmen in der Software Branche für die Hotellerie und suchen einen jüngeren Mitarbeiter für

EDV SUPPORT
unserer Hotel Lösungen

Aufgabenbereich:
- Schulung und Betreuung unserer Kunden
- Installation von Software- und Hardware-Lösungen

Anforderungen:
- EDV Begeisterung, Flexibilität
- Technisches Flair
- Sprachen: D/F/E
- Kenntnisse der Hotelbranche

Wir bieten:
- Schulung / Ausbildung im EDV Bereich
- Eine vielseitige, interessante Tätigkeit
- Selbständiges Arbeiten

Wenn Sie diese längerfristige Herausforderung anspricht, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen.

LODGISTIX CONSULTING AG
Sumpfstrasse 26, 6300 Zug

67931/138991

Wo ist DER Gastgeber, Animator, Entertainer?

Stellen Sie sich vor, Sie sind der **Animator**, der im ***Mr. Pickwick*** für eine lockere "easy-going" Atmosphäre sorgt.

Und stellen Sie sich vor, Sie sind der **Entertainer**, der in der Musikbar ***CU2*** dafür sorgt, dass die Musikfans so richtig auf ihre Rechnung kommen.

Ja und stellen Sie sich vor, Sie sind der **Gastgeber** einer heimeligen ***Brasserie***, in der Sie eine Vielfalt von neuzeitlichen und aber auch "urchigen" Gerichten wie auch eine tolle Auswahl an Weinen dem Gaste anzubieten haben.

Ja, wenn Ihr Herz als Gastgeber, als Animator und als Entertainer - für alle drei Lokalitäten zusammen - schlägt, dann sind Sie der neue

Geschäftsführer

für unseren Brauihof (Mr. Pickwick, CU2 und Brasserie) in Langenthal.

Wenn Sie über eine gastgewerbliche Grundausbildung verfügen und bereits Erfahrungen in der Führung eines Betriebes haben, dann nichts wie los ans Telefon und folgende Nummer einstellen: **061/ 272'04'80**. Am anderen Ende **Ariane Kappel** verlangen!

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

O 67963/3182

Für unser gepflegtes Speiserestaurant suchen wir per 1. September 1994 oder nach Vereinbarung einen

jungen Koch, der Freude an seinem Beruf hat.

Wir bieten Ihnen sehr gute Arbeitsbedingungen und zeitgemässe Entlöhnung. Samstag und Sonntag frei.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf:
M. Herzog
Restaurant Steinburg
Seestrasse 110
8700 Küsnacht
Telefon 01 910 06 38

67951/108200

Hotel Seerose

am Hallwilersee
5616 Meisterschwanden
Telefon 057 27 12 45

Garantiert kein langweiliger Bürojob!

Für unseren lebhaften Betrieb mit ausgeprägter Sommersaison suchen wir auf Oktober eine belastbare und flexible

Sekretärin

Dieser abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Posten bietet Ihnen direkten Kontakt mit den Gästen sowie ein breitgefächertes Aufgabengebiet im administrativen Bereich.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Fries. Wir freuen uns auf Sie!

67913/24317

Hotel-Restaurant
"Zum Goldenen Kopf" 8180 Bülach

Wir suchen per 1. September 1994

Aide du patron

(versiert in allen Sparten, PC-Erfahrung)

Commis de cuisine, m/w

gewillt für gepflegte A-la-carte- und Bankettküche.

Auf Wunsch Zimmer im Haus, Ausländer nur mit Bewilligung C.

Offerten bitte an:

T. Deventer, **Hotel «Zum Goldenen Kopf»**
Marktgasse 9, 8180 Bülach
Telefon 01 860 39 31

67929/6416

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionspraktikantin

(D, E, F, evtl. I)

Studio vorhanden.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel-Restaurant Plattenhof
Zürichbergstrasse 19, 8028 Zürich,
Telefon 01 251 19 10, ab 14 Uhr.

65929/40860

Gesucht per sofort in Speiselokal

1 Chef de partie/Koch
1 Koch

Bitte melden bei A. Mukusan, **Restaurant Stadtcasino,** Stadthusstrasse 119, 8400 Winterthur, **Tel. 052 212 42 41.**

67875/129526

Ueli Bieri
3087 Niedermuhlern

Nicht so weit weg wie du denkst; Gault et Millau fanden uns gut.

Wir sind ein wenig abgelegen, 20 Minuten hinter Bern, aber trotzdem attraktiv für Dich. Für unsere Küche, wo **frisch und hausgemacht** nicht nur geschrieben, sondern auch zubereitet wird, suchen wir auf Anfang September 1994 einen aufgestellten,

jüngeren Koch

(Sous-chef, als rechte Hand des Chefs).

Wir bieten Dir interessante Arbeitszeiten in kleinem, motivierten Team. Du solltest einige Erfahrung in der kassischen und marktfrischen Küche haben, dazu eine Portion eigener Ideen, Teamgeist, und . . .

Ich freue mich auf Deinen Anruf auf Telefon 031 819 17 02.

Ruhetag: Montag und Dienstag
Mi., Do., Fr.: ab 17.00 Uhr geöffnet.
Über Tag nach Vereinbarung.
Telefon 031 819 17 02
Telefax 031 819 78 24

P 67986/26760

ALTANA SCUOL ENGIADINA

Neueröffnung: 16. Dezember 1994

Für unser neues Haus mit 48 Betten und 80 Restaurantplätzen suchen wir zur Ergänzung unseres Teams auf Anfang Dezember noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte
Kellner
Koch
Office-/Küchenburschen
Zimmer-/Lingeriemädchen
Portier-/Hausburschen

Möchten Sie mithelfen, das neu erstellte Hotel Altana in Schwung zu bringen? Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

Edwin A. Lehmann
Chesa St. Georg
7504 Pontresina
Telefon 082 6 76 31

67917/67164

KANTON AARGAU

Kantonale Strafanstalt Lenzburg

Infolge Pensionierung suchen wir

einen Koch

der zusammen mit unseren Küchenchefs die Anstaltsküche führt.

Anforderungen:
- abgeschlossene Lehre als Koch oder als Metzger mit Kochzusatzlehre
- praktische Tätigkeit als Küchenchef in einer Grossküche oder Kantine
- Verantwortungsbewusstsein, Durchsetzungsvermögen und Teamfähigkeit
- menschliche Reife und psychische Belastbarkeit
- Eignung zum Führen einer Gruppe
- Bereitschaft, die sicherheitsdienstlichen Aufgaben auszuführen
- Schweizer Bürger mit einwandfreiem Leumund im Alter ab 28 Jahren.

Wir bieten:
- abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit
- sorgfältige Einarbeitung
- Besoldung und Sozialleistungen im Rahmen des kantonalen Dekrets.

Falls Sie über die entsprechenden Qualifikationen verfügen und Sie diese abwechslungsreiche Aufgabe interessiert, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

Kant. Strafanstalt Lenzburg
z. H. Herrn E. Rüegg
Postfach 75, 5600 Lenzburg

P 67977/181854

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant nahe Basel suchen wir eine/n

Kellner oder Serviertochter

nur Italiener, Spanier oder Portugiese mit Berufserfahrung.

Sollten Sie Interesse an dieser Tätigkeit haben und die nötigen Voraussetzungen mitbringen, so bewerben Sie sich bitte mit Zeugnis und Lebenslauf unter Chiffre D 234-42135 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4410 Liestal.

O 67880/199176

Umsteigen zum/zur Berater/in

Touristik-Immobilien

für zwei bedeutende Feriendestinationen in Asien suchen wir zur Übergabe in **Selbständigkeit** eine fachlich ausgewiesene Persönlichkeit, welche sich fähig fühlt, ein kompl. bestehendes Marketing & Management, in Kauf/Verkauf/Neubauten und Gesamtberatung übernehmen zu können.
Die bestehenden Interessenten-, Auftragsgruppen und Kunden weiter ausbauen und betreuen. Wir geben hier einem jungen Fachmann mit Managerambitionen und mittlerem Eigenkapital eine hervorragende Chance. Auslandaufenthalte zirka 45% + exklusive Territorialrechte und TradeMarks.
Interessenten melden sich unter Chiffre 67949 bei hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67949/204340

Hotel Restaurants Metropole 3011 Bern
Zeughausgasse 28
Telefon 031 311 50 21

Metropole
ZEUGHAUSSTUBEN
BRASSERIE • SATTELKAMMER
RÔTISSERIE VIEUX MOULIN
PRESIDENT CLUB

Für unsere gepflegte Rôtisserie Vieux Moulin suchen wir nach Übereinkunft bestens ausgewiesene Persönlichkeit als

Maître d'hôtel/
Chef de service

zur Führung dieses anspruchsvollen Restaurants.

