Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 38

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: 20.08.2025

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

Nr./no 38
22. September/22 septembre 1994

103. Jahrgang/103e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.50
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23

mit 451 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

Schneemangelversicherung 2
Der Schweizer Tourismus-Verband wehrt sich gegen eine Streichung der Schlechtwetterentschädigung.

Weiterbildungsinitiative 3
Neues Angebot im Managementbereich soll bisherige Lücken in touristischen Transportunternehmen schliessen.

F & B · TECHNIK

Hotelumbau in Muttenz 9
Das Kongresszentrum Hotel Mittenza wurde in Rekordzeit umgebaut – dank speditiver Zusammenarbeit.

Zagg 1994 13
Die Ausstellung für Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung öffnet am kommenden Montag in Luzern.

TOURISTIK·REISEN

Costa: Schöner Sommer 15
Zufrieden sein mit dem Sommer kann die Reederei Costa. Mehr Kapazitäten, mehr Umsatz: die Lira rollt.

APW: Hässlicher Herbst 17
Der Asian Pacific Workshop hat trotz guten Seminaren enttäuscht: weniger Besucher trotz wachsendem Geschäft.

HOTEL·TOURISME

160 ans aux «Bergues» 22
L'Hôtel des Bergues vient de fêter ses 160 ans. 150 millions de francs ont été nécessaires à sa rénovation.

Préhisto-Parc 24
Ouvert au début de l'été dernier, le Préhisto-Parc de Réclère (JU) connaît déjà un succès remarquable.

SHV·SSH·SSA

«Phase client» 27
La SSH organise dès à présent une campagne d'information sur la TVA et ses effets sur le consommateur.

Petition der Hotellerie 27
Die Ausgestaltung der MwSt muss auf die Besonderheiten einer saisonalen Branche Rücksicht nehmen.

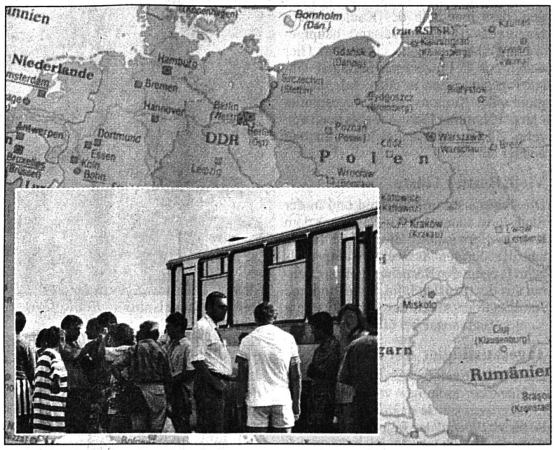
Incoming-Markt Osteuropa

Austria in Moskau – und die Schweiz?

Ende Januar eröffnet die Österreich Werbung in Moskau eine Vertretung. Auch in anderen Ost-Ländern sind die Österreicher präsent. Die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) hegt dagegen keine Russland-Pläne. Der Zukunftsmarkt Osteuropa wird vorerst von Wien und Berlin aus mit Schwergewicht Tschechien und neue deutsche Bundesländer bearbeitet.

ISO AMBÜHL

Wien galt schon immer als «Tor des Ostens» und hat traditionelle Beziehungen zum ehemaligen Ostblock. Nach dem Zusammenbruch der kommunistischen Regimes gilt Osteuropa denn auch in Österreich als zukunftsträchtiger Incoming-Markt. Die Österreich Werbung hat bereits eigene Vertretungen in Prag, Budapest und Warschau. Über die Handelsdelegationen der Industrie- und Wirtschaftskammer ist sie zudem in Sofia, Zagreb, Bukarest, Bratislava und Ljubljana vertreten. Auf Ende Januar 1995 will die Österreich Werbung jetzt in Moskau ein neues Büro eröffnen, die erste Landesvertretung in Russland überhaupt.



Die günstig busreisenden Osttouristen täuschen über die zahlungskräftigen Ost-Gäste hinweg. *Montage: htr*

SVZ-Büro in Prag geplant

«Wir haben grosse Erwartungen», sagt *Elisabeth Zaunbauer*, Direktorin der Österreich Werbung in Zürich. Neben Promotionen will man sich für die Ausbildung des russischen Reisebüropersonals einsetzen. «Es soll ein Geben und Nehmen werden», unterstreicht Frau Zaunbauer. In diesem Jahr seien sehr viele Russen nach Wien und Salzburg gereist, weiss *Michael Strasser* von der Österreich Werbung in Wien. Die neuen Gäste seien überaus zahlungskräftig. Mit Tagesausgaben von 4700 Schilling lägen sie noch vor den Gästen aus Deutschland. Angesichts dieser Ausgangslage, versichert Strasser, seien immer mehr Angebotsträger in Österreich am Markt Russland interessiert. Darum wolle Österreich Werbung in Moskau vor Ort tätig werden.

Der Vorwärtsstrategie der Österreicher hat die SVZ nichts Gleichwertiges entgegenzusetzen. «Wir haben keine Pläne für Russland», erklärt SVZ-Vizedirektor *Peter Kuhn*, «wir haben auch nicht soviel Geld wie die Österreicher». Es handle sich zwar längerfristig wohl um einen Zukunftsmarkt. Bei der SVZ bearbeite man jedoch von Wien aus schwergewichtig Tschechien, von Berlin aus die neuen deutschen Bundesländer. Allenfalls eröffne man in den nächsten zwei Jahren in Prag ein Büro, eventuell ähnlich wie dies in der Aussenstelle Hongkong der Fall sei, in der dortigen Swissair-Niederlassung. In Wien bestätigt *Adelheid Freiburghaus*, Leiterin der SVZ-Vertretung mit sechs Personen, dass bezüglich Russland keine Pläne bestehen. Man konzentriere sich auf Tschechien, die Slowakei, Ungarn und Polen. Sie betont, dass in Osteuropa zwar ein Potential vorhanden sei. Gleicher Meinung ist *Stephan Heuberger* von der SVZ-Vertretung in Berlin, in welcher zwei Personen den Markt der neuen deutschen Bundesländer bearbeiten: «Mit ihrem guten Image hat die Schweiz grosse Chancen für das Incoming».

Osteuropa langfristig interessant

An der Tour beteiligt sind verschiedene regionale Schweizer Verkehrsvereine und Reisebüros wie Kuoni. *Fritz Meyer* vom Kuoni-Incoming ist überzeugt, dass Osteuropa ein immer wichtigerer Markt wird. Erstmals bringt Kuoni jetzt ein Winterprogramm heraus, dass in den neuen Bundesländern aber auch in Russland verbreitet werden soll. Die Angebote sind auf die vorhandenen Kaufkraftklassen abgestimmt. Beispiel: Eine Woche Winterferien in Meiringen-Hasliberg kostet in einem 2-Stern-Hotel (Halbpension plus Skipass) zwischen 660 bis 880 Franken.

Sowohl im Verkehrsverein Berner Oberland als auch Graubünden stuft man den Incoming-Markt Osteuropa als langfristig interessanten Markt ein. «Wir beobachten den Markt derzeit», erklärt *Claudia Markoff* vom Verkehrsverein Graubünden. Sein Interesse am russischen Markt hat Arosa bereits bekundet.

Fortsetzung auf Seite 2

Alkohol am Steuer

Promille-Grenze macht erfinderisch

Sollen sich Autofahrer mit Alkohol im Blut noch ans Steuer setzen? Und falls man sich dazu in der Lage fühlt: Wie viele Promille sind noch zumutbar: 0,8 Promille oder 0,5 Promille, wie es jetzt gefordert wird? Der Zusammenhang von Alkohol und Strassenunfällen ist wissenschaftlich belegt. Fast alle Nachbarländer haben tiefere Limiten, und auch die Europäische Union denkt über eine generelle Senkung nach. In der Schweiz reagierte bis jetzt der Wirte-Verband SWV ablehnend. Er befürchtet Umsatz- und Gewinneinbussen beim Verkauf alkoholischer Getränke. Ebenfalls betroffen ist die Hotel-Restauration. Im Schweizer Hotelier-Verein (SHV), der noch nicht offiziell Stellung genommen hat, ist man der Ansicht, dass man dem unausweichlichen Trend Rechnung tragen müsse. Gast, Gastgeber und Transportgewerbe müssten mit Verantwortungsbewusstsein und innovativen Angeboten reagieren. **Seite 7**

Reiseausgaben in Deutschland

Grosszuwachs bis ins Jahr 2000

Wer am Tourismus aus Deutschland partizipieren möchte, hat für die kommenden Jahre gute Karten. Glaubt man nämlich einer soeben herausgegebenen Studie «Wachstumsfelder im Freizeit- und Tourismusbereich in West- und Ostdeutschland bis zum Jahr 2000», dann werden die Deutschen im Urlaub noch einmal 42 Prozent, die Ostdeutschen sogar 67 Prozent zulegen.

Das Münchner Institut für Freizeitwirtschaft stellt fest, dass die derzeitigen Ausgaben für Freizeit und Tourismus bei 410 Mia. DM liegen und bis zum Jahr 2000 auf 520 Mia. heraufschnellen werden. Auswirken auf das Angebot wird sich die steigende Zahl junger Alter, die von jetzt 12,9 auf 14,9 Millionen anwachsen, während die Zahl der Jugendlichen unter 25 Jahren von 10,7 auf 9 Mio. sinken wird. Dabei ist ein Umdenken auf die Bedürfnisse dieser neuen Kunden bei Anbietern von Freizeitleistungen und bei Reiseveranstaltern notwendig – der ältere Mensch sucht bei seiner Fernreise mehr Komfort. Dabei kommt die Untersuchung auch zu dem Schluss, dass sich nur ein Drittel der Westdeutschen wird Luxusreisen leisten können und eher heimische Freizeitvergnügen suchen wird. Allerdings ist durch den erwarteten Wirtschaftsanstieg in Ostdeutschland hier eher mit Buchungen von kostspieligeren Reisen zu rechnen. Auch glaubt man, dass der Wunsch nach Sportreisen bei den Ostdeutschen noch stärker wachsen wird, worauf sich nicht nur Sportartikelfirmen einstellen sollten, sondern auch Zielgebiete und Betreiber von Sportanlagen. *SE, Frankfurt*

Die Studie kann für 80 DM beim Institut für Freizeitwirtschaft, Engischalkinger Strasse 194, D-81927 München, bezogen werden.

Promotion touristique

«Aller simple» pour New York

C'est en février dernier, à grand renfort de publicité, qu'était officiellement lancée la campagne «New York loves Switzerland» pour promouvoir la Suisse aux Etats-Unis. A la base, cette opération avait été conçue comme un échange de bons procédés entre la Suisse et les Etats-Unis qui ont, l'un envers l'autre, des objectifs touristiques convergents. Dans un premier temps, la campagne devait se dérouler dans la métropole américaine, puis en Suisse, à Genève et Zurich en 1995. Au train où vont les choses, l'opération pourrait bien se terminer en queue de poisson. En effet, si la première partie de l'opération a plutôt bien fonctionné, la seconde, en revanche, semble s'être enlisée. Il n'y aura en effet probablement pas de promotion de New York à Genève ni à Zurich, les offices du tourisme des deux villes concernées et l'ONST se renvoyant la balle pour prendre en charge l'organisation de la campagne en Suisse. **Page 21**

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 22 24

Incoming-Markt Osteuropa

Werbung in Moskau

Fortsetzung von Seite 1

So betreibt Arosa Sponsoring für ein Tennisturnier in Moskau. *Hanspeter Danuser*, Verkehrsdirektor von St. Moritz, ist bezüglich Russland indes eher skeptisch: «St. Moritz hat zwar im Osten ein hohes Prestige. Aktionen wären angesichts der geringen Gästezahlen aber noch mit hohen Streuverlusten verbunden». Osteuropa sei als Markt noch zu wenig reif.
Angesichts steigender Gästezahlen sei die Türkei viel interessanter, betont Danuser, St. Moritz werde wegen dieser «hervorragenden Gäste» zusammen mit der Swissair in Istanbul bald eine Präsentation lancieren. Im übrigen ist Danuser mit der SVZ-Arbeit in Osteuropa sehr zufrieden: «Vergleiche mit Österreich hinken, weil in diesem Land der Tourismus wirtschaftlich klar die Nummer Eins mit doppelt so vielen Logiernächten wie die Schweiz ist». *IA*

Schneemangelversicherung

Branche wehrt sich gegen Streichung

Die Schneemangelversicherung soll wieder gestrichen werden. So will es die Nationalratskommission, welche für die Ausarbeitung eines neuen Gesetzes zur Arbeitslosenversicherung zuständig ist. Unter der Federführung des Schweizer Tourismus-Verbandes wehrt sich der Tourismus gegen die Streichung dieser Härtefall-Regelung. Der Nationalrat wird darüber am 28. September befinden.

Seit 1992 besteht für touristische Berufe im Arbeitslosenversicherungsgesetz im Rahmen der Regelung für die Kurzarbeit eine Härtefall-Versicherung für wetterbedingte Arbeitsausfälle. Diese ist nicht zu verwechseln mit der Schlechtwetterentschädigung für das Baugewerbe. Im Zuge der angestrebten Revision der Arbeitslosenversicherung und der allgemeinen Sparanstrengungen will die zuständige Nationalratskommission bei der Arbeitslosenversicherung nun Einsparungen von 350 Millionen Franken erzielen.
Die Kommission hat beschlossen, dem Nationalrat unter anderem auch 70 Millionen Franken Einsparungen durch die Streichung der seit 1992 bestehenden Schlechtwetterregelung vorzuschlagen. Damit sollen künftig weder an die Baubranche noch an den Tourismus Schlechtwetterentschädigungen ausbezahlt werden. Der Beschluss fiel in der Nationalratskommission mit 10 gegen 9 Stimmen, wie der Kommissionspräsident, Nationalrat Eugen David von der CVP, bekanntgab.

Regionalpolitische Bedeutung

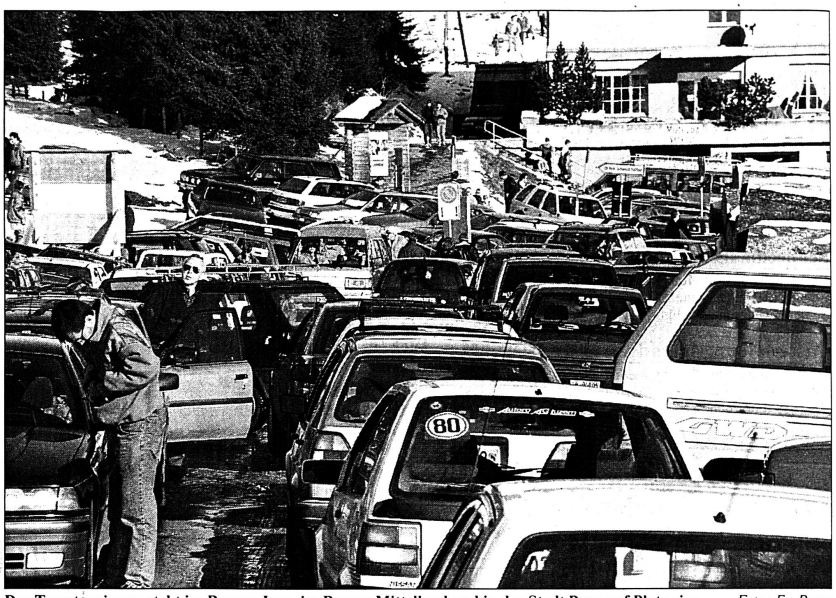
Der Schweizer Tourismus-Verband STV setzt sich nun für die Beibehaltung der Schneemangelversicherung ein. Er führt ins Feld, dass die vom Bundesrat sehr streng und als echte Härtefall-Versicherung ausgestaltete Regelung vor allem für Mitarbeiter von Bergbahnen, Skischulen und Bergrestaurants bei Schneemangel eine notwendige Absicherung bedeute. Es sei gerecht und wichtig, dass auch Mitarbeiter im Tourismusbereich des Berggebietes vor Elementarrisiken geschützt seien, schreibt der STV.
Die Schneemangelversicherung habe grosse regionalpolitische Bedeutung, gehe es dabei doch um Arbeitsplätze, die in der Regel von Landwirten in Erwerbskombination mit Tourismus besetzt sind. Diese würden im Zuge des landwirtschaftlichen Strukturwandels im Berggebiet immer wichtiger.
Der STV betont schliesslich, dass die Schneemangelversicherung nicht unternehmerische Risiken der Bergbahnen etc. abdecke. Der STV ist nicht der Meinung, dass mit diesem Instrument der im Gange befindliche Strukturwandel in Richtung höher gelegene Skigebiete aufgehalten oder gar verhindert werden soll oder kann. Die Diskussion um die Revision des Arbeitslosenversicherungsgesetz im Nationalrat ist auf den 28. September angesetzt. *UM*

Umfrage Winter-Tagestourismus im Kanton Bern

Kanton Bern lebt vom Tagestourismus

Studien zum Tagestourismus sind aufwendig und rar. Um so interessanter sind die Ergebnisse der durchgeführten Studien. Die Zwischenergebnisse einer breitangelegten Studie zum Thema im Kanton Bern zeigen, dass im Mittelland, in der Stadt Bern und im Jura 80 bis 90 Prozent der Gäste Tagesgäste sind.

SUSANNE RICHARD



Der Tagestourismus steht im Berner Jura, im Berner Mittelland und in der Stadt Bern auf Platz eins. *Foto: Ex-Press*

Die Ergebnisse der Studie zum Tagestourismus im Winter (Sommer folgt) zeigen, dass innerhalb des Kantons Bern einzig das Berner Oberland hauptgewichtig übernachtende Gäste hat. Hier waren nur 45 Prozent der befragten Gäste Tagestouristen. In allen anderen Regionen des Kantons ist der Tagestourist klar die Nummer Eins: Acht bis neun von zehn Gästen reisen gleichtags an und wieder ab.

Viele Berner Gäste

Die Tagesgäste im Oberland und in der Stadt Bern stammten zur Hälfte aus dem Kanton Bern selber, die andere Hälfte aus der übrigen Schweiz. Weniger als zehn Prozent der Besucher stammten dabei aus dem Ausland. Im Mittelland und Jura liegt der Anteil der Gäste aus dem Kanton Bern sogar bei 60 Prozent.

Tagesausflügler mit Auto

Die Umfrage zeigt , dass der Tagestourist – keine Überraschung – vor allem im Auto unterwegs ist. Je nach Region reisten 80 bis 90 Prozent der Tagesgäste mit dem Auto an. Bei übernachtenden Gästen ist dieser Anteil tiefer. Einen Sonderfall bildet hier die Stadt Bern: Zwei Drittel der Übernachtenden und die Hälfte der Tagesgäste kommen hier mit der Bahn an.
Auch die getätigten Ausgaben der Gäste wurden erhoben: Durchschnittlich gibt ein Tagestourist im Kanton Bern täglich zwischen 100 und 130 Franken (inklusive Reisen) aus, wobei grosse regionale Unterschiede bestehen. Während die durchschnittlichen Tagesausgaben im Berner Jura bedingt durch die geringen Ausgaben für Reise, Shopping und nicht technisierte Sportarten bei lediglich 53 Franken liegen, geben die Ausflügler im Oberland, Mittelland und in der Stadt Bern zwischen 100 und 130 Franken pro Tag aus.

90 bis 260 Franken

Deutlich höher liegen die durchschnittlichen Tagesausgaben übernachtender Gäste. Bei Hotelgästen schwanken sie je nach Hotelkategorie und gewählter Region zwischen 90 (Mittelklasse-Hotel im Berner Jura) und 260 Franken pro Tag (5-Stern-Betrieb im Berner Oberland). Parahotelleriegäste geben zwischen 50 und 80 Franken aus.
Häufig unterschätzt, schlägt auch die Kategorie «Verwandtenbesuche» volkswirtschaftlich zu Buch: Immerhin täglich 50 Franken geben diese Gäste in Restaurants und Einkaufsläden und im Oberland für Bergbahnen aus.

1600 Winter-Feriengäste befragt

Im Winter 1993/94 wurden rund 1600 Feriengäste in ihren Unterkünften befragt. 2600 Tagesausflügler wurden an 26 Standorten erfasst. 25 000 weitere Personenkontakte dienten der Ermittlung des zahlenmässigen Verhältnisses zwischen Tages- und Feriengäste. Die Resultate der Winter- und Sommergästebefragungen werden ergänzt mit noch durchzuführenden Unternehmensbefragungen. Erst die Resultate aller drei Befragungen werden ein umfassendes Bild über den Umfang der Wertschöpfung und damit der wirtschaftlichen Bedeutung des Tourismus im Kanton Bern ergeben.

SWISSORAMA

Basel

Nach der Kürzung der Subvention des Verkehrsvereins Basel um 30 Prozent war nicht mehr sicher, ob eine Arbeitsgruppe unter Federführung des Verkehrsbüros weiterhin die beliebte **1. August-Feier am Rhein** veranstalten kann. Nun hat die Basler Regierung zwar ihre Defizitgarantie an die Feier für die nächsten fünf Jahre auf 25 000 Franken jährlich erhöht. Dies sind aber 5000 Franken weniger, als die Veranstalter verlangten. Nun will die Arbeitsgruppe beraten, wie sie weiter vorgehen will. *IA*

Baselland

Zur Zukunft der **Luftseilbahn Reigoldswil-Wasserfallen,** die für rund 1,5 Millionen Franken saniert werden muss, hat die Betreiberin, die Autobus AG Liestal (AAGL), jetzt ihr **Rettungsprojekt** vorgelegt: Durch Anteilscheine, die auch durch Privatpersonen gezeichnet werden können, soll das nötige Geld zusammenkommen. Die AAGL wird an ihrer ausserordentlichen GV vom 20. September vorschlagen, die Bahn in eine Stiftung auszugliedern. Stiftungsmitglieder sollen Kantone (BL/SO), Gemeinden, andere Gruppierungen sowie ein noch zu gründender «Bähnliclub» werden. Bereits wurde auch ein Patronatskomitee mit den Präsidenten der beiden Basler Kantonsparlamente an der Spitze aus der Taufe gehoben. *IA*

*

Für die Markierung der **Wanderwege im Laufental,** das zum Kanton Baselland gewechselt hat, wollen die Baselbieter dieses Jahr kein Geld ausgeben. Vergeblich hatte der Verein Wanderwege beider Basel um einen Beitrag von 18 000 Franken als **Nachtragskredit** zum bestehenden Budget 1994 in der Höhe von 45 000 Franken für das Laufental verlangt. *IA*

Berner Mittelland

Gegenüber dem letzten Jahr haben die Ankünfte in der Stadt Bern im 2. Quartal um 4 Prozent zugenommen. Verantwortlich für diese Zunahme waren vor allem die Inlandgäste, wo die Zunahme 5,3 Prozent betrug, während die Auslandgäste nur um 3 Prozent zulegten. Die **Zahl der Logiernächte stieg gar um 5 Prozent.** Bei den Ausländern legten die Deutschen (+ 15,3 %), die Engländer (+25,6 %) und die Niederländer (+36 %) zu. Weniger Gäste kamen aus Spanien (–25,6 %), aus Frankreich (–6,8 %) und aus Italien (–5,3 %). Positiv ausgewirkt haben sich dabei vor allem die Welthunde-Ausstellung, die BEA und die Schweizerische Möbelmesse. *SR*

Berner Oberland

Die Sommersaison 1994 verläuft für die Ferienregion Berner Oberland sehr erfolgreich. Die Massnahmen im internationalen Jahr der Familie scheinen bei den Gästen guten Anklang gefunden zu haben. Gegenüber dem Vorjahr konnten die Hotel- und Kurbetriebe ihre **Übernachtungen um 3,3 Prozent steigern**. Das sind 1 146 337 Übernachtungen, was einer Zunahme von 37 037 Logiernächten entspricht. Das schöne Sommerwetter hat sich auch positiv auf die Betriebsergebnisse bei den Transportunternehmungen ausgewirkt. *SR*

Graubünden

Mit einer Symbiose von Weiterbildung, Erholung, Entspannung und Ferien will der Kur- und Verkehrsverein **Davos** künftig ein kulturelles Sommerprogramm anbieten. Ermutigt durch den grossen Erfolg des diesjährigen Zauberberg-Symposiums verfolgt Kurdirektor *Bruno Gerber* das Projekt **«Berguniversität»**. Dabei ist an ein kulturelles Veranstaltungsprogramm auf hohem Niveau für wissbegierige Menschen gedacht. Die «Berguniversität» soll weder intellektuell noch finanziell elitäre Strukturen aufweisen. Sie soll auch Leuten offenstehen, die nicht über ein grosses Ferienbudget verfügen. Diese vergnügliche Art der Weiterbildung, die zur Hälfte aus Kursen und zum andern Teil aus Ferien besteht, soll wenn immer möglich schon im kommenden Sommer angeboten werden. Dabei sollen professionelle Dozenten im Davoser Kongresshaus **Lesungen, Symposien und Zyklen** von hoher Qualität durchführen. *FS*

Solothurn

Als achtzigste in der Schweiz wird anfangs September **in Solothurn eine weitere Jugendherberge** ihre Pforten öffnen. Der neue Betrieb in einem historischen Gebäude liegt direkt an der Aare. Nach Auskunft eines Sprechers der Schweizer Jugendherbergen wird punkto JH-Übernachtungen hierzulande übrigens eine gewisse Stagnation beobachtet. Für das 1. Halbjahrs '94 ist vor allem bei den ausländischen Gästen ein Rückgang zu verzeichnen. Es wurden rund 2,5 Prozent weniger Übernachtungen als im 1. Halbjahr des Vorjahres gezählt. Als Trend erweist sich, dass die Gästezahlen in ländlichen Gegenden zu-, aber in städtischen Regionen eher abnehmen. *IA*

Wallis

Ein Jahr, nachdem die schweren Unwetter im Oberwallis auch den **Stockalperweg zwischen Brig und Simplon-Dorf** beschädigt haben, konnte der historische Wanderweg nun doch fertigerstellt und **feierlich eröffnet** werden. Während rund drei Jahren legten Freiwillige, Militär und Equipen des Forstreviers alte Trockenmauern frei, bauten neue Stege und bemühten sich um eine fachgerechte Sanierung der Pflästerungen. Der rund 20 Kilometer lange Wanderweg versteht sich als ganzheitliches Projekt, das die gesamte Kulturlandschaft entlang der Wegstrecke integriert. Die Erhaltung wichtiger Bauten sind ebenso ein Anliegen der «Stiftung Simplon – Ecomuseum und Passwege» wie die geplante Ausstellung, die 1995 im restaurierten alten Gasthof in Simplon-Dorf eröffnet wird. *GER*

Zentralschweiz

Im Gegensatz zum gesamtschweizerischen Trend: In der **Stadt Luzern** sind die **Logiernächtezahlen kontinuierlich gestiegen.** Der Monat Juni brachte mit 108 744 Logiernächten einen Zuwachs von 13,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Sowohl die Gäste aus dem Ausland (+13,6%), als auch die aus dem Inland (+15,2%) sorgten für dieses gute Resultat, meldet der Verkehrsverein der Stadt Luzern. Gestiegen ist im Juni auch die Bettenauslastung auf 77,1 Prozent (+8,0%). Das erste Halbjahr (Januar bis Juni) betrachtet, weist der Luzerner Tourismus ein Plus von 7,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr aus. Zugenommen haben die Übernachtungen der Asiaten (+14,8%), der US-Amerikaner (+6,4%), der Deutschen (+9,1%) und der Briten (+13,9%). Der Rückgang von 4,2 Prozent der Schweizer Übernachtungen sei auf die Aktion 1993 «Salut les Romands» zurückzuführen, kommentiert der Verkehrsverein Luzern. Auch innerhalb der ersten sechs Monate konnte ein Anstieg der Bettenauslastung von 46,1 auf 60,7 Prozent registriert werden. *VY*

REKLAME

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



IVA

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

Weiterbildungsinitiative Touristische Transportanlagen

Gegen mangelnde Unternehmerkenntnisse

Viele touristischen Betriebe mit traditionell technischer Ausrichtung werden heute von Personen mit technischer Grundausbildung geleitet. Eine fundierte Managementausbildung fehlt bis heute, die unternehmerischen Anforderungen aber sind grösser geworden. Ein neues Weiterbildungsangebot in Tourismus-Management soll diese Lücke schliessen.

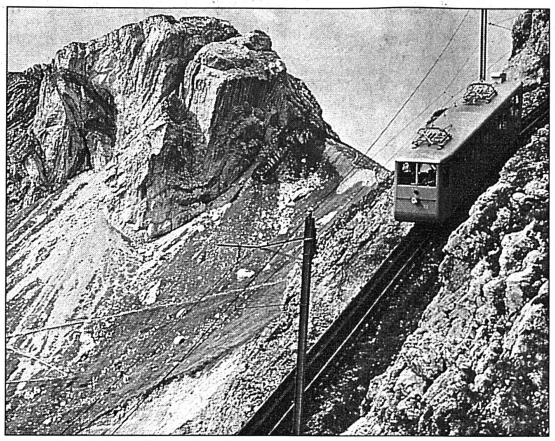
THOMAS VASZARY

«Wer den Anschluss an die kontinuierlich gestiegenen Anforderungen der touristischen Transportindustrie nicht verpassen will, darf seine Augen nicht vor den offensichtlichen betriebswirtschaftlichen Lücken verschliessen. Bei rund 550 Seilbahnen und 1200 Skiliften alleine in der Schweiz fehlt bis heute eine umfassende Ausbildung in Unternehmungsführung», sagt *Eugenio Rüegger,* Direktor der Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG. In der Tat: Von Management-Verantwortlichen touristischer Leistungsträger wird ein breitgefächertes Wissen und eine globale Sichtweise verlangt. Vor allem aber werden gegen Ende dieses Jahrhunderts neue Anforderungen an eine doch traditionell technisch orientierte Branche gestellt, die nicht immer erfüllt werden können. Viele kleinere Betriebe werden im Nebenamt geleitet. Der oftmals einer technischen Grundausbildung entsprungenen Leitung touristischer Transportbetriebe fehlt jedoch vielfach die Zeit für eine administrative und managementorientierte Ausbildung.

Ausbildungsdefizit Management

Namhafte Vertreter touristischer Transportanlagen aus dem Bündnerland, der Zentralschweiz und dem Wallis haben das bestehende Ausbildungsdefizit erkannt. Zudem haben die schneearmen Winter der letzten Jahre die Ertragslage vieler Anlagen weiterhin verschlechtert. Die Fixkosten in den Bereichen Fremdfinanzierung, Ersatzinvestitionen und Personal sind stark angestiegen. So nehme im Hinblick auf eine weitere Steigerung der internationalen Wettbewerbsfähigkeit des Schweizer Tourismus die Bedeutung der Aus- und Weiterbildung in den wichtigen touristischen Unternehmungen fortschreitend zu, betont der Leiter des Instituts für Tourismuswirtschaft (ITW) an der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule Luzern (HWV), *Stephan M. Hirt.*

Mit dem rund ein Jahr dauernden praxisnahen Ergänzungsstudium «Weiterbildung in Tourismus-Management» sei nun die Lücke im Weiterbildungs-Angebot geschlossen worden, so Hirt. Diese berufsbegleitende Zusatzausbildung in Unternehmensführung soll Führungskräfte und den Führungsnachwuchs touristischer Transportanlagen ansprechen, aber auch solche verwandter Tourismusbetriebe wie grössere Kongress- und Kurzentren, Sport- und Freizeitzentren, Campinganlagen, Ski-, Bersteiger- und Gleitschirmflugschulen. Das Ziel dieser Weiterbildung sei, unterstreicht Hirt, die persönliche und soziale Kompetenz zu fördern und zu erhöhen.



Die steilste Zahnradbahn der Welt: Die Pilatusbahnen setzen seit Jahren auf professionelles Marketing und Management. *Foto: zvg*

Staatlich anerkannt

Die Absolventinnen und Absolventen erhalten nach Bestehen einer mündlichen Abschlussprüfung ein staatlich anerkanntes Zertifikat. Organisiert und getragen wird dieses neue Ergänzungsstudium von zwei Institutionen im tertiären Bildungsbereich: dem Institut für Tourismuswirtschaft an der HWV in Luzern sowie dem Institut für Tourismus-Management Graubünden (ITM) an der Höheren Fachschule für Tourismus (HFT) in Samedan. Ein aus bekannten Vertretern der Tourismuswirtschaft zusammengesetzter Fachbeirat steht diesem Ergänzungsstudium Pate. *Hans Meiner,* Direktor der Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV), zur «Weiterbildung in Tourismus-Management»: «Über das Aneignen von volks- und betriebswirtschaftlichen Kenntnissen hinaus muss man auch die Auswirkungen dieser Grössen innerhalb eines Tourismusbetriebes erkennen können. Dies alles, gepaart mit dem Einsatz moderner Marketingmethoden und geschickter Kommunikationspolitik, ist aber nur dann der Schlüssel zum Erfolg, wenn auch die Umsetzung in die Praxis verstanden wird.»

Im Zentrum des Weiterbildungskonzeptes steht denn auch die Vermittlung und Vertiefung der Kenntnisse in Unternehmensführung sowie das Vernetzen von Problem- und Lösungsfaktoren. Nicht zuletzt wegen schlechter Renditesituation, öffentlichen Subventionsleistungen und ökologischen Problemen im Zusammenhang mit dem Bau ist in den vergangenen Jahren ein immer grösserer Teil der touristischen Transportindustrie ins Schussfeld öffentlicher Kritik geraten. Erneuerungen und der Betrieb sowie die wirtschaftliche Abhängigkeit ganzer Täler und Regionen von touristischen Anlagen haben das Interesse der Bevölkerung geweckt. Entsprechend werden laut ITW-Leiter Stephan M. Hirt auch Unternehmensplanspiele und eine praxisbezogene Fallstudie einer touristischen Unternehmung die umfassende Weiterbildung abrunden.

Pilotkurs startet Anfang November

Mit einer kürzeren Ausbildungsdauer und klaren Ausrichtung auf die Bedürfnisse spezifischer Branchen im Tourismus grenzt sich das neue Ergänzungsstudium «Weiterbildung in Tourismus-Management» deutlich ab von der Ausbildung an Höheren Fachschulen für Tourismus oder vom Vorbereitungskurs auf die Höhere Fachprüfung zum Tourismus-Experten. Zwar seien bereits einige zahlreiche Berufe neu geschaffen oder aufgewertet worden, bestätigt *Stephan M. Hirt,* Leiter des Instituts für Tourismuswirtschaft (ITW/HWV) in Luzern. «So der Seilbahnfachmann oder Pistenpatrouilleur mit eidgenössischer Berufsprüfung; aber auch die eidgenössische Anerkennung des Skilehrerberufs wird diskutiert.» Eine managementorientierte Weiterbildung für Leute mit technischer Grundausbildung fehle hingegen, so Hirt, der auf Lösungsvorschlägen von Mangementproblemen im Bereich Konzessionen, Überfahrtrechte und Haftbestimmungen hinweist.

Die berufsbegleitende Weiterbildung dauert rund ein Jahr, ist in vier Wochen- und vier Wochenendkurse aufgeteilt und findet abwechslungsweise in den Regionen Graubünden, Zentralschweiz oder Wallis statt. Der Pilotkurs beginnt mit einem Wochenseminar vom 7. bis 11. November 1994 und beinhaltet gesamthaft 272 Lektionen. Aufnahmebedingungen sind der Abschluss einer Berufslehre und mehrjährige Erfahrung im Bereich eines touristischen Betriebes, der Abschluss einer Technikerschule, einer Höheren Technischen Lehranstalt oder gleichwertigen Ausbildung. Voraussetzung ist zudem eine bestehende oder künftige Führungsposition. Dozentinnen und Dozenten verschiedener Lehranstalten sowie ausgewiesene Tourismuspraktiker unterrichten in Informatik, in Volkswirtschaft, Finanzmanagement, Ökologie, Personalmanagement, Marketing, Kommunikation, Rechtslehre und anderen Fächern.

Sowohl das Institut für Tourismuswirtschaft (ITW/HWV) in Luzern als auch das Institut für Tourismus-Management Graubünden (ITM/HFT) in Samedan arbeiten als nicht gewinnorientierte Institutionen des tertiären Bildungssektors. Die Kosten dieses Ergänzungsstudiums belaufen sich auf 5500 Franken; Lehrmaterial, Exkursionskosten usw. nicht inbegriffen. Laut Hirt sei dieser Preis nur deshalb möglich, weil das Ergänzungsstudium durch das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA), die Kantone Luzern und Graubünden sowie wichtige Branchenverbände und Tourismusunternehmungen gefördert werde. Hauptsponsor ist die Schweizerische Versicherungsgesellschaft Winterthur, weitere Sponsoren sind die Garaventa AG und die Schweizerische National-Versicherungs-Gesellschaft. Das Patronat haben der Schweizer Tourismus-Verband (STV), der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmungen (SVS) und der Schweizerische Skischulverband (SSSV) inne. *VY*

Informationen und Kursausschreibung: Institut für Tourismuswirtschaft an der HWV Luzern, Telefon 041/48 54 41, Fax. 041/47 10 16 oder Institut für Tourismus-Management an der HFT Graubünden in Samedan, Telefon 082/6 26 00, Fax. 082/6 26 26.