Wir stellen uns eine/n ideenreiche/n Dame oder Herrn vor, welche/r es versteht, mit viel Einsatz und Charme zu verkaufen, zu verwöhnen und einem guten Mitarbeiterstab vorzustehen und zu führen.

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

Hotel Metropole
Paul Stettler
Zeughausgasse 28, 3011 Bern
Telefon 031 311 50 21

O 67746/4448

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Wir führen zwei kleine 3-★-Hotels in der lebendigen Zürcher Innenstadt. Aus familiären Gründen wird in unserem jungen Team ab September 1994 eine Stelle frei als

Front-office-Manager

In dieser Position leiten Sie aktiv sämtliche Belange der beiden Réceptionen, überwachen die Hauswirtschaft, organisieren Ihre Mitarbeiter und pflegen den Kundenkontakt. Dazu benötigen Sie ein paar Jahre Praxis, gute Sprachkenntnisse und etwas Führungserfahrung. Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre jung, verfügen idealerweise über einen Hotelfachschulabschluss und suchen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle und ausbaubare Aufgabe.

Wir freuen uns auf eine aufgestellte Persönlichkeit und beantworten gerne Ihre ersten Fragen am Telefon:

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

68002/40304

Für unser umsatzstarkes und gepflegtes Cabaret mit internationalen Artisten suchen wir für die Bar und den Service sprachgewandte und fachlich ausgewiesene

Mitarbeiter (weiblich oder männlich)

Wir bieten einen Ihren Fähigkeiten entsprechenden Lohn mit Umsatzbeteiligung, 5-Tage-Woche, sonntags geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben. Ihre Nationalität: CH, Permis B oder C. Bitte rufen Sie Herrn Wagner an, **Telefon 041 51 30 14** (ab 14.00 Uhr).

Cabaret Trocadero & Goethe Bar
Rössligasse 2
6004 Luzern

67907/197890

Hotel Zürich
&
La Résidence

Möchten Sie Ihre Karriere in einem Erstklasshotel im Zentrum von Zürich fortsetzen?

Wir suchen per Anfang September 1994 oder nach Vereinbarung eine/n

Assistant chief steward

Sie sorgen für die Bereitstellung des Inventars für diverse Bankette und die Einrichtung der Räume, überwachen das Abwaschteam während der Anlässe und koordinieren das Aufräumen danach. Gleichzeitig liegt Ihnen die allgemeine Sauberkeit hinter den Kulissen und in der zentralen Abwäscherei am Herzen, und Sie lassen sich auch in hektischen Situationen nicht so leicht aus der Ruhe bringen.

Für diese Position sollten Sie eine Lehre als Hotelfachassistent/in absolviert haben, Organisationstalent besitzen, gerne selbständig arbeiten und die Fähigkeit haben, Mitarbeiter verschiedener Nationalitäten anzuleiten und zu motivieren. Sprachkenntnisse in Englisch und eventuell Französisch wären von Vorteil im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft und den Ihnen unterstellten Mitarbeitern.

Nebst einer interessanten Tätigkeit in einem modernen Betrieb bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC oder Studios im Stadtzentrum.

Wenn Sie mehr über diese Position erfahren wollen, erwartet Frau U. Bieri oder Herr P. Schnüriger mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

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

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

zurichHôtels

67923/41432

EUREST

Gemeinschaftsverpflegung à la carte.

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

Wir sind ein führendes Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und suchen für einen grösseren und lebhaften Restaurationsbetrieb auf dem Platz Zürich aufgestellte Mitarbeiterinnen:

Betriebsassistentin

und

Mitarbeiterin für Buffet-, Kasse- und Gästebetreuung

Was Sie von uns erwarten können:
– ein aufgestelltes Team
– Arbeitszeit: Montag bis Freitag
– gut ausgebaute Sozialleistungen
– Eintritt nach Übereinkunft
– den vollen 13. Monatslohn.

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

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenlernen zu dürfen.

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

P 67903/81000

Wer hier fehlt ist wichtig.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser neugestaltetes Kundenrestaurant «LE PAVILLON» eine jüngere

BUFFET/BAR Mitarbeiterin

Freundlicher Tagesbetrieb, Sonn- und Feiertage geschlossen.

Wenn Sie über fundierte Berufserfahrung verfügen und an einer abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert sind, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf. Ausländer nur mit Niederlassung und sehr guten Deutschkenntnissen.

Globus

Bahnhofstrasse, 8001 Zürich
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

O 67961/252964

Eines der schönsten, vielseitigsten und bekanntesten Restaurants der Nordwestschweiz, das

Restaurant zum Schützenhaus Basel

sucht einen neuen

Pächter

Das traditionsreiche, historische Haus, mit einer Reihe von stimmungsvollen Banketträumen, Rôtisserie, Stadt-Restaurant, gedeckter Gartenterrasse, grossem Garten, Parkplätzen wurde in den letzten Jahren gründlich renoviert und neu ausgerüstet.

Es bietet einem qualifizierten, qualitätsbewussten und einsatzbereiten Pächterehepaar eine herausfordernde, erfüllende Tätigkeit und ausgezeichnete Existenz.
Antritt nach Übereinkunft. Wir lassen uns Zeit, die richtige Wahl zu treffen, und Ihnen, die Übernahme vorzubereiten. Dabei können Sie sich auf qualifiziertes und motiviertes Personal abstützen.

Interessenten, die sich über entsprechende Erfahrung und das nötige beachtliche Startkapital (Übernahme des Inventars) ausweisen können, bewerben sich mit allen Unterlagen bei Alfred Notz, Oberer Rainweg 48, 4414 Füllinsdorf, **Telefon 061 901 39 90.**

67000/212407

★ ★
★ ★ ★
GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir eine/n kreative/n und aufgestellte/n

Pâtissier/ère

Unser Erstklasshotel mit dem ausgezeichneten Gourmetrestaurant «La Vague» und mit seiner innovativen und marktgerechten Küche umschreibt das Spielfeld, für das Sie mit unserem jungen und dynamischen Küchenteam verantwortlich sind.

Wir bieten Ihnen ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden von Herrn Walter Mentner, Küchenchef.

67820/22683

★ ★
★
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

Welche
BARMAID
(Anfängerin wird angelernt)

möchte neben der täglichen Arbeit (17.00–1.30 Uhr) ihr Talent als Sängerin in unserer
KARAOKE-BAR
ausüben?

Eintritt auf den 1. September oder nach Übereinkunft.

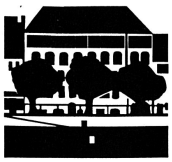
Offerten bitte an:

HOTEL NATIONAL
CH-3800 Interlaken
Jungfrau

Telefon 036 22 36 21

68009/16462

HOTEL KRAFFT



AM RHEIN

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft versierte

Hotelsekretärin (er)

nur mit Erfahrung in Reservation, Front-desk- Gästebuchhaltung usw.

D/F/E in Wort und Schrift ist Bedingung. In mittelgrossen, lebhaften Familienbetrieb.

Wir würden uns freuen, Ihre Unterlagen zu erhalten.

H. P. Waldmeier
Hotel Krafft am Rhein
4058 Basel

68000/3301

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

GESCHÄFTSFÜHRER/IN
Für einen Pubbetrieb in der Region St. Gallen suchen wir eine initiative, belastbare Persönlichkeit. Ihnen untersteht ein mittelgrosses, eingespieltes Team, das Sie zu Höchstleistungen anspornen. In Managementfragen können Sie auf die Professionalität einer angesehenen Betriebsgesellschaft bauen, die Sie nicht kontrolliert, sondern unterstützt. Sind Sie 25 bis 35 Jahre alt, und lieben Sie den Kontakt zu einem jüngeren Publikum, dann rufen Sie mich an.
St. Gallen, Herr Kläger

KÜCHENCHEF
Hier fällt Ihnen die Decke nicht auf den Kopf! Denn dieser wunderschön gelegene, vielseitige Ausflugsbetrieb im Kanton Aargau bietet seinen Gästen zu jeder Jahreszeit eine grosse Angebotspalette. Wenn Sie Abwechslung lieben und vom schmackhaften Wurstsalat bis zum grossen Hochzeitsbankett alle Register Ihres Könnens gerne ziehen, und Sie zudem Erfahrung als Küchenchef einer 10- bis 25-köpfigen Brigade mitbringen, dann ist dies Ihre nächste Herausforderung.
Zürich, Frau Julen

KÜCHENCHEF
Bella Italia. Ein italienisches Restaurant bietet Ihnen die Chance, als Küchenchef die mittlere Brigade zu führen, den Einkauf zu organisieren und bei der Menuplanung kreativ zu werden. Für einen jungen Koch mit guten italienischen Kochkenntnissen bietet sich hier die Möglichkeit, an die Spitze zu kommen. Sonntags frei und im Herzen von Zürich zu arbeiten sind neben interessantem Lohn und guten Sozialleistungen nur zwei von vielen positiven Arbeitsbedingungen an der neuen Stelle. Der einfachste Weg, eine neue Herausforderung zu finden. Ein Anruf genügt.
Zürich, Herr Keller

KÜCHENCHEF
Für ein modern geführtes Familienhotel im Goms, Wallis, suchen wir Sie auf kommenden Winter in Jahresstelle. Sie sind jung, ideenreich, führungserfahren und flexibel? Wir bieten Ihnen einen sehr modern eingerichteten Arbeitsplatz, zahlreiche Sportmöglichkeiten in wunderschöner Umgebung und eine kleine Brigade, die nur auf Sie wartet, um den Ruf der exzellenten Küche weiterleben zu lassen. Diese einmalige Kaderposition sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Rufen Sie mich umgehend an.
Zürich, Frau Caduff

F & B Controller
Obwohl Sie gerne mit Zahlen jonglieren, analysieren und auswerten, sind Sie kein Bürotiger. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, selbständig eine effiziente F&B Kontrolle aufzubauen, verantwortlich für das EDV-System zu sein und der Betriebsbuchhalterin unterstützend zur Seite zu stehen. Diese Stelle in einem interessanten Hotel-Restaurationsbetrieb mitten in Zürich wartet auf den Hotelfachschulabsolventen mit zwei bis drei Jahren Berufserfahrung. Näheres erfahren Sie bei
Zürich, Frau Julen

GOUVERNANTE
Für ein Sport- und Gesundheitsorientiertes Vierstern-Seminarhotel in der Region vom Berner Seeland suchen wir die junge, teamfähige, führungsstarke Gouvernante. Sie sind verantwortlich für Etage, Office, Lingerie und das Non Food Economat. Diese Kaderposition bietet den Einstieg in ein schweizerisches Grossunternehmen für Hotellerie und Gastronomie. Es erwarten Sie neben leistungsgerechter Entlöhnung auch vorteilhafte Sozialleistungen und ein modernes Arbeitsumfeld.
Bern, Herr Fahrni

KARRIERESCHRITT
Sun, fun – und eine Arbeit die Spass macht…? Dies sind keine leeren Versprechungen. Für schönes Wetter können wir nicht garantieren, aber wir helfen Ihnen bei der Suche nach einer interessanten neuen Herausforderung, sei es für eine Saisonstelle (Sommer oder Winter) oder eine verantwortungsvolle Kaderposition in den verschiedensten interessanten Betrieben in der ganzen Schweiz. Rufen Sie mich an, unsere Kontakte verhelfen Ihnen zur nächsten Stufe auf Ihrer persönlichen Karriereleiter.
Zürich, Frau Caduff

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
01/242 22 11
Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen · Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Langstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 02 60

Tel. 036 73 11 31

Hotel Handeck

H-G-O am Grimselpass, Guttannen Berner Oberland–Schweiz

★★★★★★★★★★★★★

Es gibt nichts Besseres als
- **fachlich bestausgewiesene**
- **motivierte**
- **freundliche und hilfsbereite**

Mitarbeiter!

Wir vermitteln Ihnen unsere langjährig aufgebauten Teamstützen für die **Wintersaison 1994/95.**
(Im Sommer möchten wir sie wieder bei uns wissen!)

Personaldossier – Info – Referenzen auf Anfrage.

★★★★★★★★★★★★★★★★

Telefon 036 73 11 31 Fax 036 73 12 40
Christin und Costantino E. Rossi, Gastgeber

67952/15288

Stadt Bern

Für unseren bekannten, lebhaften Betrieb an der Marktgasse in Bern suchen wir eine kontaktfreudige, initiative Persönlichkeit als

Geschäftsführer/in Gerant/in

Als ideale Voraussetzung verfügen Sie über eine solide Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung, den Fähigkeitsausweis A, unternehmerisches Denken und Eigendynamik.

Wir bieten Ihnen eine den Leistungen entsprechende überdurchschnittliche Entlöhnung.

Ist dies eine Herausforderung für Sie? Dann senden Sie bitte Ihre Kurzbewerbung z. H. Frau Feller an

Feller Café · Confiserie · Restaurant
Werkstrasse 4 · 8630 Rüti
Tel. 055 31 56 22

BAD ATTISHOLZ

sucht

flexiblen und einsatzfreudigen

Kellner (CH) oder
Servicefachangestellte

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Für weitere Informationen steht Ihnen W. Trösch gerne zur Verfügung.

66008/28770

4533 Riedholz **Montag ab 14.00**
W. Trösch **und Dienstag**
Tel. 065 22 06 11 **ganzer Tag geschlossen.**

Sherlock's City

St.-Gallen sucht

eine(n) Betriebsassistent(in)

Eintritt nach Übereinkunft

Motivierte Bewerber wenden sich bitte an

Restaurant Sherlock's City
Spiesergasse 15, 9004 St.-Gallen
Tel. 071/22.00.88 Herrn R. Peter
Hotex Management SA, Barre 5, 1005 Lausanne

Per sofort (Saison 1994) nach Brissago, in typisches Tessiner Hotel★★ – mit «4-Sterne-Kundschaft!»

Köchin oder Koch

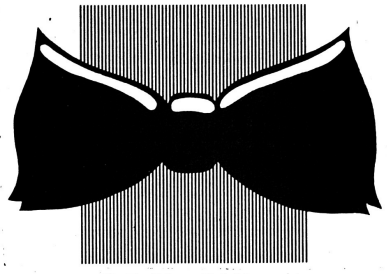
Anforderungsprofil:
- Fähigkeit, in kleinem Team gute Arbeit zu leisten
- kreativ und vielseitig – saubere Erscheinung
- flexibel und anpassungsfähig, kollegial, mit Berufserfahrung
- bei Eignung grosszügige Entlöhnung und Disposition, Saison 1995!

Wir freuen uns auf Ihren spontanen Entschluss mit Zeugniskopien und Lebenslauf. (Jede Offerte wird beantwortet.)

Angebote unter Chiffre 67598 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67598/238821

Hotel Zürich



Ein Erstklass-Hotel braucht erstklassige Mitarbeiter!

Um unseren Gästen auch in Zukunft einen erstklassigen Service bieten zu können, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Room-Service-Kellner

der fundierte Serviceerfahrung besitzt, gut Deutsch und Englisch spricht, gerne selbständig arbeitet und dafür sorgen will, dass der Zimmerservice dem Standard unseres Hauses entspricht.

Bar-waitress

die mit guten Service- und Sprachkenntnissen (D/E/F), Initiative und Charme mithelfen möchte, die internationalen Hotelgäste und die lokale Stammkundschaft in unserer Riverside-Bar zu verwöhnen.

Nebst einer interessanten Stelle in einem modernen Betrieb bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC oder Studios im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an Frau U. Bieri oder Herrn P. Schnüriger. Selbstverständlich beantworten wir Ihnen erste Fragen auch jederzeit telefonisch.

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

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

zurichHôtels

67924/41432

Heisser Tip

für einen jungen, gelernten und ambitionierten

Koch

Wenn Sie Tagesarbeitszeiten bevorzugen, gerne selbständig arbeiten und bereit sind, Neues dazuzulernen, sollten Sie sich heute noch bei uns bewerben.

5 Wochen Ferien, Sonn- und Feiertags frei, Einkaufsvergünstigungen und noch viele andere Vorzüge warten auf Sie.

Personelle Dienste, Frau C. Jost
Telefon 01/220 42 06 oder 220 42 68
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

Jelmoli
Das Beste für Sie.

G 67882/312932

Wegen freiem 1. August ändern sich folgende Abschlussdaten:

Geschäftsinserate:
Mittwoch, 27. Juli 1994, um 17 Uhr
Stelleninserate:
Donnerstag, 28. Juli 1994, um 17 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der Stelleninserate:
Freitag, 29. Juli 1994, um 11 Uhr

Schweizer Jugend- und Bildungs-Zentrum Einsiedeln

Sie haben eine Lehre als

Hotelfachassistentin

oder ähnliches erfolgreich absolviert und suchen jetzt eine Aufgabe, wo Sie die erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten anwenden können. Sie freuen sich darauf, Verantwortung zu übernehmen.