Schweizer Tourismus-Verband

Antirassismusgesetz: Ja

Der Schweizer Tourismus-Verband STV spricht sich für die Annahme der Antirassismus-Strafnormen aus. Wie STV-Präsident, Nationalrat *Franz Steinegger,* an der Generalversammlung des Dachverbandes in Leysin ausführte, legt der Tourismus damit einmal mehr Zeugnis ab von seinem Wunsch nach einer offenen, toleranten und solidarischen Schweiz. Wer wie das Reiseland Schweiz, Gäste aus aller Welt werbe und empfange, könne sich Fremdenfeindlichkeit nicht leisten. *UM*

Tschechien

Brünn: Touristikmesse

Im tschechischen Brünn wird vom 12.–15. Januar 1995 zum fünften Mal die «Internationale Touristikmesse GO 95» veranstaltet. Neben der «GO 95» findet gleichzeitig die «Regiontour» als Präsentation touristischer Regionen statt. Die Veranstalter hoffen auf mehr als die bisher etwa 120 internationalen Direktaussteller. Österreich, Deutschland, die USA und England sind vertreten. Die beiden ersten Tage sind nur für Fachleute, das Wochenende ist für alle. *GU*

Schweiz Tourismus (ST)

Neue «Marketing-Strategie» bereinigt

Einige der am Schweizer Tourismustag in St. Gallen von der Basis vorgebrachten Ideen sind in die definitive Fassung der «Marketing-Strategie 1995–1999» für die «Schweiz Tourismus» (ST) eingeflossen. Stärker betont wurden das gute Preis-Nutzen-Verhältnis sowie die Bedeutung des Strassenverkehrs.

ANDREAS NETZLE

Aus der Fülle der Anregungen, die der 1. Schweizer Tourismustag am 23./24. August hervorbrachte (vgl. *hotel + touristik revue* Nr. 35 vom 1. September), berücksichtigte Projektleiter *Arnold Kappler* einige wenige. Der Ausschuss hatte bereits früher versprochen, die Frage des Corporate Designs noch einmal zu überdenken (vgl. *htr* Nr. 36 vom 8. September).

Bei der «Abgrenzung zur direkten Konkurrenz», welche der Mehrzahl der Touristiker in St. Gallen zuwenig deutlich war, wurden zwei Aspekte deutlicher hervorgehoben. So sind neben der «zentralen Lage», der «intakten Landschaft» und der «landschaftlichen und kulturellen Vielfalt» die «verlässliche, gutfunktionierende und sichere Infrastruktur» sowie das «vorteilhafte Preis-Nutzen-Verhältnis» stärker betont.

Letzteres wurde auch als weitere Imagekomponente in die «Botschaft Schweiz Tourismus» aufgenommen. «Das Preis-Nutzen-Verhältnis ist reell», heisst es dort, «und wird es bleiben, vor allem im Vergleich zur Konkurrenz».

Qualität: Hilfe von Partnern

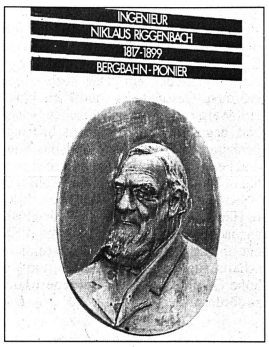
Verdeutlicht wurde auch der Bereich «Qualität als Erfolgsfaktor». Neu ist der Hinweis, dass Qualitätssicherung und Qualitätsförderung nur im Einklang mit anderen touristischen Organisationen erfolgen könne. Für eine eigentliche Qualitätsstrategie (SQM) der Verkehrszentrale sei es noch zu früh, sagte Kappler. «Hier sucht die neue SVZ die Kooperation mit dem STV, mit dem SHV, SVS und weiteren Verbänden/Institutionen», heisst es im neuen Marketing-Bericht.

Wie schon gemeldet, wurde die ungeliebte Bezeichnung «Tourismus Schweiz» in «Schweiz Tourismus» (ST) geändert. Im weiteren wurde der Begriff Reifemärkte durch «Stamm-Märkte» ersetzt. Damit soll betont werden, dass es um die (durchaus verschiedenen) Stamm-Märkte der einzelnen Anbieter oder Regionen gehe, erklärte Kappler. In der Konzertierten Marktbearbeitung wird somit zwischen Stamm-Märkten, Ausbaumärkten und Zukunftsmärkten unterschieden.

Handbuch und Leitbild

Laut Arnold Kappler sind mit der nun definitiven Marketing-Strategie 1995–1999 und des daraus hervorgehenden Marketingplanes 1995 die internen Arbeitsgrundlagen geschaffen. Es werde jetzt am sogenannten «Handbuch» gearbeitet, das die Strategie für Externe, also für alle Anbieter und interessierte Kreise aus Wirtschaft und Kultur populär und praktisch aufbereite. Ebenfalls in Arbeit ist das «Leitbild» für die Mitarbeiter der «Schweiz Tourismus», an dem sich auch der zukünftige Direktor *Marco Hartmann* beteilige, wie der Projektleiter erklärte.

125 Jahre Vitznau–Rigi-Bahn



Riggenbach-Denkmal auf dem Stationsareal in Vitznau. *Foto: zvg*

Erste Bergbahn Europas

Schon um 1360 wurde die Rigi erstmals tourismushistorisch erwähnt, am 15. September 1869 der Grundstein zum Bau der ersten Bergbahn Europas gelegt. Die Vitznau–Rigi-Bahn brachte entscheidenden Schwung in den Tourismus des Alpenlandes.

Das Werk des Bergbahnpioniers *Niklaus Riggenbach* (1817–1899), der Bau der Zahnradbahn Vitznau–Rigi leitete vor 125 Jahren eine Entwicklung ein, die dem Tourismus bis weit über die Grenzen der Schweiz einen nachhaltigen Auftrieb verliehen hat. Nach berühmten Reisenden wie dem Zaren *Alexander* von Russland oder *Marc Twain,* dem wohl bekanntesten Schilderer von Rigi-Erlebnissen, organisierte 1863 der Engländer *Thomas Cook* die ersten Gruppenreisen in die Zentralschweiz und auf die Rigi – in Sänften wohlgemerkt. Mit der Inbetriebnahme der Vitznau–Rigi-Bahn 1871 wurden die Bahn und die Ortschaften weltberühmt. Gastgewerbe und Handwerk schufen Arbeitsplätze und begegneten so einer drohenden Abwanderung. Der Ausbau der Forst- und Alpwirtschaft, der Neubau und Unterhalt von Häusern sowie die Versorgung der Bevölkerung wurde durch die Bahn sichergestellt.

In der Schweiz war man auf einen jungen Elsässer aufmerksam geworden. Niklaus Riggenbach kam 1853 zur neugegründeten Schweizerischen Centralbahn-Gesellschaft und befasste sich nach schlechten Erfahrungen mit der Steigung beim Betrieb durch den Hauenstein-Tunnel mit einem neuen System. Anfängliche Hindernisse und zögernde Unterstützung durch die Wissenschaft bewogen Riggenbach 1863, sein System in Frankreich patentieren zu lassen. 1869 erfolgte der Startschuss für den Bau der ersten Bergbahn Europas. 1871 fand die offizielle Eröffnung statt. Die 1875 eröffnete Arth–Rigi-Bahn wurde ebenso von Riggenbach erbaut wie eine Fülle von Bergbahnen in allen Regionen der Schweiz.

1882 liess ein enger Mitarbeiter Riggenbachs ein überarbeitetes neues Zahnstangensystem patentieren, das auch bei der Pilatusbahn, der Brienzer–Rothorn-Bahn, bei der Furka–Oberalp- und bei der Schöllenenbahn eingesetzt wurde. 1896 führte die Jungfraubahn eine dritte Zahnstangenart ein, die auch von verschiedenen Bahnen im Welschland übernommen wurde. *VY*

REKLAME



HOT-TELL

Verband Schweizer Kurhäuser mit drei neuen Mitgliedern. In den Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) treten drei neue Mitglieder ein: Das soeben neu eröffnete Gesundheits- und Ferienhotel Hof Weissbad im appenzellischen Weissbad, das Kurhaus Mon Repos in Ringgenberg am Brienzersee und das Kur- und Ferienhaus Bella-Lui in Crans Montana. Damit erhöht sich die Zahl der VSK-Mitglieder auf 67 Betriebe. Weitere Häuser beabsichtigen, sich dem VSK anzuschliessen. Der Vorstand des VSK hat unlängst entschieden, die Mitgliedschaftskriterien zu verschärfen, um die hohe Qualität der VSK-Betriebe weiter zu fördern. *UM*

*

Neuer «Schlüssel» in Andermatt. Das traditionelle Familienhotel Schlüssel in Andermatt wird abgebrochen. Der rotweisse Riegelbau, ein Fremdkörper im Ortsbild, soll einem Neubau im Chaletstil weichen. Ursprünglich wollte Besitzer *Felix Renner* das Haus vergrössern, was er aufgrund einer Einsprache nicht durfte. Im kommenden Jahr wird das Hotel mit 24 Zimmern und einem verkleinerten Restaurationsbetrieb wieder eröffnet. *JJA*

*

Tag der offenen Tür im Basler Hotel Steineschanze. Am vergangenen Wochenende fand im Basler 3-Stern-Hotel Steineschanze ein Tag der offenen Tür statt. Das Hotel gehört dem Verein der «Freundinnen junger Mädchen» FJM. Es wurde im vergangenen Jahr um- und ausgebaut. Neben modernen Einzel- und Doppelzimmern biete es, um den sozialen Gedanken nicht zu vergessen, auch weiterhin für Studenten und andere Jugendliche günstige Schlafgelegenheiten an. Der vom Hotel erwirtschaftete Ertrag wird vom FMJ für soziale Aufgaben in Basel aufgewendet. *UM*

*

Basler Hotel Merian renoviert. Im Basler 4-Stern-Hotel Merian am Rhein konnten die Umbau- und Renovationsarbeiten abgeschlossen werden. Für rund 9,5 Millionen Franken wurde das Hotel in den letzten drei Jahren etappenweise renoviert und umgebaut. Mit einem sanierten Gebäude und geschmackvoll renovierten Hotelzimmern ist das «Merian» unter *Bodo* und *Ursula Skrobucha* für die Zukunft gerüstet. *IA*

Kooperationen



Unter dem Namen «The Schweizerhof-Hotels» finden sich die 19 Schweizerhof Hoteliers zum gemeinsamen Marketing. *Foto: zvg*

Schweizerhöfe machen gemeinsame Sache

19 «Schweizerhöfe» mit gleichem Namen aber verschiedenen Besitzern haben sich zur Gruppe «The Schweizerhof-Hotels» zusammengeschlossen. Nun präsentiert die Gruppe, der 3- bis 5-Stern-Betriebe angehören, ihren ersten gemeinsamen Prospekt.

SUSANNE RICHARD

«Ausländische Gäste wissen nicht, dass es keine eigentliche Kette der Schweizerhof-Hotels gibt», bestätigt *Ueli Münger*, Direktor des Hotels Schweizerhof in Bern. Diese Tatsache hat ihn auf seiner letzten Promotionsreise nach Japan auf die Idee gebracht, eine solche Kooperation zu schaffen. 19 Hotels zeigten sich interessiert und machen heute bei der Kooperation «The Schweizerhof-Hotels» mit. Auch dem Budget haben die neuen Mitglieder unschweizerisch spontan zugestimmt.

Der Haupt-Slogan im neuen Prospekt «Not a Chain but very individual» bringt es auf den Punkt: Die 19 Hotels wollen zwar unter dem Dach der neuen Kooperation zusammenarbeiten, aber gleichzeitig weiterhin ihren individuellen Charakter pflegen. Mit dem ansprechenden farbigen Prospekt mit Piktogrammen möchten die Schweizerhof-Hoteliers «auf das Gemeinsame sowie auf die Unterschiede der ‹Schweizerhöfe› hinweisen, ohne eine weitere Hotelgruppe bilden zu wollen», denn viele Schweizerhof Hotels gehören zusätzlich auch anderen Hotelgruppen an.

«The Schweizerhof-Hotels»

Mitglieder der jungen Kooperation sind die «Schweizerhöfe» von Alt St. Johann, Ascona, Baden, Basel, Bern, Davos, Egelberg, Flims, Grindelwald, Kandersteg, Lenzerheide, Luzern, Pontresina, St. Moritz, Weggis, Zermatt, Zürich, Zürich-Wetzikon und Hannover. *SR*

3- bis 5-Stern-Betriebe

Die neue Gruppe umfasst mit Betrieben der 3- bis zur 5-Stern-Kategorie eine breite Palette. Der kleinste Schweizerhof hat 24 Betten, der grösste verfügt über 251 Betten. Alle Hotels sind in individuellem Besitz und werden meistens von Besitzerin oder Besitzer selbst geführt.

Konjunkturtest Gastgewerbe

Nachfrage weiter schwach

Die Konjunkturlage für das Gastgewerbe habe sich im zweiten Quartal dieses Jahres weiter verschlechtert, fasst die Konjunkturforschungsstelle der ETH (KOF) die Resultate ihrer Umfrage zusammen. Auch für das laufende dritte Quartal prognostiziert die KOF einen weiteren Rückgang.

Nach den Ergebnissen der Umfrage des Konjunkturforschungs-Instituts KOF an der ETH, zur Entwicklung des Gastgewerbes im zweiten Quartal dieses Jahres, hat sich im schweizerischen Gastgewerbe die Situation aufgrund der unveränderten Zurückhaltung der Konsumenten und des frühen Ostertermins insgesamt wieder etwas verschlechtert. Der Absatz sei merklich zurückgegangen, hätten doch die gemeldeten Abnahmen die Zunahmen um 18 Prozent dominiert, schreiben die Konjunkturforscher in ihrem Bericht. Die Umsätze seien um drei Prozent unter dem Vorjahresstand geblieben. Die Ertragslage habe sich entsprechend verschlechtert. Zwischen den vier Tourismuszonen seien hinsichtlich des Geschäftsganges im Berichtsquartal kaum Unterschiede auszumachen. Für das laufende Quartal hingegen seien die Erwartungen der Berg- und der übrigen Zonen pessimistisch. Die Seezonen und die grossen Städte rechneten mit einer Stagnation der Nachfrage.

3. Quartal: Schlechte Prognosen

Im Bereich Beherbergung meldeten die Umfrageteilnehmer einen Rückgang der Logiernächte sowohl bei den Inländern wie bei denAusländern. Die Umsätze lagen unter dem Stand des Vorjahres. Der Grad der Zimmerbelegung ging saisonbereinigt auf 57,5 Prozent zurück. Vom Rückgang waren ausser den 5-Stern-Hotels alle Hotelkategorien betroffen. Die personellen wie die betrieblichen Kapazitäten sind gemäss den KOF-Konjunkturforschern weiterhin überhöht.Für das 3. Quartal liegen die Buchungen unter dem Vorjahresstand. Noch ausgeprägter als bei den Ausländern prognostiziert die KOF bei den Inländern einen weiteren Rückgang der Übernachtungen. *UM*

REKLAME

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

Anmeldung unter **Tel. 031 370 42 22** oder **Fax 031 370 42 23**
hotel + touristik revue, Nicole Zelnicek

Es nehmen _____ Personen an der htr-Leseraktion teil.

Gewünschter Einstiegsort: _____

Betrieb/Organisation: _____

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____ PLZ/Ort: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Österreich

Die Steiermark sucht Hotelinvestoren

Die Anstrengungen der Steiermark zur Stärkung und Verbesserung des Tourismus eröffnen Immobilieninvestoren und Hotelbetreibern interessante Möglichkeiten. Die «Landesholding Steiermark», die Vertretung von steirischen Gemeinden, hilft bei Hotelansiedlungen in der Steiermark jedenfalls kräftig mit.

URS MANZ

Noch vor wenigen Jahren galt die Steiermark als touristische Provinz, die vor allem von den Österreichern selbst frequentiert wurde. Heute hat sich das Image der Steiermark grundlegend geändert. Vor allem die zahlreichen Thermalbäder der Steiermark, inzwischen unter dem Namen Thermenland bekannt, ziehen immer mehr zahlungskräftige Gäste an. Das umfangreiche Freizeitangebot in Kombination mit den Heilbädern hat zu einem Boom des Ganzjahrestourismus in der südlichen Steiermark geführt. In der Oststeiermark ist der Wintertourismus massgebend. Durch kräftige Investitionen wurden die Lift- und Seilbahnanlagen auf den neuesten Stand der Technik gebracht. In den letzten Jahren habe man eine «4-Stern-Infrastruktur» geschaffen, erklärt *Max Rappold* von der «Landesholding Steiermark», der Interessengemeinschaft von dreizehn steirischen Gemeinden.

Während zum Beispiel im Tirol, dem Spitzenreiter Österreichs, kaum noch Investitionen in den Tourismus möglich und auch nicht mehr erwünscht sind, nimmt die Steiermark investitonsfreudige Hotelbetreiber mit offenen Armen auf. Um dem ständig steigenden Zustrom von Urlaubern gerecht zu werden, benötige man jetzt auch neue 4-Stern-Hotels und suche deshalb Investoren und Hotelbetreiber. Zu diesem Zweck wurde von der «Landesholding Steiermark» unter dem Motto «Ihr neues Hotel in der Steiermark» eine Werbekampagne lanciert.

Das Potential der Steiermark ist in der Tat verlockend: Die steirische Thermenregion mit ihrem Ganzjahrestourismus schafft eine Bettenauslastung von achtzig bis neunzig Prozent. Dass die Steiermark im Bereich Tourismus noch grosse Entwicklungsmöglichkeiten hat, zeigt auch die durchschnittliche Tourismusintensität von knapp acht Übernachtungen pro Einwohner.

Erleichterungen für Investoren

«Unser Angebot richtet sich vor allem an finanzstarke Investoren, die erstklassige Hotels errichten wollen», erklärt *Leopold Gartler*, Geschäftsführer der Landesholding Steiermark. Es werden Grundstücke aber auch fertige Hotelprojekte in jenen Gegenden angeboten, die über eine sehr gut entwickelte Touristik-Infrastruktur verfügen. Neben der Errichtung von Hotels gilt das Augenmerk auch dem Bau von Feriendörfern.

Die «Landesholding Steiermark» versteht sich als Koordinatorin und Vermittlerin zwischen Investoren, Hotelbetreibern und Gemeinden. Interessierten Investoren und Hotelbetreibern bietet die Landesholding die Erleichterung von Kontakten zu Gemeinden und den Behörden der Steiermark. Dann aber auch die Grundstücksvermittlung für erstklassige Hotelstandorte Standort- und Wirtschaftlichkeitsanalysen an, Bebauungsstudien und die Erarbeitung von baureifen Projekten.

Durch die Koordinationsarbeit der Landesholding soll eine optimale Einfügung der künftigen Hotelprojekte in die bestehende Infrastruktur gewährleistet sein.

Symposium: «Die Steiermark im Trend»

Thermenhotels mit dreihundert Vollbelegungstagen pro Jahr sorgen für einen umfassenden Ressourcenfluss in die touristische Infrastruktur der Thermen Loipersdorf, Bad Waltersdorf und Bad Radkersburg, Bad Gams, Ottendorf und Rudersdorf. Aber auch die obersteirischen Skigebiete mit Altaussee, Donnersbachwald, Mürzzuschlag, Pruggern, Schladming, St. Georgen ob Murau und die Turracherhöhe, einige davon verzeichnen zweistellige Zuwachsraten, vollziehen eine ähnliche Entwicklung. Die Erfahrung lehre, bereits in der Phase des Wachstums eng zu kooperieren und die Interessen der einzelnen Partner aufeinander abzustimmen, erklärt *Max Rappold* von der Landesholding Steiermark.

Daher will die Landesholding Steiermark an einem Symposium zum Thema «Die Steiermark im Trend» am 4. Oktober in Seefeld/Tirol Investoren und Betreibern von Hotels, Informationen über die günstige touristische Entwicklung in der Steiermark, den bommenden Gesundheitstourismus sowie über Hotelstandorte in bester Lage vermitteln. Beiträge von hochkarätigen, österreichischen Referenten, über die aktuellen Investitionsförderungen im Tourismus und die künftigen EU-Förderungsmöglichkeiten in der Steiermark runden das Programm ab.

Nähere Auskünfte: Max Rappold (Telefon 0043/316/830238/0) und Doris Stöfler (Telefon 0043/316/830238/0), Landesholding Steiermark. *UM*

Impulse für Stadthotellerie

Basel baut ein Musical-Theater – in Zürich herrscht «grosses Bedauern»

Basel ist die neue Musical-Stadt der Schweiz: Mitte Oktober ist Grundsteinlegung für ein neues Musical-Theater innerhalb des Messeareals. Unbürokratisch und «förderlich» wird das Baubegehren in Basel behandelt. Das Nachsehen hat Zürich, dem das Musical «Cats» Einnahmen und Image beschert hatte.

ISO AMBÜHL

Olivier Federspiel, Verkaufsleiter beim Verkehrsverein Zürich, schwärmt noch heute von den goldigen Zeiten, als das erfolgreiche Musical «Cats» während zweieinhalb Jahren in Oerlikon bei Zürich aufgeführt wurde: «Das war ein grosser kommerzieller Erfolg.» Das leicht verständliche Musical sei ein «enormes Zugpferd» für Zürich gewesen: Ticketverkauf, Arrangements, Restauration, Hotellerie, Transportleistungen seien höchst interessant gewesen.
Heute spricht Federspiel von «grossem Bedauern» und «politisch schwer verständlichem Verhalten», was nicht verwundert: Wegen baurechtlicher Probleme mit der Musical-Halle in Oerlikon, welche in der Industrie-und Gewerbezone steht, zieht der Basler Musical-Produzent *Eynar Grabowsky* mit der neuen Produktion in seine Heimatstadt um, wo er mit offenen Armen empfangen wurde.



Das Musical «Phantom of the Opera» in Basel: Dort hat man aus den «Wirren» von Zürich gelernt und baut eigens eine Messehalle für 25 Millionen Franken um. *Foto: Keystone*

Kritik an Zürcher Politik

Grabowsky spart nicht mit Kritik an den «rechtlich verwirrenden, verpolitisierten Zuständen in Zürich»: Besonders Stadträtin *Ursula Koch* habe sich als Fundamentalistin erwiesen und zu keiner Lösung Hand geboten. *Hansrudolf Hürlimann*, Zentralsekretär im Zürcher Bauamt zwei versichert indes, dass ein Umbau der Halle innerhalb der Industriezone für den Betrieb eines Musical-Theaters nicht möglich gewesen sei. «Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg», mit solch biblischen Worten kommentiert Olivier Federspiel sarkastisch die verfahrene Situation.
Trotz allem will Grabowsky in Zürich auch ohne Umbau der Halle weiter Musicals aufführen, wenn ihm die Stadtbehörden grünes Licht geben: Er hat im Mai ein entsprechendes Gesuch eingereicht. Das weltberühmte «Phantom of the Opera» des *Erfolgskomponisten* Andrew Lloyd Webber wird jedoch ab 1. September 1995 in Basel zur Aufführung gelangen: Die Basler Regierung reagierte zusammen mit der Messe Basel schnell auf die Zürcher Verwirrungen und stellte die Messehalle 107 zur Verfügung: Für rund 25 Millionen Franken soll sie bis nächsten August in ein Musical-Theater mit 1600 Plätzen umgebaut werden. Zehn Millionen der Kosten übernimmt Basel als «Massnahme der Wirtschaftsförderung», fünfzehn Millionen die Messe Basel. Die Produktion vom «Phantom» selbst kostet weitere rund zehn Millionen Franken.

Basler Fahrplan stimmt

Nach Auskunft von *Peter Rahm*, Direktor der Messe Basel für Kongresse und Restauration, liegt das Basler Projekt bisher im Fahrplan. Das publizierte Baugesuch wolle die Regierung «förderlich» behandeln, so dass Rahm mit der Grundsteinlegung des neuen Theaters mitte Oktober rechnet. Der Rohbau dürfte dann bis Juni 1995 fertig sein, und nach Einrichtung der Bühne sollen die Hauptproben, bei denen bereits Publikum zugelassen wird, im August stattfinden.
Die schnelle Abwicklung des Bauverfahrens hat in Basel Methode: «Die bürgerfreundliche und effiziente Abwicklung aller Bewilligungsverfahren ist dem Regierungsrat ein grosses Anliegen», heisst es in einer Stellungsnahme. In anderen Städten wie Bern oder Luzern und gar Zürich wäre ein Baubewilligungsverfahren für einen Umbau innert weniger Monate ebenfalls möglich: Allerdings hängt die Dauer auch vom Objekt ab, falls weitere Abklärungen beispielsweise punkto Umweltschutz (Lärm) oder punkto Gewerbepolizei (Gastronomie) als nötig erachtet werden. Mit der ehemaligen Messehalle ist Basel diesbezüglich gut bedient, was das bisher zügige Tempo des Verfahrens teilweise erklärt.

Einheitspreise pro Hotelkategorie

Über die neuen Aussichten im Basler Städtetourismus dank Musicals ist Basels Verkehrsdirektor *Hans Peter Ryhiner* begeistert: Bereits wurden mit allen Betroffen Verhandlungen geführt, um möglichst Einheitspreise für Arrangements pro Hotelkategorie zu erreichen. Auf einen Zuwachs an Übernachtungen hofft *Albert Geyer*, Präsident des Basler Hotelier-Vereins: «Wir werden weitgehend mit dem Verkehrsbüro zusammenarbeiten.»
Die Aussichten auf gute Geschäfte sind vorhanden: Laut Musical-Produzent *Eynar Grabowsky* haben gesamtschweizerisch 1,2 Millionen Besucherinnen und Besucher das Musical «Cats» gesehen: in Genf (25 000), Basel (158 000) und Zürich (950 000) und Lausanne (noch nicht abgerechnet). Falls sich ähnliche Zahlen für das «Phantom» – etwa eine halbe Million Zuschauer pro Jahr – einstellen, rechnet Basel allein schon mit Billetsteuern in Höhe von sechs Millionen Franken jährlich. Kommt hinzu, dass das Musical-Theater langfristig genutzt werden soll: Als Nachfolge-Musical des «Phantoms» ist bereits Webbers «Sunset Boulevard» im Gespräch. *IA*

LESERBRIEFE

Rassismus bekämpfen: Ja, aber…

Das Gesetz «Verbot der Rassendiskriminierung», über das wir abstimmen werden, stellt in vier Abschnitten unter Strafe, was Anstand, Ehre und die Achtung vor dem Mitmenschen ohnehin verbieten. Man kann dem vorbehaltslos zustimmen. Dafür ist der fünfte Abschnitt mehr als problematisch. Was macht der Arbeitgeber, der einen andersrassigen Stellensuchenden abweist? Kann er jedesmal beweisen, dass die Nichteinstellung keine Rassendiskriminierung ist, wenn der abgewiesene Bewerber das behauptet?
Was macht der Hotelier, wenn er einem Gast «die angebotene Leistung» nicht zur Verfügung stellen will? Ist zufällig dieser Gast anderer Hautfarbe oder anderer Rasse, dann riskiert der Anbieter Gefängnis oder Busse. Dies selbst dann, wenn ihn der abgewiesene Bewerber gar nicht selber einklagt. Auf einen blossen Hinweis Dritter müssen die Behörden ermitteln. Und natürlich gilt das genauso für Wohnungsvermieter, Gastwirte, Ladenbesitzer und andere.
In einem Land, das ein ähnliches Gesetz zur Bekämpfung der Rassendiskriminierung kennt, war ich Empfangschef in einem Hotel allerersten Ranges. Eine Dame aus dem Nachtclub-Milieu wollte ein Zimmer mieten, und man hat es ihr verweigert. Weil die Dame farbig war, klagte sie auf Rassendiskriminierung. Damit erhielt sie einen wirkungsvollen Medienauftritt, der geschickt vorbereitet war, mit Interviews und Fotos in den Zeitungen. Ich aber hatte einen Strafprozess am Hals mit allen Unannehmlichkeiten, die das mit sich bringt. Die Öffentlichkeit unterscheidet ja nicht immer exakt zwischen «angeklagt» und «schuldig». Für die Dauer des Prozesses unterlag ich auch einer Ausreisesperre. Nach zwei Jahren wies dann das Gericht die Klage als unbegründet ab.
Der Gesetzgeber hat solche Absurditäten sicher nicht beabsichtigt. Aber sie sind vorprogrammiert, weil man ein gutes Gesetz mit einem fünften Abschnitt ergänzt hat, der unglücklich formuliert ist, übers Ziel hinausschiesst und zu Missbräuchen geradezu einlädt.

Hans Herwig, «Panarosa», Hotel, Ferienwohnungen, Weinhandel, Arosa

HOT-TELL

Berner Oberländer Hotel-Katalog 1994/95 mit Info-Broschüre. Das Berner Oberland setzt weiterhin auf die Familie als Gästegruppe. Im neuen Hotel-Katalog sind alle Ferienorte mit Verzeichnissen der familienfreundlichen Veranstaltungen und Dienstleistungen ergänzt. Die familienfreundlichen Hotels und ihre Spezialitäten sind mit einem Gütesiegel hervorgehoben. 155 Hotels aller Preiskategorien bieten ein 3- und 7-Tage Pauschalarrangement auf der Basis Zimmer/Frühstück oder Halbpension an. Die Mehrwertsteuer ist dabei bereits berücksichtigt. Trotzdem ist das 3-Nächte-Paket mit Halbpension für nur 180 Franken und das 7-Nächte-Paket mit Halbpension schon ab 420 Franken erhältlich. In der Info-Broschüre «Winter» sind zusätzlich alle wichtigen Adressen und Informationen für die Ferienplanung zusammengefasst. *SR*

HOT-TELL

Günstige Übernachtungen für junge Touristen im Zürcher Hotel Biber. Unter dem Namen «The City Backpacker» sind im Zürcher Hotel Biber vorwiegend für junge Rucksacktouristen günstige Übernachtungsmöglichkeiten geschaffen worden. Das Hotel Biber verfügt vor allem über Vier- und Sechsbettzimmer und über wenige Einzel- und Doppelzimmer. Damit wird jungen Leuten an zentralster Lage beim Hirschenplatz eine willkommene Alternative zur weit ausserhalb des Zentrums gelegenen Zürcher Jugenherberge geboten. *UM*

*

Hotel-Kurhaus Appenzellerhof in Speicher/AR mit zusätzlichen Gästezimmern. *Laure* und *Herbert Sidler*, der Präsident der Sektion des Schweizer Hotelier-Vereins beider Appenzell, haben in ihrem Hotel-Kurhaus Appenzellerhof in Speicher/AR zusätzliche, komfortable Gästezimmer realisiert. Der auf einem Gesamtkonzept basierende Ausbau wurde unter dem Miteinbezug des bisher anderweitig genutzten Ostflügels des «Appenzellerhofes» möglich. Dort soll in einer nächsten Ausbauetappe auch die Kur-Infrastruktur verbessert werden. *PE*

*

Basel: Mehrwehrsteuer und Gasttaxe. Der Basler Hotelier-Verein hat nach Auskunft seines Präsidenten *Albert Geyer* aufgrund einer Konsultativ-Abstimmung beschlossen, die Zimmerpreise inskünftig inklusive Mehrwertsteuer und Gasttaxe anzugeben. Alle Kommissionszahlungen der Hoteliers sollen weiterhin nur auf dem eigentlichen Zimmerpreis mit Frühstück basieren. *IA*

Kooperationen

«Dorfstrassenhotels» in Österreich

In Illmitz, im österreichischen Burgenland, haben sich fast vierzig kleine Pensionen zu vier «Dorfstrassenhotels» zusammengeschlossen. Indem sie vorhandene Synergien nutzen, haben sie sich vor allem auf die Aufnahme von Busreisegruppen spezialisiert.

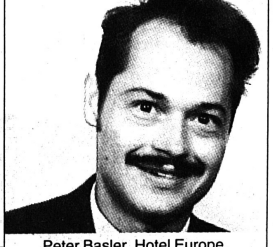
Wenn ein Dorf nur über kleinere Hotels verfügt, dann muss es sich etwas einfallen lassen. In Illmitz im Burgenland, nahe der ungarischen Grenze, wurde das «Dorfstrassenhotel» erfunden. Die vier «Dorfstrassenhotels» sind eine Verbindung von insgesamt 38 benachbarten Pensionen mit jeweils vier bis vierzehn Zimmern. Zwei der vier Dorfstrassenhotels mit den klingenden Namen «Oberillmitz», «Maibrunn», «Johanniszeche» und «Seeufer» verfügen über angeschlossene Restaurants, zwei haben kleine Gasthäuser integriert. «Wir haben fast ausschliesslich Pensionen und kleine Gasthäuser mit zehn bis 30 Betten in unserem Dorf.
Wir mussten etwas erfinden, das den Busgruppen gerecht wird», beschreibt *Johann Kroiss*, «Oberillmitzer Hotelier» und Tourismusverbandsobmann, die Ausgangssituation. Auch die 1992 abgeschlossene Arbeit an einem touristischen Leitbild für die Neusiedlersee-Gemeinde hatte die Notwendigkeit für «grössere Einheiten» betont. Die Idee mit den Dorfstrassenhotels, die jeweils rund 100 Betten vermarkten, wurde aber von den Vorstandsmitgliedern des Verbandes geboren.
Die Betriebe sind gemeinsam bemüht, Urlaube in Illmitz abwechslungsreich zu gestalten. Und für Gruppenreisende besteht nun die Möglichkeit in familiären Pensionen zu wohnen, während sich für die individuellen Stammgäste wenig ändert. Der organisatorische Aufwand für den Reiseveranstalter ist deutlich geringer. Bereits wurden einige Verkaufserfolge erzielt», verweist Kroiss auf erste vor den Häusern geparkte Busse.
Natürlich habe man nicht überall so gute Voraussetzungen wie in Illmitz, wo so viele kleine Anbieter anzutreffen seien. Die Mitgliedsbetriebe eines Dorfstrassenhotels sind im Radius von nur 100 bis 150 Meter angesiedelt. Der erzielte Preis bei Halbpension für Gruppen liege in der Zwischensaison bei ungefähr 40 bis 50 Franken. Neben den eigenen Aktivitäten profitiert die Region von der Eröffnung des grenzüberschreitenden Nationalparks Neusiedler See in diesem Frühling. Für die sanfte touristische Nutzung wurde ein neues Besucherleitsystem entwickelt. Diesen Weg können Fussgänger, Radfahrer und Pferdewagen nutzen. Und abends geht's retour ins behagliche «Dorfstrassenhotel». *FF*

St. Moritz

«Top Spa Moritz» in Planung

Die Gemeinde St. Moritz hat die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) und die B+R Event AG, St. Moritz und Zürich, beauftragt, die Möglichkeiten zur Weiterentwicklung des Komplexes Heilbad-Hallenbad-Parkhotel Kurhaus St. Moritz abzuklären.
Basierend auf den Ergebnissen der Vorstudien hat der Gemeindevorstand entschieden, die Planung weiterzutreiben. Mit den folgenden Zielvorgaben: Die Erhaltung des Komplexes Heilbad-Hallenbad-Parkhotel Kurhaus in seiner Gesamtheit, die Sicherung des touristischen Angebotes in St. Moritz-Bad und schliesslich die wirtschaftliche Entlastung der Gemeinde durch den Beibezug von privaten Investoren, unter Berücksichtigung einer Einflussnahme der Gemeinde St. Moritz, was einer Teilprivatisierung gleichkommt.
Das Studium der heute auf dem Markt nachgefragten Angebote von präventiven und klassischen Kuren hatte gezeigt, dass eine Positionierung im gehobenen 4-Stern-Bereich anzustreben ist. Angestrebt wird in St. Moritz nun ein «Top Spa Moritz», welche neben den bereits vorhandenen, medizinischen Dienstleistungen im Heilbad St. Moritz, eine Angebotserweiterung nicht nur im Bereich «passive» Kuren anstrebt, sondern neu auch Angebote im Erlebnis- und Wellness-Bereich bringen soll. Nach Angaben von *Gérard Jenni*, welcher bei der B+R Event AG die Projektleitung inne hat, wird die laufende Planung in den nächsten Monaten abgeschlossen sein. *UM*

REKLAME



Peter Basler, Hotel Europe, Engelberg, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice vom Hotelspezialisten

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

FOCUS-CONSEIL

UMDENKEN

Mit dem Miele Leasing offerieren wir Ihnen auch die Finanzierungslösung, die sich gewaschen hat!



Miele Leasing macht Ihnen einfach alles einfacher: Mit einer einzigen Zahlung pro Monat ist alles bezahlt! Und nach Ablauf der Leasing-Dauer übernehmen Sie die geleasten Maschinen oder ersetzen sie durch neue. So sind Sie auch beim Investieren flexibler und jederzeit top ausgerüstet!

Damit sich Ihr Entscheid für Miele auch von der Finanzierung richtig rechnet:

Mit dem Miele Leasing offerieren wir Ihnen die problemlose Finanzierungslösung, die Ihnen lauter Vorteile bringt: Eigenmittel und Bankkredite bleiben unangetastet, die gleichbleibenden periodischen Leasingkosten vereinfachen Ihre Finanzplanung und Kalkulation, das integrierte Service-Abonnement schützt Sie vor allen Überraschungen und last but not least: Leasing bringt Ihnen auch steuerliche Vorteile, da Ihre Leasing-Zahlungen abzugsberechtigter Betriebsaufwand sind. Mit dem Miele Leasing entscheiden Sie sich für moderne Waschtechnologie. Und moderne Finanzierung!

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht ohne den Wirt machen.