Als rechte Hand unserer hauswirtschaftlichen Leiterin sind Sie in den Bereichen Etage, Lingerie, Office und Service tätig.

Wir sind ein Bildungszentrum mit 100 Betten in Ein- und Zweibettzimmern und 2 Jugendhäusern, 5 Gehminuten vom Sihlsee.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Edith Zehnder.

Schweizer Jugend- und Bildungszentrum
Lincolnweg 23, 8840 Einsiedeln
Telefon 055 53 42 95

O 67960/290009

---

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Wir eröffnen per September '94 zwei neu im mediterranen Stil umgebaute Restaurants mit einem ausserordentlich attraktiven und innovativen Gastronomiekonzept. Zur Führung dieser beiden Restaurants suchen wir einen

Restaurateur
... qui a un flair pour la culture provençale et méditerranéenne!

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

Sie sollten eine weltoffene, sprachgewandte Persönlichkeit und ein talentierter Gastgeber mit einer Vorliebe für die südfranzösische Gastronomie sein. Im Rahmen unserer gästeorientierten Unternehmensziele führen Sie mit Ihrem Team die beiden Novitäten.

Selbstverständlich führen wir Sie in Ihren neuen Verantwortungsbereich ein.

Fühlen Sie sich angesprochen?

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

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

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

67987/3387

Hotel Restaurant
Landhaus
6020 Emmenbrücke

LUZERN
E. Schriber-Rust, Telefon 041 53 17 37

Für unser modernstes ★★★-Hotel mit Gourmetrestaurant suchen wir auf 1. September

Chef de cuisine

Für diesen anspruchsvollen Posten käme auch ein

Sous-chef

in Frage, der die nötigen Kenntnisse mitbringt und Freude am Beruf hat.

Zusätzlich benötigen wir erfahrenen

Chef de partie
Lingerie-/Zimmermädchen

(für Restaurant und à la carte)

Offerten mit den nötigen Unterlagen an obige Adresse.

67828/10111

Wirtschaft alter Tobelhof

Wir kochen für unsere Gäste von Grund auf mit viel Liebe, Kreativität und Einsatz. Wenn es Ihnen auch Freude macht, so zu kochen, ist für Sie in unserem Team eine Stelle als

Kochprofi
frei.

Eintritt auf 1. August oder nach Vereinbarung.

Guten Berufskollegen gebe ich gerne weitere Auskunft oder freue mich auf Ihre Bewerbung!

Rolf Schönenberger
Wirtschaft
Alter Tobelhof
Tobelhofstrasse 236
8044 Zürich 7
Telefon 01 251 11 93
Di. und Mi. geschlossen

67956/129356

ALEXANDERHAUS-KLINIK

Unsere Patienten wissen eine gute Küche zu schätzen!

Die Klinik für Dermatologie und Allergie Davos sucht zum 1. August 1994 oder nach Vereinbarung einen

Sous-chef

für unsere modern eingerichtete Klinikküche.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle, interessante Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit und ein gutes Salär.

Wenn Sie an einer Dauerstelle interessiert sind und vielleicht sogar über Kenntnisse in der Diätküche verfügen (nicht Bedingung), freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Küchenchef, Herr H. Sandberger, **Telefon 081 47 75 50.**

Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto senden Sie bitte an:

Klinik für Dermatologie und Allergie Davos
z. H. Frau M. Allemann
Tobelmühlestrasse 2
7270 Davos Platz

D 67958/254819

Ristorante Pizzeria
Kirchplatz

La Lupa

4800 Zofingen
Tel. 062 51 12 36

Wir suchen für unseren lebhaften und sympathischen Betrieb

1 Kellner/in mit Fähigkeitsausweis A

Anstellung nach Vereinbarung.
Auskunft: **Lupa SA** – Sig. S. Iannelli – Tel. 091 69 11 27.

P 67884/372625

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF
★★★★★

Traditionelles, vollständig renoviertes *****-Hotel allerhöchsten Niveaus, im weltbekannten Zermat sucht für die kommende Wintersaison 1994/95 sowie für die Sommersaison 1995 mit Eintritt Anfang Dezember 1994 für folgende Departemente erfahrene, kompetente Mitarbeiter.

Küche:
modernste Küche, die höchsten Ansprüchen genügt (Tagesmenü, A-la-carte und Buffets) in einer Brigade von zirka 15 Köchen

Chef de partie
Commis de cuisine

Restaurants:
Gepflegter Gueridon-Service in einer Brigade von zirka 20 Personen

Chef de rang
Commis de rang
Praktikanten

Réception:
Réceptionist/in
D, F, E (wenn möglich Schweizer, Permis B oder C)

Lingerie:
Lingerie-Gouvernante

Office/Economat:
Gouvernante-Tournante, evtl. Hofa

In einem modern eingerichteten Betrieb mit Restaurant Prato Borni, Grill-Room, Bar, 86 Zimmern (davon 25 in sehr grosszügigen Suiten und Juniorsuiten) bieten wir:

- Aufstiegsmöglichkeiten in den Betrieben der Burgergemeinde
- angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team
- interessante Tätigkeit im Rahmen einer internationalen Kundschaft
- Vertrag für mehrere Saisons möglich, jedoch bis mindestens Anfang Oktober 1995 erwünscht
- auf Wunsch eine Unterkunft in Nähe des Hotels
- interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an:

Grand Hotel Zermatterhof
z. H. Petra Merenda, Personalchefin
CH-3920 Zermatt
Telefon 028 66 11 00

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

67915/39586

TREFF-HOTEL REGINA TITLIS
ENGELBERG

TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Wir sind ein führendes ★★★★-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Unser Chef de réception verlässt uns Ende Oktober, um sich beruflich und privat zu verändern. Auf den 1. Oktober 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n Nachfolger/in. Unser/e zukünftige/r

Chef de réception

sollte mehrjährige Erfahrungen in dieser Position mitbringen, eine ausgeprägte Führungskraft mit Verantwortungsbewusstsein und Durchsetzungsvermögen sein und Freude an der Arbeit in einem jungen, aufgestellten Team haben.

Ihre Crew an der Front besteht aus 6 Mitarbeitern, die Sie vollkommen selbständig führen. Ihr Umfeld ist eine moderne Réception mit kompletter EDV-Lösung (Dialog 2000). Angemessene Entlöhnung, 5-Tage-Woche und auf Wunsch ein Zimmer in unserem Personalhaus sind selbstverständlich. Sie werden sorgfältig in Ihr neues Aufgabengebiet eingearbeitet.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Roland Odermatt, Direktor

Treff-Hotel Regina Titlis
6390 Engelberg
Telefon 041 94 28 28

TREFF HOTELS

67919/131334

ZÜRICH
RENAISSANCE
HOTEL

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

– Hofa/Etagen-Gouvernante (D/E)
– Réceptionistin (D/E)
– Commis/ Demi-chef de cuisine
– 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

67571/307475

See you in GSTAAD SCHÖNRIED im

Solbad·Hotel
ERMITAGE·GOLF
3778 SCHÖNRIED·GSTAAD

★★★★★

Was unseren Gästen lieb ...
... soll unserem Chef de réception Ansporn sein.

Unser Angebot wie 72 luxuriöse Zimmer und Suiten, 3 Restaurants, 2 Bars, Solbad (Hallen- und Freizeitbad 35°C), Tennisplatz, Squashhalle, Saunapark, aber auch das Spezielle in der Ausstrahlung, geben unserem Hotel eine Vorrangstellung in der Reihe der Spitzenhäuser.

Wir suchen ab Oktober 1994 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Chef de réception

Wir erwarten von unserem Kadermitarbeiter mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe, mit Hauptgewicht in Réception und Administration, der bereit ist, fachkundig unsere Réceptions-Brigade von acht Personen zu führen. Unser neuer Chef de réception sollte Freude und Interesse an der Arbeit mit unserem Computersystem Hogatex haben.

Eine junge, dynamische Persönlichkeit findet bei uns eine selbständige und anspruchsvolle Aufgabe.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen und erwarten mit Interesse Ihre Unterlagen.

Direktion: H. Lutz und L. Schmid.

Telefon 030 4 27 27

67909/32565

Restaurant
ZUNFTHAUS ZUR WAAG
ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per 15. September 1994 oder nach Übereinkunft

Chef de partie m/w

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C. Saisonnier September bis Mai, Bewilligung möglich.

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

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

67843/41548

---

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Unsere Küchenbrigade sucht einsatzfreudige Verstärkung!

Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, das internationale First-class-Business-Hotel am Messeplatz in Basel, sucht für seine neuen Restaurationen im mediterranen Stil noch tatkräftige und engagierte

Commis de cuisine

sowie

Chef de partie

Wir erwarten praktische Erfahrung, Sinn für «l'art culinaire» sowie mündliche Sprachkenntnisse in D und F.

Dafür bieten wir unseren neuen Mitarbeitern/-innen attraktives Salär, einen interessanten Arbeitsplatz . . .

Interessiert?

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

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

67988/3387

CVJM Zentrum Hasliberg - das steht für erfrischende Ferien- und Ausbildungserlebnisse im Berner Oberland. Hier eröffnen sich Dir neue Zukunftsperspektiven als

Küchen-Chefin

Deine Aufgabe
Gäste kulinarisch verwöhnen; Praktikantinnen und Praktikanten führen und schulen; Küchenorganisation weiterentwickeln; im Team arbeiten.

Unser Angebot
Wohnen an einem der schönsten Orte der Schweiz; Daueretelle mit regelmässigen Arbeitszeiten; Fortbildungsmöglichkeiten; gute Sozialleistungen; Stellenantritt nach Vereinbarung.

Weitere Informationen
Werner Stahl steht Dir Red und Antwort!

CVJM ZENTRUM HASLIBERG
6083 Hasliberg Hohfluh
Telefon 036 71 29 35

67768/205108

GOLFHOTEL
Les Hauts de Gstaad

Elegantes, im Chaletstil gebautes 5-Stern-Hotel auf der Sonnenterrasse hoch über Gstaad mit 35 Zimmern und 20 Appartements, 3 Restaurants mit Terrasse, Hotelbar, Konferenz- und Bankettmöglichkeiten, Fitness- und Wellness-Center, sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

Wir bieten:
- abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit
- Internationale Kundschaft
- angemessene Entlöhnung
- junges Team.

Wir erwarten von Ihnen:
- abgeschlossene Lehre
- gute Berufserfahrung in der Branche
- Sprachkenntnisse in D, F, E.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto:

Golfhotel Les Hauts de Gstaad
Fräulein C. Bugmann, Personalbüro
3777 Saanenmöser
Telefon 030 8 32 32

67996/29406

SCHWANEN
Hotel · Bar
Restaurant
Rapperswil

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine
und
2.-Sous-chef

Möchten Sie unsere anspruchsvolle Kundschaft mit einem laufend wechselnden Angebot verwöhnen und zudem gerne in einem gut organisierten Team arbeiten?

Dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung, oder senden Sie uns einfach Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Schwanen AG
Seequai 1
8640 Rapperswil
Telefon 055 21 91 81
(Herrn M. Zieri verlangen)

68006/382532

HOTEL EULER BASEL
IN ADT DE VIVOZ

Für unser traditionelles Erstklasshotel mit A-la-carte-Restaurant, verschieden grossen Banketträumlichkeiten und Traiteurservice, suchen wir zur Verstärkung unserer Küchenbrigade auf September 1994

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Als Sous-chef erwarten wir eine Persönlichkeit, die den Küchenchef in seiner Arbeit voll unterstützt und bei dessen Frei- und Ferientagen optimal vertreten kann. Möchten Sie als Chef de partie/Commis de cuisine Ihr Fachwissen unter Beweis stellen und möchten Sie auch Neues dazulernen? Eine kreative und interessante Aufgabe wartet auf Sie! Ebenso sollten unsere zukünftigen Kandidaten Berufserfahrung und Freude am Gastgewerbe mitbringen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie an Herrn L. Bosshardt, Centralbahnplatz 14, 4002 Basel.

Möchten Sie noch mehr wissen, dann beantwortet unser Chef de cuisine, Herr Laurent Cuttat, gerne Ihre Fragen, **Telefon 061 271 73 87.**

67927/3131

CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL, ST. GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENÈVE

VERENAHOF HOTELS
BADEN

Die Verenahof Hotels AG★★★★ mit ihren drei Betrieben und dem öffentlichen Thermalschwimmbad steht kurz vor grossen Renovationen und zieht langjährige Kurgäste sowie Geschäftsleute aus aller Welt an.

Für unsere Réceptionsbrigade von acht Mitarbeitern suchen wir nach Übereinkunft noch eine/n

Chef de réception

der/die es versteht, die Mitarbeiter mit Flair zu führen, für den/die D, E, F in Wort und Schrift keine Mühe bereitet, und sich nicht nur in optimaler Zimmerauslastung, sondern auch im Verkauf von Tagungen und Banketten auskennt.

Falls Sie diese anspruchsvolle Aufgabe anspricht und Sie mehrere Jahre Berufspraxis vorweisen können, freut sich Frau Cécile Luethi auf Ihre vollständigen Unterlagen.

Für ganz Neugierige gibt Herr A. J. Guggenheim gerne auch telefonische Auskünfte.

Verenahof Hotels AG, Kurplatz 1, 5400 Baden
Telefon 056 30 95 95

67983/2593

MONTE LAGO HOTELS

Montelago – die Dynamik des Wassers und die Beständigkeit der Berge. Montelago – für eine Hotelkarriere zwischen Bergen und Seen.

Fordern und gefordert werden. Fördern und gefördert werden. Ambitionen haben und umsetzen – mit beiden Füssen auf der Erde stehen und trotzdem nach dem Himmel greifen.

Wir sagen nur:

Cucina italiana für Bauch und Herz

und suchen nach Vereinbarung nach Davos

KÜCHENCHEF

mit Erfahrung in der modernen, italienischen Küche mit Hand und Fuss. Mit Begeisterung für ein junges, lebendiges Hotelkonzept mit zwei Restaurants. Mit Führungsqualitäten, Teamfähigkeit und Freude an der Zusammenarbeit mit einer ambitionierten Crew.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Verantwortung, Selbständigkeit und ein angenehmes Arbeitsklima sind eine gute Basis für ein «Miteinander», denken wir. Was denken Sie?

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Kurt Künzli.
MONTELAGO HOTELS
Promenade 136, CH-7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 50 77

67979/329924

DAVOS · LUGANO

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF
★★★★★

Nach fünf Jahren erfolgreicher Tätigkeit als Chef de réception und Vizedirektor verlässt uns Herr Werner Singer auf Ende November, um im Ausland seine erste Direktionsstelle anzutreten. Für die frei werdende, anspruchsvolle und interessante Position suchen wir per Anfang November oder nach Vereinbarung seine/n Nachfolger/in als

Chef de réception

Wir sind ein traditionsreiches, vollständig renoviertes ★★★★★-Hotel allerersten Ranges mit 86 Zimmern (wovon 25 Suiten und Juniorsuiten), 2 Restaurants, Bar, Konferenz- und Banketträumlichkeiten, Hallenbad, Wellness-Center und eigenem Tennisplatz. Unsere Kundschaft besteht je nach Saison bis zu 80 % aus Stammgästen, die uns vor allem des persönlichen Services wegen schätzen; zu Randzeiten finden immer wieder Konferenzen und Seminare von Topniveau bei uns statt, zudem besuchen uns zu diesen Zeiten auch regelmässig kleinere Incentive- und andere Gruppen.

Der Verantwortungsbereich erstreckt sich vom Zimmerverkauf, der Organisation von Konferenzen, Incentives und Seminaren über die Gästebetreuung und Gästebuchhaltung, das Kassawesen, die Debitorenverwaltung bis zur Einsatzplanung und Führung des Réceptionsteams und EDV-Verantwortung (HOGATEX).

Ein abgeschlossene Hotelfachschule und/oder entsprechende Berufserfahrung sowie fundierte Sprachkenntnisse (D, F, E) sind eine Voraussetzung für diese vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe. Falls Sie sich angesprochen fühlen, würde es mich freuen, wenn Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Foto baldmöglichst an folgende Adresse senden würden:

Grand Hotel Zermatterhof
z. H. Jean-Pierre Lanz, Direktor
CH-3920 Zermatt
Telefon 028 66 11 00,
Fax 028 67 48 42

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

67936/39586

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

General-Gouvernante (D/E/F)
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Réceptionistin (D/E)
(CH, C- oder B-Bewilligung)

THE Central PLAZA·HOTEL

Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Piano-Bar-Café CONCERTINO
Piano-Bar CHAMPAGNERTREFF
CASABLANCA-Bar
COSMOPOLITAN Conference Room
BOARDROOM
NEPTUN'S Terrace

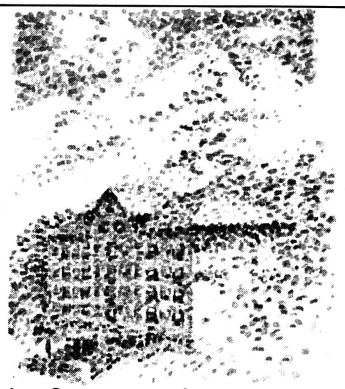
Wir sind
ein sehr lebhaftes, internationales ★★★★-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer, 4 Restaurants, 2 Cafés-Pianobars, Terrasse.