Miele
PROFESSIONAL

Besuchen Sie uns an der Gastronomia in Lausanne! 15. bis 19. Oktober 1994 Halle 9 / Stand 926

Miele Professional ist die überzeugende Lösung,
aus Hygiene-, Qualitäts- und Kostengründen* die Wäsche im eigenen Betrieb zu waschen!
Für weitere Informationen rufen Sie unseren Herrn Josef Wölfle an: Tel. 056 - 70 22 24

*Profitieren Sie vom vorteilhaften Miele Leasing!

EINTAUSCHEN

IN EIGENER SACHE

Wechsel im Ressort F&B, Technik

Nach fast drei Jahren Mitarbeit verlässt ***Riccarda Schön*** *die Redaktion der «hotel + touristik revue», um sich bei einer Tageszeitung journalistisch weiterzuentwickeln. Sie wird ab Oktober bei der Basler Zeitung für den Bereich Life-Style tätig sein. Riccarda Schön kümmerte sich hauptsächlich um den Bereich Food & Beverage und Gastronomie und erwarb sich dort einiges Fachwissen. Die Redaktion der «htr» wünscht ihrer Kollegin RSCH für die berufliche und private Zukunft in Basel alles Gute.*

Die Stelle von RSCH hat ***Karin Kofler*** *(KK) übernommen. Karin Kofler ist eine Nachwuchsjournalistin mit gutem fachlichem Hintergrund. Nach der Matura besuchte KK die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL) und schloss diese im April dieses Jahres mit dem Diplom ab. Weitere Fachkenntnisse hat sich die Zürcherin im Bereich Reservationssysteme bei Utell International erworben. Erste praktische journalistische Erfahrungen machte KK bei ihrer freien Mitarbeit für die Zeitung der «Union Helvetia». Wir alle wünschen Karin Kofler einen guten Start und heissen sie in der Redaktion herzlich willkommen.*

Andreas Netzle
Chefredaktor

Promille-Grenze

Verantwortung bei Gast und Gastgeber

Das Thema Promille-Grenze im Strassenverkehr tangiert auch die Hotellerie. Anders als der Wirteverband sieht jedoch der Schweizer Hotelier-Verein SHV die Senkung der Limite als unausweichlichen Trend an, auf den man verantwortungsvoll und innovativ reagieren müsse.

«In dieser Frage sind alle gefordert», meinte SHV-Vizedirektor *Werner Friedrich,* «Gast, Gastgeber sowie öffentliche und private Transportunternehmer». Der Zusammenhang zwischen alkoholisiertem Fahren und Unfallhäufigkeit könne nicht wegdiskutiert werden. Man komme deshalb nicht darum herum, sich mit Massnahmen auf diesem Gebiet abzufinden und dazu zu stehen, dass «solche Limiten eine gute Sache» seien. Für Friedrich ist primär der Gast, das heisst der Autofahrer, selbst gefordert. Dieser müsse im Interesse seiner Mitmenschen und seiner selbst seine persönliche Verantwortung wahrnehmen. Dies, indem er sich im Alkoholkonsum einschränke oder ganz darauf verzichte, indem er öffentliche Verkehrsmittel oder ein Taxi benutze oder indem er in einem Hotel übernachte, wenn der Alkoholpegel zu hoch sei.

Lukrative alkoholfreie Getränke

Der Gastgeber, also der Wirt oder Hotelier, könne ebenfalls seinen Beitrag leisten. Einerseits trage er schon heute eine gewisse Verantwortung für seine Gäste. Alkoholisierte Gäste dürfen gemäss kantonalen Gesetzgebungen nicht mehr mit Alkohol bewirtet werden. Allerdings bewege sich diese Verantwortung ohnehin «im Bereich über 2 Promille», meinte Friedrich. Der Hotelier wiederum könne seinen späten Restaurant-Gästen spontan günstige Gästezimmer anbieten, ohne gegen die Preisordnung zu verstossen.

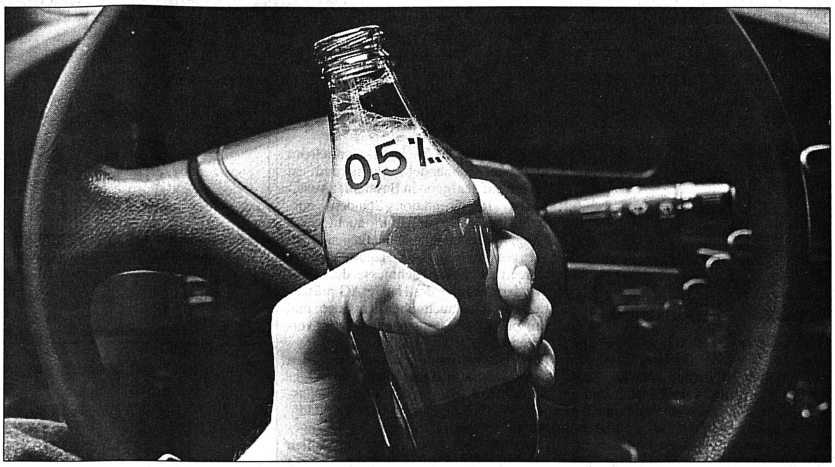
Laut Auskunft des SHV sei in dieser Frage aber auch die Innovationsfähigkeit des Gastgebers gefragt. «Die Getränkekarten werden in Zukunft anders aussehen», prophezeihte Friedrich. Mit der geschickten Lancierung phantasievoller alkoholfreier Drinks könne bei weniger Umsatz mindestens ebensoviel Gewinn gemacht werden wie mit Wein oder Bier. Laut Werner Friedrich ist auch das Transportgewerbe gefordert. Wären zum Beispiel die Taxi-Preise für Gäste nach Mitternacht spürbar tiefer, würde so manches Privatauto in der Garage bleiben. Und an die Adresse des öffentlichen Verkehrs ist seine Aufforderung gerichtet, das Angebot in den problematischen Randzeiten auf das Bedürfnis nach Bahn und Bus auszurichten. *AN*

Alkohol am Steuer

Kaum Bewegung im Promille-Streit

Bringt ein tieferes Alkohol-Limit mehr Verkehrssicherheit? Alle Untersuchungen sprechen dafür. Aber noch fehlt die gesetzliche Handhabe für Routinekontrollen. Der Wirteverband fürchtet neue Vorschriften und baut auf die Eigenverantwortlichkeit der Betroffenen.

PIETER POLDERVAART



Zu hoher Alkohol-Pegel am Steuer ist verantwortlich für jährlich 147 Tote und über 3000 Verletzte. *Foto: Comet*

Wenn St. Gallen repräsentativ ist, gibt die Zahl zu denken: «Jeder zehnte Autofahrer, der abends auf den Strassen ist, hat zu viel Alkohol im Blut», schätzt *Thomas Sigrist,* Chefarzt am Institut für Rechtsmedizin am Kantonsspital St.Gallen, geschnappt jedoch würden die wenigsten. Selbst wer in eine Polizeikontrolle gerät, bleibt bei cooler Haltung und einer gehörigen Portion «Fishermen's Friend» ungeschoren. Auf weit unter ein Prozent schätzt Sigrist das Risiko, mit einem zu hohen Pegel zur Kasse zu kommen. Der Chefarzt: «Legionen von Alkoholisierten fahren unbehelligt auf unseren Strassen und gefährden die Verkehrssicherheit».

Weshalb winkt die Polizei nicht einfach ein Dutzend Automobilisten aus der Kolonne und lässt sie blasen? Laut *Pascal Blanc,* wissenschaftlichem Mitarbeiter im Bundesamt für Polizeiwesen, wäre ein solches Vorgehen heute nicht zulässig: «Ohne Verdacht darf die Polizei nicht zum Blastest schreiten, zu einer Blutprobe schon gar nicht.» Denn noch gilt die Alkoholprobe als «Eingriff in die körperliche Integrität». Mit der Folge, dass gute Schauspieler und Trinkfeste im Normalfall durch die Kontrolle schlüpfen. «Ohne vermehrte Kontrollen das Limit zu senken, bringt deshalb nichts», erklärt Sigrist.

Studien sind sich einig

Dabei ist die Faktenlage klar: «Schon seit 20 Jahren liegen Studien vor, die zeigen, dass bereits bei 0,2 Promille Alkohol im Blut Ausfallerscheinungen auftreten, bei 0,5 Promille sind Sicht und Reaktionsfähigkeit bereits deutlich reduziert», so *Eduard Muster,* stellvertretender Direktor der Schweizerischen Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme. Weiter nimmt die Risikobereitschaft zu, was sich besonders bei jugendlichen Lenkern fatal auswirken kann. Erschwerend wirkt sich aus, wenn die Lenkerin oder der Lenker unbekannte Strecken befahren muss. Noch ein paar Zahlen zur Illustration: Bei über 0,5 Promille Alkohol im Blut erhöht sich die Unfallgefahr um das Zweifache, bei 0,8 Promille um das Vierfache und bei 1,5 Promille ist die Unfallgefahr 16mal so gross wie in nüchternem Zustand. Gute Erfolge weist das niederländische Den Haag auf: Neben einer Informationskampagne wurde die polizeiliche Kontrolle verstärkt, so dass jeder neunte Autofahrer mit einer Kontrolle pro Jahr rechnen musste. Die Zahl der Unfälle mit tödlichem Ausgang verringerte sich um 20, an Wochenenden sogar um 40 Prozent.

Augen besonders sensibel

Auch *Jürg Bardola,* Dokumentalist beim Schweizerischen Strassenverkehrsverband (SVV), ist keine Studie bekannt, die die Grenze von 0,8 Promille stützen würde. Dass schon der Anstieg um wenige Zehntel-Promille eine massive Verschärfung bewirken kann, ist laut Bardola mit den besonders feinen Blutgefässen zu erklären, die Augen und Gehirn versorgen und am stärksten von den Alkoholauswirkungen betroffen werden. Abhängig sind die Auswirkungen des Alkoholkonsums im übrigen von individuellen Parametern wie Körpergewicht, Geschlecht, psychischem Zustand und Nahrungsmittelzufuhr. Trotzdem habe sich der SVV noch nicht festgelegt, was eine Senkung der Promillegrenze oder Routinekontrollen betrifft. Bardola: «Die negativen Aspekte sind die Einschränkung der persönlichen Freiheit und die zunehmende Zahl von Gesetzen.»

Ähnlich argumentiert *Florian Hew,* Direktor des Schweizerischen Wirteverbands (SVV), in einem «offenen Brief» im «Magazin»: «Trotz Liberalisierung weiss der Bürger vor lauter Reglementen kaum mehr, wass er noch darf.» Bei einer Senkung des Grenzwerts auf 0,5 Promille und zusätzlichen Polizeikontrollen sieht Hew «die Kriminalisierung der ganzen Auto fahrenden Bevölkerung» voraus. Der SWV sieht die Lösung eher in der Selbstverantwortung der Gäste und Gastwirte, so SWV-Sprecher *Hans Keller:* «Wenn man sieht, dass ein Gast Probleme hat, soll individuell und spontan eine Möglichkeit gefunden werden, damit er sein Auto stehen lässt.»

Senkung erst 1998

Die Bilanz 1993, 147 Tote und über 3000 Verletzte durch die Ursache «Alkohol», ist ein starkes Argument. Trotzdem dürfte die erwähnte Gesetzesrevision auf sich warten lassen. Im kommenden Frühling soll ein Vorschlag für die Revision des Strassenverkehrsgesetzes in die Vernehmlassung gehen, es wird damit gerechnet, dass die neue Bestimmung erst im Jahr 1998 in Kraft treten wird. Systematische Atemluftkontrollen wird es voraussichtlich auch nicht als Versuch geben, so der Bundesrat in einer abschlägigen Antwort auf eine Motion der grünen Nationalrätin und Ärztin *Ruth Gonseth:* «Mangels gesetzlicher Grundlage könnte ein solcher Versuch nur auf freiwilliger Basis durchgeführt werden, was die Resultate verfälschen würde.»

0,5 Promille zur Diskussion

Die generelle Senkung des Blutalkoholwertes auf 0,5 Promille wird derzeit in der Europäischen Union (EU) diskutiert, ein Entwurf zu einer entsprechenden Richtlinie liegt aber noch auf Eis. Die meisten Länder kennen heute das Limit von 0,8 Promille, gegen oben schert einzig Irland mit 1,0 Promille aus. Während in den Ländern des ehemaligen Ostblocks die 0,0-Promille-Grenze gilt, haben Schweden und Polen 0,2 Promille, die Niederlande 0,5 Promille. Seit Mitte Jahr hat Frankreich den Grenzwert von 0,8 auf 0,7 gesenkt, mit der Drohung, bei Nichbeachtung noch tiefer zu gehen. «Das Beispiel Frankreich zeigt, dass die Schweiz keine Angst vor einem Alleingang haben muss», so *Eduard Muster* von der Fachstelle für Alkoholfragen. *PLD*

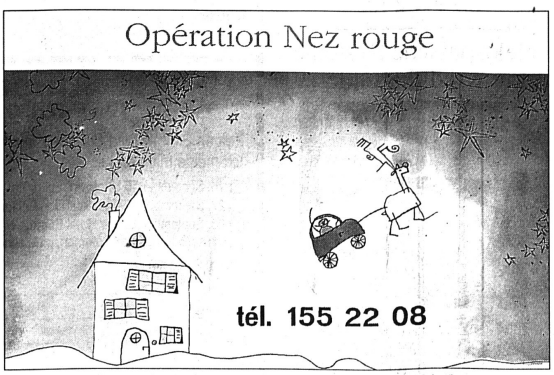
Präventions-Kampagnen

Erfolge im Jura mit «Nez Rouge» und «Roule cool»

Taxidienste, Gratis-Getränke für den Chauffeur, preisgünstige «Ausnüchterungszimmer»: An Ideen, wie Alkoholisierte hinter dem Steuer zu vermeiden sind, fehlt es nicht. Besonders aktiv ist der Kanton Jura.

PIETER POLDERVAART

«Roule cool», unter diesem Motto startete im Frühling 1993 im Kanton Jura eine Kampagne. Wer in einem Restaurant im T-Shirt «conducteur» auftauchte, hatte ein kostenloses (nichtalkoholisches) Getränk zugut. Die Idee stammt aus den USA, wo Buttons mit der Aufschrift «I am the driver» im Umlauf sind. Umgekehrt gab es auch «passagers», die sich um einen «trockenen» Chauffeur bemühten. «Viele Wirte machten mit, es kam ein gutes, humorvolles und auf keinen Fall moralisierendes Gespräch zustande», erzählt *Jean-Luc Baierlé,* jurassischer Kantonsarzt und Mitinitiator der Aktion.



Per Telefon können alkoholisierte Gäste einen Abholdienst abrufen. *Foto: zvg*

Auch dieses Jahr informiert die Branche mit Kleinplakaten über die Gefahren von Alkohol am Steuer. In einem Lokalradio findet ein Quiz zum Thema statt. Bewährt hat sich in der Romandie auch die aus Kanada stammende Idee von «Le Nez Rouge»: Mit einer 155er-Nummer kann eine Freiwilligen-Equipe avisiert werden. Die drei Personen fahren zum Lokal, wo sich die entsprechende Person aufhält. Während zwei den Kunden im eigenen Auto nach Hause fahren, folgt der dritte und nimmt die beiden Helfer wieder mit. Den Service – für die Benutzenden kostenlos – gibt es in der Romandie, mit Ausnahme des Wallis, zum Teil schon seit fünf Jahren. Bislang waren die Fahrerteams in den letzten zwei Wochen des Jahres unterwegs, doch werden sie neu auch für andere feuchtfröhliche Anlässe aufgeboten. Nächsten Monat wird die Ausweitung von «Le Nez Rouge» in die Deutschschweiz vorgestellt werden.

(Kontakt: Association Nez Rouge, Postfach 40, 2800 Delémont)

Alternativen anbieten

Das Angebot an Gruppen, dem Fahrer ein oder mehrere alkoholfreie Getränke kostenlos zu servieren, kann natürlich individuell aufgestellt werden. Sinnvoll ist sicher auch eine breite Auswahl an attraktiven, aber alkoholfreien Drinks. Wer eine Begleitung zur nächsten Bus- oder Zughaltestelle offeriert oder ein Taxi bestellt, hilft ebenfalls mit. Unfälle zu vermeiden. Und wenn alles nichts hilft, kann ja diskret anstelle eines Bierdeckels die SFA-Kartonscheibe (kostenloser Bezug: SFA, Postfach 870, 1001 Lausanne) auf den Tisch gelegt werden: Mit ihr kann der Gast selbst ausrechnen, wieviel Alkohol bei welchem Körpergewicht zu welchem Promillewert führt.

Jeder fünfte trinkt und fährt

Die Devise «Am Steuer keinen Alkohol» tönt zwar gut und wird von der Bevölkerung im allgemeinen unterstützt. Doch steht das Glas auf dem Tisch, widersteht ein beachtlicher Teil der Versuchung nicht. Laut einer Repräsentativbefragung der Schweizerischen Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme im Sommer 1993 bei 1100 Motorfahrzeuglenkern und -lenkerinnen setzen sich 20 Prozent der Männer (Frauen: 8 Prozent) ohne Wimpernzucken ans Steuer, auch wenn sie drei oder vier Gläser Alkoholgetränke intus haben. Immerhin 4 Prozent der Männer tun dies auch noch nach fünf und mehr Gläsern. Um das Limit von 0,8 Promille einzuhalten, müsste schon nach zwei Gläsern abgewunken werden. Kommt einmal die 0,5-Grenze, wird sogar schon ein Glas Bier oder Wein «das Mass voll» machen. *PLD*

FIRMEN BERICHTEN

HC Freiburg-Gottéron offeriert Walliserweine

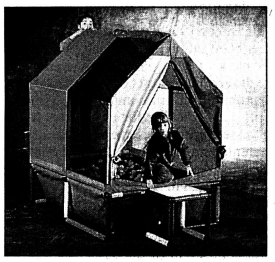
Der HC Freiburg-Gottéron bietet seinen Supportern drei auserlesene Walliserweine an. Der Fendant de Sierre AOC 1993, der Pinot de Sierre AOC 1993 und der Dôle Blanche du Valais AOC 1993 wurden von einem Degustationskomitee speziell ausgesucht. Die Weine stammen



aus den Caves Imesch in Sierre/VS. Die Etiketten der HC-Freiburg-Gottéron-Weine stellen originelle Eishockey-Szenen dar. Sie wurden vom Künstler *André Sugnaux* kreiert. Die Weine sind limitiert und numeriert. Franken 3.50 pro Flasche aus dem Verkaufserlös der Walliserweine fliessen in die Finanzierung der Saison 1994/95 des HC Freiburg-Gottéron
Weitere Informationen: Caves Imesch, Beaulieu 8, 3960 Sierre/VS, Telefon 027 55 10 65, Fax 027 56 13 71.

Spielzelt, Plauschzelt, Planschzelt für Kinder

Quadro ist ein seit vielen Jahren bewährter Konstruktions-Baukasten. Seit kurzem gibt es ein neues Zubehör. Ein Planschbecken, das zugleich als Sandkasten verwendet wird. Die Neuigkeit besteht darin, dass über dem Becken ein



komplettes Zelt aufgesteckt werden kann. Das Ganze kann sogar mit Bällen aufgefüllt werden. Das Quadro-Zelt besteht aus buntem, robustem und wetterfestem Material, das vielfältig eingesetzt werden kann und auch lebhaftes Spielen überlebt. Stabile, bunte Röhren aus Polypropylen werden einfach mit Kupplungen zusammengesteckt und mit der Zeltplane überzogen. Der isolierende Thermoboden schützt die Kinder vor Abkühlung durch Nässe im Freien und bietet eine angenehme Polsterung auf hartem Untergrund. Das Zelt bietet Platz für mehrere Kinder.
Weitere Informationen: Apesa AG, Abteilung Spielgeräte, Im Kapp-Haus, Steinackerstrasse 35, 8902 Urdorf ZH, Telefon 01 734 49 00, Fax 01 734 40 48.

Hapag nicht auf der Zagg

Da die Hapag AG Buchs bekanntlich nur über den Fachhandel verkauft und seit Jahren auf der Igeho in Basel mit zwei eigenen Repräsentations-Ständen ausstellt, verzichtet sie darauf, auch an der Zagg in Luzern mit einem eigenen Stand vertreten zu sein. Die Hapag-Produkte werden an dieser Fachmesse durch die Wiederverkäufer der Hapag AG präsentiert, welche auch über Kataloge und Prospekte über das ganze Sortiment verfügen.
Die Hapag-Geräte entsprechen den Schweizernormen und sind – wo vorgeschrieben – SEV-geprüft, SWA-zugelassen, SVGWI-zugelassen oder vom eidg. Amt für Messwesen geprüft und zugelassen. Besucher der Fachmesse sollten sich bei einem Kauf während der Messe und generell vor jedem Kauf unbedingt vorher vergewissern, dass die Geräte auch vorschriftsgemäss geprüft und zugelassen sind. Sie ersparen sich damit unnötige Umtriebe mit Prüfstellen und Behörden.
Weitere Informationen: Hapag AG, Im Hag 9, 5033 Buchs, Telefon 064 24 26 41, Fax 064 24 29 82.

Maschinelles Kehren mit Taski balimat

Eine wirtschaftliche und saubere Lösung ist die Reinigung mit Kehrsaugmaschinen. Bereits auf Flächen ab 200 Quadratmeter, die regelmässig gereinigt werden, ist maschinelles Kehren mit kleineren und motorlosen Modellen sinnvoll. Auf grösseren Flächen lassen sich motorbetriebene Kehrsaugmaschinen wirtschaftlich einsetzen. Die Investitionskosten sind durch die entstehenden Einsparungen in kurzer Zeit wettgemacht. Das neue Kehrsaugmaschinen-Programm von Taski bietet für jede Anwendung im Aussen- und Innenbereich sowie für jede Flächengrösse ein geeignetes Modell. Mit der Handkehrmaschine Taski balimat 50 können lose Verschmutzungen aller Art auf kleinen und überstellten Flächen praktisch entfernt werden. Der Taski balimat 65 zeichnet sich durch eine ausserordentliche Wendigkeit aus und eignet sich besonders für den Einsatz auf überstellten Flächen.
Weitere Informationen: Lever Sutter AG, 9542 Münchwilen, Telefon 073 27 27 27.

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), Karin Kofler (KK); 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), Laurent Missbauer (LM).

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; 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 Tanerg (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); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG); München: Maria Pütz-Willems (MAP); 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).

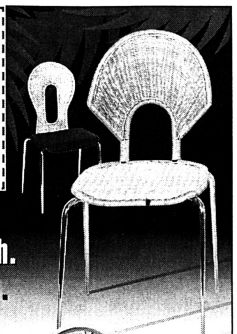
Offizielles Organ für: Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (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.

BON 89/4369
einsenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
❑ den 84seitigen Gastro-Katalog
Name
Strasse
PLZ/Ort



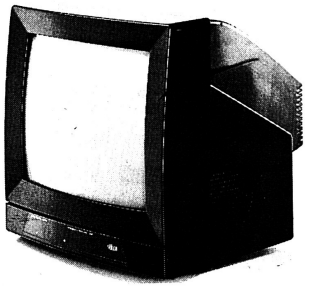
Die Originalität spricht für sich. Der Preis auch.
Code 104 369. (Im Hintergrund 104 370). Über Mengerabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.
diga – Direkter Möbel Hersteller Abholpreis – ENGROSMÖBELZENTREN
Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!
8854 **Galgenen**/SZ Tel. 055/66 11 11 Ausfahrt Lachen/SZ
4614 **Hägendorf**/Olten Tel. 062/46 26 41 Industrie Ost
9532 **Rickenbach**/Wil Tel. 073/23 64 77 neben Waro
6032 **Emmen**/Luzern Tel. 041/55 10 60 Hasliring
1701 **Fribourg**/Nord Tel. 037/26 80 80 Granges-Paccot
8600 **Dübendorf**/ZH Tel. 01/822 22 26 Industrie Kriesbach

Die Gelegenheit – vollelektronischer Golfsimulator



In Europa gibt es bereits 2 Mio. Golfer, und mit Sicherheit wird jeder ein **Hotel mit Golfgelegenheit** vorziehen!
Zu einem sensationellen Preis von nur
SFr. 45 000.–
(NP ca. 80 000.–) verkaufen wir unser sehr wenig benutztes Vorführmodell mit Fabrikgarantie.
Wir versichern Ihnen, dass Sie damit viele Golfer anziehen werden.
Lieferung und Montage per sofort möglich.
Telefon 093 331110 Mo – Fr jeweils vormittags oder Fax 093 337468.
69606/382774

HOTELZIMMER RADIO-TV
UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.
Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)
Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:
Hotelkommunikation Paul Welker
Postfach, 8305 Dietlikon
Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18



SELECO – PHILIPS – GRUNDIG – BLAUPUNKT – NOKIA
61061/197467

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

MAYONNAISE KETCHUP SENF



Nie mehr pumpen!
JETZT NEU IN HÄNGEFLASCHEN!
leicht und sauber zu dosieren – ohne Verlust!
Bezugsquelle:
TRADIMO AG, 3800 INTERLAKEN
Tel. 036 22 22 40 / Fax 036 22 02 40

ServiSafe®
realisiert Ideen für die Sicherheit Ihrer Gäste.
LockBlock Systeme
ab Fr. 240,–
elektronische Systeme mit Kreditkartenleser



FM-SYSTEMS GMBH
D-65205 Wiesbaden
Tel./Fax +49-6122-17252

Seminareinladung

Zimmeralarmierung
Der erste Schritt zur integrierten Hotelkommunikation
audio akustik · TELECOM Direktion Zürich · SIMULTAN DIALOG · WBE Walder Bachmann Engineering AG

Die wichtigsten Themen:
- Automatische Zimmeralarmierung: Installieren oder zuwarten?
- Gehört der Telefonrundspruch-Empfänger nach 1996 zum Schrott?
- Wieviel Telefonkomfort braucht der Hotelgast?
- Lassen sich EDV-Insellösungen vermeiden?

■ Antworten vermitteln erfahrene Referenten der kantonalen Gebäudeversicherung und Feuerpolizei (Zürich), des Schweiz. Hotelier-Vereins (Luzern und Basel), PTT Telecom sowie aus den Bereichen EDV, Sprachkommunikation und Akustik. Live-Vorführungen unter Praxisbedingungen gewähren einen Blick in die Zukunft der integrierten Hotelkommunikation.

Termine:
15. September in Zürich
27. September in Luzern
28. September in Basel
Dauer:
15 Uhr bis ca. 17 Uhr.

ComTech Kummler+Matter
Veranstalter: Kummler+Matter AG, Hotelkommunikation Hohlstr. 176, Postfach, CH-8026 Zürich Tel. 01/247 47 47, Fax 01/291 02 62

Fax "Anmeldung" Fax
(Fax-Nr. 01/291 02 62)
Zeigen Sie mir, was Sie unter moderner Hotelkommunikation verstehen. Ich melde mich an für:
❑ 15. September 15 Uhr Hotel Spirgarten, Zürich
❑ 27. September 15 Uhr Hotel Des Balances, Luzern
❑ 28. September 15 Uhr Hotel Europe, Basel
❑ Ich kann leider nicht kommen, bitte senden Sie mir die Unterlagen.
Anzahl Personen ____
Hotel: _____
Adresse: _____
Name: _____
PLZ/Ort: _____

Hotelumbau: Beispiel 6

Effizienz dank vorbildlichem Team-Work

An einem Strick zogen die Vertreter der Gemeinde, Hoteldirektor Kurt Jenni und Architekt Hans-Christian Brandenburg bei der Renovation des 3-Stern-Hotels Kongresszentrum Mittenza in Muttenz: In nur drei Monaten wurden die 25 Zimmer und die Réception für 2,3 Millionen Franken umgestaltet und völlig renoviert.

ISO AMBÜHL

«Durch die speditive und gute Zusammenarbeit zwischen Gemeinde, Baukommission, Architekt und Handwerkern konnte der Umbau in kurzer Zeit im gewährten Kostenrahmen abgewickelt werden». Dieses Lob steht am Schluss des Berichts von Betriebskommission und Direktion über die bauliche Sanierung des 3-Stern-Hotels im Kongresszentrum Mittenza in Muttenz.

Umbauten von Hotels, die der öffentlichen Hand gehören, laufen sonst nicht immer so reibungslos ab. Die Wege der Finanzierung sind allerdings auch in Muttenz lang. Es war im Jahr 1993, als eine Arbeitsgruppe der Gemeinde – ausgestattet mit einem Planungskredit – zusammen mit Direktor Kurt Jenni und dem vorgesehenen Architekten Hans-Christian Brandenburg aus Thalwil an die Arbeit ging und die vorhandenen Probleme des verwinkelten, düsteren Hotelbaus aus dem Jahre 1970 untersuchte: Seit 23 Jahren war der Hotelbetrieb nicht mehr renoviert worden. Darum legte die Gruppe der Gemeindeversammlung am 14. Oktober 1993 ein Sanierungsprogramm mit Kosten in Höhe von 2,3 Millionen Franken vor, das bewilligt wurde. «Die Vorlage umfasste die dringend nötige Sanierung der Hotelzimmer und insbesondere der Badezimmer, die den heutigen Ansprüchen in keiner Weise mehr zu genügen vermochten», betont Gemeinderätin *Maja Kellenberger-Baer*.

Gutes noch besser machen

Die positive Einstellung der Muttenzer zum Projekt ist indes auch darauf zurückzuführen, dass das Kongresszentrum Hotel Mittenza aufgrund seines Erfolgs unumstritten ist. Am Umsatz ist das Kongress-, Bankett- und Seminargeschäft zu 40 Prozent, die Übernachtungen zu 15 Prozent und die Restauration zu 45 Prozent beteiligt. Mit 8000 Logiernächten jährlich hat das Hotel eine Zimmerbelegung von guten 75 Prozent. In den letzten Jahren wurde der Gemeinde stets ein Einnahmeüberschuss in der Grössenordnung von 500 000 bis 600 000 Franken abgeliefert.

Trotz dieser Vorgaben beeindruckt das einträchtige Vorgehen von Baukommission, Architekt und Direktor: In der dreimonatigen Umbauzeit, die anfangs September abgeschlossen wurde, konnten die Hotelzimmer und die Réception einem zeitgemässen Standard angepasst werden. Gleichzeitig wurde die Gelegenheit ergriffen, aus der unbenutzten Wirte-Wohnung drei zusätzliche Hotelzimmer plus einen Seminarraum zu schaffen.

Beim ganzen Umbau wurde besonders darauf geachtet, dass sich das Gebäude harmonisch in das Ortsbild von Muttenz einfügt. Nach Ansicht der Behörden ist die Integration in das Ortszentrum, das noch Häuser aus dem 17. Jahrhundert aufweist, gut gelungen.

Optisch mehr Raum

Als Architekt wirkte Hans-Christian Brandenburg aus Thalwil, ein Spezialist für Hotel- und Restaurant-Planung. Neben dem Eingang gestaltete er die Hotelhalle neu mit inselförmigen Counters für Réception, Sekretariat und Konferenzabteilung. Mit einer neuen Beleuchtung, grünem Teppich, hellen Wänden und Original-Aquarellen der Künstlerin *Uschka Salzmann* wurden Gänge, Zimmer und Hotelhalle freundlicher gestaltet.

In den Zimmern wurden die bestehenden Holztäferdecken, Naturholztüren und -fenster belassen, aber Vorhänge und Polsterstoffe in hellen Farben verwendet. Böden und Wände der vergrösserten Badezimmer wurden mit grossformatigen MegaCeram-Steinzeugplatten mit Marmorstruktur belegt und Lavabos aus Corian eingerichtet. Zudem wurde das veraltete Abluftsystem vollständig erneuert.

Geringer Preisaufschlag

Unter den drei neu entstandenen Zimmern befindet sich eine «Honeymoon»-Suite mit Wohn- und Schlafzimmer. Schliesslich findet sich unter dem Dach noch der Seminarraum «Attika» für 12 bis 14 Personen mit üblicher Seminarausrüstung und einer Kaffeeküche. Wegen der Renovation kostet eine Übernachtung inklusive Frühstück statt 100 Franken neu 120 Franken (Einzelzimmer) und statt 140 Franken neu 170 Franken (Doppelzimmer). Aufgrund dieser Aufschläge und der drei neuen Zimmer rechnet Direktor Kurt Jenni, der die Mittenza seit über zwanzig Jahren leitet, mit Mehreinnahmen von 300 000 Franken im Jahr.

Das Kongresszentrum Mittenza besteht nicht nur aus dem Hotel, sondern besitzt neben dem Restaurant auch einen Festsaal mit Platz für 600 Bankett-Gedecke (inklusive Foyer) sowie neun Bankett- und Konferenzräume für je zehn Personen und mehr. Nach der Renovation des Hotels wäre im Grunde genommen auch die Sanierung des Restaurants wünschenswert, während der Saal und die Banketträume keine Veränderung benötigen.

Nach Auskunft von Jenni ist ihm die Umgestaltung des florierenden Restaurants in der Tat ein Anliegen, um auf neue Trends eingehen und zusätzliche Kundschaft ansprechen zu können. Gleichzeitig könnte die Gartenwirtschaft neu eingerichtet und die Räume im Keller (Kegelbahn/Clubraum) in Seminarzimmer umgestaltet werden. Kostenpunkt: 2 bis 3 Millionen Franken.

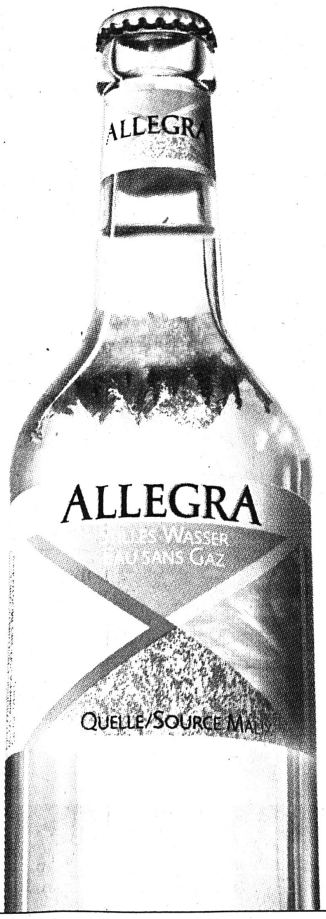
Angesichts der Finanzlage der Gemeinde ist derzeit jedoch kein Geld für diese Vorhaben vorhanden. Jenni hofft dennoch auf ein Angehen des Projekts in zwei Jahren. Um die langen Wege von Gemeindevorlagen zu vermeiden, wird derzeit die Idee diskutiert, für das Kongresszentrum Hotel Mittenza eine Betriebsgesellschaft zu gründen, welche einen Leistungsauftrag der Gemeinde erhalten würde. Dieses Konzept ist laut Jenni aber noch nicht «spruchreif».



«ALLEGRA!» (GRÜEZI!) UND DANKE FÜR DEN FREUNDLICHEN EMPFANG IN IHREM GASTGEWERBEBETRIEB.

Sie haben mit ALLEGRA eine gute Wahl getroffen, denn auf die Passugger Quellen ist Verlass.

Sie liefern seit Jahrzehnten beste Qualität zu fairen Bedingungen.



ALLEGRA.
STILLES MINERALWASSER.

OHNE KOHLENSÄURE, WIE ES AUS DER BÜNDNER BERGQUELLE KOMMT.

ABGEFÜLLT DURCH DIE PASSUGGER QUELLEN.

Erneuerbare Energie

«Cristal» setzt auf Erdwärme

Der Sörenberger Hotelier Eduard Maag will sein Hotel Cristal ab 1995 mit Erdwärme statt Öl heizen. Gegenwärtig wird die Anlage erstellt. Die Wärme wird aus drei Bohrungen in einer Tiefe von 420 gewonnen.

Mit der Erdwärme soll eine Heizleistung von 140 Kilowattstunden erreicht und drei Viertel der im «Cristal» benötigten Energie gedeckt werden. Den Rest liefert der Strom. Der natürlichen Erdwärme, die in 420 Meter Tiefe etwa 23 bis 24 Grad beträgt, werden fünf bis sechs Grad mittels Wärmepumpen entzogen und aufbereitet. Bei einem Einfamilienhaus, für das etwa 100 Meter tief gebohrt wird, kann nur ein Grad der etwa neun bis zehn Grad betragenden Erdwärme entzogen werden.

Anlage im Baurecht

Im 23 Jahre alten Hotelbetrieb, den Eduard Maag nach zwölfjähriger Geschäftstätigkeit 1984 selber übernahm, musste jetzt die Heizung ersetzt werden. Der Kostenvoranschlag für die neue Ölfeuerung samt Steuerung belief sich auf rund 150 000 Franken. Bisher wurden im 2-Stern-Betrieb «Cristal» jährlich zwischen 50 000 und 70 000 Liter Heizöl benötigt. Als weiterum erster Hotelier entschied sich Maag für das seit 15 Jahren erprobte System der Geocalor AG Hünenberg. «Allerdings hätte ich die Investition von gegen 700 000 Franken nicht selbst leisten können», erklärte er.

Momentan höhere Kosten

Die Anlage «System Geohil» wird deshalb von der Geocalor AG im Baurecht erstellt. Der Hotelier kauft dann die Wärme vom Erbauer und hat somit auch keine Wartungskosten. «Im Vergleich zum Erdöl muss ich zu den heutigen Preisen pro Kilowattstunde etwa drei Rappen mehr bezahlen», berechnet der innovative Sörenberger Hotelier. Wenn aber die angekündigte CO_2-Abgabe oder andere Energiesteuern kämen oder der Preis des Erdöls aufschlage, fahre er günstiger, meinte Maag.