Ein dynamisches Team freut sich, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Rufen Sie uns an: Tel. 01 251 55 55 (9.30 bis 16.00 Uhr, Frau Weber), oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalabteilung, Central 1, 8001 Zürich

68012/40070



Im Les Sources des Alpes

wird für das gesorgt, was nur allzuoft vergessen wird und verloren geht: für das Sichwohlfühlen und die Lebensfreude.
Möchten Sie mit uns dieses Ziel verwirklichen als

Service

Chef de service
Chef de rang
Commis de rang

Küche

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Pâtissier (mit Erfahrung)

Empfang

Réceptionssekretärin
(nur mit Erfahrung, Sprachen D, F, E, I)

Eintritt ab zirka Mitte August oder ab Wintersaison 1994/95.
Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Hotel Les Sources des Alpes
3954 Leukerbad
Telefon 027 62 11 51
Telefax 027 61 35 33

T 65008/20303

★★★★★

Hotel Les Sources des Alpes
Restaurant La Malvoisie
Relais & Châteaux

CENTRAL DAVOS SPORTHOTEL

Bündnerstübli, Pianobar, Hallenbad, Sauna, Solarium

Das traditionelle und moderne ★★★★-Erstklasshotel offeriert für die kommende Wintersaison 1994/95 mit Eintritt per zirka 25. November 1994 folgende freie Stellen:

Chef de partie
(Garde-manger)

Commis de cuisine
(Tournant)

- *Sie sind ausgebildeter Koch.*
- *Sie lieben Ihren Beruf.*
- *Sie sind aufgestellt und kreativ.*
- *Sie wollen sich weiterbilden und freuen sich auf diverse Wintersportarten.*

Kochlehrling
(Eintritt Ende August 1994)

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr D. Kern, Personalchef, gerne zur Verfügung.

68001/9288

7270 Davos Platz
Tel. 081/44 11 81 Fax 081/43 52 12

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere kleine Brigade

Küchenchef/Alleinkoch

Verlangt wird:
- Selbständigkeit
- Kreativität
- Sauberkeit
- spanische Kochkenntnisse.

Wir bieten:
- Sa./So. frei
- unabhängige Einsatzzeiten
- überdurchschnittliches Salär
- selbständiges Einkaufen
- Mitbestimmung beim Angebot.

Kurzum, wir suchen den Mann, den es vielleicht gar nicht gibt!

Oder sind Sie es???

Hr. O. Schnyder
Telefon 01 923 14 67
Fax 01 923 71 50

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen im Gastgewerbe

Ob Küchenbrigade oder lieber allein wir organisieren das Stell-Dich-ein.

Tel. 370 43 33

Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

FERIENZENTRUM · HOLIDAY RESORT
INTERLAKEN – THUNERSEE

Im Ferienzentrum Interlaken-Thunersee mit einem breitgefächerten touristischen Angebot sind folgende Kaderpositionen zu besetzen:

Chef de cuisine
In unserem Hotel- und Ausflugsrestaurant Neuhaus mit grosser Seeterrasse benötigen Sie ein hohes Mass an Flexibilität und Organisationstalent, ein umgängliches Wesen, mehrjährige Führungserfahrung mit einer mittelgrossen Brigade sowie umfassende Küchenkenntnisse.

Eintritt Dezember 1994 oder nach Vereinbarung.

Empfangschef/in
Sie sind verantwortlich für die Leitung der Réception des Golf- & Strandhotels Neuhaus.
Mehrjährige Berufserfahrung am Empfang, vertiefte Sprachkenntnisse, angenehmer Umgang mit Gästen und Mitarbeitern sind unabdingbar.

Eintritt Dezember 1994 oder nach Vereinbarung.

Direktionsassistent/in
(Marketing, Operating)

Ihre Aufgabe wird es sein, das vielfältige Angebot unseres Ferienzentrums aktiv zu verkaufen und die Direktion in weiteren Bereichen zu unterstützen.

Wir erwarten von Ihnen Initiative, Verkaufserfahrung, Sprachkenntnisse sowie ein Flair für Stil und Gestaltung.

Eintritt Oktober 1994 oder nach Vereinbarung.

Ihre Stellenbewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:
Jürgen Ritschard
Postfach 189
3800 Unterseen

68010/109029

NEUHAUS Golf- & Strandhotel
CH-3800 Interlaken-Thunersee
Tel. 036 22 82 82, Fax 036 23 29 91, Telex 92 31 96

Wenn's pressiert...

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

MARCHÉ DE L'EMPLOI

LE PALAIS
Hoggar
Restaurant oriental

Saison d'été 1994 nous cherchons

1 cuisinier (m/f)

Les candidat(e)s sont prié(e)s d'adresser leurs offres à M. Gharibi
bp. 95, 1820 Montreux 2.

62558/378208

Urgent
Cherchons pour des missions temporaires avec possibilité de fixe des:

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.**

P 67651/382050

ADIA HOTEL
(021) 320 68 11
Place de la Riponne 1 - CP 343
1000 Lausanne 17

Auberge de campagne entre Lausanne et Genève cherche pour trois mois un(e)

jeune serveur(euse).

Nourri(e) et logé(e)
Ecrire à Auberge de la Réunion
1267 Coinsins
Téléphone 022 364 23 01

67874/86444

UN NOUVEAU DEFI POUR UN GASTRONOME ORIENTÉ SUR LA MARCHÉ!

Votre nouveau domaine d'activités comprend la planification de l'offre, la mise sur pied de mesures promotionnelles, le soutien actif des gérants, le contrôle des exploitations au niveau de la gestion et des conditions-cadre, ainsi que la responsabilité des entreprises qui sont sous vos ordres.

De notre côté, nous attendons de notre nouveau

CHEF REGIONAL
POUR LA SUISSE ROMANDE

une formation de base dans la gastronomie, un diplôme d'une école hôtelière, ainsi que des expériences en tant que directeur d'une exploitation faisant partie d'une chaîne gastronomique.

Bien que capable de motiver et de vous intégrer dans une équipe, vous êtes à même de travailler de manière indépendante. Pendant votre travail, vos connaissances des humains ainsi qu'un humour sain vous sont d'une grande utilité. De langue maternelle française, la maîtrise de l'allemand serait un atout non négligeable.

Si vous avez l'impression que nos attentes et votre conception de votre nouveau domaine d'activités sont compatibles, n'hésitez pas à me contacter par téléphone:

GASTRAG, Madame Ariane Kappel
Elisabethenanlage 7, 4002 Bâle
Téléphone: 061/ 272'04'80

O 67962/3182

Grand Hôtel de 1ère catégorie Région Lémanique

cherche

UNE ATTACHÉE COMMERCIALE

dynamique et ayant de l'entregent afin de compléter le team des ventes et prospecter le marché local.

Diplômée d'une école hôtelière et possédant une expérience pratique et approfondie de l'hôtellierie, elle doit avoir d'excellentes connaissances d'anglais et d'allemand.

Une situation stable, un travail varié au sein d'une équipe dynamique lui sont offerts.

Les candidates de nationalité suisse ou permis valable doivent adresser leur offre complète à:
Hôtel Revue – Service Publicité – sous chiffre 67948, case postale, 3001 Berne.

Hôtel Mirabeau LAUSANNE

★★★★ SSH
100 lits – Restaurant – Bar – Salon – Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

– chef de partie
– commis de cuisine

Veuillez prendre contact avec la direction ou adresser vos offres par écrit.