Sauna im Tankraum

In den letzten Jahren investierte der gebürtige Schaffhauser Eduard Maag kontinuierlich in seinen Betrieb mit 30 Zimmern und 60 Betten. Er hofft jetzt, dass dies mit einem dritten Stern belohnt wird. «Im Vergleich zu anderen Hotels hätte ich diesen sicher verdient.» Den Raum, wo sich bisher die Öltanks befanden, will er nutzen. Dabei denkt er an eine Disco oder an einen Fitnessraum mit Sauna, wie er der *hotel + touristik revue* verriet. *JJA*

Zum halben Preis!

Die billigsten Tortellini mit Fleisch!



200'000 Packungen

Giordani Tortellini mit Fleisch

italienische Spitzenqualität

250 g

Probierpreis!

1.45 statt 2.90



Neu und Exklusiv bei DENNER!

Die billigsten Salz-Bretzel!

200'000 Beutel

Ancel Salz-Bretzel

elsässische Spezialität

100 g



Neu und Exklusiv bei DENNER!

Probierpreis!

statt –.90 **–.45**

Das billigste Ketchup!

200'000 Flaschen

P&W Ketchup

450 ml



Neu und Exklusiv bei DENNER!

Probierpreis!

statt 1.80 **–.90**

Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Gültig ab Freitag, 23.9.94 Fr-38/230994

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Qualitätskontrolle

Hotelgruppen pflegen eigene Standards

Der prüfende Blick Frits Lauffers, Qualitätskontrolleur bei Best Western Hotels, brachte schon manchen Hotelier zum Schwitzen. Ersetzt sachliche Kritik den drohenden Zeigefinger, kann sie für den betroffenen Betrieb nur nützlich sein. Die meisten Hotelgruppen sorgen mit eigenen – offenen oder verdeckten – Kontrollen für die Einhaltung ihrer Qualitäts-Standards.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Der Test beginnt im Best Western Garten Hotel Winterthur. Grosse Kontrolle gleich im ersten Zimmer: Anhand der 30seitigen Checkliste kontrolliert Frits Lauffer Dunkelheit und Geräuschempfindlichkeit. Vorhänge zu, Rolläden runter, dann dreht er das Radio auf gute Zimmerlautstärke, schliesst die Zwischentür zum Flur und begibt sich auf die Etage und lauscht. Nein, kein Laut dringt durch die Tür. Innen knipst er alle Lampen an und notiert in seinem Bericht: Beleuchtung ausreichend.

Das 4-Stern-Hotel ist eines von 120 Best Western Hotels in drei Ländern, die Frits Lauffer im Auftrag des unabhängigen Königlichen Niederländischen Touringclubs (ANWB) kontrolliert. Wer welche Hotels testet, legt die ANWB fest. In der Schweiz muss Lauffer 24 Häuser überprüfen. Auch im Garten Hotel ist der Kontrolleur seit zwei Wochen angemeldet und hat bereits im Haus übernachtet. Jetzt erwartet ihn die Hotelchefin an der Réception. Kann man das noch Kontrolle nennen?

Auf dem Wege zu den Etagen erzählt *Micheline Cosandier,* was sich im letzten Jahr verändert hat und was jetzt noch ansteht. Doch davon, so Lauffer später, kann er sich nicht beeindrucken lassen; solche Informationen darf er nicht mitbewerten. Der Gast beurteilt auch nur, was momentan Fakt ist.

Präparierte Zimmer?

Trotzdem ist die erfahrene Hotelchefin angespannt. Ihre Finger verhaken sich zeitweise, die Augen schweifen unruhig hin und her. Ganz beiläufig fährt Lauffer mit dem Finger über die Oberkante der Bilderrahmen und entdeckt Staub. Bilderrahmen werden in regelmässigem Turnus, aber nicht täglich gewischt, erläutert Micheline Cosandier leicht verlegen. Der Blick hinter die Vorhänge zeigt, hier wurden Fenster geputzt. Ein «präpariertes» Zimmer? Lauffer verneint dies später. Denn in den Zimmern, die er noch zusätzlich sehen wollte, blitzten die Fensterscheiben ebenfalls.

750 von 1000 Punkten muss ein Best Western Hotel erreichen, um weiterhin Mitglied zu bleiben. Das Garten Hotel erreicht letztlich 858 Punkte. Die meisten Abzüge betreffen die Badezimmer. Obwohl sie für ihr Alter sehr gepflegt sind, moniert der Kontrolleur einen fehlenden Haartrockner oder die spärliche Abstellfläche am Waschbecken.

«Jede Kritik war gerechtfertigt», sagt Micheline Cosandier Wochen später, nachdem sie den Prüfbericht in den Händen hält. Im Detail hat sie die Punkte mit ihrem Mann und der Hausdame besprochen; dann wurden die Zimmermädchen erneut unterwiesen. Niemand empfinde diese Kritik als unnötig.

Die Suche nach Fehlerquellen

Szenenwechsel: Im Best Western Hotel Zürcherhof in Zürich, einem 3-Stern-Betrieb, empfängt ein quirliger Direktor den Kontrolleur. *Jean-Marc Bühler* freut sich fast, Frits Lauffer zu sehen. Seine Assistentin *Karin Müller* hingegen erlebt die Qualitätskontrolle zum ersten Mal. Sie kann die Fragen und die Wünsche des Kontrolleurs noch nicht so recht einordnen. Ihre Augen sprechen Bände. Während Lauffer mit ruhigen, aber festen Griffen das Bettzeug auseinanderzieht, schweifen Karin Müllers Blicke durch den Raum auf der Suche nach potentiellen Fehlerquellen. Die Betten sind in Ordnung. Dafür entlarvt Lauffer den Teppich-Fleck als Abdruck eines Reisebügeleisens. Die Bäder sind im letzten Jahr sehr schön renoviert worden, aber immer noch viel zu eng. Minuspunkte! Im nächsten Zimmer findet der Kontrolleur Haare auf dem Molton. Karin Müller ist geschockt und eilt sofort ans Haustelefon, um die Zimmermädchen zu informieren.

Seine Kritik fasst der Kontrolleur in freundliche Sätze, manchmal auch in rhetorische Fragen wie «Meinen Sie nicht, dass ...». Dem Direktor und seiner Assistentin bleiben damit kaum Wege zur Ausrede. «Gegen einen sachlichen Ton kann sich niemand stemmen. Nicht beliebt sind natürlich übertriebene Kontrollen nach Polizisten-Manier», meint denn auch Lauffer. Nach dem Besuch einer niederländischen Hotelfachschule



Den Augen des Kontrolleurs darf nichts entgehen – kontinuierliche Qualität ist die Devise. *Foto: htr*

arbeitete er als Steward bei einer Airline und auf einem Passagierschiff; heute führt er selbst ein englisches Teehaus. Der Job beim ANWB ist eine Teilzeitarbeit.

Keine Chance für «Bestechung»

Die eigene Gastronomie-Erfahrung erlaubt es ihm bei den Hoteltests, schneller Wichtiges von Unwichtigem zu trennen. «Etwa 80 Prozent der Hoteliers schätzen unsere Arbeit in jedem Fall», erläutert er. Bei den Hotelbesuchen kommt jedesmal das Gespräch auf eine Kollegin, die im vergangenen Jahr mit weissen Handschuhen nach den letzten Stäubchen suchte. Umgekehrt erlebte auch Lauffer schon, dass verschiedene Hoteliers ihn zu bestechen versuchten. So findet er schon mal Sekt oder Wein als Welcome-Präsent auf dem Zimmer. Lauffer schickt beides jedesmal sofort an die Direktion zurück. Selbst die Einladung des Hotelbesitzers zum Salatessen vermerkt er im offiziellen Bericht. Lauffer: «Meine Arbeit muss auch für die Zentrale ANWB absolut nachvollziehbar sein. Und ich muss mich nach zwei Seiten hin rechtfertigen können.» Lässt Direktor Jean-Marc Bühler die diesjährige Qualitätskontrolle Revue passieren, ist er zufrieden, obwohl sich sein Haus punktemässig leicht verschlechtert hat. Für Bühler besitzt die Qualitätskontrolle primär erzieherische Wirkung: «Ich erzähle den Zimmermädchen nämlich nie vorab von der Kontrolle», berichtet er, «sie sollen so ihre eigene Leistung besser einschätzen und verbessern können.» Übt eine neutrale Person wie Lauffer Kritik, sitzt dies einfach besser.

Checklisten perfektionieren

In dem 35 Zimmer kleinen Haus kümmert sich der Direktor natürlich persönlich um die Gäste. Deshalb empfindet Bühler manche Kriterien in der Checkliste auch als realitätsfremd. Warum müssen in einem Doppelzimmer zwei Sessel und ein Schreibtisch-Stuhl stehen, wenn erstens der Platz dafür nicht reicht und die Gäste es zudem nicht nutzen? Genauso verhalte es sich mit dem Licht. «Meine Geschäftsreisenden arbeiten abends nicht mehr», hat Bühler per Umfrage erfahren. «In einigen Kriterien der Checkliste steckt zuviel Theorie», resümiert er. Dafür sollten andere Kriterien mitbewertet werden, etwa die Investitionen des vergangenen Jahres. 148 000 Franken hat sein Haus kürzlich in die Renovation der Bäder gesteckt. Trotz teuren Corian-Becken und neuer Marken-Armaturen erhielten die Bäder unter dem Strich schlechtere Noten als zuvor. Das sei nur schwer zu verstehen. «Aber wir alle müssen an diesen Checklisten weiterfeilen» sagt Bühler, «Qualitätskontrolle ist eben ein Prozess.» Und gerade wegen der Diskussion um einzelne Kriterien möchte er keinesfalls darauf verzichten.

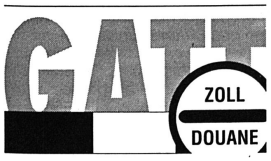
Gatt (Teil 6)

Schnittblumen bald günstiger?

Blumen gehören zum festen Bestandteil des Hauswirtschaftsbudgets in einem Hotel. Können die Hoteliers durch das Gatt-Abkommen mit einer Preissenkung in diesem Bereich rechnen?

BETTINA MUTTER

«Der Preisdruck auf Schnittblumen besteht. Aber die Preissenkungen sind dürftig», umschreibt *Hans-Peter Müller* vom Bundesamt für Aussenwirtschaft die Lage. Seiner Meinung nach wird sich in den ersten sechs Gatt-Vertragsjahren nichts ändern. Auch für die Blumen ist in dieser Zeit die «verbesserte Schutzklausel», also eine Zollerhöhung bei übermässigen Importen vorgesehen.



Der Konsument und die Konsumentin seien der Preispolitik im Bereich Schnittblumen ziemlich wehrlos ausgesetzt, erklärt Hans-Peter Müller. Denn, was die wenigen möglichen Voraussagen für die Verhältnisse unter dem Gatt-Vertrag angingen, könne man nur spekulativ für die Zeit reden, die auf die sechsjährige Phase des Zollabbaus folge: «Das könnte Preisauswirkungen haben, aber ob dann die Margen an den Konsumenten in Form von Preissenkungen weitergegeben werden, muss der Markt bestimmen. «Ein Importeur werde vermutlich seinen Inland-Blumenanteil reduzieren und günstiger einkaufen. «Dann könnte die Preissenkung drinliegen.» Wenn man von den derzeitigen Verhältnissen ausgehe, könne allerdings nicht mit einer Preissenkung gerechnet werden. Schon heute hätten Tiefpreisphasen im Ausland kaum Einfluss auf die Preispolitik der Importeure.

Verschärfter Wettbewerb

Hingegen schätzt Hans-Peter Müller, dass die zunehmende Konkurrenzsituation unter den Blumenimporteuren und -händlern die Konsumentenpreise beeinflussen: «Bei einer gänzlichen Freigabe des Imports wird der Druck grösser. Das könnte bei den Grossisten Preissenkungen zur Folge haben.»

Auch *Kurt Hottinger*, Importeur und Mitglied des Fachausschusses Gatt im Schweizerischen Grossistenverband der Blumenbinderei-Branche kann keine definitive Beurteilung machen. Der Konkurrenzdruck sei jetzt bereits sehr hoch, und das aktuelle Basiskontingent von 50 Prozent werde sich mengenmässig in den ersten Gatt-Jahren kaum verändern. «Die Zölle bei Überimporten sind so hoch angesetzt, dass sie automatisch eine Bremswirkung auf den Markt haben.»

Werden Nelken und Rosen unerschwinglich?

Wenig Begeisterung für die hohen Blumen-Zölle im Rahmen der Gatt-Tarifizierung (Umwandlung aller Grenzschutzmassnahmen in Zölle) bringt Coop Schweiz auf. Pressesprecher *Karl Weisskopf* begründet die Haltung des Grossverteilers: «Schnittblumen sind Produkte, die keinen Agrarschutz verdienen. Sie stammen eher aus gewerblich-industrieller Produktion und sind für die Landesversorgung nun wirklich nicht von Bedeutung.»

Für eine Nelke, deren Zolltarif heute unter einem Rappen liegt, würde ab 1996 bei Überimport 60 Rappen Zoll verlangt. Dasselbe gelte beispielsweise auch für Rosen.

Billigere Blumen will Karl Weisskopf für die Zeit danach nicht in Aussicht stellen: Zur Zeit sei es zu früh, abzuschätzen, wie sich die Marktlage nach den sechs Jahren Zollabbau gestalten werde.

Monika Weber, Direktorin Abteilung Wirtschaftspolitik im Migros-Genossenschafts-Bund ist mit der vorgesehenen Zollpolitik ebensowenig einverstanden: «Das ist unerhörter Protektionismus. Wir vom Migros-Genossenschaftsbund haben dagegen protestiert.» Der Zoll soll zugunsten der Konsumenten auf den normalen Gebrauchstarif heruntergeschraubt werden. *BM*

Tollfree-Nummern

Kids statt Kunden am Draht

Tollfree-Nummern für Hotelreservationen stellen eine angenehme und praktische Dienstleistung für Kunden und Kundinnen dar. Das Beispiel Best Western zeigt, dass mit den gebührenfreien Linien aber oft Missbrauch getrieben wird.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Klick – der Anrufer hat aufgelegt. Der nächste brüllt Schimpfwörter ins Telefon. Ein anderer jammert über seine privaten Probleme. Die Telefonistinnen in der Reservierungszentrale der Best Western Hotels in Frankfurt finden das gar nicht zum Lachen. Von durchschnittlich 1500 Anrufen täglich sind bis zu 750 keine Reservations-Anfragen – die Hälfte!

Die Tollfree-Nummer lockt zunehmend Anrufer an, die kein Interesse an Hotelzimmern haben. Am anderen Ende der Leitung befinden sich aber weniger Psychopaten oder andere anormal veranlagte Zeitgenossen, sondern vielmehr gelangweilte Kinder und Jugendliche. Vor allem in den Schulferien und am Wochenende mehren sich die Anrufe der frustrierten Kids. Und die Telefonistinnen gehen je nach Lust und Laune darauf ein: mal sarkastisch, ironisch, mal stellen sie sich genauso dumm, oder sie legen einfach verärgert auf. Die Anweisung bei Best Western Hotels lautet ganz klar «sofort auflegen». Aber in der Praxis, so erzählt eine Dame, höre man eben doch mal zwei, drei Sätze länger hin. Und dann ärgert sie sich.

Der Scherz mit der Tollfree-Linie besitzt für die Hotelkooperation eine kostenintensive Kehrseite. Die Telefonrechnung für die gebührenfreie 0130-Nummer wies im vergangenen Jahr 750 000 DM aus. Trotzdem will Best Western keinesfalls auf die gästefreundliche Leitung verzichten. *Jochen Oehler,* Pressesprecher von Best Western Hotels Deutschland, meint: «Ärgerlich sind vor allem die Warteschleifen, die für die Kunden durch den Telefonmissbrauch entstehen. Wer nach längerem Warten keinen Anschluss erhält, legt wieder auf oder versucht sein Glück woanders.»

Service trotz Ärger beibehalten

Auch andere Hotelreservationszentralen stecken im gleichen Dilemma. Queens Hotels genauso wie Holiday Inn, Hyatt, Ramada oder Hilton. Die Wartezeiten für den tatsächlich interessierten Kunden beziffern einige auf bis zu vier Minuten. Kuriose Beobachtung am Rande: Reservierungszentralen mit vierstelligen Nummern leiden eher unter den fragwürdigen Anrufern als solche, die Telefonnummern mit sechs Ziffern haben. Für Best Western entwickelten sich die gelangweilten Kids erstmals ein Jahr nach Inbetriebnahme der Reservierungszentrale zum Thema. Pressesprecher Jochen Oehler: «Ein ‹Motor› war sicherlich auch unsere erste nationale Werbekampagne. Seitdem stellen wir fest, dass jede Anzeige in auflagestarken Publikumszeitschriften die Anrufe fördert.»

Letztlich aber müssen die Hotelgesellschaften mit diesem Ärger leben. Keinesfalls möchten sie auf den kostenlosen Kundenservice verzichten, denn er bedeutet schliesslich ein Stück Präsenz im Markt.

Nix Zack, Zack...



...Zack, Zack niente gemütlich!

Besser: Bei Hügli in aller Ruhe neue italienische Spezialitäten geniessen! Wo?

An der ZAGG Luzern, 26. bis 29.9.'94

Wir erwarten Sie: Halle 1, Stand 30

Hügli Nährmittel AG, 9323 Steinach

Hügli

Sensationeller Dekomaterial Verkauf



Wer schöner dekoriert, hat auch mehr Gäste!

Besuchen Sie auf 1000m² die grösste Ausstellung für Dekorationsmaterial weit und breit:

- Schaufensterpuppen, Vögel, Hühner, Enten, Tiere aus Papier Maché (Hasen, Tiger, Löwen, etc.), Ländermotive, Fische und Muscheln in jeder Grösse, Fischernetze, Blumen, Säulen und Balustraden, Papageien, Sonnen und Monde, Meerjungfrauen, Früchte und Gemüse, Körbe, Sombreros und Hüte, sowie unzählige Einzelstücke.
- **jetzt aktuell: Herbst-Dekorationen**
- **soeben eingetroffen: unsere neuen Weihnachtskollektionen**
- **Neu im Programm: Pflanzen mit Naturstämmen und Textilblättern in Spitzenqualität (Bäume inkl. Topf ab Fr. 95.—, grosse Blätterranken ab Fr. 19.—)**

Wir vermieten auch: für Restaurants, Geschäfte, Parties, etc.

Der verrückteste Laden, den Sie je gesehen haben!

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 13.30 bis 18.30 Uhr
Sa 09.00 bis 16.00 Uhr

URMAX
DER VERRÜCKTE LADEN
Niederlenzerstr. 29 • 5600 Lenzburg
Telefon 064/52 04 90

BINGO

– Sie haben gewonnen!



Ja, wenn Sie eine Lösung von Ott-Freezer wählen, dann rollt der Rubel. Garantiert!

- **Speiseeis-Maschinen**
- **Multifunktions-Geräte**
- **Maschinen für Softeis/Milchshake/Frozen Yoghurt**

Rufen Sie an;
am besten gleich jetzt.

Ott Swiss Freezer

Ott-Freezer AG
Wangenstrasse 44
CH-3360 Herzogenbuchsee
Telefon 063/61 13 94
Telefax 063/61 47 25
Verkaufsbüros in Frauenfeld, Zug und Lausanne

Chafing-Dish

Art. Nr. 202-25393



rund, ganz aus Edelstahl 18/10, Einsatz-Wanne 51, Deckel mit Griff, mit Windschutz, Ø ohne Griff 30 cm, Höhe 33 cm / *rond, en acier spécial, avec pare-vent, couvercle avec poignée, Ø sans poignée 30 cm, hauteur 33 cm*

Preis pro Stück / *prix par pièce* **Fr. 494.–**

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

61215/42684

Abegglen-Pfister AG Luzern

Wenn's pressiert...



...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax.** Rund um die Uhr.
Nummer **031 370 42 23.**

HAPAG AARAU — Wo finden Sie die Artikel der HAPAG AG, 5033 Buchs bei Aarau? — HAPAG AARAU

...an den Ständen unserer Wiederverkäufer, welche an der ZAGG in Luzern ausstellen.
Sie freuen sich auf Ihren Besuch!

Geräte der HAPAG entsprechen den schweizerischen Vorschriften und sind SEV-geprüft, SUVA- und SSIGE-zugelassen oder durch das Eidg. Amt für Messwesen geprüft und zugelassen.

HAPAG-Produkte sind bei gleicher Qualität günstiger und bei gleichem Preis besser. Vergleichen Sie deshalb gut, bevor Sie kaufen – es lohnt sich!

Der Verkauf erfolgt ausschliesslich über den Fachhandel! Prospekte und Bezugsquellen-Nachweis durch:

HAPAG AARAU

Hapag AG
Im Hag 9
5033 Buchs bei Aarau
Tel. 064 24 26 41-43
Fax 064 24 29 82

HAPAG AARAU

69137/48917

DIVERS

Zu verkaufen

noch sehr gut erhaltenes Mobiliar.

Zum Teil wenig gebraucht, zum Teil ungebraucht: Silberlegumier in verschiedenen Grössen, Silberplatten in verschiedenen Grössen, Kupferpfannen für besseren Service, Frottéewäsche, Leintücher, wenig gebrauchte Bergale, Teller in verschiedenen Grössen, Salamanderfeste, Inventar kann zur Verfügung gestellt werden.

Auskunft erteilt:
Frau H. Kistler, Professorenweg 4,
6060 Sarnen, Telefon 041 60 02 37

69604/382786

Gesucht

VIVIER-Occassion

für Krustentiere und Austern.
Angebote bitte an: Hotel Walhalla,
R. Studer, Telefon 071 22 29 22.

69640/33308

Zu verkaufen

Praktisch neue Zimmertresore «Elsafe»

28 Stk. H: 54 cm B: 35 cm T: 45 cm
20 Stk. H: 40 cm B: 37 cm T: 32 cm

Grand Hotel Victoria-Jungfrau,
Interlaken, Telefon 036 27 36 96,
Herrn Herrmann verlangen.

69507/16632

ANSCHLAGEBRETT

Accent

Intensiv-Französischkurse für Hotel-/Restaurantfachpersonal

Zielpublikum:	Réception-, Büro-, Servicefachleute, Hotel-/Restaurantbesitzer
Gruppengrösse:	3 – 8 Personen
Dauer:	2 Wochen zu je 35 Lektionen
Eintrittsniveau:	Untere Mittelstufe
Kurs 1:	**8. Okt. – 22. Okt. 1994**
Kurs 2:	**22. Okt. – 5. Nov. 1994**
Ort:	gepflegtes Schulungshotel in Homps, Südfrankreich

Verlangen Sie unverbindlich Unterlagen und Beratung bei
ACCENT International Language Consultancy
Tel. und Fax 033 37 05 96

69493/379271

«Zagg» expandiert mit einer dritten Halle

Am kommenden Montag öffnet in Luzern die 8. Zentralschweizerische Ausstellung für das Gastgewerbe und die Gemeinschaftsverpflegung (kurz Zagg) ihre Tore. 160 Aussteller zeigen ihre Produkte, rund 40 müssen draussen bleiben. Das soll sich bis zur nächsten Zagg in zwei Jahren ändern. «Wir wollen die neue Ausstellungshalle als dritte Halle benützen», sagt Sepp Muff, der «Erfinder» der Zagg im Jahre 1981.

JÜRG J. AREGGER

Seit ihrer Gründung wird die Zagg vom Erfolg überrannt. Ursprünglich war sie als Ausstellung geplant, an der zehn bis zwölf interessierte regionale Firmen ihre Produkte und Dienstleistungen einem breiteren Publikum vorstellen konnten. Rund 16 000 Fachbesucher werden heuer an der viertägigen Ausstellung erwartet, die nächsten Montag eröffnet wird.
Auf der Luzerner Allmend, wo die Zagg seit 1986 gastiert, war bisher die Ausstellungsfläche in den beiden Hallen (rund 8000 Quadratmeter) begrenzt. Zelte als Zusatzfläche wollte man nicht, da dies vom Cachet her «nicht zagg-like» sei, wie *Sepp Muff* sagt. Jetzt wird aber eine dritte ständige Halle erstellt, die in zwei Jahren der nächsten Zagg zur Verfügung stehen wird. «Dann werden wir wohl zum erstenmal Aussteller aquirieren müssen», schmunzelt der Gründer.

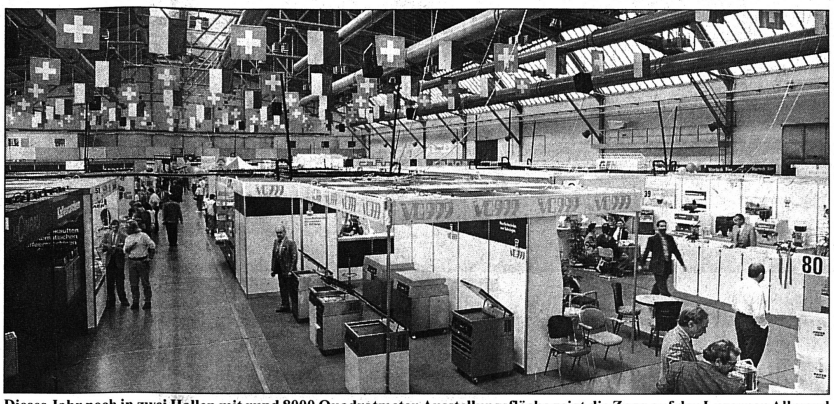


Das Organisationskomitee der erfolgreichen Zentralschweizer Gastro-Messe: (von unten links) Fritz Arnet (Werbung), Sepp Muff (Spezialaufgaben), Cécile Muff (Sekretariat), (oben:) Hansueli Rechsteiner (PR/Marketing), Roland Bösch (Standchef), Beat Schmidli (Finanzen), Heiri Distel (Rahmenprogramm).

Seit Februar ist die diesjährige Zagg ausverkauft. Rund 40 Aussteller mussten abgewiesen werden.
Besucherinnen und Besucher, die sich hauptsächlich aus dem Gastgewerbe und dessen Nachwuchs rekrutieren, werden etwas mehr als im Jahr 1992 erwartet. «Wir wollen keine Publikumsmesse sein. Um uns vor denen, die nur degustieren wollen, zu schützen, verlangen wir vom Publikum 20 Franken Eintritt», sagt PR-Chef *Hans-Ueli Rechsteiner*. Eintrittsgutscheine können allerdings bei den ausstellenden Firmen gratis bezogen werden. Diese müssen dafür den Organisatoren 50 Rappen abgeben. Publikumsschwächster Tag der Ausstellung (geöffnet von 10 bis 18 Uhr) ist traditionell der Donnerstag, da es an diesem Tag die wenigsten Wirtesonntage gibt.

Konsequente Nischenpolitik

Den Erfolg der Zagg führt Hans-Ueli Rechsteiner auf eine konsequente Nischenpolitik zurück. Darunter versteht er die regionale Verankerung, die Möglichkeitfür kleinere Aussteller, sich ebenfalls zu präsentieren, weil die Stände nicht so teuer wie an den grossen Messen sind. Die Messe sei auch eine Treffpunktmöglichkeit für die Zentralschweizer Gastronomiekreise und eine attraktive Kochkunstausstellung. Da die Ausstellung nicht allzu gross sei, schaue sie jeder Besucher ganz und nicht nur sektorenweise an. Der Standort des einzelnen Standes sei dehalb nicht entscheidend, meinte Rechsteiner. Andererseits könne etwa ein Gastwirt an einem Nachmittag hereinschauen und benötige nicht einen ganzen Tag für den Besuch. Zudem müsse er bei bestimmten Ständen nicht allzulange anstehen, sondern finde bald einen Gesprächspartner. Die relativ kurze Anfahrt und genügend Parkplätze sind laut den Veranstaltern weitere Pluspunkte.
Die Zagg soll qualitativ noch verbessert werden. In der Vergangenheit wurden die Stände verbessert. Künftig möchte man weitere Anbieter-Segmente an die Ausstellung bringen, die heuer noch fehlen, etwa Firmen mit Angeboten für persönliche Berufssachen, Bücher oder Schulen.



Dieses Jahr noch in zwei Hallen mit rund 8000 Quadratmeter Ausstellungsfläche zeigt die Zagg auf der Luzerner Allmend Produkte und Neuheiten aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. *Fotos: zvg*

Kochkunst international

Mit Teilnehmern auch aus Deutschland und Italien ist die Kochkunstausstellung erstmals international, wie *Heiri Distel* berichtet. Das Angebot reiche von der einfachen Restaurationsplatte bis zum gediegenen Sechs-Gang-Menu: «Anspruchsvolle, ausgefallene wie auch traditionelle und wohlerprobte Rezepte werden gezeigt. Untermalt werden diese kreativen Kompositionen mit richtigen und dekorativen Gedecken.»
Grossen Wert legt Heiri Distel darauf, dass auch der Nachwuchs eine Chance erhält. Die Zagg soll für sie ein Sprungbrett sein. Gearbeitet wird nach dem Motto «Alles warm gedacht und kalt ausgestellt». Die Medaillen (Gold, Silber, Bronze) werden von der Jury nach Kriterien wie Sauberkeit, Geschicklichkeit, Farbe und Darstellung auf dem Teller vergeben.
Den Trends nachgehen, Ausschau nach Neuigkeiten halten, Kontaktmöglichkeiten mit Lieferanten und Vertretern, aber auch mit andern Besuchern. Dies sind einige der Gründe für einen Zagg-Besuch, die einige von uns befragte Wirte und Hoteliers angeben. Dabei steht die Orientierung manchmal vor dem konkreten Kauf.
Christoph Koch, Direktor vom Hotel Union in Luzern, will dieses Jahr konkret die angebotenen Menusysteme studieren. Zudem braucht er im Zusammenhang mit der Mehrwertsteuer eine neue Kasse für seinen Betrieb im Verkehrshaus. An den Aufbau eines Hauslieferdienstes oder Abholservices zu günstigen Preisen denkt *Oscar Stofer* vom Hotel Balm im Meggen. Damit möchte er den Party-Services das Wasser ein wenig abgraben. Er will sich diesbezüglich umhören und allenfalls neuen Trends nachgehen.

Neuheiten und Trends

Über 5000 Einladungen hat Grüter-Suter, Luzern, verschickt, wie *Hans Steger*, Verkaufsleiter Aussendienst, erklärt. Der Kontakt zur bisherigen Kundschaft von Küchengeräten und -maschinen an einer solchen Ausstellung sei ideal, hier könnten Zeit und Spesen gespart werden.
Auf eine lange Zagg-Zeit blickt die *Schreinerei Beck* in Buttisholz zurück. Der Planer von neuen Gaststätten-Einrichtungen möchte mit seinen Kunden Trends diskutieren und mit einer kleinen Marktforschung im Wettbewerbsstil Interesse wecken, wie Betriebsleiter *Alex Müller* erklärt.
Erstmals dabei ist *Berndorf*. Dies hängt nach Auskunft von *Etienne Perrin*, Verkaufsdirektor der Hotel- und Gastronomieabteilung, mit dem Wechsel in der Geschäftsleitung zusammen: «Als Luzerner Unternehmen ist es ein Muss, bei der Zagg dabeizusein.» Neben neuen Porzellan- und Besteck-linien werde ein salonfähiges fahrbares Buffetmodell erstmals vorgestellt. Die *Hypro AG Rothenburg* hat ihre Offenschankanlage für Weine neu konzipiert. Mit den fünf und acht Hahnengeräten sind auch mehrere Temperaturstufen möglich.
Auf zwei weitere Neuheiten, die an der Zagg gezeigt werden, stiessen wir bei unserer kleinen Umfrage. Dabei geht es um Friteusen: Die *Mugatec* in Ebikon zeigt eine Friteuse, die laut *Sepp Muff* ohne Öl auskommt, auch wenn das Produkt mit Öl vorbehandelt sein müsse. Dieser RoFry sei erst einmal gezeigt worden, nämlich an der Internorga in Hamburg.
Die *Wirte-Shop Saurenmann AG* in Zug führt die Friteuse RoRo 2000 mit einer Umwälzpumpe vor, die das Öl viel weniger beanspruche. Laut *Myrta Saurenmann* wurde die Neukonzeption nach eingehenden Tests erst einmal in einer Fachzeitschrift beschrieben und werde jetzt an der Zagg erstmals einer grösseren Öffentlichkeit vorgeführt. *JJA*

«Essen auf Rädern»

Nebengeschäft und bessere Auslastung in der Küche

Hoteliers, die ihre Küche zu Randzeiten besser auslasten wollen, können dies mit einem zeitunabhängigen Nebengeschäft tun. Individuell Regenerieren statt begrenzt Warmhalten: Menü-Mobil «hotline» heisst neues «Essen auf Rädern» für Gäste zuhause oder unterwegs bei der Arbeit.

THOMAS VASZARY

Ist die Küchenbrigade des Hotels oder Restaurants nicht genügend ausgelastet, sollte sich der Besitzer möglichst rechtzeitig nach produktiven Nebengeschäften umschauen. Neben Catering könnte sich eine weitere interessante Möglichkeit auftun: Die Belieferung von Mahlzeiten-Service-Organisationen wie Pro Senectute, Spitalexternen Pflegeorganisationen oder einer direkten Gästeschaft, meist aus älteren Leuten bestehend, die ihre Mahlzeiten vorzugsweise in den eigenen vier Wänden einnehmen wollen. Statt der üblichen, zeitlich gedrängten Anlieferung in wärmespeichernden Boxen, kann nun schon am Tag vorher das ganze Menü vorbereitet werden. Kalt angerichtet, werden auf Knopfdruck innert 24 Minuten Teile des Menüs regeneriert, während kalte Speisen kalt bleiben. Menü-Mobil «hotline» heisst das neue Regenerationsgerät für den Einzelgebrauch. Vertreiberin ist die Firma Menü-Mobil AG Schweiz mit Sitz in Udligenswil/LU.

Senioren-Markt interessant

Kochen und Kühlen (Cook and Chill) und zeitlich unabhängig Regenieren heisst die Devise. Hersteller von Speiseverteilsystemen wie die international tätige Menü-Mobil AG, die Schmalz AG in Nidau oder Berndorf Luzern AG in Littau haben den Senioren-Markt schon seit langem entdeckt. «Bis heute ist allerdings noch keine perfekte und zeitunabhängige Lösung für die Ausserhausverpflegung gefunden worden», sagt *Gebhard Arnold,* Abteilungsleiter Speiseverteilung Caldomet, Berndorf Luzern AG Littau. Konkrete Entwicklungen seien bei Berndorf im Gange, dem Konkurrenzprodukt «hotline» aber gibt Arnold «gute Noten». «Wenn es funktioniert», folgt die Einschränkung auf den Fuss.
Gute Erfahrungen haben die Altersheime in Sempach und Weggis, die Spitexorganisation in Eschenbach sowie der Mahlzeitendienst der Pro Senectute in Basel gemacht. Vorherrschendes Produkt ist dort aber vorderhand noch das Menü-Mobil «Classic», das dem klassischen Warmhaltesystem entspricht und innert zirka 45 Minuten beim Gast sein muss; ebenso die etwas grösserg Variante «Universal». Kostenpunkt: Je nach Geräteinhalte etwa 300 Franken für die «Classic»-Ausführung und knapp 700 Franken für «hotline».

Drei Varianten für Hoteliers

Auch Hotelier *Christian Wyss*, Inhaber des «Blümlisalp» in Kandersteg, hat bei seinem Mini-Sozialdienst gute Erfahrungen gemacht mit dem Modell «Classic». Für grössere und individuelle Aufträge in einem grösseren Einzugsgebiet sei jedoch das Menü-Mobil «hotline» sicher die bessere Lösung. Varianten gibt es für Hoteliers deren drei. Wegen des Austauschverfahrens sind jeweils zwei Geräte pro Gast nötig:
- Der Gast holt sich sein Essen im eigens gekauften Gerät selber ab (billigster Menüpreis).
- Der Hotelier liefert das Essen dem Gast im gasteigenen Gerät.
- Der Hotelier kauft die Geräte selber und beliefert seine Gäste (teuerster Menüpreis inklusive zirka zwei Franken Geräte-Amortisation auf zwei Jahre).

Mit der «hotline»-Ausführung, die mit Wärmekontaktringen und speziellem Porzellan versehen ist, ist zeitunabhängiges Regenieren möglich. Die neuste Variante ist laut *Anne und Urs Kaufmann* von der Menü-Mobil Schweiz AG bereits geboren. Die einzelnen «hotline»-Geräte erhalten einen auch zusätzlich einbaubaren Thermostat, der bei Erreichen der notwendigen zirka 75 Grad automatisch den Wärmevorgang abbricht und damit unterschiedliche Regenerationszeiten ermöglicht.



Menü-Mobil «hotline»: Auf Knopfdruck wird warm, was warm sein muss, und bleibt kalt, was kalt bleiben muss. *Foto: zvg*

Schwierige Konkurrenzsituation

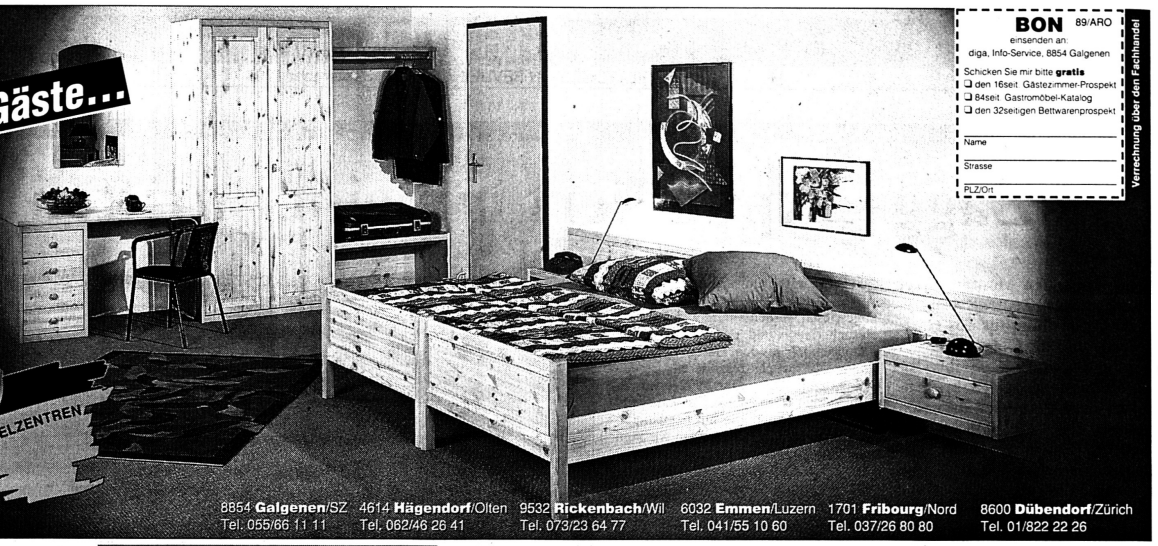
Das Mutterhaus Menü-Mobil GsmbH in Österreich besteht seit 1989 und besitzt vornehmlich in Europa, aber auch in Übersee, Niederlassungen oder Geschäftsverbindungen. Die Haupttätigkeit, das Speisenverteilsystem für Spitäler und Altersheime, ist laut Menü-Mobil-Inhaber und Gründer *Josef Draxl* auch in den Oststaaten gut angelaufen.
In der Schweiz wurde im November 1993 eine eigenständige Schweizer Firma gegründet. Während Menü-Mobil AG Schweiz mit Sitz in Udligenswil/LU eine Verkaufsvereinbarung mit der Speisenverteilsystem-Herstellerin Schmalz AG in Nidau hat, organisiert Menü-Mobil GsmbH Österreich den Verkauf der Schmalz-Produkte in ganz Europa. Partner der Schmalz AG im Bereich Porzellan ist wiederum die Fabrik Langental in Laufen. Bis Ende 1993 hatte Draxl 18 Jahre lang die Berndorf-Generalvertretung inne gehabt und Berndorf wiederum war bis vor drei Jahren 30 Jahre lang grösster Auftraggeber der Firma Schmalz gewesen. Mit den neuen Vertragsvereinbarungen zwischen Menü-Mobil und Schmalz hat sich aus einer ehemaligen Zusammenarbeit eine erbitterte Konkurrenzsituation ergeben. *VY*

Wählen Sie Ihre Gäste...

...durch Behaglichkeit und Komfort in Ihren Gästezimmern. Man wird es Ihnen mit Treue lohnen. Und dies zahlt sich aus. diga ist Ihr Möbelfachpartner mit 6 Ausstellungen in der Schweiz.

Die beim Möbel Heim auf der grünen Ochsnatt

diga ENGROSMÖBELZENTREN



BON 89/ARO
einsenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
❑ den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
❑ 84seit. Gastromöbel-Katalog
❑ den 32seitigen Bettwarenprospekt
Name
Strasse
PLZ/Ort
Verrechnung über den Fachhandel

8854 **Galgenen**/SZ Tel. 055/66 11 11
4614 **Hägendorf**/Olten Tel. 062/46 26 41
9532 **Rickenbach**/Wil Tel. 073/23 64 77
6032 **Emmen**/Luzern Tel. 041/55 10 60
1701 **Fribourg**/Nord Tel. 037/26 80 80
8600 **Dübendorf**/Zürich Tel. 01/822 22 26

Zwei interessante

und wertvolle

Abwechslungen

für Ihre Gäste!

NEU

TriColoRice
Uncle Ben's

Langkorn-, roter Camargue- und Wildreis

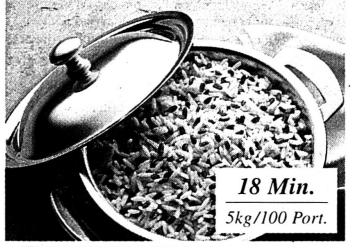


18 Min.
5kg/100 Port.

NEU

BiColoRice
Uncle Ben's

Langkorn- und roter Camarguereis



18 Min.
5kg/100 Port.

TriColoRice und **BiColoRice** von **Uncle Ben's** sind zwei ausgesuchte, neue Kompositionen aus erstklassigem Reis, mit denen Sie Ihre Gäste noch besser verwöhnen können.

Beide Mischungen sind schnell zubereitet und erlauben Ihnen noch mehr Abwechslung in Ihrem Menuplan.
Der Camargue- bzw. Wildreis ist auf die Kochzeit des Langkornreises abgestimmt. **Uncle Ben's TriColoRice** und **BiColoRice** passen hervorragend zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten und sind in nur 18 Minuten servierbereit. Sie eignen sich auch bestens zur Zubereitung im Steamer und Mikrowellengerät.

Ein weiterer Vorteil ist, dass **Uncle Ben's TriColoRice** und **BiColoRice** portionenweise der Packung entnommen werden können, da die erstklassigen Mischungen in Ihrer Zusammensetzung konstant bleiben.

Uncle Ben's TriColoRice und **BiColoRice** gelingen immer, setzen Ihren kreativen Ideen keine Grenzen und bieten Ihren Gästen eine interessante und wertvolle Abwechslung.

Uncle Ben's
von konstanter, hochwertiger Qualität

Traitafina

VIANDE Hero FLEISCH

TRAITAFINA SERVICE IN 5-STERN-QUALITÄT

Vollsortiment mit über 1600 Artikeln
Frischfleisch / Wurst- und Fleischwaren
Traiteur-Produkte / Comestibles
In der ganzen Schweiz präsent
Kompetente, persönliche Kundenberatung
Leistungsstarker Lieferservice
Vollsortiment – ein Lieferant – eine Rechnung

TOP-AKTIONEN
(gültig vom 19.9. – 7.10.94)

La Toque

ÄLPLER MAKKARONI **Fr. 3,90/PO**
(Beutel 3 Portionen = 1,2 kg)
• **im Beutel erhitzen – in 3 Minuten zubereitet**
• **speziel geeignet für Bergrestaurants**

HIT
SCHWEINSHALS TK **Fr. 12,90/kg**

WILD
REHRÜCKEN TK leicht (D) **Fr. 24,80/kg**
(10 – 12 Rippen)

Mindest-Bestellmenge Fr. 200.–

Verkaufsbüros	Telefon	Fax
Lenzburg	064 59 22 11	065 59 22 51
Grenchen	065 53 06 01	065 53 06 25
Crissier VD	021 635 16 64	021 635 17 07
Landquart GR	081 51 61 50	081 51 42 03
Rivera TI	091 95 22 21	091 95 26 82
Wallis	028 27 40 30	028 27 40 04

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

Für den Profi



alustar

Ihr Grossist hat's.

Jede Woche praxisnah
hotel + touristik revue

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

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

Auf Anfrage werden besondere Modelle in jedem Mass realisiert.

Ständige Hotel- und Restaurantlieferanten



66194/350630

Merlot del Ticino

VITI
CONTROLLO UFFICIALE DI QUALITÀ

Il nostro vino di qualità
Notre vin de qualité
Unser Qualitätswein
Our wine of quality

Carlson Wagonlit

Grossauftrag von Dow Chemical

Dow Chemical Company, Europe, in Horgen, wird künftig ihr Geschäftsreise-Budget von jährlich rund 28 Millionen Dollar über Carlson Wagonlit Travel abwickeln. Die diesen Frühling durch eine Allianz der amerikanischen Carlson Company und der französischen Accor entstandene Commercial-Riese Carlson Wagonlit Travel soll für Dow das Geschäftsreise-Management rationalisieren, den Einkauf zentralisieren und ein Kosteneinsparungsprogramm realisieren. Der Umstand, dass Carlson Wagon in allen Ländern, in denen Dow vertreten ist, ebenfalls Niederlassungen hat, spielte bei der Auswahl eine wichtige Rolle. Dow Chemical ist der fünftgrösste Chemie-Konzern der Welt, Carlson-Wagonlit ist mit fast 11 Milliarden Dollar Umsatz, 4000 Agenturen in 125 Ländern das grösste Commercial-Netzwerk der Welt. *APK*

Aperformance/Arcatour

Zwei Töchter spannen zusammen

Aperformance SA und Arcatour SA, beide in Zug, treten in Zukunft unter dem Namen Arcatour gemeinsam auf. Die beiden Reisebüros sind Tochtergesellschaften des Zuger Reiseunternehmen City Reisebüro Zug AG. Während Aperformance auf weltweite Kulturreisen spezialisiert ist, bietet Arcatour themenbezogene, natur-nahe Reisen an, unter anderem mit dem Patronat des WWF-Schweiz (World Wildlife Found) und in Zusammenarbeit mit der Vogelwarte Sempach. Arcatour ergänzt sein Angebot durch die Übernahme von Programmen befreundeter Reiseunternehmen wie zum Beispiel mit den auf Gartenkunst spezialisierten Dr.-Ruperti-Reisen oder mit ASI, der Alpinschule Innsbruck. Auf das Personal soll der Zusammenschluss keine negativen Auswirkungen haben. Die ganze Aperformance-Crew wird in die Arcatour integriert. *SJ*

Classic Air

Umsatz wie im Vorjahr

Im Geschäftsjahr 1993/94 hat Classic Air, Bülach, einen Umsatz von 6,4 Millionen Franken erwirtschaftet. Das entspricht ungefähr den 92er Zahlen. 8902 Fluggäste verbrachten insgesamt 547 Flugstunden an Bord. Die beiden 28plätzigen Douglas DC-3 waren im verlängerten Übergangsjahr 93/4 an 277 Einsatztagen mit total 820 Flugstunden in der Luft. Seit der Gründung 1985 kann Classic Air zum fünften Mal in Folge schwarze Zahlen ausweisen. Gegenüber dem Vorjahr weist das 1. Halbjahr 1994 beachtliche 25 Prozent mehr Verkehrserträge auf, nämlich 1,85 Millionen Franken. 1995 wird ein doppeltes Jubiläumsjahr werden: Die DC-3 werden sechzig Jahre und Classic Air zehn Jahre alt. Die Airline freut sich gegenwärtig an der wieder steigenden Nachfrage von Firmen nach Vollcharterung für Aktionen, Jubiläums- und Incentiveanlässen. *RB*

PATA

Öffnung der Jahreskonferenz

An der Jahreskonferenz 1995 wird die Pacific Asia Travel Association (PATA) erstmals in ihrer Geschichte auch Nicht-Mitglieder willkommen heissen. Die PATA Annual Conference wird vom 23. bis 27. April in Neuseeland, stattfinden und dem Thema «Profit durch Verantwortung» gewidmet sein.

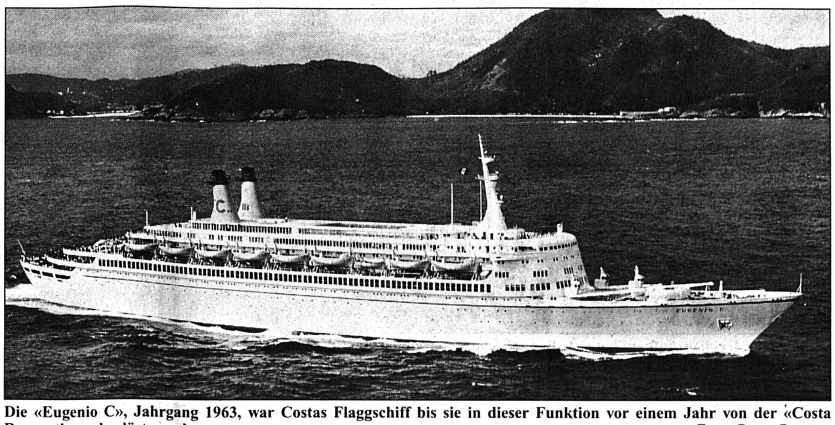
Durch die Öffnung werden somit auch Mitglieder der weltweiten Chapter an der Konferenz teilnehmen können. PATA-Chapter-Mitglieder sind nicht automatisch auch Mitglied der internationalen PATA. Die Teilnehmergebühren für PATA-Chapter- und Nicht-Mitglieder werden jedoch höher als jenen für die PATA-Delegierten sein. *SJ*

Kreuzfahrten

Costas bemerkenswerte Erfolgsstory

Noch vor zehn Jahren war die Costa Crociere, heute unbestrittener Leader in Italiens Kreuzfahrtgeschäft, ein Restbestand einer einst grossen, dann liquidierten Industriegruppe, Costa di Genova. 1989 wies die Nummer 1 im Mittelmeer bereits wieder 250 Millionen Franken Umsatz aus, 1994 wird er auf 750 Millionen geschätzt, gegenüber 500 Millionen im Vorjahr.

ORNELLA GIOLA, MAILAND



Die «Eugenio C», Jahrgang 1963, war Costas Flaggschiff bis sie in dieser Funktion vor einem Jahr von der «Costa Romantica» abgelöst wurde. *Foto: Costa Crociere*

Costa di Genova, das war einmal. Vor einem Jahrzehnt wurde die Industriegruppe, die aus Nahrungsmittel-, Textil-, Tourismus-, Maschinenindustrie- und Reedereigeschäften zusammengesetzt war, liquidiert. Doch offenbar blieben damals gute Sachkenntnisse erhalten, trotz einer unternehmerischen Fehlstruktur und einer international geschwächten Position. Als 1986 die Familie Costa einsichtig wurde und über eine Merchant Bank das Unternehmen dem öffentlichen Kapitalmarkt, das heisst der Börse, zuführte, ergab sich ein Tendenzwechsel. Schon drei Jahre später konnte Costa seinen Partnern positives Wachstum vorzeigen. 1989 betrug der Umsatz rund 250 Millionen Franken, und stieg seither konstant, auch in stagnierenden Zeiten.

Heute weist, so Präsident *Nicola Costa*, Costa Crociere stolze 750 Millionen Franken Umsatzschätzung für 1994 aus, gegenüber 500 Millionen 1993. Für 1996, so schätzt Nicola Costa, sollte die 1000-Milliarden-Lira-Grenze erreicht sein (850 Millionen Fr.). Dann nämlich soll auch die Costa-Flotte durch ein neues Flaggschiff mit 74 000 BRT, 920 Kabinen und Platz für 2400 Passagiere bereitstehen. Momentan verfügt Costa über zehn Schiffe und fast 8400 Betten. Damit qualifiziert sich dieses Kreuzfahrten-Unternehmen weltweit als Nummer fünf, als Nummer 1 im Mittelmeer, Nordeuropa und Südamerika, aber erst als Nummer 7 in der Karibik.

Kurze Dauer, günstige Preise

Seit Costa Crociere an der Börse kotiert ist, haben sich auch die Marketingstrategien verfeinert. Sie zielen auf eine Flottenerneuerung und eine Neuentwicklung des Angebots: Kreuzfahrtendauer höchstens 7 bis 10 Tage, viel Aktivitäten und Fun, und vor allem günstige Preislagen. Das Aktionariat von Costa setzt sich zu 31,5 Prozent aus der Familienunternehmung zusammen, knapp 12 Prozent gehören der französischen Chargeurs, 8 Prozent der Accor und rund 4 Prozent der Familie Agnelli, die ja seit einiger Zeit in Sachen Hotellerie mit Accor zusammenspannt. 1993 hat Costa auch das Zerbone Catering Unternehmen zu 60 Prozent erworben. Zerbone arbeitet in Hotellerie und Verpflegung und ist Lieferant für die Costa-Schiffe. *Übersetzung: APK*

P&O profitiert von Chunnel-Verzögerung

Der internationale Konzern Peninsular and Oriental Steam Navigation (P&O) hat bei den meisten ihrer Schiffahrtsinteressen im ersten Halbjahr 1994 besser als im Vorjahr gewirtschaftet. Die P&O-Fähren steigerten ihren Marktanteil und wiesen 37 Prozent mehr Gäste aus, nicht zuletzt wegen der Verzögerungen rund um die Eröffnung des Kanaltunnels. Auf die Länge jedoch, so der VR-Vorsitzende Lord Sterling vor der Presse, werde der Kanaltunnel einen Rückschlag für die Kanalfähren bedeuten *r.*

Hitliste der Reedereien weltweit

Name	Anzahl Schiffe	Anzahl Betten	Marktanteil
Carnival Cruise Lines	18	21278	18,8 %
Royal Carribean Cruise Line	9	14228	12,6 %
Kloster Cruise	10	10159	9,0 %
Princess Cruise	9	10050	8,9 %
Costa Crociere	10	8330	7,4 %
Chandris	6	6037	5,3 %
Cunard Line	10	5397	4,8 %
Effjohn Cruise	6	4386	3,9 %
Regency Cruises	4	3460	3,1 %
Premier Cruise Lines	3	3038	2,7 %
Epirotiki Lines	6	2904	2,5 %
Royal Cruise Line	3	2255	2,0 %
Dolphin Cruise Line	3	2206	2,0 %
Total	**97**	**93728**	**83,0 %**

TTW-Forum

Aussichten im Wiederverkauf

Wie es um die Aussichten im Wiederverkauf beim Reisebürogewerbe steht, soll am TTW-Forum «Retailing im Jahr 2000» untersucht werden. Das Forum findet am letzten TTW-Tag am Nachmittag statt. Nicht zuletzt soll damit verhindert werden, dass sich die Besucher am Donnerstag frühzeitig absetzen.

Der Donnerstag nachmittag, für alte Kenner des Trade Travel Workshops in Montreux bereits halbwegs vom geistigen Abbau der Stände statt von dichten Publikumsströmen gekennzeichnet, soll im kommenden Oktober neu durch bildende Animation aufgewertet werden. Es werden zwei Parallelveranstaltungen stattfinden. Ein separater Bus-Workshop in Zusammenarbeit mit der *hotel + touristik revue* soll in Montreux, so hofft man, diesem Touristiksektor etwas von dem Gewicht verleihen, das ihm eigentlich aufgrund seiner Umsätze zustehen müsste. Ausserdem können sich die Besucher, unter ihnen natürlich zahlreiche Agenten, am Donnerstag nachmittag im Retailing-Forum über ihre eigene Zukunft unterrichten lassen.

Eine Umfrage über den Wiederverkauf im Jahre 2000, Referate und Podiumsdiskussionen sollen den TTW-Besuchern klarmachen, dass ihre Zukunft davon abhängt, wie gut sie sich den Herausforderungen im Marktumfeld stellen. Fünf schweizerische Tourismus-Fachschul-Gremien arbeiten am Anlass mit. Das Institut für Tourismuswirtschaft ITW an der HWV Luzern arbeitet gegenwärtig an einer Befragung, wobei rund 200 Entscheidungsträger interviewt werden. Gemacht werden die Interviews von Ehemaligen und Studierenden der vier Schweizer Schulen, die mit einem KLM-Preis gelockt werden: Je mehr Interviews, desto grösser die Chance, einen KLM-Flug nach Amsterdam zu gewinnen.

Trendeinschätzung

Die Fragen umfassen Preise (haben Herr und Frau Schweizer dieses Jahr weniger fürs Ferienpaket bezahlt als 1993?) und Kundenverhalten. Interessante Folgerungen könnten sich von den Trendeinschätzungen ergeben: Von Reiseart über Reisedauer bis Shopping-Verhalten wird alles erfragt. Die Schlüsselfrage über die Zukunft des Retailings wird aufgeteilt in die Problemkreise Direktverkauf, Agentencode-Erhalt, Bankgarantie, Kommissionspolitik, Konzentrationsprozess, alternative Vertriebskanäle, Reservationssystem- und Informatik-Wissen.

Franchising und Multimedia

Im Ausland laufen Reiseagenturen immer mehr im Franchising-Verfahren, was theoretisch einer Einschränkung des unternehmerischen Freiraums im Reisebüros entspricht. TUI-Mann *Jens Joachim Brösel* wird am TTW-Podium über Franchising sprechen. *Rainer Hartmann* der EDV-Firma Ractech informiert über das Neueste im Multimedia-Bereich. Vier weitere Fachleute (*Esther Schawalder*, Travac Genf, *Rene Loosli*, Loosli Reisen Bern, *Fritz Baumgartner*, Kuoni, und *Alex Kaufmann*, Swissair (eventuell) beteiligen sich am Gespräch. *APK*

Crossair 1. Halbjahr

33 Prozent mehr Chartererträge

1994 werde wohl ein gutes Jahr werden, schrieb die Regionalfluggesellschaft Crossair kürzlich ihren Aktionären.

Touristiker vor allem wird interessieren, dass die Crossair im Chartergeschäft ihren Umsatz um 33 Prozent auf 9,3 Millionen Franken erhöht hat. Bei den Linienflügen erhöhten sich die Flugbetriebserträge um 12 % auf 160,4 Mio Franken. Das wird die Muttergesellschaft Swissair freuen, die sich ja über ihre eigenen Flugbetriebserträge nicht freuen kann, obwohl die Belegung steigt. Wegen der kleineren Flugzeuge sprich der anderen Kostenstruktur ist eben die Crossair in der Lage, bessere Belegung sofort in bessere Erträge umzumünzen. Doch sind bei der Crossair die «übrigen Erträge» um 44 % auf 9,5 Mio. geschrumpft. *APK*

REKLAME

Buchhaltung à la carte

Warum?
Warum eigentlich nicht?

Bezahlen Sie nur für wirklich benötigte Dienstleistungen

↓

Sie arbeiten mit EDV
an der Front – für Texte – Inventare etc.?

Viele (teure) Vorarbeiten könnten vielleicht in Ihrem Betrieb erledigt werden, wenn Sie nur wüssten wie.

Lassen Sie sich von uns helfen, wo Sie selbst nicht mehr weiterarbeiten können.

Wir erstellen mit Ihnen zusammen eine für die Betriebsführung aussagekräftige Buchhaltung, nicht nur fürs Steueramt.

BACART
Bachmann + Partner Tel. + Fax 01/391 78 07

Forte/Meridien



Durch den Meridien-Aufkauf hat sich die englische Hotelgruppe Forte definitiv im De luxe-Segment installiert. Im Bild: das Meridien Nizza. *Foto: Alexander P. Künzle*

Auf globalen Luxus abgefahren

Nachdem die englische Hotel- und Restaurationsgruppe Forte Pech bei der englischen Luxusgruppe Savoy und bei der italienischen Ciga gehabt hat, fiel mit dem Meridien-Kauf endlich etwas Gunst ab. Forte zählt nun insgesamt 916 Häuser und spielt im obersten Segment mit. Ein Global Player mehr, auch fürs Commercial-Geschäft. Agenten buchen nun Meridien-Hotels bald über Forte.

ALEXANDER P. KÜNZLE

An der italienischen Luxus- und Defizitgruppe der Ciga Hotels war die englische Forte-Gruppe nur schon deshalb interessiert gewesen, weil der Forte-Gründer selbst italienischer Abstammung ist: Doch Ciga-Besitzer *Aga Khan* respektive seine Nachlass-Banken bevorzugten ITT-Sheraton. Dasselbe in England selbst: Die Luxusgruppe Savoy, mit so hochklingenden Namen wie Claridge's, Connaught oder Berkeley, war seit langen 13 Jahren Ziel der Expansionsgelüste von Forte gewesen: Auch hier konnte VR-Vorsitzender *Rocco Forte* dieser Tage nur einen der drei Vorsitz-Plätze gewinnen! Bei der französischen Meridien hingegen hatte die Forte-Gruppe mehr Erfolg. Der Ausgang der Kaufofferte war auch hier sehr unsicher, hat doch Mitkonkurrent Accor bei der bürgerlichen Regierung in Paris alles unternommen, um die «fremden» Engländer aus dem Ring zu werfen (siehe *hotel + touristik revue* vom 15. September 1994). Mit den 54 Meridien-Häusern hat Forte sein «Hotel-Portfeuille» der internationalen Luxusklasse verdoppelt.

Hotelmarkt Asien

Offeriert hatte Forte für die 57 Prozent Kapitalanteil von Meridien, einer Air France-Tochter, rund 250 Millionen Franken. Forte erachtet Meridien als rund 450 Millionen Franken wert. Mit Meridien hat sich Forte nun am boomenden asiatischen Tourismus- und Hotelmarkt eingekauft: Tokio, Singapur, Jakarta, Bangkok, Delhi und Melbourne sind jetzt ebenfalls Forte-Standorte geworden. Auch was den Business-Travel-Markt betrifft, kann sich Forte nun globaler geben: Ihre Hotels stehen jetzt überall auf der Welt. Demnach sollte ihre Attraktivität auch für die Reisebüros und Agenturen zunehmen: Je globaler die Hotelmarke, desto eher kann man weitere Buchungen erwarten.

Mit den 54 Meridien-Hotels kommt die Forte-Gruppe nun auf beinahe 100 000 Zimmer in insgesamt 916 Häusern. Gut ein Drittel davon entfällt auf den «Heimmarkt» England, wo Forte mit bekannten Marken wie «Grand», «Crest» oder «Travellodge» (davon allein 100) allgegenwärtig ist. Bemerkenswert ist, dass Forte von allen 343 englischen Hotels nur zwei ausschliesslich managt. Alle andern besitzt sie auch.

Der internationale Teil des Portfeuilles (alles ausser England und USA) ist jetzt dank 40 Meridien-Hotels fast um die Hälfte auf 109 Häuser aufgestockt worden. In den USA tragen die 14 Meridiens unwesentlich zur Gesamtzahl von 464 Forte-Häusern bei (hier spielen jedoch die Franchise-Betriebe und Joint Ventures die Hauptrolle).

Heisses Finanzeisen

Forte rechnet wegen den Kosten des Aufkaufs für die Gruppe mit einer Gewinnreduktion von 5 Prozent für 1995. Rechnet man die Synergiegewinne aus dem sich erhöhenden Buchungsvolumen dazu, dürfte der Gewinn im ersten Jahr wohl weniger fallen. Wie aber finanziert Forte diesen grossen Meridien-Brocken? Erst muss Forte der höchstdefizitären Air France die 200 Mio. Dollar (rund 250 Mio. Fr.) zahlen, und hat damit die 57 Prozent des Kapitals beglichen. Akzeptieren im weiteren alle Minoritätsaktionäre denselben Preis pro Aktie, erhöht sich der Gesamtpreis für die Gesamtübernahme auf 450 Mio. Franken.

Meridien rutschte 1993 erstmals in die Verlustzone. Rund acht Millionen Franken Verlust wurden ausgewiesen, teils durch die Schwierigkeiten erklärbar, dass nun ein ehemals nationalisiertes Unternehmen an Private verkauft werden soll. Im weiteren wird sich Forte bemühen müssen, die 44 der 54 Meridiens, die andere Besitzer haben, vom Verbleib bei Forte zu überzeugen. Die 44 Häuser sind «nur» unter Management-Vertrag, und Forte rechnet damit, dass einige Häuser abspringen könnten. Immerhin: Das würde dann auch den Aufkaufspreis reduzieren.

*

Einige Parallelen mit der Swissôtel-SBAG-Gruppe sind offensichtlich. Der Forte-Gruppe kommt einerseits der Umstand zugute, dass sie viele ihrer Häuser auch selbst besitzt. Swissôtel ist in einer ähnlichen Situation, nur drückt es da auf die Rendite. Andererseits kann man sich fragen, ob der Tausch Meridien gegen Catering ein glücklicher gewesen ist. Wie die Swissair Beteiligungen AG, der Swissôtel angeschlossen, bestens weiss, ist das Catering ein äusserst rezessionsresistentes Business: Gate Gourmet bringt momentan der Mutter Swissair unter dem Strich mehr Cash auf die Hand als die ganze Linienfliegerei zusammen! Mit dem Meridienkauf und Catering-Verkauf hat Forte zwar theoretisch die Produktelinie gestrafft, aber auch in teils grössere Risiken investiert. Andererseits konnte sich die Gruppe relativ günstig, ohne viel Eigen-Immoblien, weiter ins Luxus-Segment einkaufen. So gesehen geht jedenfalls die Globalisierung auch der Hotellerie ständig weiter. ***Alexander P. Künzle***

(M)EINE MEINUNG

Multimedia: Rettung für die Reisebüros?



Draussen in der schönen weiten Welt gibt es nicht nur weisse Strände, billige Hotels und unzuverlässige Incoming-Agenten. Nein, da schreitet auch die Globalisierung der Wirtschaft voran. Fast unbemerkt, könnte man aus der Perspektive eines Grossteils der Schweizer Reisebüros sagen. Das Thema Multimedia zum Beispiel, das in seinen letzten Anwendungen die gesamte Distribution im Tourismus schlucken könnte, ist weder in Gesprächen noch in Publikationen gross aufgetaucht. Dabei verliert doch das Reisebüro jetzt schon wegen Teletext-Angeboten und Direktbuchungen einen Teil seines traditionellen Umsatzes. Das ist nur der Anfang: Chip-Kreditkarten werden dem Konsumenten das Direktbuchen an Reise-Automaten erleichtern, interaktives Fernsehen bringt ihm die Karibik buchbar nahe in die Stube, am PC im Büro stehen neben der Debitorenbuchhaltung bald Galileo, Sabre und die anderen GDS auf Abruf bereit. Bald wird der Tag kommen, da jeder Konsument sein eigener Reiseagent sein kann, dank Multimedia.

In Amerika kaufen sich Telefongesellschaften, Filmproduzenten und TV-Ketten gegenseitig auf, in Europa herrscht Aufkaufkrieg bei den Kabelnetzen. Aber was hat denn diese Merger-Frenetik in der Ferne mit den Reisebüros zu tun? Viel zuviel, leider. Dieser von der fortschreitenden Informatik gepushte Versandhandel mit den Ferien wird die Reisebüros eines Tages einen grossen Teil ihrer Vermittlungskommission kosten, von der viele heute noch leben.

Schliesst man mit der Zeit einfach das Büro? Es gibt ja auch Medienverlage, die ihre Zeitungen eingehen lassen, weil «die Leute nicht mehr lesen». Dass sich die Leute heute anders informieren – multimedial – ist eine andere Sache. Auch kein Reisebüro wird schliessen müssen, «weil die Leute weniger reisen», im Gegenteil. Nur: Die Zeiten der Vermittlung gegen Kommission könnten sich ihrem Ende nähern. Heute hat eigentlich nur noch derjenige eine Berechtigung als Vermittler, der auch beim Preis mitredet, wie die Finanzbrokerhäuser am Kapitalmarkt zum Beispiel. Aber ein Reisebüro konnte noch nie die Preise beeinflussen. Anderseits gibt es seit kurzem den unabhängigen Versicherungsagenten, der für seinen Kunden das günstigste Assekuranz-Portfeuille aus verschiedenen «Bausteinen» zusammenstellt: Gegen Beratergebühren, nicht gegen Vermittlung. Denn es lohnt sich bereits, ihn dafür zu bezahlen.

So ähnlich dürfte wohl die Lösung für zahlreiche unabhängige Reisebüros sein: «Ihr bestes Urlaubs-Portfeuille – unser Rat». Ein guter Agent wüsste jetzt schon, was er dem Kunden eigentlich verkaufen müsste, wenn da nicht die Kommissionspolitik wäre… Wie ein unabhängiger Versicherungsagent könnte er dann die Produktevergleiche Kuoni, Imholz etc., die er ohnehin macht, in bare Münze umsetzen.

Denn etwas wird die ganze multimediale Vernetzung der Zukunft nicht können: Die Qualität des eigentlichen Urlaubs selbst zu verbessern. Je standardisierter sich alle Ferienpakete rund um die Welt geben werden, desto einfacher wird es für den über TV oder PC buchenden Konsumenten zu realisieren sein, dass er eigentlich lieber etwas anderes gebucht hätte, für etwas mehr Geld vielleicht. Geht man davon aus, dass die voraussehbare weitere Verbilligung der Pauschalpakete von den Leistungsträgern vor Ort absorbiert werden muss, was deren Qualitätssinn kaum fördert, wird sich die Ferien-Angebotspalette zusätzlich in Ramsch am Strand und qualitativ Besseres aufsplitten. Der Garantiefonds kann die Leute zwar wieder nach Hause bringen, aber die teure Ferienzeit bleibt versaut, auch ohne Geldverlust. Wäre man doch nur gleich zum Ferienberater ins Reisebüro gegangen! ***Alexander P. Künzle***

REISE NEWS

Baumeler: in Deutschland auf eigenen Beinen

Baumeler ist aus der deutschen Vertriebsgesellschaft Klingenstein & Partner ausgetreten. Aus diesem Grund betreibt der Schweizer Wanderferienspezialist seit dem 1. September in Freiburg im Breisgau eine Niederlassung in eigener Regie. Ein Katalog für den deutschen Markt wird im November aufgelegt werden. *US*

Otto und LTU lassen gemeinsam verreisen

Unter dem Namen Maris Reisen GmbH gründete der Hamburger Otto Versand gemeinsam mit der Düsseldorfer Fluggesellschaft LTU einen neuen Reiseveranstalter. Ein leicht lesbarer Prospekt wird künftig mit dem Versandkatalog an die Kunden geschickt, die sodann sowohl ihre Beratung wie auch die Buchung telefonisch abrufen können. An dem neuen Unternehmen ist der Otto Versand zu 51 Prozent und die LTU zu 49 Prozent beteiligt.

Vor kurzem hat das Quelle Versandhaus zusammen mit der TUI ein ähnliches Unterfangen gestartet, wobei allerdings die für das erste Jahr angepeilten 80 000 Buchungen weit unterschritten wurden. Die NUR Touristic übt sich im Direktvertrieb mit ihrer über Rewe Kaufhäuser vertriebenen Marke Paneuropa, die jetzt auch zusammen mit dem Neckermann-Versandkatalog angeboten wird. *SE*

Colombaio: Kreuzfahrten zur Walbeobachtung

OceanCruise AG legt dank des Erfolges das Programm Walbeobachtung in der Baja California auch im kommenden Winter auf. So wird die «Colombaio Star» ab Januar wieder für siebentägige Walbeobachtungskreuzfahrten zwischen La Paz und Bahia Magdalena eingesetzt. Nebst dem Besuch verschiedener Inseln in der See von Cortez gehören Ausflüge in die «Paarungslagunen» von San Ignacio und Magdalena zum Programm.

Für Informationen und Buchungen ist MCCM Master Cruises in Fällanden zuständig. Der Kreuzfahrtenpreis bleibt für ein weiteres Jahr unverändert und beläuft sich auf 5950 DM oder 3500 Dollar pro Person und Woche, die Anreise nicht inbegriffen. *US*

TUI beteiligt sich an Tiroler Landesreisebüro

Die Touristik Union International, Hannover, hat über ihre hundertprozentige Tochtergesellschaft Dr. Degener Reisen GmbH, Salzburg, 51 Prozent an der Tiroler Landesreisebüro – Tiroler Verkehrsbüro GmbH, mit Sitz in Innsbruck, erworben. 49 Prozent verbleiben weiterhin im Besitz der Landes-Hypothekenbank Tirol. Das Tiroler Landesreisebüro verfügt über 30 Betriebsstätten mit 140 Mitarbeitern, erzielt einen Umsatz von 800 Millionen Schilling und gehört damit zu den führenden Reisebüroketten in Österreich. Zu der Gruppe gehören die Unternehmen «Reisebüro – Travel Service Kami GmbH» (100 %), BFS Touristik GmbH (75 %) sowie Beteiligungen an der Tyrol Congress (27 %). Das Tiroler Landesreisebüro wird für die TUI in Tirol im Bereich des Incoming-Geschäftes den Service übernehmen sowie Reisen der TUI-Gruppe über seine Reisebüros vertreiben. *SE*

1993 besuchten 53 Prozent mehr Europäer Dubai

1993 registrierte Dubai knapp 1,1 Millionen Hotelgäste, Geschäftsreisende wie Touristen. Der Hauptharst kam aus anderen arabischen sowie asiatischen Ländern. 295 746 Dubai-Besucher kamen aus Europa – zum grossen Teil aus Deutschland – was einem Zuwachs gegenüber dem Vorjahr von 53 Prozent entspricht. Der Anteil der Europäer an der Gesamtbesucherzahl stieg von 20 Prozent 1992 auf 27 Prozent. *SJ*

Deutschland

Das Aus für Intourist

Mit Verwunderung wurden die Berliner bei ihrem Gang durch ihre Stadt sowohl Unter den Linden wie auf dem Kurfürstendamm gewahr, dass die Jalousien des Traditionsreisebüros Intourist geschlossen sind; die in die Schaufenster gehängten Last-Minute-Angebote sind längst verfallen.