Lausanne, 31, av. de la Gare, téléphone 021 320 62 31

67817/18848

Placement accéléré de la SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie».Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1688	Koch/w.	21	I	C	Dez. 94	D/I/F	4*–5*-Hotel/Rest., VS/NE/VD
1689	Sous-chef	26	F	A	Dez. 94	D/F/E	Rest., VS/zus. mit 3875
1690	Küchenchef	35	D	A	Nov. 94	D/F	4*-Hotel,
1691	Koch	22	D		Dez. 94	D/E/F	3*-5*-Hotel, GR/TI
1692	Hilfskoch	30	CH		sofort	D/F/I	Rest., BL/AG/ZH/BE
1693	Sous-chef	35	F	C	sofort	D/F	Kleinbetrieb, BE/BS
1694	Koch/w.	19	CH		Aug. 94	D/F/E	Rest., Aargau
1695	Chef de partie	27	CH		Dez. 94	D	Tagesbetrieb, LU/NW/OW/ZG
1696	Pâtissière	22	CH		Okt. 94	D/E	Hotel/Rest., Zürich
1697	Koch	31	I	B	Dez. 94	I/F/D	
1698	Commis pâtissier	22	CH		Sept. 94	D/E	4*–5*-Hotel
1699	Kü'chef/Alleinkoch	30	CH		sofort	D/F/E	Deutsch-CH
1700	Koch	27	MA	B	Nov. 94	D/F	4*–5*-Hotel, Luzern
1701	Koch	39	CH		sofort	D	Rest., BE-Oberland
1702	Restaurateur/Sous-chef	26	D	A	Dez. 94	D	Hotel/Rest., zus. mit 2898
Service/service							
2885	Sefa		D		Nov. 94	D/E	Hotel, Skigebiet
2886	Barmaid	37	CH		Sept. 94	D	ZH
2887	Chef de rang/serv.	30	CH		Okt. 94	D/F/E	4*–5*-Hotel, Baden/Zürich
2888	Chef de service	25	CH/D		sofort	D/F/E	LU/ZH/Bern + Umgeb.
2889	Kellner	39	JU	C	Aug. 94	I	Rest., GR
2890	Sefa	50	E	C	Okt. 94	F/I/D	Rest., Lausanne + Umgeb.
2891	Kellner	22	NL		Sept. 94	D/E/F	
2892	Kellner/Barman	25	CH		sofort	D/F/E	Luzern + Umgeb.
2893	Chef de restaurant	37	D	C	sofort	D/E/F	LU/ZG/SZ/ZH
2894	Chef de rang	24	D	A	Aug. 94	D/E	3*–5*-Hotel, Deutsch-CH
2895	Chef de rang/w.	25	D	A	Nov. 94	D/E	4*–5*-Hotel, Deutsch-CH
2896	2. Chef de service	36	SGP	B	Okt. 94	E/D/I	
2897	Chef de service/w.	28	D	B	n. Ver.	D/E	Aargau
2898	Sefa	27	D	A	Dez. 94	D/E	Hotel/Rest., zus. mit 1702
Administration/administration							
3867	Réceptionist	25	CH		Sept. 94	D/F/E	3*–5*-Hotel, GE/VD
3868	Gerant	38	CH		Okt. 94	D/E	Rest., LU/ZG/AG
3869	F&B/Betriebsass.	30	CH		sofort	D/F/E	Zürich/Bern + Umgeb.
3870	Réceptionistin	23	D		Okt. 94	D/E/F	4*-Hotel, BE-Oberland
3871	Geschäftsführer		CH		n. Ver.	D/F/E	Grossbetrieb, ZH
3872	Réceptionsprakt./w.	23	CH		Dez. 94	D/F/E	NE/Lausanne/Skigebiet
3873	Réceptionsprakt./w.	28	CH		sofort	D/F/E	Bern/BE-Oberland
3874	Réceptionsprakt./w.	26	D	A	Dez. 94	D/F/E	4*–5*-Hotel, Zermatt
3875	Betriebsass./w.	23	CH		Dez. 94	D/F/E	Rest., VS/zus. mit 1689
3877	Gesch.führerin	31	CH		sofort	D/I/F	Dancing/Cabaret
3878	Réceptionistin	45	CH		Aug. 94	D/F/E	Zürich
3879	Réceptionistin	23	CH		Dez. 94	D/F/E	Arosa/Zermatt
3880	Anfangsrécept./w.	21	CH		Aug. 94	D/F/E	3*–5*-Hotel, Thun/Interlaken
3881	Anfangsrécept.	26	CH		n. Ver.	D/F/E	LU/ZG/ZH
3882	Réceptionist	29	A		Dez. 94	D/F/E	4*–5*-Hotel
3883	Réceptionistin	23	D	A	Dez. 94	D/F/E	3*–5*-Hotel, Skigebiet
3884	Direktionsass./w.	27	D	A	n. Ver.	D/F/E	West-CH
3885	F&B-Assistent	24	CH		Jan. 95	D/E/F	4*–5*-Hotel, HFS Luzern
3886	Réceptionistin	48	CH/I		Nov. 94	D/I/F	Kleinbetrieb, TI/GR/LU
3887	Gesch.führer	41	JU	C	n. Ver.	D/F/I	Winterthur + Umgeb.
3888	Geschäftsführer	43	I	C	n. Ver.	I/D/F	Tessin
3889	Anfangsrécept./w.	21	CH		Nov. 94	D/F/E	GR/VS
3890	Réceptionistin	19	CH		Sept. 94	D/E/F	3*–5*-Hotel
3891	Réceptionistin	21	CH		Okt. 94	D/E/F	Hotel, Interlaken – Bern
3892	Betriebsassistent	35	CH		Nov. 94	D	Hotel/Rest.
3893	Réceptionsprakt.	24	CH		Nov. 94	D/E/F	Hotel, Zermatt
3894	Anfangsrécept./w.	20	CH		Dez. 94	D/E/F	4*–5*-Hotel, Skigebiet
Hauswirtschaft/ménage							
4914	Gouvernante	30	D	A	Okt. 94	D/E	
4915	Gouvernante	20	CH		Okt. 94	D/F	Zürich
4916	Zimmerfrau	20	P	A	Okt. 94	I	GR
4918	Gouvernante	33	D	C	sofort	D/E/F	4*–5*-Hotel, West-CH/LU/BE/BS/VS
4919	Haus-/Küchenhilfe	19	P	A	Dez. 94	D/F/I	LU/BE/ZH
4920	Nachtportier	55	D	C	Aug. 94	D/E/I	Chur/Bad Ragaz
4921	Küchenhilfe	39	P	B	Sept. 94	D/I	

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Téléphone: 031 370 42 79
(8 à 12 h et 13.30 à 16 h)
Téléfax: 031 370 43 34

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel +touristik revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Photo

Je suis à la recherche d'un emploi de: Date d'entrée:

Nom: Prénom:

Rue : No. postal/Ville:

Né(e) le: Nationalité:

No. téléphone privé: No. téléphone professionnel:

Langue maternelle: Permis de travail:

Type d'établissement souhaité: Région:

Remarques:

Connaissances linguistiques:
Allemand: Français: Italien: Anglais:
(1= bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:
Etablissement: Lieu: Fonction: Durée:
1.
2.
3.

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: Signature:

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:
Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne (On n'a pas besoin de certificats!)

66659/84735

Grand Hôtel de 1ère catégorie
Région Lémanique

CHERCHE POUR ENTRÉE IMMÉDIATE OU À CONVENIR

son(sa) directeur(trice) des ventes

Afin de développer et promouvoir notre Hôtel sur le marché National et International au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Profil du/de la candidat(e):
– Être au bénéfice d'une expérience fructueuse de plusieurs années dans la vente et le marketing hôtelier
– Maîtriser les langues française, anglaise et allemande
– Avoir de l'entregent ainsi que le sens de la négociation à haut niveau
– Être d'une parfaite mobilité et disponibilité
– Analyste et concepteur de talent, il aura la responsabilité de doter l'entreprise de stratégies et de programmes de marketing appropriés aux objectifs de croissance.

Si vos êtes interessé(e) par ce poste de tout premier plan, nous vous invitons à adresser votre dossier complet, sous chiffres 67982 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

Lausanne
Hôtel de l'Ours
Pour l'ouverture de sa nouvelle Brasserie. Nous engagons pour le début septembre
– chef de partie
– commis de cuisine
Pour une cuisine de Brasserie soignée Française et Italienne
– plongeur-aide de cuisine
– serveur/serveuse
(2 postes à 50 %)
Pour l'hôtel
– femme de chambre-lingère
(1 poste à 50 %)
Veuillez adresser vos offres à:
M. Staudté J.-Cl., Gd-Rue 57, 1296 Coppet, Tél. 022 776 74 25 dès 18h00.
P 67834/44300

La Paroisse Réformée de St-Aubin (Neuchâtel)
cherche pour son
café-restaurant
un couple avec patente pour cuisine et service.
Pas de mise de fonds.
Téléphone 038 55 25 31
67975/382521

touristik hotel revue
Annonces par téléfax
031 372 23 95

Hôtel garni «Les 4 Vallées» Verbier
Nous cherchons pour la saison d'hiver 1994/1995:
– **1 secrétaire-réceptionniste,** CH, ayant de l'expérience, très bonnes connaissances de l'allemand, anglais et français:
– **1 tournante** (petit-déjeuner, bar et réception)
– **1 fille pour la préparation et le service du petit-déjeuner**
Faire offre écrite avec photo, curriculum vitae et références
Hôtel les 4 Vallées 1936 Verbier
67973/84131