Der seit 1929 in Deutschland bestehende einstmalige Spezialist für Reisen in die UdSSR hat Konkurs angemeldet. Die 100prozentige Tochter der VAO Intourist Moskau sei – so der erst im Juni eingesetzte Geschäftsführer *Victor Oreschkov* – in der Vergangenheit schlecht geführt worden, auch habe man wohl Anpassungsschwierigkeiten an die neuen Verhältnisse gehabt. Mit rund 36 Mitarbeitern sollen zuletzt gerade einmal 9,2 Millionen DM umgesetzt worden sein. Mangelnde Mitarbeiterschulung liess sogar Chancen ungenutzt, die man zum Beispiel im Messegeschäft hätte ergreifen können. Die nach der Wende entstandene stärkere Konkurrenz, ein hoher Personalstand bei überdurchschnittlichen Gehältern und hohe Mieten führten nun zu dem Debakel. *SE, Frankfurt*

TOURISTIK-STELLEN

Wir suchen für unsere jetzt 17jährige Tochter, welche für ein Jahr in der Schule in den USA ist, eine

KV-Lehrstelle in einem Reisebüro

oder ähnlichem Unternehmen im Raume Thun–Bern. Eintritt nach Ihrer Rückkehr im Juli/August 1995. Sie ist zweisprachig deutsch/französisch aufgewachsen und spricht gut englisch. Sekundarschul-Abschluss. Computer-Anfangskenntnisse.

Die Eltern Peter und Annick Risi freuen sich auf Ihre geschätzte Kontaktnahme.

Parkhotel Oberhofen, 3653 Oberhofen
Telefon 033 43 16 61

69611/27030

ROYAL Holiday Club

Eine neue Ferienidee für die Schweiz

Als exklusiver Schweizer Lizenznehmer suchen wir eine aktive aufgestellte

Verkaufspersönlichkeit

für den Verkauf von Privat- und Firmenmitgliedschaften im internationalen **ROYAL HOLIDAY CLUB.**
Wenn Sie mit Begeisterung und Initiative ein neues Feriensystem aufbauen möchten, seriös und selbständig arbeiten sowie gerne Verantwortung übernehmen, sollten Sie uns sofort kontaktieren. Wir geben Ihnen gerne weitere Informationen.

Auf Ihre Kontaktnahme freut sich

ROYAL HOLIDAY CLUB
Herr Bruno A. Floria
Eichli 31, Postfach 124, 6371 Stans
Telefon 041 61 00 15
Telefax 041 61 60 29

69745/382793

Inserate per Telefax
031 370 42 23



World Travel Market

Tagesthemen am Marktstand

In London wird vom 14. bis zum 17. November zum 15. Mal der World Travel Market stattfinden. Direktorin Fiona Jeffrey bemüht sich, neue Themen, die von Graumarkt bis zur Personalpolitik in der Touristik reichen, in die Messe einzubringen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Der Londoner World Travel Market (WTM), der dieses Jahr zwischen dem 15. und dem 17. November stattfinden wird, hat für jeden Tag ein anderes Motto entwickelt. So wurde für dieses Jahr ein Geschäftsreise- und Incentive-Tag festgelegt. Auch der von den Ausstellern nicht gerade geliebte VIP-Tag, am Montag (14. November), wird wieder stattfinden. Gedacht wird im weiteren an einen Wiederverkäufer/Reisebüro-Tag. Der WTM feiert 1994 sein 15jähriges Bestehen. 150 Länder sind dabei. Fiona Jeffrey, die Ausstellungsdirektorin, legt fünf allgemeinere Strategien für die Zukunft des WTM fest. Sie will gezielte Möglichkeiten anbieten, Geschäfts-Kommunikation auf globaler Ebene offerieren sowie bestehende und kommende Märkte durchdringen. Der WTM soll zudem die neuesten Entwicklungen reflektieren: Aktivurlaub, Graumärkte oder Ausbildung zum Touristiker und Personalsuche werden immer mehr zu wichtigen Themen der Reiseindustrie.

Der WTM versucht wie bisher, kommenden Destinationen und den neuesten Angeboten der Reiseinformatik als Plattform zu dienen: Neue Ziele finden sich vor allem in Osteuropa, im Mittlerem und Fernen Osten sowie Afrika. Viel mehr Länder aus diesen Regionen als früher stellen denn auch in London aus. Insgesamt zählt Fiona Jeffrey 182 neue Aussteller, ausser Destinationen kommen Namen wie Delta Air Lines, American Express, Celebrity Cruises oder Hilton International neu oder wieder neu dazu.

Da sich der Geschäftsreise- und Incentive-Sektor immer eigenständiger entwickelt – siehe die Genfer EIBTM – möchte man ihm auch an der WTM entsprechend Platz einräumen. Am Dienstag werden die Aussteller angehalten, ihre Business- und Incentive-Spezialisten und Angebote für die Käufer bereitzuhalten. Das entsprechende Konferenzprogramm für den Dienstag liest sich ähnlich wie die entsprechenden Podien in Genf während der EIBTM.

11. Asia Pacific Workshop

Langes Warten und Tee trinken

Der elfte Asia Pacific Workshop (APW) war einerseits durch einen massiven Rückgang der Teilnehmerzahl gekennzeichnet, andererseits konnten die Seminare wieder Boden wettmachen. Als völlig missglückt ist die Aufteilung der Kontaktbörse auf zwei Stockwerke zu bezeichnen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Viel unlogischer könnte die Situation kaum sein: Immer mehr Schweizer reisen in den asiatisch-pazifischen Raum und immer weniger Exponenten der Reisebranche zeigen Interesse am Asia Pacific Workshop (APW)! Da kamen die Begrüssungsworte des überzeugenden Tagesmoderators, *Dani Sager*, doch relativ verloren daher und hätten wohl viel mehr an die Abwesenden gerichtet werden müssen: «Wenn sie die asiatisch/pazifische Region interessiert, dann sind sie hier am richtigen Ort – nirgends anders wird ihnen eine derartige Fülle von Infos und News geboten!» Wie wahr, aber eben…

Unnötige APW-«Traditionen»

Gegenüber 1992 stieg die Anzahl Schweizer, welche im vergangenen Jahr in Richtung Asien/Pazifik reisten um über zehn Prozent auf mehr als 450 000 Personen an und erreichte einen neuen Höchstwert. Im Gegensatz dazu sank die Anzahl der teilnehmenden Reisebüro-Schaltermitarbeiter von 474 (1993) auf gerade noch deren 288. Das waren noch Zeiten, als pro Tag gegen 400 Interessierte nach Regensdorf pilgerten und da und dort Namen auf der Warteliste figurierten.

Gründe für den massiven Besucherrückgang zu finden, ist nicht einfach. Nicht ganz unschuldig sind wohl einige Seminare, respektive Referenten, welche insbesondere an den APW's 1992 und 1993 für Misstöne sorgten. Oder ist es vielleicht gar etwa der Umstand, dass heute die Reiseberater mehr denn je dazu gedrängt werden, Umsätze zu bolzen und für Schulung keine Zeit mehr bleibt, respektive zur Verfügung gestellt wird. An den erhöhten Teilnahmekosten von jetzt 35 Franken – inklusive Kaffee, Tee!! und Mittagessen – darf es wohl kaum gelegen haben (das wäre die Peinlichkeit im Hochformat!). Denn für diesen nach wie vor relativ bescheidenen Beitrag wird von 9 bis 17 Uhr doch Etliches geboten und wer will, kann in der Tat ganz beachtlich profitieren.

Der Pflege des Seminarteils wurde vom achtköpfigen Komitee wieder spürbar mehr Beachtung geschenkt und die Mehrheit der Referenten und Gesprächsleiter (immerhin deren 12) erhielten seitens der Teilnehmer gute Noten. Nicht ganz so gelungene Auftritte gehören wohl genauso zum APW wie die viel peinlichere Tatsache, dass bei der Vorstellung der Ländervertreter sich einige der Damen und Herren offenbar einen Spass daraus machen, zu diesem Zeitpunkt gar nicht anwesend zu sein…

Das grosse Gähnen

Mag die zu einem Marktplatz umfunktionierte Kontaktbörse noch auf ein eher gutes Echo gestossen sein, so ist über die neue Standaufteilung aber auch schon alles Positive gesagt. Massiven Schiffbruch hat die Aufteilung auf zwei Ebenen erlitten. Hätte nicht der eine oder andere Besucher das «stille Örtchen» aufgesucht, so wären auf dem sogenannten «Main Deck» die Aussteller gänzlich unter sich gewesen. Aber auch so herrschte während Stunden gähnende Leere, was übrigens auch auf dem «Upper Deck» zeitweise nicht viel anders war. Da half nicht einmal die duselige Idee, während des Tages nur im unteren Stock Kaffee auszuschenken. Aber schliesslich war Lipton-Sais einer der APW-Sponsoren und so war eben Tee trinken angesagt. Vor allem für die Aussteller hiess es deshalb während zwei Tagen nicht viel mehr als «abwarten und Tee trinken».



Verkaufen mit Spass: Am APW sorgten Ester Kreis und Daniel Amberg mit ihrem Seminar für eine willkommene Auflockerung. *Foto: Michael Hutschneker*

Kommentar

Ein Unfug der gröberen Art



Das APW-Komitee wird sicher über die Bücher gehen (müssen). Da und dort sind Verbesserungen und Änderungen angesagt, insbesondere gilt es aber auch, nach den Gründen des massiven Rückganges der Teilnehmerzahl zu forschen. Nach 1992 und 1993 konnte in Sachen Seminare eindeutig ein Trend zum Besseren festgestellt werden. Ausnahmen sollen die Regel bestätigen – auch am APW 1994.

Was unter dem Deckmantel «Destinations-Know-how, Reisetechnik» vor versammelter Runde ablief, geht, salopp ausgedrückt, auf keine Kuhhaut. Solo-Referent Ferdinand Ranft, Chefredakteur und Herausgeber der «Marco Polo Reihe» betrieb während den gesamten 40 Minuten(!) Missbrauch in gröbster Art und Weise. Der rührige Gastredner nutzte die Gunst der Stunde und tat schlicht nichts anderes, als für seine Marco-Polo-Reiseführer Propaganda zu machen. Sein Pseudo-Sarkasmus und die völlig überspitzten Formulierungen führten auf dem Weg über alle anderen Reiseführer, die ja eh nichts taugen, zu einem Werbefeldzug der peinlichsten Art. «Wir waren die ersten…», war da unter anderem zu vernehmen, um sogleich detailliert in einem Schwall von Eigenlob zu versinken.

An Negativ-Beispielen des von ihm so verpöhnten Massentourismus, mit all seinen Begleiterscheinungen, konnte es Ranft nicht lassen, mehrmals die Amerikaner als «Sündenböcke» und «Dummköpfe» zu nennen. Lieber Herr Ranft, sind es nicht Ihre Landsleute, welche in eben diesen Massen die «Deutschen Bierhallen» in Europa und bald der ganzen Welt überschwemmen und dort am liebsten eine Bockwurst verzehren? Oder, weil man der spanischen Milch auf Ibiza «nicht traut», eine Tube Bärenmarke auf dem Frühstückstisch zu finden ist?

*Die Schlussbemerkung von Ranft, ein Marco-Polo-Reiseführer sei für DM 9.80 zu haben, mag noch als «spassig» gegolten haben – gestatten Sie anzufügen, **kein** Marco-Polo-Reiseführer kostet gar nichts. Oder anders ausgedrückt, wenn Sie vier Mal auf einen solchen verzichten, haben Sie bereits die nächste APW-Teilnahme finanziert!* **Michael Hutschneker**

TEA Basel AG

Eine fünfte Boeing 737-300 ab Dezember

Die TEA Switzerland, die erfolgreiche Flugchartergesellschaft aus Basel, wird im kommenden Dezember ihre Boeing-Flotte um eine 737-300 auf fünf Flugzeuge vergrössern. Zur Unterzeichnung kam es Anfang September während der bekannten Farnborough Air Show in England. VR-Delegierter *Markus Seiler* unterzeichnete dort einen langfristigen Leasingvertrag mit der International Lease Finance Corporation (Los Angeles) für eine fabrikneue Boeing. Ein Zusatztank mit 3500 Litern Fassungsvermögen soll die neue Boeing noch einmal 1000 Kilometer weiter auf eine Flugreichweite von rund 4500 Kilometer bringen. Dies ermöglicht es der TEA, Ziele wie Nordbrasilien, den Arabischen Golf oder Indien direkt anzufliegen. *APK*

Air France Gruppe

Grosse Europa-Pläne

Den Gewerkschaften (nicht etwa den Gesellschaftern!) hat die Air France diesen Monat ein weitfliegendes Konzept vorgestellt: Bis zum Jahr 1997 soll im Rahmen der Holding der Air France-Gruppe eine grosse Europa-Luftverkehrsgesellschaft geschaffen werden, um in der europäischen Konkurrenz eine starke Stellung einzunehmen. Notabene: Air France hat vor der Regierung kürzlich wieder eine Subvention von rund 4 Milliarden Franken zugestanden erhalten, und muss nun vor den EU-Kommissionen ein marktfähiges Konzept vorzeigen, um das Brüsseler Plazet zu erhalten. *RB*

Die Reisebaumeister

Solides Handwerk bringt Erfolg

Die Reisebaumeister können jetzt schon auf ein sehr erfolgreiches Geschäftsjahr 1993/94 zurückblicken. Praktisch in sämtlichen Bereichen konnten markante Zuwächse registriert werden. Lediglich bei Eurotrek scheint ein Grenzwert erreicht zu sein.

«Was den Grossen gut ist, mag auch uns recht sein». Gesagt haben sie es so direkt zwar nicht, aber wohl gedacht. Die beiden Direktoren der Reisebaumeister, *Herbert Baumann* und *Oskar Laubi*, können, wie die *htr* schon in der letzten Ausgabe berichtet hat, auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 1993/94 zurückblicken. Zwar sind bis zu dessen Ablauf Ende Oktober noch ein paar Wochen zu bestreiten, aber am positiven Ergebnis in dieser Grössenordnung dürfte sich im wesentlichen nichts mehr ändern. Bei einer Umsatzzuname von 15 Prozent auf 158,5 Millionen Franken, erzielt mit 179 000 Passagieren (plus 21,8 Prozent) dürfte der konsolidierte Ertrag in der Höhe von 187 Millionen Franken liegen, was wiederum einer Zunahme von über 20 Prozent entspricht. Wie Laubi zufrieden feststellt, konnten praktisch sämtliche Bereiche mit Steigerungsraten aufwarten.

«Sorgenkind» Eurotrek

Nicht budgetiert, so Baumann, war die markante Zunahme von 22 000 auf total 131 000 Kunden etwa bei Falcon Travel. Nicht weniger als 667 Sonderflüge nach London und 16 Rotationen nach Edinbourgh wurden mit einer durchschnittlichen Auslastung von 85 Prozent durchgeführt. Portugal konnte ein Plus von zirka 8 und Irland ein solches von rund 13 Prozent verzeichnen. Mit Skytours sei man nun auf dem richtigen Weg und bei Opus Tours, welche im April dieses Jahres lanciert wurde, habe sich die Aufmerksamkeit voll auf das Produkt konzentriert.

Etwa 25 Prozent des gesamten Gruppen-Umsatzes erzielt der Spanien-Spezialist Sierra Mar. «Schon Mitte Juli haben wir die Vorjahreszahlen erreicht», gibt *Robert Martin* gerne zu Protokoll, «insgesamt können wir mit 50 Prozent mehr Passagieren zirka 40 Prozent mehr Umsatz erzielen!» Nicht ganz so euphorische Töne werden angeschlagen, wenn zu Eurotrek gewechselt wird. Laubi: «Diesen Sommer haben wir erfahren, dass der Zenith bei Abenteuerreisen überschritten ist», seine nüchterne Feststellung. Einer der Gründe könnte sein, dass wieder mehr Schweizer ins Ausland gereist sind. Jedenfalls ist es nicht gelungen, mit dem Auslandangebot das Minus im Schweizer-Bereich aufzufangen. Für den kommenden Winter wird auf eine konsequente Neuorientierung gesetzt und nebst Bahn- werden auch wieder Flugreisen angeboten.

Schliesslich konnte bekanntgegeben werden, dass bei Passepartout in der Person von *Werner Blum* (ex SSR und Wettstein), ab 1. November ein neuer Geschäftsführer eingesetzt wird. Und was Traviswiss anbelangt, so sollte das gesamte Reisebaumeister-Programm mit der Lancierung der Sommerproduktion 1995 buchbar sein. *HU*

Deutsche Reiseveranstalter

Ein Katalog für viele Kleine

Not macht bekanntlich erfinderisch oder führt kreative Köpfe zu ideenreichen Auswegen. Und nach Auswegen sucht der kleinere oder spezialisierte deutsche Veranstalter händeringend, nachdem die Vertriebsliberalisierung zu einer Straffung des Veranstalterangebots in den Reisebüro-Regalen führt, wovon nur die Grossen profitieren werden.

Auf die Idee, unter Umgehung von Reisebüros ihre Reisen direkt zu vermarkten, sind viele Spezial-Veranstalter in Deutschland längst gekommen und dies nicht nur, um die Provision zu sparen, sondern weil sie sich auch schon in der Vergangenheit nicht intensiv genug verkauft sahen. Nun aber ist für dieses Direktmarketing eine Plattform gefunden worden, die offensichtlich auf starkes Interesse stösst.

Wie das deutsche Fachblatt «touristik report» kürzlich berichtete, will der Kölner *Jörg Jaschke*, Marketing-Leiter des Veranstalters De-La-Re-Reisen, Direktverkäufern die Möglichkeit bieten, in einem Katalog von etwa 100 Seiten spezielle Angebote zu plazieren, wobei für jeden Anbieter sechs Seiten zum Preis von je 4900 DM zur Verfügung stehen. Dieser «Direktbucher» soll dann an 100 000 Kunden versandt werden, die anschliessend ihre Reise telefonisch direkt beim jeweiligen Veranstalter buchen können. Das klingt nicht schlecht. Die Frage stellt sich allerdings, ob nicht gerade bei Spezialreisen – und um die soll es sich vornehmlich handeln – doch eher die eingehende Beratung im Reisebüro gewünscht wird und man sich mit dem Telefon nicht begnügen will. Von diesem Bedürfnis gehen jedenfalls viele Reisebüros aus und fürchten die direkte Konkurrenz daher apriori nicht. Dem ist allerdings auch entgegenzuhalten, dass der herkömmliche Reisebüroverkäufer derart auf seine Leitveranstalter eingeschworen ist, die ihm alles leicht handhabbar bündeln, dass er für die Zusammenstellung eines komplizierteren und daher arbeitsintensiven Spezialprogramms keine Zeit oder keine Lust hat. Ob er den wissbegierigen Kunden im Laden hält oder ihn ohne Wehmut dem Direktanbieter überlässt, wird letztlich davon abhängen, wieviel es dabei zu verdienen gibt. *SE, Frankfurt*

REKLAME

Reiseleiter/in Reisehostess

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

Verlangen Sie das Gratiskursprogramm!

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

Seit 15 Jahren von der Reisebranche anerkannt und empfohlen!

British Airways

Die neue Club Europe Class

Mit einem Aufwand von rund 150 Millionen Franken hat British Airways ihre Business Class auf Europa-Flügen den Marktverhältnissen angepasst. Sowohl in der Luft als auch am Boden sollen die Geschäftsreisenden von den Verbesserungen profitieren.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Während sich Passagiere in anderen europäischen Airlines seit längerem (wie etwa bei der Swissair seit Frühling 1993) in einer stark verbesserten Business-Class verwöhnen lassen, hinkte die British Airways (BA) auf ihren Europa-Flügen der veränderten Markt-Situation deutlich hinterher. Insbesondere bei der Bestuhlung, die identisch mit derjenigen in der «Holzklasse» war, konnten die «dicken Fische», sprich der gut zahlende Geschäftsreisende, kaum mehr an Bord gezogen werden. Nun hat BA sämtliche Maschinen der Europaflotte in ihrer Club Europe Class (Business Class) mit neuen, komfortableren Sitzen ausgestattet. Dank der Eliminierung von einem Platz pro Reihe von sechs auf fünf Sitze können die Passagiere nun seitlich mehr Raum geniessen. Mit wenigen Handbewegungen können die Sitze zusammengeschoben und in eine Economy-Class-Konfiguration, also drei und drei, umfunktioniert werden. Wie BA Area Manager Central Europe, *Mike Lewin*, gegenüber der *htr* erläuterte, sollte dies pro Reihe in 20 Sekunden möglich sein. Das bedeutet, dass selbst bei einer kurzen Ground Time die Kabine der neusten Buchungssituation angepasst werden kann.

Bald BA-Lounge in Zürich?

Auch der BA Sales Manager für die Schweiz, *Georges Tullo*, hofft auf eine Zunahme der Buchungen für den vorderen Teil der Maschinen: «Unsere diesbezüglichen Erwartungen für den kommenden Winter liegen bei einer Zunahme von 7,1 Prozent». Doch nicht nur an Bord, wo den Passagier ein neues und flexibleres Catering-Konzept erwartet, auch am Boden hat BA der Konkurrenz den Kampf angesagt. Nicht allein die 12 000 neuen Flugzeugsitze sind in den Gesamtkosten von rund 150 Millionen Franken enthalten. So kann, wer nur mit Handgepäck reist, von unterwegs telefonisch einchecken, in London-Heathrow sorgen «Fast Tracks» durch Sicherheits- und Passkontrollen für einen beschleunigten Bodenservice und an wichtigen europäischen Flughäfen kann sich der Geschäftsreisende in den Club Europe Lounges aufhalten. Eine solche ist am Montag vergangener Woche auch am Flughafen Genf-Cointrin eröffnet worden. In Zürich hingegen müssen sich BA-Passagiere, wegen der generell knappen Platzverhältnisse, noch gedulden.



Probesitzen in der neuen Club Europe Class der British Airways: Georges Tullo (links), Sales Manager Switzerland, und sein Sales Executive Gianni Tronza.
Foto: Michael Hutschneker

TRAVEL·TREND

Die Internationale Reise-Fachmesse



Das neue Tourismus-Forum in Frankfurt

Besuchen Sie die Travel Trend in Frankfurt am Main. Hier treffen Sie die Branche, hier ist die Fachwelt unter sich. Die ersten beiden Tage gehören den Anbietern und Fachbesuchern. Für neue Kontakte und professionelle Gespräche in ruhiger Atmosphäre. Erst Samstag/Sonntag ist die Travel Trend zusätzlich für das Privatpublikum geöffnet.

Neben einer Vielzahl attraktiver Feriendestinationen präsentiert die Travel Trend die drei Schwerpunkte: Special-Interest-Markets, Geschäftsreisen und Incentives. Jedes Schwerpunktthema hat eine eigene, sehenswerte Messeplattform. Die Wachstumssegmente Golf und Tauchen, die 1994 die Special-Interest-Markets repräsentieren, werden in Sonderschauen dargestellt. Ausserdem hochinteressant: die Fachprogramme von Touristikexperten – Seminare, Workshops und Product Reviews. Das European Travel & Tourism Symposium 1994 mit aktuellen Vorträgen von internationalen Experten der Reisebranche zu Themen aus den Bereichen Luftfahrt, Geschäftsreisen,Hotelmarketing und -management, Touristik, Meetings und Incentives.

Damit Ihr Messebesuch effizient und kostengünstig verläuft, gibt es das Appointment-System und den Hotellerie-Rabatt. Mit dem EDV-unterstützten Appointment-System plant und koordiniert die Messe Frankfurt Ihre Terminwünsche mit Ausstellern. Und der Hotellerie-Rabatt ist ein spezieller Service für die Branche.

Die Travel Trend interessiert mich.
Bitte schicken Sie mir:
☐ das ausführliche Messe-Fachprogramm
☐ Informationen zum European Travel & Tourism Symposium 1994
☐ Informationen zum Appointment-System
☐ den Travel Trend-Hotelführer

Name/Vorname

Funktion

Strasse

PLZ/Ort

Tel. Fax

Messe Frankfurt Vertretung Schweiz/ Liechtenstein, St. Jakobs-Strasse 220/Postfach, 4002 Basel, Tel.: 0 61/3 16 54 35, Fax: 0 61/3 13 55 56

Messe Frankfurt

Frankfurt am Main, 10.–13. 11. 1994

TAKE OFF

Royal Brunei: Gratis-Ausflüge nach Ostmalaysia

Wer für Oktober und November einen Retourflug mit Royal Brunei Airlines nach Australien bucht, profitiert von einer Herbstaktion und kann ab der Hauptstadt des Sultanats Brunei, Bandar Seri Begawan, kostenlos nach Miri oder Labuan an der ostmalaysischen Küste auf Borneo fliegen. Beide Destinationen bedient Royal Brunei täglich mit Fokker 50. Für diese Küstenorte bietet Royal Brunei auch Stopover-Programme inklusive Hotel, Verpflegung sowie begleitete Ausflüge und Transfers an. Bei Miri befinden sich die Mulu National Park Caves, eines der grössten Höhlensysteme der Welt. Die Insel Labuan bietet Wassersportarten wie Segeln und Tauchen sowie Jungle-Trekking. *KH*

ANA: weltweite Allianz für Vielflieger

Die japanische Fluggesellschaft All Nippon Airways setzt ihren Kooperationskurs mit internationalen Fluggesellschaften fort. Für ihre Vielflieger hat sie Abkommen mit europäischen und asiatischen Airlines vereinbart. Ab 15. Oktober zählen für Mitglieder des «Programm A» auch die Meilen, die sie mit Austrian Airways, British Airways, Cathay Pacific Airways, Malaysian Airline System und Singapore Airlines fliegen. Die gesammelten Meilen können auf diesen Partner-Gesellschaften mit Flügen an insgesamt 220 Destinationen in 106 Ländern auch eingelöst und abgeflogen werden. *KH*

Die schlechtesten Airlines von «Reise + Preise»

In einer Leserumfrage hat das deutsche Magazin «Reise + Preise» die schlechtesten Liniengesellschaften eruieren lassen. Die kubanische Cubana wurde am schlechtesten bewertet. Ihr folgen die Pakistan International Airlines, Aeroflot und BWIA nach, dann kommt bereits Air France! Es folgen Iberia, Alitalia, Continental Airlines. Am besten schnitten Emirates, Lauda Air und Singapore Airlines ab. Gemäss «Reise + Preise» beteiligten sich 3200 Leser an der Umfrage. *tdt/r.*

FLASH

Die taiwanesische **China Airlines** wird in der Schweiz **ab 1. Oktober** neu durch **Artos Services AG**, Binz/Zürich, vertreten. Als Marketing Direktor für die Schweiz zeichnet *Jürg W. Oberholzer* verantwortlich. China Airlines bietet täglich Flüge von Europa via Bangkok nach Taipei mit Anschlussflügen nach Japan, Australien und Hawaii an. *SJ*

*

Die britische Fluggesellschaft **Virgin Atlantic** wirbt mit der **Sicherheit**: Im Katalog des eigenen Reiseveranstalters Virgin Territory wird hervorgehoben, dass die Airline nur **mit vierstrahligen Jets über den Atlantic** fliegt. Die meisten anderen Fluggesellschaften setzen heute auf dieser Route zweistrahlige Maschinen ein. *KH*

Qantas

Känguruh auf dem Leitwerk

Die australische (Fern-)Fluglinie Qantas, ohnehin mit einem springenden Känguruh auf dem roten Heck versehen, versucht sich neuerdings in Aborigines-ähnlicher Känguruh-Grafik auch auf dem Leitwerk.

Leider erinnert das so gestylte Tier an den Wal-Jumbo, mit dem – ausgerechnet die Waljäger-Nation Japan – kürzlich die JAL die Sympathien des Publikums für sich gewinnen suchte.
In sieben verschiedenen Farben malte man die verschiedenen Känguruhs, teils einige Meter lang, auf Rumpf und Triebwerke, um Aufmerksamkeit zu erregen. Der Gag geht auf dem Umstand zurück, dass 1995 in Australien unter dem Motto «Kunst und Kultur» steht. Das damit bemalte Flugzeug, das eigentlich Sydney heisst, nennt sich «Wunala Dreaming». In Frankfurt war jetzt schon zu vernehmen, dass die Pseudo-Aborigines-Känguruhs in sechs Monaten wieder entfernt werden. Schliesslich kosteten die Bilder rund 800 Liter Farbe respektive fast eine Tonne Zusatzgewicht. *r.*

Queensland

Neues Resorthotel in Cairns

Die nordostaustralische Metropole Cairns ist ab August um 150 Hotelzimmer reicher. Das eben fertiggestellte «Palm Royal» sieht sich als «Boutiquehotel mit Resortcharakter». Die Anlage ist sechs Kilometer vom Stadtzentrum entfernt, verfügt über drei Swimmingpools, ein Restaurant und mehrere Konferenzräume. Entwickelt wurde das neuste Projekt von zwei ehemaligen Managern des «Cairns Colonial Club».
Der im mediterranen Stil erstellte Neubau entspricht einem dringenden Bedürfnis: Hoteliers in Cairns mussten in letzter Zeit aus Kapazitätsgründen immer wieder Buchungen abweisen. Die Auslastungsraten in den Hotels der Stadt lagen in der Hochsaison im letzten Jahr bei 86 Prozent. *WUS, Sydney*

Aussie-Deutsch

Sprache als Verkaufsargument

Aussie-Slang ist eben doch kein Englisch: Deutschsprachig geführte Touren in Australien erfreuen sich nämlich einer steigenden Nachfrage. Zwei der bekanntesten Anbieter von deutschsprachigen Reisen bestätigten gegenüber der *htr* den Trend. Für *Rudi Diederich* von Waratah in Sydney ist das Wort «Deutsch» eines seiner wichtigsten Verkaufsargumente; alle seine Tourguides sind deutschsprachig.
Brigitte Nädler von Sunny Side im westaustralischen Perth konzentriert sich ganz auf den deutschsprachigen Markt. Ihre City- und Explorertouren in die Umgebung werden gerne von älteren Gästen gebucht, die über nur geringe oder gar keine Englischkenntnisse verfügen. *WUS*

«Starsand»

Segel-Luxus am Ende der Welt

Wer es sich auch noch am Ende der Welt gut gehen lassen will, sollte einige Nächte auf der «Starsand» buchen. Die 19 Meter lange Luxus-Segeljacht kreuzt jeweils von Mai bis Oktober in den unberührten Gewässern des Buccaneer-Archipels vor der Küste im Norden von Westaustralien. Ganze sechs Gäste werden pro Fahrt mitgenommen. Angeboten werden Tages- und Wochentouren. Der Ausgangspunkt für die Reise ist die Stadt Broome. Von dort fliegen die Besucher mit King Leopold Air über das Archipel auf die Cocatoo-Insel, wo die Starsand wartet. Verpfegung und Service sind erstklassig. Der Preis macht die Tour jedoch klar zu einem Upmarket-Produkt. (Auskunft: Western Australian Tourism Commission: Broome Eco Adventures: Fax: 461 91 937979; Telefon: 461 91 937997). *WUS*

Australiens «Easy Going»

Qualität macht eine Destination aus

Qualitätsstandards und ihre Kontrolle im Dienstleistungsbereich sind seit längerem Stichworte im angelsächsisch geprägten Tourismus. Hotelketten sind hier die Vorläufer. Australien möchte als Destination die Qualität verbessern. Staatliche Vorschriften sind unbeliebt, Selbstregulierung ist da schon besser: Service und Kundennähe sind lernbar.

URS WÄLTERLIN, SYDNEY



Touristen bei einer der beliebtesten Spielarten von Australiens Fremdenverkehr: Beim Brunch im Schatten im Outback, nicht weit vom eigenen Allrad-Bus entfernt. *Foto: Alexander P. Künzle*

Australien ist – was die Qualität im Tourismus angeht – eine mittelmässige bis gute Destination. Dies ist das Fazit einer Mini-Umfrage der *hotel + touristik revue* bei zehn schweizerischen und deutschen Veranstaltern. Trotzdem muss und will die Industrie auf dem Fünften Kontinent noch einiges in Sachen Service und Kundennähe lernen. *Ursula Schwarz* von Kuoni in Zürich spricht von einem «durchschnittlichen Mittelmass», *Christina Schacher* von Rast Reisen in Luzern dagegen von einem «sehr guten Qualitäts- und Servicestandard». So wie sie, denkt auch ihr deutscher Kollege *Dietmar P. Schulz* von CA Ferntouristik: «Der Qualitäts- und Servicestandard im australischen Tourismus allgemein ist recht gut und gibt bis auf extrem wenige Ausnahmefälle keinen Anlass zu Beschwerden».
Trotz dieser guten Zeugnisse ist der Tenor einer kleinen und damit sicher nicht vollständig representativen Umfrage klar: Es gibt noch Raum für Verbesserungen. Er fühle sich manchmal «wie in einem Entwicklungsland», klagt ein anderer unter den grossen Australien-Anbietern Deutschlands.
Carole Hancock, General Manager Operations der ATC, erstaunen diese unterschiedlichen Aussagen nicht. Sie ist sich bewusst, dass die Industrie von Downunder noch einiges lernen kann. «Allerdings versteht nicht jeder das gleiche unter dem Begriff Qualität», warnt sie in einem Gespräch mit der *hotel + touristik revue*. Während man bestimmte Dienstleistungen – wie etwa ein sauberes Bettuch im Hotel – sehr gut kontrollieren könne, reagiere jeder Tourist anders, wenn es um den zwischenmenschlichen Umgang geht. Dieser kulturelle Aspekt sei besonders im als locker und als «easy going» bekannten Australien sehr wichtig. «Wir sind ein freundliches Land. Wer also einen relativ unpersönlichen, dafür aber auf die Sekunde genauen, zackigen Service erwartet, könnte deshalb manchmal enttäuscht sein». Für Schweizer Ohren exotische Aussagen, kennt man doch hierzulande das umgekehrte Problem.

Keine staatliche Kontrolle

Trotzdem verlangt jeder zahlende Gast einen gewissen Standard an Service. Die Branche ist sich dessen seit einiger Zeit bewusst. Die im Australier tief verwurzelte Abneigung gegen staatliche Vorschriften ist wohl der Grund für das Fehlen einer eigentlichen «Kontrollbehörde» im Tourismus. Um so aktiver im Bereich der Qualitätsförderung sind dafür die einzelnen Fachverbände. So bietet etwa die «Inbound Tourism Organisation of Australia» seit rund einem Jahr ein Trainingsprogramm vor allem für Tour-Operators in ländlichen Gegenden an. Von mindestens genauso grosser Bedeutung sei auch die Sprachausbildung. Während sich die Branche in den letzten acht Jahren vor allem auf Japanisch konzentriert habe, sehe man heute einen wachsenden Bedarf auch für deutschsprachige Reisebegleiter. «Deutschland gehört schon alleine wegen seiner Grösse zu unseren Hauptmärkten. Wir sehen darin ein riesiges Potential für die Zukunft». Von diesem Denken dürfte auch die Schweiz profitieren, obwohl sie in der Besucherstatistik Australiens mit 30 500 Ankünften (Juli 1992 bis Juni 1993) nicht gerade auffällt.
Wer aber setzt die Leitplanken für Qualität im Tourismus? «Australier haben nicht gerne Vorschriften», das sei auch hier der Grund für das Fehlen einer staatlichen Stelle, so Hancock. Dafür setzten immer mehr Fachgruppen ihre eigenen Qualitätsstandards. Selbstregulierung heisst das Zauberwort. Ein gutes Beispiel ist der Öko-Tourismus, wo sich die interessierten Fachverbände derzeit intensiv mit der Erstellung von Richtlinien auseinandersetzen.

ATC: «Qualität enorm wichtig»

Für die ATC als Marketing-Arm des australischen Tourismus «ist das Thema Qualität enorm wichtig». «Wir haben ein Interesse daran, dass unsere Kunden ein Vertrauen in die Produkte haben», meint Carole Hancock. In Zukunft werde ATC deshalb auch kontrollieren, ob die Aussteller an den von ihr organisierten Trade Shows wie der ATE über die jeweils für ihr Angebot notwendigen Lizenzen verfügten.
Für den Abnehmer in Übersee bieten sich – neben dem nicht immer zuverlässigen direkten Augenschein vor Ort – relativ wenige Möglichkeiten der Kontrolle: Ist ein eventueller zukünftiger Dienstleistungsträger bei den entsprechenden Fachverbänden bekannt? Wie steht es mit der Kreditwürdigkeit? Die zuständigen Verbände und staatlichen Stellen gäben hier gerne Auskunft, so Carole Hancock.

Landeswerbung im Fernreisesegment

Aussies ärgern die Grossen

Die USA und Kanada haben diesen Sommer erstmals zugeben müssen, dass sie Marktanteile an Australien abgeben mussten. Die Aussies mausern sich, zum Ärger der Grossen. Im Fernreisesegment geht's um viel Geld.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Der wirkliche «Bösewicht» in dieser für die USA und Kanada ärgerlichen Geschichte des Marktanteilsverlusts ist die Australian Tourist Commission (ATC), deren Marketing-Effort international offensichtlich spürbar wird, wie schon die australische «Australian Financial Review» am 17. Juni 1994 schrieb. Die USA und Kanada werden jährlich von über 60 Millionen Touristen besucht. Australien überschritt demgegenüber 1993 erstmals die 3-Millionen-Besucher-Marke. Immerhin: 1989 waren es noch 2 Millionen gewesen. International also ein Leichtgewicht, aber ein spürbares: USA und Kanada hätten zugegeben, dass sie 1993 erstmals Australien als Konkurrenz gespürt haben. Ausserdem gingen die US Travel Sales ohnehin zurück, und die Inbound-Ankünfte in den USA in den letzten zwei Jahren ebenfalls.