Hostellerie des Chevaliers
1663 Gruyères
cherche
1 chef de rang
1 demi-chef de rang
1 commis de cuisine
Postes libres de suite.
Faites vos offres avec CV, photo et références à l'attention de
Mme Bouchery-Rime.
P 67968/14850

Hôtel le Warwick****
Genève
169 chambres
cherche
caissier(ère)-réceptionniste
Night-auditor
français-anglais
14, rue de Lausanne
1201 Genève
Téléphone 022 731 62 50
67911/12912
Veuillez adresser vos offres complètes au Bureau du personnel – 14, rue de Lausanne CH-1201 GENEVE – téléphone 022/731 62 50

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Für unser

Hotelschiff MS Heinrich Heine

das auf der Donau zwischen Berching und Budapest verkehrt, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung bis Mitte Januar 1995 (Verlängerung für Saison 1995 möglich) einen jüngeren und einsatzfreudigen

Küchenchef

Wenn Sie über die notwendige Berufserfahrung verfügen, begeisterungsfähig sind und bereits ein kleineres Team geleitet haben, dann haben wir eine sehr interessante und abwechslungsreiche Aufgabe für Sie.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) an:

Triton Reisen AG
Personalabteilung
Margarethenstrasse 60
4008 Basel

67926/180203

Für unser

Hotelschiff MS Heinrich Heine

das auf der Donau zwischen Berching und Budapest verkehrt, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung per Anfang September bis Mitte Januar 1995 (Verlängerung für Saison 1995 möglich) einen einsatzfreudigen und kompetenten

Cruise manager

(Zahlmeister)

Ob die Passagiere auf dem Hotelschiff zufrieden sind oder nicht, hängt in erster Linie vom Zahlmeister ab. In dieser höchsten Kaderfunktion sind Sie als eigentlicher Gastgeber verantwortlich für den gesamten Hotelbetrieb an Bord. Dabei kommen Ihnen Ihr ausgeprägtes Geschick in der Personalführung und Ihr Organisationstalent sehr zustatten, genauso wie Ihre Eigeninitiative, Ihre Durchsetzungskraft und Ihre guten Sprachkenntnisse (Deutsch, Französischen und Englisch).
Suchen Sie eine neue Herausforderung an einem nicht alltäglichen Arbeitsort? Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Foto) an:

Triton Reisen AG
Personalabteilung
Margarethenstrasse 60
4008 Basel

67925/180203

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Gastronom
45, Ostschweiz, D/E/F, mit über 25-jähriger Berufserfahrung im In- und Ausland, sucht neuen Wirkungskreis als

Berater/Projektleiter

in den Bereichen
- **Gastronomie-Marketing/-Verkauf**
- **Betriebskonzeptionen/-analysen**
- **Betriebseinführungen**
- **Qualitätssicherung**
- **Managementberatung inkl. Projekt**

Zuschriften bitte unter Chiffre 68011 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 68011/382534

Hotelier
mit umfangreichen Erfahrungen in allen Bereichen im Inland sowie im Ausland, sprachgewandt, EDV-Kenntnisse, selbständig, initiativ und mit Organisationstalent, sucht nach Vereinbarung eine neue Herausforderung; Hotel-Direktion oder als Pächter.
Offerten bitte an Chiffre 68003, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 68003/382533

Küchenchef, 34 Jahre, mit Fähigkeitsausweis A
sucht ab Herbst '94 oder nach Vereinbarung neue Herausforderung als

Küchenchef – Gerant

Eigenschaften: mehrjährige Berufserfahrung in umsatzstarken Unternehmen, kalkulationssicher, belastbar, Kreativität und Menschenkenntnisse.
Angebote unter Chiffre 68004 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 68004/276120

Gelernte **Restaurantfachfrau**
21 Jahre, Deutsche, sucht per 1.11.1994,
Jahres- oder Saisonstelle im gehobenen A-la-carte-Bereich.
Sprachkenntnisse in Französisch und Italienisch. Ich freue mich auf Ihre Antwort.
Angebote unter Chiffre 67724, an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 67724/382471

43jährige Frau, seit 14 Jahren in der **Krankenpflege** tätig, sucht Arbeitsstelle nach Vereinbarung.
Es sollte eine selbständige Arbeit sein, eventuell mit Motorfahrzeug, Transport und ähnliches. Buffet?
Offerte unter Chiffre 67994 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 67994/382523

Gepflegter **Schweizer Barman** (24j.) **sucht** eine interessante, abwechslungsreiche **Stelle in Bar, Pub, Disco.**

Im Raum Innerschweiz per November oder nach Vereinbarung.

Anfragen unter Chiffre 67881 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 67881/364657

Italienischer Jungkoch
mit 6jähriger Erfahrung sucht per Mitte September eine **kreative und seriöse Arbeitsstelle.** Rufen Sie an Telefon 01 946 05 92. 67802/382498

Der Aufschwung beginnt nicht nur im Kopf, sondern mit diesem Inserat!

Dynamisches Unternehmer-Duo mit langjähriger Erfahrung (Gastronomie, Sales- und Marketing-, Fitness- und Kurhausbereich, sucht per sofort eine neue Herausforderung im Bereich

Hotel/Gastronomie/Kurhaus

Bevorzugte Region Bern, Berner Oberland und angrenzende Kantone.

Gerne diskutieren wir über Ihr Angebot der Konditionen eines Pacht- oder Mietangebots.

Offerten bitte unter Chiffre 67991 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 67991/382528

Erfahrener **Chef de restaurant** (36j.) Deutscher, C-Bew. **sucht** nach Auslandaufenthalt interessante

neue Herausforderung

Für mich kommt nur langfristige Mitarbeit in Frage. Kt. Zug, Luzern, Zürich, Schwyz.

Angebote unter Chiffre 67876 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 67876/355046

Chef de cuisine
français (épouse suissesse), cuisine personnelle, excellentes références, cherche place motivante en Suisse romande.
Ecrire sous chiffre **E 022-215560 à Publicitas, case postale 3540, 1002 Lausanne 2.** P 67648/44300

Mit dem Diplom als **Restaurateur/Hotelier HF,** ein paar Jahren Erfahrung und ***«cheibe viel Punch»*** suche ich (CH/25) eine neue

Herausforderung

im Ausland oder in der Schweiz per Ende '94.
Was ich sonst noch biete:
- Freude und Spass am Beruf
- 1½ Jahre als F & B-Manager in ★★★★Hotel
- gute Sprachkenntnisse und Auslanderfahrung
- Ideenreichtum, Kreativität und eine grosse Flexibilität.

Wenn ich Sie nun ***«gwundrig»*** machen konnte, dann freue ich mich über Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 67842, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 67842/382502

CH, 31, gelernter Koch, SIU, Fähigkeitsausweis A, mit 4jähriger Geschäftsführererfahrung in mittelgrossen Betrieben, gute EDV- und Administrationskenntnisse, Sprachen D, F, E, I, sucht neue

Herausforderung

mit Verantwortung in grösseren Betrieb oder Firma, Grossraum Zürich–Aargau.
Angebote unter Chiffre 67992 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 67992/382524

30jähriger

Küchenchef (CH)

mit langjähriger Berufserfahrung in erstklassigen Häusern sucht per kommende Wintersaison neuen Wirkungskreis in Mittel- bis Grossbrigade. Auch Saisonbetrieb. Mit grossem Interesse erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 67993 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 67993/382525

Küchenchef CH, 45j., mit Wirtepatent, sucht Arbeit als **Gerant für Wintersaison.**
Angebote unter Chiffre 67801, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 67801/225924

Suisse, 28 ans, langues.
Diplôme: Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) + certificat de capacité
cherche place, réception, achat, représentant. Temps partiel ou rempl. évent.
Tél. 024 22 03 87 ou 038 24 06 54
P 67967/44300

Bin 30jährig, Portugiese, **suche** auf Oktober '94 eine **Stelle** als

Officemitarbeiter oder Nachtportier

Zuverlässig,verantwortungsbewusst, Deutschkenntnisse und gute Referenzen vorhanden. Bewilligung muss eingeholt werden.

Angebote an Telefon 01 432 47 20.

67920/298085

Wegen freiem 1. August ändern sich folgende Abschlussdaten:

Geschäftsinserate: Mittwoch, 27. Juli 1994, um 17 Uhr
Stelleninserate: Donnerstag, 28. Juli 1994, um 17 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der Stelleninserate: Freitag, 29. Juli 1994, um 11 Uhr