Happige Profite bei Fernreisen

Fernreise-Tourismus gehört zu den fettesten Brocken im internationalen Fremdenverkehr, besonders in grossen Ländern wie Australien, USA oder Kanada. Erstens beträgt die Aufenthaltsdauer oft mehrere Wochen und zweitens reisen die Gäste häufig nochmals auf dem Domestic Markt. Nach den schlechten Erfahrungen, die Nordamerika mit der Aussie-Konkurrenz offenbar gemacht hat, bauen jetzt gemäss Financiel Review die USTTA (US-Landeswerbung) und Kanada nach dem ATC-Modell um. Die damit erreichte Erhöhung des Anteils öffentlicher Gelder für die Landeswerbung in Nordamerika dürfte wiederum weltweit im Destinationskampf zu spüren sein.

Umgekehrte Budgets

Die ATC hat immerhin 79 Millionen australische Dollars pro Jahr zur Verfügung, mit Co-Promotionen steigt dieser Betrag auf über 100 Millionen. Dies ist ohne die separaten grossen Anstrengungen der Bundesstaaten und australischer Leistungsträger gerechnet. Die USTTA wiederum hat dem noch 24 Millionen (umgerechnet) an australischen Dollars entgegenzusetzen, Kanada mit 20 Millionen sogar noch weniger. So lässt zum Beispiel die ATC in Asien und Japan touristische Werbespots am TV laufen, während die USTTA knapp in Tokio ihr Büro finanzieren kann und manchmal zu einer Co-Promotion mit der US-Industrie starten darf.
Australiens Wachstum als Longhaul-Destination ex Europa habe mit dazu beigetragen, dass die US-Inbound-Ankünfte um 3,7 Prozent auf 45,7 Millionen 1993 fielen. Kanada andererseits spürt den kalten Wind aus der heissen Pazifik-Region, wo sich die Märkte im südlichen Pazifikraum im Aufwind befinden, was Kanadas Westküstentourismus stört. Ausserdem bieten alle drei Konkurrenten einen ähnlichen Mix von angelsächsischer Kultur, grossartigen Landschaften mit viel Erlebniswert und dynamischen Städten an.

Kommentar

Eine persönliche «Hitliste»

Über 60 verschiedene Destinationen und Produkte habe ich 1993 und 1994 besucht und teilweise darüber berichtet. Die folgende Zusammenstellung ist eine persönliche «Hitliste» für die vergangene Saison. Sie orientiert sich dabei vor allem an der Qualität des Produktes und dem Entwicklungspotential im Schweizer Markt.
Bestes Hotel: Die neue Daintree Ecotourist Lodge, mitten im Urwald nördlich von Port Douglas, Qld., ist ein Traum – für Leute, die es sich leisten können. Bei rund 300 Franken pro Nacht und Zimmer bleibt man unter sich, spricht mit den Papageien oder wandert auf fackelbeleuchteten Holzbrücken zum Dinieren im hauseigenen 5-Stern-Restaurant.
Beste Region: Das Gulf Country im Nordwesten von Queensland hat enormes Potential. Touristisch jungfräulich bietet das Gebiet um den Golf von Carpentaria, das Land der Krokodile und wilden Buschmänner, noch ein Stück «echtes Australien». Eine Besichtigungstour ist ein Muss für jeden europäischen Australien-Anbieter, der wieder mal etwas wirklich Neues ins Programm aufnehmen will.
Beste Airline: Nein, die beiden grossen lassen wir hier mal aus. Sie gleichen sich ohnehin immer mehr und werden dabei doch nicht viel besser. Air Karumba, in Karumba Qld., hat die Zeichen der Zeit erkannt und bietet ab Cairns persönliche Touren in Nordqueensland an. In der sechsplätzigen Cessna fliegt man, wohin der Gast will – zu geradezu lächerlich tiefen Preisen.
Beste Aboriginal-Tour: Die Putjamirra Tour, Melville Insel, Northern Territory, gibt einen einzigartigen Einblick in das Leben der Ureinwohner. Aborigines gehen mit Ihren Kunden fischen, sammeln und jagen, so wie sie es dort seit 40 000 Jahren tun. Die Tour wird immer beliebter. Man muss sich deshalb fragen, ob nicht irgendwann auch auf der von Darwin gelegenen Insel die Krokodile knapp werden.
Bestes Produkt am Barriere-Riff: Ja, es gibt Haie unter den Tauchschulen am Riff. Mike Ball Dive Expeditions ist keiner von ihnen. Die Firma bietet sowohl punkto Sicherheit als auch Service Erstklassiges. Zudem ist die Produktepalette sehr vielseitig. Wer als Veranstalter nicht Gefahr laufen will, eines Tages einen Prozess am Hals zu haben, tut gut daran, sich seine Partner am «Reef» sehr gut anzuschauen.
Bestes Öko-Tourismus-Produkt: Darauf müssen wir wohl noch einige Zeit warten. Viele sogenannte «Öko»-Veranstalter meinen, dass es mit dem Kauf von ungebleichtem Toilettenpapier getan ist. Die Industrie sucht gegenwärtig nach Leitplanken.
Bestes neues Produkt der Saison 1993/94: Es gibt nichts, was man an Goanna Safari, Broken Hill, NSW, verbessern könnte. Ein «Homestay» auf der Schaf- und Rinderfarm (man isst am Familientisch), kombiniert mit einer Tour und einer Nacht unter den Sternen ist massgeschneidert für Schweizer Kunden jeder Couleur. Bei Broken Hill liegend – nur 1000 Kilometer von Sydney entfernt – ist das Angebot per Flugzeug oder Bahn innert Tagesfrist zu erreichen.

Urs Wälterlin, Sydney

LIEGENSCHAFTENMARKT

Zu verkaufen an zentraler Lage, **direkt beim Hauptbahnhof**

Hotelliegenschaft

Restaurant, Boulevardcafé, Bar, Konferenzräume, sowie Dépendance. Gerne kommen wir mit Ihnen ins Gespräch, Désirée Schätzle, intern 3086.

ATAG ERNST & YOUNG TREUHAND
Liegenschaftsberatung
Bleicherweg 21 8002 Zürich
Telefon 01 286 31 11

In der Nähe von Gstaad, schöne, voll ausgerüstete

Bar zu vermieten

Gut geeignet für eine Person, die sich selbständig machen will. Gut ausgewiesene Persönlichkeiten erhalten Auskunft unter Chiffre 69508, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern
69508/29386

Zu verkaufen
renommiertes, zentral gelegenes und gepflegtes

4-Stern-Hotel

in **Sommer- und Winter-Kurort im Kanton Bern.**
Sehr gute Ertragslage. Geeignet als Kapitalanlage.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 69435, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern
69435/156477

In der Provence, 6 km vor Uzes von Privat zu verkaufen

Kultur- und Ferienzentrum

in ehemaligem Schlossweingut. 10 ausgebaute Häuser, Restaurant 30 Plätze und Terrasse 36 Plätze mit anspruchsvoller Küche, 2 grosse Ateilers, 18 m langes Piscine, umgeben von 6 ha Land und Bäumen. Ruhige Lage. Geeignet für Kurse, Seminarien, evtl. Pension, Hotel.
037 71 43 92 / F (0033) 66 22 16 34 (Frau Jaggi verlangen)
O 69613/199176

In Ascona
zu verkaufen

romantisches Ferienhotel

Grundstück ca. 300 m²,
5 Gehminuten von Dorfzentrum.
Antritt nach Vereinbarung.

Kaufpreis ca. 7,5 Mio. Fr.

Chiffre 69607, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern
69607/382773

Gesucht im Tessin

Pension/Hotel mit Restauration

in Gerance evtl. Pacht.

Übernahmen sofort oder nach Vereinbarung.

Biete fundierte Ausbildung in der Hotellerie und Tourismus.

Angebote bitte unter Chiffre 101-728663 Publicitas, Postfach 3502, 5001 Aarau.
P 69615/44300

Autobahnkreuz Oftringen Kt. AG
In Stockwerkeigentum zu verkaufen

Restaurant

mit ca. 100 Plätzen, 282 m² Grundfläche, Gartenanteil im Sonderrecht, 25 Parkplätze, Lager- und Kellerräume vorhanden.

Fester VP renoviert FR. 1,15 Mio. (Ausbauwünsche können noch berücksichtigt werden).

Bitte schreiben Sie uns unter Chiffre 29-12122, Publicitas, 4603 Olten.
P 69645/44300

Junger, dynamischer und initiativer **CH-Hotelier, 36** mit mehrjähriger Direktionserfahrung sowie Know-how für Top-Restaurant **sucht die Herausforderung** in der Region Ostschweiz / ZH / AG

Hotel-Restaurant oder Landgasthof

zum Kauf, in Pacht oder Direktion.

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 69133 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern
69133/13528

Erfahrene Wirtin sucht

Restaurant, Gasthof oder Café

Pachtvertrag oder Kauf matériel mobillier. Diskretion zugesichert.

Bitte schreiben Sie an
Quiqueret Louisette
8, rue de Zurich
1201 Genf
69643/382398

Zu kaufen gesucht
gepflegtes

4-Stern-Hotel

mit guter Ertragslage.

Ihre Offerte richten Sie bitte an Chiffre 69436 hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern
69436/156477

Suche auf Frühjahr 1995

kleines Hotel Garni

in Kurort. Wer weiss etwas? Miete, Kauf oder Beteiligung. Offerten bitte unter Chiffre 69608, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.
69608/382612

ANSCHLAGEBRETT

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

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:

Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen!

16 Sprachen in 24 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene und Sprachferien für Schüler



Gratis-Farbkataloge

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



zeigt Ihnen, womit man das Eis zum Schmelzen bringt.

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.

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
Für Anfänger und Fortgeschrittene
England - USA - Australien Neuseeland - Frankreich - Italien
"Kostenlose Beratung" Originalpreise"
Annemarie + Rolf Frischknecht Tel 01 926 39 58 Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax 01 926 54 45

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

Hotelsekretär/in

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



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

FRANZÖSISCHKURSE IN NIZZA

seit 1977

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

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

EFA INTERNATIONAL HOSPITALITY

WEITERBILDEN MIT ENGLISCH

Südlich von London, direkt am Meer

- Spezielle Fachkurse für Hotellerie
- Allgemeine Sprachkurse in kleinen Klassen
- Eintritt jeden Montag möglich
- Intensive Vorbereitungskurse für First Certificate und Advanced Cambridge Diplom Beginn: 20.3.–14.6. und 18.9.–14.12.1995

Gratisbroschüre und individuelle Beratung bei:

I. Herzog, St. Karl-Strasse 54
6004 Luzern, Telefon 041 22 48 86
morgens bis 10 Uhr / abends ab 18 Uhr
69641/269301

Italienisch in Italien

Spezialkurse für **Hotellerie und Gastgewerbe** in Florenz oder Rom.
Unterlagen/Beratung: A.+R. Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 58

Französisch rund um die Uhr
- Franz. für Reise, Schule oder Beruf
- Sprachkurse an kl. Privatschule in SW-Frankreich (zw. Cognac und La Rochelle) für alle Stufen
- Einmonatiger Spezialkurs – Hotellerie
- Ideal für die Zwischensaison
- Pers. Betreuung, fam. Atmosphäre
- Exkursionsprogramm: Bordeaux/Perigord
- Anschlussurlaub am Atlantik möglich

C.C.I.E.L. Sprachinstitut · Negressauve de Verrines · F-79370 Celles/Belles, Tel. (0033) 49 27 92 75/49 29 15 70
56012/362204

Tages-Seminar

MEHRWERTSTEUER & BVG 95

für das Gastgewerbe

- Überblick MWSt generell
- Wesentliche Neuerungen für den Betrieb
- Kalkulation
- Preislisten & Menukarten
- Debitorenfakturierung
- Buchführung (inkl. Hilfsbücher)
- Individuelle Fragen zur MWSt
- BVG 95
- Produktehaftpflicht
- Koll. Krankenversicherung

Kursdaten: Dienstag 4. + 11. Okt. 94 in Kloten
Donnerstag 6. + 13. Okt. 94 in Zürich
Kursdauer: 09.00 – 12.00 / 14.00 – ca. 16.00 Uhr

Kosten: Fr. 190.– pro Teilnehmer inkl. Dokumentation & Getränke
Sie erhalten eine Anmeldebestätigung.

Anmeldung an:
ABBG
Allgemeine Beratung & Betreuung für das Gastgewerbe
Höflistrasse 14, 8135 Langnau am Albis
Telefon 01 / 713 07 12 Telefax 01 / 713 07 06

Dieter Jenni, Dipl. EHL Gaudenz Caveng, Dipl. SHL

ANMELDETALON

Firma: _____ Telefon: _____
Name: _____ Vorname: _____
Strasse: _____ Ort: _____
Gewünschtes Kursdatum: _____ Anzahl Teilnehmer: _____

Ich kann an diesen Terminen leider nicht teilnehmen, wünsche aber eine persönliche Beratung.

JA NEIN Gewünschtes unterstreichen

68578/290670

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: _____

An alle Vorwärtsstrebenden im Gastgewerbe:

Machen Sie jetzt das

Hotelfachschul-Diplom

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

Institut Mössinger AG
Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91

Informieren Sie mich bitte kostenlos und völlig unverbindlich über Ihren Hotelfach-Kurs mit Diplomabschluss.

Name _____
Vorname _____ *Alter* _____
Strasse _____
PLZ, Ort 8059

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Dépenses touristiques en hausse en Allemagne

Les prestataires touristiques qui font commerce avec l'Allemagne peuvent se frotter les mains. Selon une récente étude effectuée par un institut munichois spécialisé dans l'économie des loisirs, la croissance du marché des courts séjours et du loisir en Allemagne pourrait dépasser 42% en Allemagne de l'Ouest et 67% en ex-Allemagne de l'Est d'ici l'an 2000. Un potentiel économique énorme qui pourrait passer de 410 milliards de DM actuellement à plus de 520 milliards jusqu'à la fin du siècle. Etant donné l'évolution démographique de l'Allemagne, les prestataires devront toutefois adapter leur offre à une demande en pleine évolution Page 1

Stratégie touristique de l'ONST au point

La stratégie touristique de l'ONST pour la période 1995–99 est au point. Elle contient quelques-unes des idées émises par les participants au cours de la Journée du tourisme suisse des 23 et 24 août. Les experts, sous la houlette du responsable du projet de réorganisation, Arnold Kappler, ont renforcé la notion du rapport qualité/prix, particulièrement favorable au tourisme suisse. Dans le même ordre d'idées, ils ont également mis l'accent sur l'adage: qualité, facteur de succès. Cette stratégie fera l'objet d'un manuel destiné aux milieux appelés à l'appliquer. Des lignes directrices, pour les collaborateurs de la nouvelle organisation sont également en préparation. Page 3

La formation dans les entreprises de transports

Il existe actuellement en Suisse 550 installations de transports à câbles et quelque 1200 remontées mécaniques. A la tête de ces entreprises touristiques, on trouve souvent des personnes qui disposent d'un important bagage technique, certes, mais dont les connaisances en matière de management sont parfois rudimentaire. Une lacune qui devrait être comblée grâce à la création d'une formation spécifique répondant davantage aux critères d'un management moderne. Plusieurs instituts touristiques sont conjointement en train d'élaborer un concept dans ce sens. Un projet-pilote devrait être lancé d'ici la fin de l'année déjà. Page 3

Taux d'alcoolémie à 0,5‰: l'hôtellerie concernée

Les discussions concernant la réduction possible du taux d'alcoolémie autorisé de 0,8 à 0,5‰ touchent évidemment de très près l'hôtellerie et la restauration. Les cafetiers, qui considèrent cette mesure comme déplacée, suggèrent une meilleure sensibilisation des clients et des restaurateurs. La SSH estime pour sa part que la loi fixe déjà clairement la responsabilité des professionnels face à des clients qui ne sont plus en état de consommer. Quoi qu'il en soit, la SSH pense qu'avec un peu d'imagination, les restaurateurs et les hôteliers devraient facilement trouver des parades à ce genre de mesures. Le commerce de boissons sans alcool, par exemple, peut également s'avérer très lucratif… Page 7

Croisières Costa: 750 millions de chiffre d'affaires

Rescapé du conglomérat économique Costa di Genova, une société mise en liquidation il y a une dizaine d'année déjà, le groupe Costa Crociere est aujourd'hui le numéro un des croisières en Italie et en Méditerranée. La société connaît apparemment une expansion tout à fait spectaculaire. Elle annonce en effet d'ores et déjà 750 millions de francs de chiffre d'affaires pour l'année 1994 (contre 500 millions à peine l'année dernière). La direction du groupe, qui dispose d'une flotte de 10 bâtiments (8400 lits) espère même dépasser le cap des 850 millions de francs dès l'année prochaine déjà. Page 15

Promotion touristique

«Aller simple» pour New York…

La campagne de promotion «New York loves Switzerland» aurait dû promouvoir la Suisse à NewYork, puis la métropole de l'Est américain à Genève et Zurich, les deux têtes de pont entre l'Ancien et le Nouveau Continent. Malheureusement, ce ne sera pas le cas. Si la première partie a bien fonctionné, en revanche, la seconde s'est enlisée. Histoire d'un malentendu qui a profité au tourisme helvétique.

VÉRONIQUE TANERG

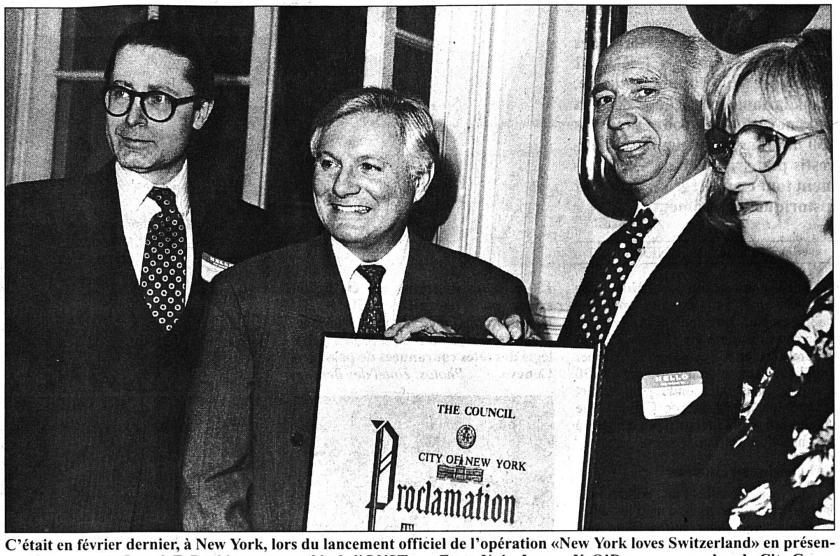
La campagne de promotion «New York loves Switzerland» avait trouvé une date idyllique pour son lancement: le 14 février, date de la Saint-Valentin. Lors d'un dîner de gala au restaurant du Metropolitan Museum of Art, *Walter Leu,* directeur de l'ONST, était venu en personne de Zurich pour assister à la proclamation officielle de l'ouverture de la promotion d'envergure par les autorités municipales new-yorkaises. «L'Amérique est la destination d'outre-mer que les Suisses préfèrent, puisque 5% d'entre eux se rendront aux Etats-Unis et à New York cet année, soulignait alors Walter Leu. Maintenant, nous voulons que les New Yorkais prennent conscience que la Suisse a autre chose à offrir que des paysages reposants»

Bon pour tout le monde

«New York loves Switzerland» devait dans un premier temps se dérouler dans la métropole américaine, puis une campagne identique aurait dû avoir lieu à Genève et à Zurich en 1995. Au départ, les autorités américaines l'ont même tellement bien soutenue, que le maire de New York, *Rudolph W. Giuliani* a reçu Walter Leu, ainsi que le responsables de l'ONST aux Etats-Unis, *Joseph E. Buehler* dans son bureau. «Nous saisissons cette opportunité de coopérer avec la Suisse puisque le tourisme est très important pour nous deux», concluait simplement le maire de New York.

Ce sont même les Américains qui ont fait les premiers pas: «Les autorités de la ville de New-York ont pris contact avec notre bureau» explique *Monika Knoepfel*, du siège de l'ONST à Zurich. «Elles voulaient développer les contacter économiques pour favoriser les échanges entre New York et la Suisse. Ce n'est pas notre rôle, mais après avoir discuté, nous avons convenu de commencer par le volet touristique pour faire mieux connaître les deux entités géographiques avant d'entamer le volet économique».

New York et l'ONST se mettent alors d'accord sur l'organisation de cette campagne de promotion qui débutera sur la côte Est des Etats-Unis. Elle aura pour slogan «New York loves Switzerland», mais sur tous les affiches, le mot «loves» sera remplacé par une pomme transperçée d'une flèche (au lieu d'un coeur). En signe de double clin d'oeil à la légende de Guillaume Tell ainsi qu'à la «Big Apple» américaine.



C'était en février dernier, à New York, lors du lancement officiel de l'opération «New York loves Switzerland» en présence notamment de Joseph E. Buehler, responsable de l'ONST aux Etats-Unis, Jerome X. O'Donovan, membre du City Council de New York, Walter Leu, directeur de l'ONST et Erika Lieben, responsable presse et relations publiques à l'ONST. *Photo: ONST*

Trois axes

L'ONST organise cette campagne de promotion autour de trois axes: la culture, l'architecture et l'oenologie. Avec plusieurs expositions, dont «De Caspar David Friedrich à Ferdinand Hodler» au Metropolitan Museum of Art, des concerts de musique classique et des conférences à l'école d'architecture. Pas de trace du folklore traditionnel: aucun son de cor des Alpes, ni de relents de fondue.

Huit restaurants (dont un chinois, le Chiam, un vietnamien, le Vong, et un tessinois, le Ticino) proposent une sélection de vins suisses. Le Café de l'Etoile, chez Macy's organisera d'ailleurs le 22 septembre une dégustation de vins suivie d'une «Hors-d'oeuvres Réception».

Final en queue de poisson

Mais voilà que la belle histoire d'amour entre New York et la Suisse va tourner court: il n'y aura pas de promotion à Genève, ni à Zurich pour New York. Interrogés, les offices du tourisme de Genève et de Zurich, nous renvoie vers l'ONST qui nous renvoie vers ces deux villes, têtes de pont entre les Etats-Unis et la Suisse. «Les autorités new-yorkaises attendaient de nous que nous mettions sur pied une campagne de promotion pour New York en Suisse. Or, ce n'est pas notre rôle. Notre objectif est de promouvoir la Suisse à l'étranger», rappelle Monika Knoepfel.

Contactée, l'ambassade des Etats-Unis à Berne ignore apparemment cette campagne de promotion en Suisse. Il semble donc qu'il y ait eu, au départ, une mauvaise information de la part des autorités new-yorkaises: ces dernières s'attendaient à ce que les Suisses en général et l'ONST, en particulier, mettent sur pied à leur place une promotion pour New York. Dommage que cet échange se soit enlisé: le tourisme américain aurait pu profiter de l'aubaine du cinquantième anniversaire des Nations Unies à Genève, qui aurait pu constituer une caisse de résonance intéressante.

Genève chez Macy's

La chaîne américaine des grands magasins Macy's collabore à la promotion de Genève. Conctaté par l'ONST à New York dans le cadre de la campagne «New York loves Switzerland», le distributeur a réservé un bon accueil à ce projet. Macy's accorde une double page dans son catalogue à la Cité de Calvin. L'Office du tourisme de Genève en profite pour développer cinq thèmes: le paysage, les sports et l'aventure, la gastronomie et le vin, la culture et, pour finir, l'incontournable folklore, avec comme moteur l'Escalade et les Fêtes de Genève.

Quelque 500 posters seront affichés dans les 60 points de ventes de Macy's (dont une partie sera épinglée dans les vitrines des magasins). Des prospectus indiquant les adresses où l'on peut acqérir un forfait pour la Suisse seront à la disposition des clients de Macy's à proximité des caisses enregistreuses. En outre, Macy's a donnéla possibilité aux professionnels suisses du tourisme d'installer un point de distribution de brochures et de littératures helvétiques. Dernier volet de ce partenariat, l'OTG et Macy's ont prévu cofinancer une campagne publicitaire dans la presse de la côte Est des Etats-Unis. *VT*

Label suisse

L'Arbalète reste une valeur sûre

La désignation d'un logo représentant la marque «Suisse», tant soit peu accepté, est décidément une tâche fort difficile. Les milieux touristiques et économiques en savent quelque chose. Profitant de ces divergences, l'Arbalète bien connue de Swiss Label reste la valeur sûre de la symbolique helvétique.

MIROSLAW HALABA

Que ce soit à l'ONST ou dans les milieux économiques emmenés par la Société suisse pour le marketing (GfM), c'est un débat quasiment identique qui s'est engagé l'automne dernier, à savoir le choix d'un logo destiné à identifier le produit suisse.

Comme le relève Peter dans l'un de ses «principes», ce sont les questions apparemment les plus simples qui suscitent le plus de controverses. Les logos entrent dans cette catégorie.

On se rappellera les réactions négatives qu'a provoquées, fin août, la présentation du logo censé représenter la Suisse touristique. En dépit des nombreuses réflexions qui ont été faites à son sujet, les auteurs ont accouché d'un label unanimement critiqué.

Swisspi très discret

Le logo lancé l'an passé avec tambours et trompettes par la Société suisse pour le marketing, à l'issue d'un concours doté de 10 000 francs de prix et qui avait recueilli 1200 projets, est resté jusqu'ici fort discret. Représenté par un petit bonhomme en forme de croix suisse, appelé Swisspi, ce logo visait un objectif ambitieux: remplacer l'Arbalète, créé en 1931 par Swiss Label, la Société pour la promotion des produits et services suisses, et considérée comme «un glorieux symbole, mais quelque peu désuet». On pouvait lire dans les conditions du concours que le nouveau label devait être «aussi original et expressif que l'arbalète» et «aussi moderne que les produits suisses de qualité qui l'arboreront face à la concurrence du monde entier». Ni plus ni moins. Pour les initiateurs, Swisspi devait être l'ambassadeur des projets innovateurs de l'économie suisse. Une présentation dans les médias était prévue pour ce printemps.

Le moins que l'on puisse dire, c'est que les réalisations concrètes ne sont, pour l'heure, pas spectaculaires. Seul un projet de réseau informatique, placé sous l'autorité de la société GfM, est accompagné du logo Swisspi, a indiqué le responsable de cette action, *Andreas Giger*. Un second projet pourrait s'orner du logo au début de l'an prochain. M. Giger ne parle pas d'échec. Selon lui, Swisspi a simplement éveillé de fausses attentes auprès de certains.

Le rire de Swiss Label

La discrétion de Swisspi n'a pas échappé aux responsables de Swiss Label. Dans une lettre adressée fin août à ses membres, le président, *Alfred Oggier*, souligne la solidité de l'Arbalète que d'aucuns considéraient comme dépassée. M. Oggier constate que «Swisspi ne sort pas de l'ombre» et regrette l'argent investi pour le concours qui lui a donné naissance. «Avec ces moyens, on aurait pu relancer l'Arbalète et la faire mieux connaître encore.»

«Nous ne voulons pas critiquer ici, dit-il, les efforts en vue d'un renouvellement de la marque de l'origine suisse, mais force est de constater qu'il est extrêmement difficile, voire impossible, de trouver un autre logo que l'Arbalète qui d'emblée rappelle la Suisse, surtout si l'on veut sortir de la tradition.» Pour M. Oggier, l'Arbalète reste «la seule marque valable de l'origine suisse». Une enquête de Swiss Label a montré que l'Arbalète est connue par près de 70% de la population suisse et 76% y voient surtout un signe de la qualité suisse. Un satisfecit qui permet à ce logo d'envisager l'avenir avec sérénité. Et cela d'autant plus qu'il s'est mis au goût du jour. Un nouveau design avait en effet été présenté quelques jours avant la publication du concours de GfM…

L'Arbalète n'est peut-être pas un logo pour le tourisme suisse. Toutefois, puisque les responsables de la réorganisation de l'ONST doivent revoir leur label, ne pourraient-ils pas considérer quelques instants le succès de l'Arbalète et s'interroger sur l'utilité d'un logo ayant des ressemblances graphiques avec ce qui est déjà connu. Car, qu'elle soit utilisée pour le tourisme ou les produits industriels, la marque «Suisse» évoque les mêmes qualités, soit celles qui font la réputation du pays.

Hôtel des Bergues

La haute technologie entre dans le plus vieil hôtel de Genève

Construit en 1834, l'Hôtel des Bergues, à Genève, a fêté le 21 septembre son 160e anniversaire. Dans la foulée, il achève dix ans de rénovations au cours desquels 150 millions de francs ont été investis pour rafraîchir l'établissement tout en protégeant le cachet historique du bâtiment.

VÉRONIQUE TANERG





150 millions de francs ont été nécessaires pour rafraîchir l'Hôtel des Bergues. En médaillon, l'établissement au temps où il était le lieu privilégié des têtes couronnées de passage à Genève. *Photos: Hôtel des Bergues*

Le 160e anniversaire de l'Hôtel des Bergues, qui fût l'un des premiers établissements hôteliers de Genève, a donc officiellement été fêté le 21 septembre dernier à l'occasion d'un dîner grandiose qui a réuni quelque 130 convives issus du monde politique et économique de la cité de Calvin. Une manifestation qui met un point d'orgue à dix ans de rénovation.

Les cuisines rénovées

Après avoir installé l'air conditionné dans les chambres, remis à neuf les salles de bains, crée deux suites (dont une présidentielle), puis deux salons privés, l'Hôtel des Bergues a réagencé son salon Dufour en le dotant du confort britannique. «Nous voulons que nos clients se sentent chez eux, explique *Andréas Frizzoni,* directeur commercial. Nous avons du reste mis sur informatique les désirs particuliers de nos clients. Que ce soit leur cocktail favori ou leur chambre préférée ou encore s'ils veulent que les rideaux soient tirés lorsqu'ils rentrent. Et s'ils le désirent, nos clients habituels peuvent laisser leurs affaires chez nous entre deux séjours. Ce type de service est primordial dans un cinq étoiles».
En tous les cas, il paye. Au mois de juillet dernier, les Bergues ont récupéré le prestigieux label «Leading Hotels of the Word». Ensuite, l'établissement genevois s'est attaqué à la rénovation de ses cuisines. «Conçues au XIXe siècle, elles étaient inadaptées aux besoins actuels et surtout sur-dimensionnés», estime *Reto Grass,* directeur général.

Importants investissements

La SBS, propriétaire des Bergues via sa filiale, la Société Nouvelle des Bergues (SNDB), n'a pas lésiné sur les moyens. Trois millions de francs ont été injectés dans les cuisines pour les doter d'équipements de pointe. «Les jeunes ont de moins en moins envie de travailler dans l'hôtellerie, c'est aussi notre rôle de leur donner des outils de travail performants, explique Reto Grass. Sinon, ils vont se détourner définitivement de ce secteur».
Les 25 employés et les 10 casseroliers des Bergues bénéficient désormais de la lumière naturelle sur leur lieu de travail. En outre, les progrès technologiques leur ont facilité la tâche. L'entreprise Ginox, de Clarens, qui a réalisé les cuisines, a introduit le système «Hy-Line», qui permet de suspendre les fourneaux, les tables de préparation ainsi que les meubles de rangement. Une méthode qui permet de nettoyer toutes les surfaces à la machine, d'où un gain de temps considérable et une meilleure hygiène.

Exit le gaz

La disposition des fours a également été modifiée. Ils ne sont plus installés à même le sol, mais à portée de main des cuisiniers, ce qui leur évite de se baisser en portant les plats. Même les hottes d'aération sont devenues auto-nettoyantes. Les filtres ont disparu au profit de chariots qui se déplacent automatiquement pour diffuser des détergents ensuite rincés à l'eau. Simple, pratique et sans manipulation. Ce système permet désormais de nettoyer les hottes après chaque service.
Exit le gaz: les fourneaux fonctionnent à l'électricité et par induction. Ce qui permet de réaliser des économies d'énergie et de diminuer la température ambiante.
Le restaurant gastronomique des Bergues a été réduit de moitié, de 80 places il est passé à 45 couverts. Ce qui a permis de dégager un espace pour créer une cuisine de finition. Les consommateurs peuvent, depuis leur tables, assister à la préparation de leurs plats, car les cuisiniers évoluent derrière une vitre fumée.

Rendez-vous des têtes couronnées

En 1525, l'homme d'affaires allemand *Hans Kleberger* s'installe à Lyon. Sous le règne de François 1er, il réalise d'importantes tractations financières, mais il s'ennuie dans la capitale des Trois Gaules et préfère sa résidence secondaire. Progressivement, il devient un personnage influent à Genève, connu pour son mécénat humanitaire et artistique. Son nom se francise et sa propriété devient «En Clebergue», déformation de Kleberger.
Après sa mort, sa villa fut transformée en usine de filatures indiennes. Et ce n'est qu'en 1834 que la propriété des Bergues devient un établissement hôtelier. Mais il ne s'agit pas d'un hôtel comme les autres: il devient le lieu d'hébergement favori de toutes les têtes couronnées de passage à Genève. Puis, à partir de 1920, date de la création de la Société des Nations (l'ancêtre des Nations Unies), il accueille de nombreux hommes politiques. Aujourd'hui encore, 83% de sa clientèle est composée de cadres supérieurs, de directeurs financiers et d'hommes politiques. La tradition se perpétue... *VT*

Jura

Les raisons du déclin hôtelier

L'hôtellerie jurassienne périclite. Depuis plusieurs années, l'érosion des nuitées hôtelière se poursuit avec régularité. Les raisons de cette évolution sont nombreuses. Dans le dernier bulletin de la Fédération du tourisme jurassien (FTJ), Michel Beuret, esquisse quelques explications.

Quelles sont les causes de la diminution des nuitées hôtelières dans le Jura? C'est, crûment, la question que pose *Michel Beuret,* directeur de la Fédération du tourisme jurassien, dans son dernier bulletin d'information. Depuis plusieurs années en effet, l'hôtellerie jurassienne connaît une baisse de régime. Entre 1990 et l'année dernière par exemple, les nuitées suisses sont passées de 95 550 à 78 500 à peine. Les visiteurs étrangers, qui comptabilisaient encore 18 700 nuitées en 1991 ont pour leur part réduit leurs séjours à 15 000 l'année dernière. Cette tendance ne semble pas vouloir s'inverser puisque, par rapport à l'année dernière, l'hôtellerie jurassienne a encore perdu plus de 17% de ses nuitées durant le deuxième trimestre 1994 (avril à juin)... Le plus inquiétant, relève Michel Beuret, est la diminution de la durée des séjours. En moyenne, les visiteurs séjournent en effet moins de deux jours dans les établissements jurassiens. Pour illustrer cette fâcheuse évolution, M. Beuret fait observer qu'entre 1992 et 1993, la baisse du nombre des visiteurs a atteint 4,3% alors que durant le même laps de temps, ce sont près de 6,2% des nuitées qui se sont volatilisées!
Le directeur de la FTJ estime que l'absence des touristes ainsi que leur aspiration à des vacances de plus en plus courtes, ne suffisent pas à expliquer le phénomène. A mots à peine couverts, M. Beuret fait ainsi remarquer que le rapport qualité/prix offert par l'hôtellerie jurassienne est souvent insuffisant. Les établissements hôteliers sont en outre peu adaptés au tourisme familial et le manque d'animation est flagrant. L'image de l'hôtellerie jurassienne doit donc être améliorée. Selon M. Beuret, un autre élément important joue en défaveur du tourisme jurassien: la concurrence du trafic aérien qui, avec des tarifs toujours plus alléchants, nuit particulièrement à une région qui compte plus de 80% de clientèle helvétique.
Pour renverser la vapeur, le tourisme jurassien devra s'adapter aux nouvelles tendances. Michel Beuret observe par exemple l'émergence très nette d'une demande touristique pour des hébergements pas trop coûteux et adaptés aux familles. Selon lui, le salut est à rechercher du côté d'un tourisme vert, familial et convivial, une forme de séjour qui a d'ailleurs connu, cet été déjà, un essor intéressant. Cette nouvelle demande touristique est en train de stimuler l'éclosion du système de vacances «chambres d'hôtes et tables d'hôtes», chez l'habitant, en milieu rural. Michel Beuret regrette toutefois que la Suisse ne dispose d'aucun label reconnu permettant d'identifier clairement cette prestation. *JPF*

Hôtellerie et restauration

Demande à la traîne

Si la reprise de l'économie suisse se confirme, elle ne touche pas toutes les branches de la même manière. L'optimisme qui avait prévalu ce printemps dans l'hôtellerie et la restauration a cédé sa place à une constatation moins réjouissante: la demande reste faible. Le Centre de recherches conjoncturelles de l'EPFZ relève en effet sur la base des résultats de son enquête trimestrielle que la situation dans la branche s'est à nouveau quelque peu détériorée. Deux raisons à cela: la réserve dont fait toujours preuve la clientèle et les fêtes de Pâques précoces cette année. Ainsi, les chiffres de ventes au 2e trimestre ont reculé de «façon notables». Les chiffres d'affaires ont diminué de 3% par rapport aux résultats de l'année précédente. Par secteur, le centre note que les ventes des restaurants ont été «bien en dessous» des résultats de l'an passé. Dans l'hôtellerie, le taux d'occupation des chambres, en données corrigées des variations saisonnières, est passé de 60,5% à 57,5%. Toutes les catégories d'établissement ont été affectées à l'exception des cinq étoiles, écrivent les experts. Les prévisions émises par les 408 établissements interrogés (dont 221 hôtels) pour le 3e trimestre sont mitigées. Les restaurants s'attendent à une «légère» reprise des affaires, mais les hôtels prévoient une baisse du nombre de nuitées, les réservations étant inférieures à ce quelles étaient il y a un an au 3e trimestre. *MH*

Bières et restauration

Présence indienne en Pays de Vaud

Dernière brasserie indépendante de Suisse romande, la Brasserie Boxer, à Romanel-sur-Lausanne, vient de passer dans les mains d'un investisseur indien, Vijay Sharma. Un homme de grande culture qui entend également s'intéresser à d'autres secteurs d'activités, notamment la restauration, avec un premier ancrage à Montreux.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Agé de 40 ans, originaire du Penjab, marié et père de trois enfants, Vijay Sharma est actif en son pays dans de nombreux domaines économiques, dont le secteur de la restauration et des boissons (bières et alcools forts en particulier), l'import-export, la fabrication de bijoux et l'immobilier. Licencié en sciences après avoir initialement été dans l'armée, il voyage régulièrement dans le monde entier. Son frère cadet, *Rajesh*, diplômé de l'Ecole hôtelière «Les Roches», à Bluche (Valais), assume la responsabilité du restaurant indien «Indian Harvest», situé au coeur même de Montreux, à la Grand-Rue 80–82.

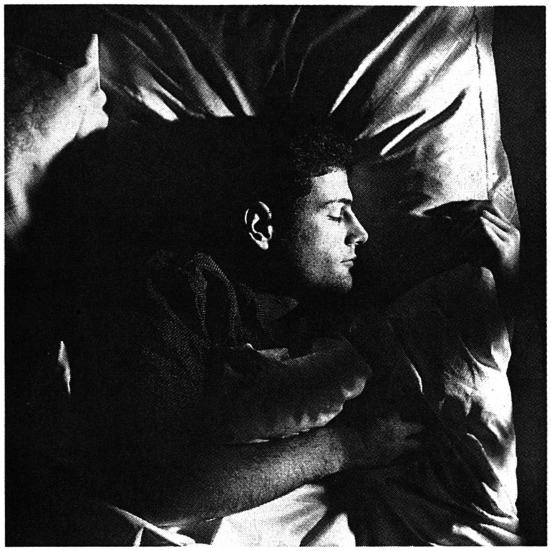
Label suisse

Un tel établissement (100 places, ouvert tous les jours) vient combler une véritable lacune gastronomique en Suisse romande où les restaurants de ce type sont extrêmement rares. Intéressé par un transfert de technologie, Vijay Sharma était à la recherche d'une brasserie à acquérir lorsqu'il est tombé sur une annonce concernant la brasserie Boxer, et cela après avoir effectué également diverses visites en Allemagne et en Belgique.
Contact a dès lors été pris, au début de l'année en cours, avec *Jean-Pierre d'Aubreby*, propriétaire depuis douze ans de la brasserie, aujourd'hui installé à Cannes. Après un premier accord de principe, la transaction a été conclue tout récemment, par contrat signé il y a quelques jours.

Grands consommateurs

Vijay Sharma entend maintenir la production sur le site actuel de Romanel et développer encore l'entreprise progressivement, notamment pour l'exportation. Non sans de bonnes raisons: les Indiens sont de grands consommateurs de bières et lui-même possède les canaux de distribution ad hoc, y compris au Moyen-Orient.
Sur le plan suisse, la bière Boxer, produite toujours selon des méthodes très artisanales, n'occupe qu'une place modeste, avec 0,3% du marché national. Sa présence est spécialement marquées outre-Sarine. Le délégué aux affaires économiques de Montreux-Vevey, *Michel Graber*, a fortement contribué, par son rayonnement et ses relations privilégiées, à l'implantation de ces nouveaux investisseurs sur sol vaudois.

Voici comment travaillent nos spécialistes.



Manger, boire et dormir: c'est la spécialité de certains de nos collaborateurs. Ensuite ils mettent cette expérience au service de la restauration et de l'hôtellerie.

Contactez l'UBS de votre choix. Nos spécialistes se mettront immédiatement en rapport avec vous.

Réussir ensemble.

Union de Banques Suisses

BEAULIEU-LAUSANNE
15 - 19 OCTOBRE
OUVERTURE:
10H À 18H30

RECORD D'EXPOSANTS
PRÉSENCE DES CINQ CONTINENTS

Saveurs du monde

Gastronomia '94

SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION,
DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DIVERS

OFFICE DES POURSUITES, COURTELARY
Téléphone 039 44 11 53

Vente aux enchères publiques d'un hôtel-restaurant-pub-discothèque à Villeret

(unique séance d'enchères)

Jeudi 13 octobre 1994, à 15 heures, au Café Fédéral à Villeret, il sera vendu aux enchères publiques l'immeuble décrit ci-après, appartenant à Oschwald Richard, ci-devant Hôtel de la Combe-Grède, 2613 Villeret, actuellement domicilié à Les Cadenières – 83690 Villecroze/France

Commune de Villeret

Feuillet No.	Situation et nature	Contenance Ha. a. m²	Valeur officielle
46	«Rue Principale» Hôtel-restaurant-habitation No 9, aisance, place de stationnement	10 13	Fr. 649 200.–
Estimation de l'expert: Fr. 870 000.–			
84	«Rue de la Combe-Grède» buanderie no 1	24	Fr. 900.–
Estimation de l'expert: Fr. 8 000.–			

Description de l'immeuble:
Immeuble comprenant 1 hôtel-restaurant, un pub avec petite discothèque, des chambres d'hôtel, un appartement de 41/2 pièces. Une ancienne buanderie se trouvant à côté du restaurant pouvant servir de local de dépôt.

Cet ensemble immobilier est situé au bord de la route cantonale Bienne – La Chaux-de-Fonds à la sortie Est de la localité de Villeret. Le bâtiment est actuellement désaffecté et l'exploitation de cet établissement est suspendue dans son intégralité depuis plus d'une année. Il est doté d'un système général de chauffage à mazout. Il jouit d'un bon dégagement et d'un ensoleillement moyen. Il est d'accès facile et dispose de places de parc.

Conditions:
Les conditions de vente, l'état des charges et le rapport d'expertise, déposés à l'Office des Faillites de Courtelary et entrés en force de chose jugée, peuvent être consultés sur demande.

L'immeuble sera adjugé à tout prix, au plus offrant et dernier enchérisseur. Des garanties réelles seront exigées, séance tenante, de l'acquéreur.

Les enchérisseurs devront se munir d'un acte d'état civil ou, pour les sociétés, d'un extrait récent du registre du commerce.

Les intéressés sont rendus attentifs aux dispositions légales (LFAIE du 16 décembre 1983) relatives à l'acquisition d'immeubles par des personnes étrangères ou domiciliées à l'étranger ou sociétés considérées comme étrangères en raison d'une participation étrangère prépondérante.

Les amateurs et intéressés pourront visiter l'immeuble le mercredi 28 septembre 1994. Rendez-vous des amateurs à 14 heures.

OFFICE DES POURSUITES
DE COURTELARY
Le Préposé: Rémy Langel

P 69639/44300

MARCHÉ IMMOBILIER

Luxembourg
à vendre dans région touristique

Restaurant et Discothèque

Excellente affaire. Vende fond seul ou fonds et murs. Capital exigé: FF 1,9 Mio. Tous renseignements après premier contact.

Ecrire sous chiffre 68463 à hotel revue, case postale, 3001 Berne.

P 68463/272787

Hôtel ***

Situé dans une région industrielle et touristique, 32 chambres très confortables, 6 salles de restauration et séminaires de 30 à 200 places, 2 bars.
Entièrement rénové et restructuré ces dernières années, grand parking.
Clientèle de choix susceptible d'un grand développement.
Intéressant pour couple dynamique.
Long bail, à remettre pour époque à convenir.

Faire offre sous chiffre G 022-238954 à Publicitas, case postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P 69614/44300



Strasbourg

La voiture au parking et visites à vélo

Circuler en voiture au centre de Strasbourg est encore pire que la traversée de Genève aux heures de pointe. Ce qui n'est pas peu dire. La cité du Conseil de l'Europe propose une solution pratique et bon marché: les automobilistes peuvent laisser leur véhicule au parking gardé «Heyritz», situé à moins d'un kilomètre du coeur historique de Strasbourg, au prix de 10 francs français (soit 2,50 francs suisses). Non, il ne s'agit pas du prix de l'heure, mais bel et bien du tarif pour la journée, de 7 h. 30 à 19 h. 30.
Une fois débarrassés de leur voiture, les touristes sportifs peuvent enfourcher l'un des vélos mis gratuitement à leur disposition pour partir à l'assaut du coeur historique de Strasbourg. Les autres peuvent utiliser la navette mise gratuitement à leur disposition. Ce bus circule toutes les dix minutes du lundi au samedi. Cette offre est cumulable avec l'opération «Bon week-end à Strasbourg», qui comprend deux nuits pour le prix d'une dans l'un des 53 hôtels ainsi qu'une palette de réductions (sur les entrées des musées, les promenades en bateaux, les visites guidées ou encore les transports en commun). *VT*

Transport

Les Suisses fervents adeptes du train

En Suisse, chaque habitant a voyagé en moyenne 41 fois en train en 1992. Il s'agit là du meilleur score européen et seul le Japon, avec 70 déplacements par habitant et par an, a enregistré un meilleur résultat sur le plan mondial. Récemment publiées par l'Union internationale des chemins de fer, ces statistiques font également apparaître la Suisse à la première place des pays européens pour la distance parcourue par habitant avec un total de 1762 kilomètres. Dans ce classement également, le Japon occupe la première position au niveau mondial avec 2014 kilomètres. Pays de l'automobile par excellence, les Etats-Unis figurent en revanche au dernier rang avec 0,1 déplacement et 40 kilomètres par habitant. *LM*

Canton du Jura

Les débuts très prometteurs du Préhisto-Parc de Réclère

Sans tambours ni trompettes mais avec la conscience très nette de jouer un atout important, la famille Gigandet, propriétaire des Grottes de Réclère, à 17 km de Porrentruy, a ouvert le 23 juin dernier le Préhisto-Parc qu'elle a aménagé à ses abords, ne rechignant pas à investir 4,5 millions de francs dans cette aventure.

VICTOR GIORDANO



Le Préhisto-Parc de Réclère: un investissement de 4,5 millions de francs! *Photo: Victor Giordano*

Après deux mois d'activité, un premier bilan positif peut déjà être tiré. *Eric Gigandet* refuse certes de citer des chiffres de fréquentation, avançant la brièveté du temps de fonctionnement et considérant que le temps particulièrement clément de cet été a constitué un atout dont on ne pourra peut-être pas toujours se prévaloir.
Aux abords des Grottes de Réclère, elles aussi exploitées par la famille Gigandet qui y accueille chaque année quelque 20 000 visiteurs, le Préhisto-Parc présente un panorama de l'évolution de la vie sur la terre et met l'accent sur les dinosaures. Une trentaine de reproductions de ces géants, grandeur nature, sont mises en situation au détour de sentiers forestiers bien aménagés. Des explications, en allemand et en français, informent le visiteur sur les particularités de chaque animal: provenance, étymologie du nom, dimensions, autres caractéristiques.

Double objectif

Le double objectif de ce parc, qui est d'attirer des visiteurs et de guider ceux-ci également dans les grottes, semble atteint. Tout billet d'entrée donne en effet droit à une visite ultérieure à prix réduit. Par le retour de tel billet, la preuve a ainsi été donnée que les touristes d'un jour reviennent ou donnent leur billet à des amis, ce qui accroît l'attrait et la réputation du parc.

Les Jurassiens sont pour l'instant largement majoritaires, parmi les visiteurs. Ceux de l'extérieur sont de passage, comme escompté. Préhisto-Parc exerce donc peu d'influence sur les nuitées hôtelières ou parahôtelières. Durant les mois estivaux très cléments, les visiteurs ont aussi manifesté une nette prédilection pour le pique-nique, plutôt que pour la restauration. Eric Gigandet juge cela normal, mais n'exclut pas à terme un effet positif de ses clients sur les hôtels-restaurants de la région.

Démarches diverses

Dans ses efforts de promotion, Eric Gigandet ne manque pas d'idées. Il a entrepris des démarches auprès des CFF, afin que ces derniers proposent un billet forfaitaire à destination du Préhisto-Parc, à l'image de ceux qu'ils offrent chaque été pour d'autres destinations touristiques. Cet arrangement devrait être proposé dès l'an prochain. Il s'est aussi approché d'un fabricant japonais de voitures qui entendait transporter dans les airs des reproductions de dinosaures par hélicoptères affublés de son sigle publicitaire. Cette idée promotionnelle originale n'a toutefois pas été réalisée, faute d'autorisation de vol délivrée par l'Office fédéral de l'aviation civile…

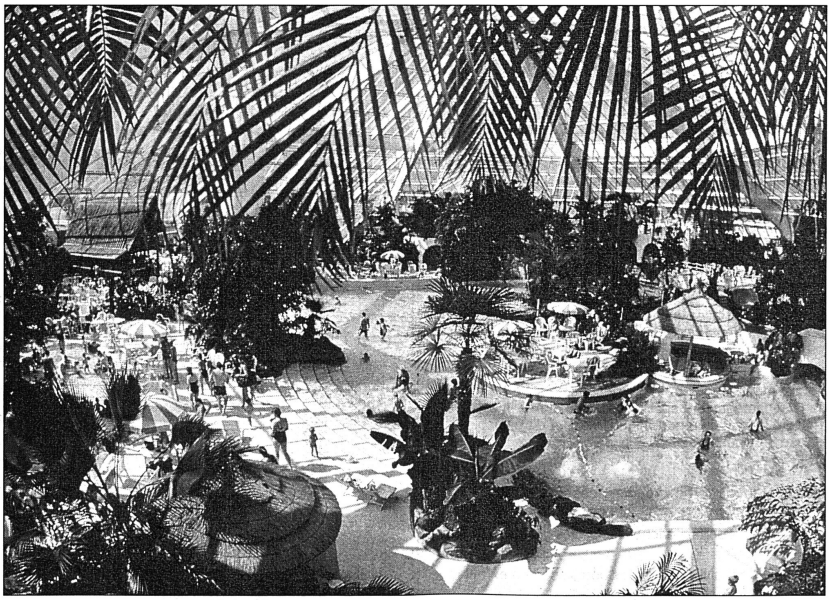
Grâce à la pose de signalisation routière en France voisine, le Préhisto-Parc draine une clientèle française qui prend de l'ampleur. Les bassins de Montbéliard et de Besançon groupent une population qui est dix fois supérieure à celle du Jura. Cette proportion justifie un réel effort de prospection outre-frontière, d'autant plus que le prix d'entrée (11 francs suisses) est modique, comparé aux tarifs pratiqués dans des parcs identiques en France. Le Club de Franche-Comté, qui fait profiter ses membres de réductions de prix dans divers établissements, a lui aussi inclu le Préhisto-Parc dans ses offres.

Domaines résidentiels de loisirs «Center Parcs»

Un concept de parcs de loisirs qui fait recettes

Dans le marasme quasi général dans lequel se trouvent une bonne partie des parcs de loisirs et d'attractions, le groupe Center Parcs, fort d'un concept unique et de qualité, réalise des performances exceptionnelles. Daniel Mougeotte, directeur du marketing et des ventes de Center Parcs France, livre le secret de cette apparente réussite.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS



Les Center Parcs: un concept avant tout résidentiel. *Photo: htr*

«Unique et révolutionnaire»: c'est ainsi que les responsables de Center Parcs aiment à qualifier leur concept, né en Hollande et basé sur la réunion de trois éléments fondamentaux qui en font un «domaine résidentiel de loisirs»: un environnement naturel (sites éloignés de toute agglomération, au milieu de forêts et de plans d'eau), des «cottages» dans la forêt (spacieux, pour 4 à 6 personnes) ainsi qu'un paradis aquatique tropical (une pyramide de verre à 29°C toute l'année, abritant jeux d'eau et végétation tropicale). Parallèlement à ces trois éléments compris dans le prix de base; s'ajoutent des activités à la carte: sports de plein air (vélo, tennis, golf, équitation, etc.), boutiques, restaurants, espace de remise en forme et jardin d'enfant.
Le succès de ce concept semble être au rendez-vous. Le taux d'occupation moyen des deux parcs français (regroupant 1284 unités de logement) atteint 90%, avec une saisonnalité quasi-inexistante. Le concept est en effet adapté aux courts séjours et implanté à courte distance des principaux bassins de clientèle (moins de deux heures de trajet). «Il s'agit d'une variante de la maison de campagne, avec tous ses avantages, mais débarrassée de ses inconvénients», résume *Daniel Mougeotte*. «Il s'agit d'un concept résidentiel. Nous sommes avant tout des hôteliers».

Marketing direct et prix bas

Cette réussite n'a pas été longue à venir sur le marché français. Les deux parcs français ont ouvert respectivement en 1988 et 1993. La clientèle française faisant peu appel aux agents de voyages, la distribution par le biais des agences ne représente que 5% des ventes. Les réservations étant donc faites à 95% en direct, le marketing est lui aussi «direct», c'est-à-dire basé sur l'envoi de brochures. Les efforts ont été axés essentiellement sur la télévision et, secondairement, sur la radio, la presse, et l'affichage. Côté prix, et malgré des investissements lourds (800 millions de FF pour le second parc français) et des frais d'exploitations importants (500 à 600 employés), les prix restent abordables. A titre d'exemple, un séjour pour 6 personnes en milieu de semaine, en plein mois de septembre, revient à 82 FF par jour et par personne.

Taux de satisfaction record

Les taux d'occupation sont là pour en témoigner: le concept de Center Parcs est venu répondre à une demande. La satisfaction des clients en est une autre preuve et le meilleur support de communication: 91% des clients conseillent à leurs amis d'aller à Center Parcs et 55% des réservations sont faites par d'anciens clients. 80% de la clientèle est constituée de couples de 25 à 49 ans, avec deux enfants, et appartenant aux catégories socio-professionnelles élevées. 7% de la clientèle est étrangère (Hollandais, Belges, Allemands, et Anglais notamment). Les Suisses représentent à eux seuls 1% des ventes, soit environ 14% des étrangers. Touchés par la diffusion des campagnes télévisées françaises, les réservations en provenance de Suisse ont tout d'abord été spontanées. Depuis cette année, Center Parcs France est distribué en Suisse par le Touring Club Suisse.

Un Center Parcs en Suisse?

Y aura-t-il bientôt un domaine Center Parcs en Suisse? Pour l'instant, aucune étude n'a été réalisée en ce sens. Mais en France, plusieurs régions d'implantation sont en vue, notamment dans la région lyonnaise, proche de la Suisse. Lorsque le projet sera à l'ordre du jour, explique Daniel Mougeotte, la question se posera d'une implantation côté français ou côté suisse.

Le groupe Center Parcs

- Origine: Hollande, 1968
- Nationalité: Ecossais depuis 1990
- Société mère: Scottish and Newcastle
- Nombre de domaines: 14 (Hollande 7, Belgique 2, France 2, Grande Bretagne 3)
- Ouvertures: Allemagne, juillet 95

JPG

Mont-Gibloux

Télécoms et tourisme

Haut exemple de collaboration entre les télécommunications et le tourisme au sommet du Mont-Gibloux, en Gruyère, où la nouvelle tour des télécommunications, inaugurée ces jours tout au long de ses 118 mètres, comporte une terrasse panoramique ouverte au public. A 37 mètres du sol!

Parfaitement intégré au paysage naturel, émergeant d'un tapis de sapins, cet ouvrage d'art s'avère non seulement un pilier du réseau national des télécommunications par voies hertziennes, mais un ouvrage d'art fort réussi, une sculpture avant-gardiste, fruit du mariage du béton et de l'acier épousant des lignes audacieuses. La Tour des télécoms du Gibloux sert de station de transit, en particulier entre la Suisse romande et la Suisse alémanique, et de distributeur d'images télévisuelles et d'ondes radiocoms pour les téléréseaux de Suisse romande (télévision, radio OUC, Radio Fribourg, etc.). Elle contient également, à 60 mètres, une salle de conférences d'une trentaine de places à disposition des organisateurs de réunions et de séminaires. La terrasse publique, accessible exclusivement par des escaliers extérieurs, permet d'embrasser un panorama circulaire des Alpes au Jura: sans nul doute, une nouvelle attraction touristique dans cette région striée de sentiers pédestres et de circuits de ski de fond. *JS*



Une idée originale: à 60 mètres de haut, une salle de conférences à disposition des organisateurs de séminaires. *Photo: Noël Aeby*

Musée olympique

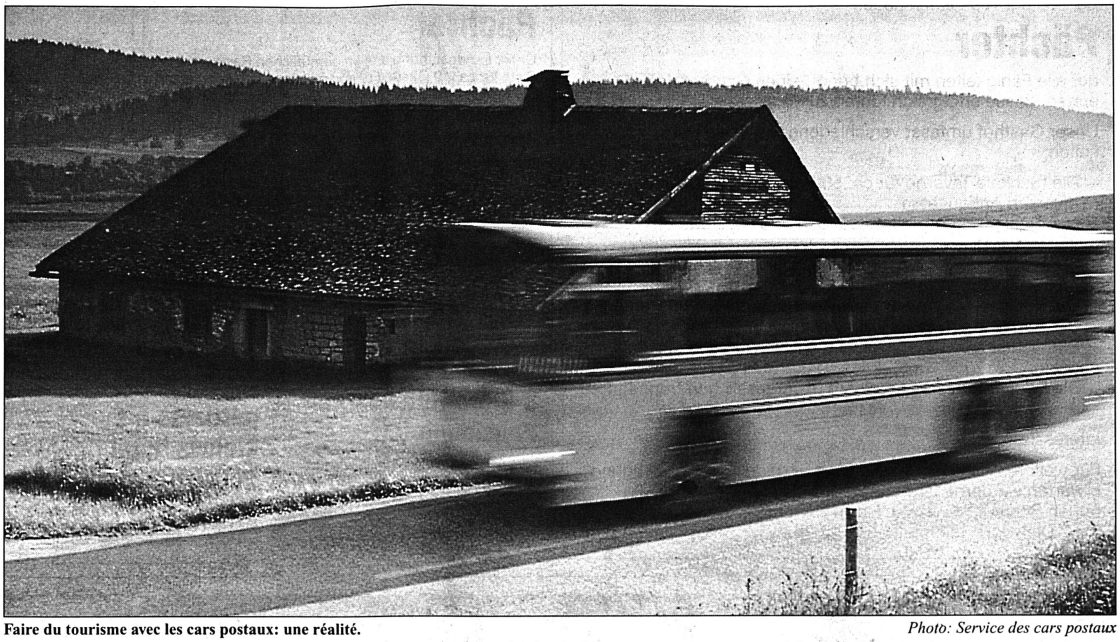
Collectionneurs du monde entier

Bien décidé à ne pas être une institution statique mais un élément déterminant de l'animation touristique de toute une région, le Musée olympique de Lausanne multiplie les activités pour se positionner pleinement sur le marché des loisirs. Dans ce contexte, les superbes locaux d'Ouchy accueilleront un événement de premier plan les 7, 8 et 9 octobre prochains: la 1ère Foire mondiale des collectionneurs olympiques.

L'opération apparaît aujourd'hui déjà placée sous le signe du succès: non seulement en raison du formidable engouement populaire que connaissent les collections en général (pin's, timbres poste, etc.) mais aussi et surtout parce que le rendez-vous de Lausanne regroupera pour la première fois la Fédération internationale de philatélie olympique (FIPO), la Fédération internationale de numismatique olympique (FINO) et l'Association internationale des collectionneurs de «Mémorabilia» olympiques (ACOM).

Pour cette bonne cause, toutes les surfaces d'expositions temporaires du Musée olympique seront utilisées de même qu'une tente provisoire de 300 m² sur les terrasses. Ces espaces accueilleront les diverses expositions thématiques, les monnaies américaines et suisses et une exposition Coca Cola en provenance d'Atlanta. 27 stands de vente et 50 tables d'échanges seront à disposition des participants. Le public pourra accéder librement à l'ensemble des festivités et la grande foule est attendue! *JCK*

Nord vaudois et Broye



Faire du tourisme avec les cars postaux: une réalité. *Photo: Service des cars postaux*

Collaboration touristique avec les cars postaux régionaux

La vocation touristique des cars postaux ne cesse de s'affirmer. La diffusion par le Centre régional des cars postaux du Nord vaudois, de la Broye et de ses environs d'un bulletin d'information intitulé «Carnet de route», dont le troisième numéro paraît en septembre, constitue un bon exemple des possibilités de collaboration entre prestataires touristiques.

MIROSLAW HALABA

Présenté en quatre couleurs, au bénéfice d'une mise en page attrayante, ce bulletin d'information de quatre pages (format 30 cm sur 42) sert tout d'abord à présenter les prestations de service des cars postaux de la région. Il va, toutefois, plus loin, puisqu'il décrit aussi les sites touristiques que les véhicules jaunes de la régie fédérale permettent d'atteindre. Ainsi, le numéro de juillet présente notamment des excursions au départ d'Yverdon-les-Bains, de Payerne ou de Romont, une interview du président de l'Assocation vaudoise du tourisme pédestre, *Jean Monnier*, et diverses informations pour les usagers.

Mille abonnés

Depuis la parution du premier numéro à fin mai, quelque mille personnes se sont abonnées à ce bulletin, tiré en moyenne à 8000 exemplaires (40 000 pour le premier numéro). Quatre numéros sont prévus par an, dont un en septembre et un en décembre. Quant à la distribution du bulletin, elle se fait dans les bureaux de poste de la région, dans les gares, les offices du tourisme, les hôtels.

Une première suisse

La parution de «Carnet de route» est en fait une première suisse. Elle est due à l'initiative de la responsable du marketing et de la communication du Centre régional des cars postaux à Yverdon, *Enza Verratti*, qui est la rédactrice du bulletin. Cette initiative concrétise la volonté des PTT de dynamiser son service de cars. Pour atteindre cet objectif, la régie a créé, en janvier de l'an passé, six centres régionaux.

«C'est en voyant les nombreuses informations que les cars postaux destinent au public tout au long de l'année que j'ai eu l'idée de les rassembler dans un bulletin», explique Mme Verratti. «Carnet de route» répond à un besoin. Mme Verratti qualifie de «très ouverts» les contacts qu'elle a pu établir avec les prestataires touristiques et les offices du tourisme. Des projets communs sont en vue: un passeport touristique broyard pourrait voir le jour en 1995.

Un pas de plus

Comme l'écrit sa rédactrice dans le numéro 2, ce bulletin d'information est destiné à «instaurer un dialogue ouvert» avec les habitants de la région.

Pour le tourisme, il est en tout cas un (petit) pas de plus vers l'intégration des offres et des services touristiques dans un ensemble. Une offre globale est, on le sait, un moyen très efficace d'intéresser les touristes, surtout s'ils sont étrangers.

TOURISTORIAL

L'âge d'or du troisième âge



Les gazettes, ces jours derniers, arboraient des titres autrement plus noirs que celui qui vous accueille dans ces lignes. La menace en Suisse d'une non-indexation des rentes AVS et l'évocation à la Conférence du Caire des problèmes qui attendent l'humanité dont un tiers de la population aura plus de 60 ans peu après le début du troisième millénaire n'incitent pas à porter des lunettes roses. On ne saurait cependant, aborder la question du 3e âge d'aujourd'hui sans relever que, l'espérance de vie ayant presque doublé dans notre pays au cours du XXe siècle, cette tranche de la population helvétique, pour une grande part, se porte plutôt bien! Et est promise à un bel avenir.

*

Les retraités suisses arrivés sur le marché au début des années 90 sont à coup sûr les moins mal lotis, sinon les plus heureux, jamais dénombrés en Suisse. Agés d'une vingtaine d'années à la fin de la guerre, ils n'ont connu, au contraire de leurs parents, ni privation, ni crise sérieuse. Leur vie active s'est grosso modo calquée sur la période de boom économique qu'ils ont quittée récemment, au moment ou celle-ci a connu son véritable premier bémol... Incontestablement, la croissance économique, alliée à d'inestimables progrès en matière de santé et de confort social, a apporté à la «nouvelle génération des vieux» une troisième vie, d'une durée de 15 à 20 ans statistiquement assurée sans problème notoire, plutôt agréable et motivante. Avec désormais 15% de la population de plus de 65 ans (20% dans 30 ans) et peut-être de sombres perspectives pour le financement futur de la retraite, force est de constater que le 3e âge ne sera un jour plus ce qu'il est aujourd'hui...

*

Le tourisme moderne répond-il aux attentes et aux besoins de ce marché? Est-il réellement conscient de ce potentiel qui, sur le seul plan européen, est en passe de submerger la société au point qu'il va nécessiter une redéfinition du 3e âge? Poser ces questions, c'est y répondre de façon négative. L'OMT et l'AIH ont beau multiplier leurs colloques et séminaires spécialisés, on n'a pas vraiment le sentiment que les professionnels du tourisme, hôteliers inclus, savent adapter leurs services à ces nouveaux besoins spécifiques. Certes, nous ne sommes pas véritablement en présence d'un phénomène nouveau: «Mais le monde du 3e âge, en s'accroissant, devient de plus en plus exigeant, par suite d'une meilleure éducation, d'une plus grande sensibilisation en tant que consommateur, d'un allongement de la vie et de modes de vie plus salutaires», explique Hal Norvell. Ce monsieur sait de quoi il cause: il dirige l'Association américaine des retraités... qui représente 32 millions de citoyens de plus de 50 ans! C'est que, là-bas, d'où vient généralement le vent, l'âge de la retraite commence de plus en plus tôt...

*

Revenons en Suisse pour constater qu'à quelques exceptions près – les transports publics en particulier – les entreprises touristiques n'agissent pas résolument en faveur de solutions novatrices et attractives de nature à favoriser les voyages et surtout les séjours des moins jeunes. Ceux-ci, pourtant, compte tenu de leur nombre croissant, pourraient constituer une solide base de clientèle fidèle. Or, il n'en est rien et l'étiolement de la demande indigène est révélateur d'une vraie carence dans ce domaine, alors même que la clientèle du 3e âge est fortement demandeuse de loisirs actifs et de vacances. Les raisons? Moins les prix que l'absence totale d'une réelle mentalité d'accueil, dans le sens le plus large du terme, vis-à-vis de cette clientèle. Que de lacunes en matière d'offres adaptées, en dehors des ghettos et des périodes calmes, les problèmes suivants, entre autres exemples, n'étant pas résolus: supplément pour la chambre individuelle, accueil des personnes seules (en particulier des femmes!), transfert des bagages, brassage des générations, produits automobiles (8 retraités sur 10 se déplacent en voiture!), programmes d'animation dans les stations, arrangements grands parents/petits enfants, offre de restauration, etc. Non, décidément, eu égard à cette clientèle toujours plus jeune pour son âge, notre marketing touristique est à côté de ses pantoufles. ***José Seydoux***

Marché européen

Les voyages d'affaires en reprise

Le marché européen des voyages d'affaires connaît un regain de forme. Tel est l'avis de *Julius DeAnne*, responsable des questions économiques chez British Airways (BA). Dans un communiqué publié récemment, le spécialiste explique en effet que plusieurs facteurs positifs se cumulent actuellement, la reprise économique et la stagnation des taux d'intérêts notamment. Selon les prévisions de British Airways, le produit national brut va croître de 2,4% au sein de l'Union européenne en 1995, alors que la progression n'était que de 0,2% en 1993. Ce redressement devrait déclencher une phase de relance économique qui ne tardera pas à exercer ses effets sur le marché très important des voyages d'affaires. Un marché qui, si l'on en croit BA, a tout de même augmenté de 15,5% entre 1989 et 1992. *JPF*

OMT

Journée mondiale

Placée sous l'égide de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), le mardi 27 septembre sera la Journée mondiale du tourisme. Les pays membres organiseront une série de manifestations sur le thème: «Personnel de qualité, tourisme de qualité». L'OMT entend insister ainsi sur deux aspects fondamentaux du tourisme. On constate en effet que les opérateurs comme les destinations touristiques se concurrencent désormais autant sur le plan de la qualité du produit que sur celui des prix. D'autre part, le tourisme est avant tout une industrie de main-d'oeuvre. *MH*

LIEGENSCHAFTENMARKT

Krone Regensberg

Einer der schönsten und traditionsreichsten Gasthöfe sucht per 1. April 1995 einen neuen

Pächter

der alle Fähigkeiten mit sich bringt, einen Gasthof der ersten Klasse erfolgreich führen zu können.

Unser Gasthof umfasst verschiedene exklusive Räumlichkeiten:

- Die rustikale Taverne für ca. 50 Personen, eingerichtet mit diversen Antiquitäten.
- Das Schlosszimmer für Sitzungen und Bankette bis 25 Personen.
- Die Biedermeierstube für à la carte und Bankette bis 40 Personen.
- Der Festsaal mit Konzertfügel für Bankette bis 60 Personen.
- Der Engelfriedsaal für Sitzungen bis 15 Personen.
- Die Weinstube, ein rustikales Kleinod, wo auch ein Jass geklopft werden kann.
- Die Sonnenterrasse mit einem unvergesslichen traumhaften Ausblick ins Zürcher-Unterland.

Interessiert?

Für weitere Auskünfte oder eine unverbindliche Besichtigung erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.
Eugen Schäfer AG, z. Hd. Herrn E. Schäfer, Brüelstrasse 18, 8157 Dielsdorf, Telefon 01 853 12 34.

69578/179620

Für unser **Hotel-Restaurant Löwen im Bezirkshauptort Dielsdorf** suchen wir per 1. Januar 1995 einen erfahrenen, gut ausgewiesenen

Pächter

Unser Landgasthof bietet im gemütlichen Restaurant Platz für ca. 40 Gäste. Für den gepflegten Service steht die wunderbare Taverne mit ca. 50 Sitzplätzen zur Verfügung.

Weitere 35 Personen können im Säli (Biedermeierstil) bewirtet werden. In 18 gepflegten Zimmern können die Gäste auch beherbergt werden.

Der Landgasthof liegt sehr zentral zum Flughafen und zur Stadt Zürich.

Für weitere Auskünfte oder einen unverbindlichen Besichtigungstermin stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Eugen Schäfer AG, z. Hd. Herrn E. Schäfer, Brüelstrasse 18, 8157 Dielsdorf, Telefon 01 853 12 34.

69579/179620

Zu verkaufen

***HOTEL-RESTAURANT

in Obertoggenburg

95 Betten, 15 Personalzimmer, 2-Zimmerwohnung, Restauration inklusive Pub/Disco 700 Plätze, Grundstücksfläche zirka 8400 m²
Preisvorstellung Fr. 4,4 Mio.

Rufen Sie uns an:
Telefon 01 249 26 55/54, Herrn Marc. A. Schnydrig

KPMG Fides
Abteilung Immobilien- und Bauberatung

69453/382755

Zu kaufen (evtl. vorerst zu pachten) gesucht möglichst

3-Stern-Hotel garni/ Pension/Hotel

ca. 50 Betten, Ferien- oder Kurort, Stadtnähe oder andere bevorzugte Lage.
Solventer Interessent.

Chiffre 69546, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69546/354201

Zu pachten, evtl. zu kaufen gesucht

mittleres bis kleines Hotel / Pension / Garni

in Lugano und Umgebung.

Anfragen unter Chiffre 69547 an hotel + touristik revue, Postfach 3001 Bern.

69547/382266

Terra Quarten Hotel & Tourismus Consulting

Unser Team ist spezialisiert für:

- Verkäufe und Vermietungen von Hotels/Restaurants
- Erstellen von Verkaufs-/Mietverträgen
- Kaderselektion/Direktionsverträge
- Verkauf von Hotel-Liegenschaften in Asien
- Verkauf von Eigentumswohnungen/ Häuser in Phuket, Thailand

Terra Quarten
Hotel & Tourismus Consulting
Lothar Schudt
Boden
8882 Unterterzen
Telefon 081 738 27 34
Fax 081 738 28 64

69506/353140



Ab sofort zu vermieten drei moderne, grosszügig ausgebaute

Büroräume

à 34,4 m², 41,1 m² und 46,6 m² (Obergeschoss), im Grund 28, 5014 Gretzenbach.

Miete nach Absprache.

Interessenten erbeten an:
Telefon 064 41 56 57
Bitte Herrn Brun oder Frau Erman verlangen.

O 69638/199176

SRI LANKA

10 room seaside Guesthouse in Kalutara to be Lease. All room's facing sea. Restaurant and Bar.

If you'r interessted please contact
Rohan Dharmatilleke
284 Madampitya Rd
Colombo 14

69602/382787

Auf Frühjahr 1995 von erfahrenen, fachmännisch ausgebildeten, soliden Leuten zu pachten oder langfristig zu mieten gesucht:

Pension / Hotel-Garni / Hotel-Restaurant / Landgasthof

Offerten unter Chiffre 69744 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69744/328006

MARCHÉ IMMOBILIER

A vendre

Région de Moutier

Restaurant – Bar – Cabaret

Comprenant 2 corps de bâtiments entièrement rénovés ainsi qu'un grand parking aménagé.

Rendement locatif et chiffre d'affaires à disposition pour intéressés sérieux.

ATTICUS Immobilier, Courtine 3, 2740 Moutier, tél. 032 93 20 60

69620/317012

A vendre à 30240 Port Camarque/France

restaurant – bar – glacier

bon emplacement, très bonne chiffre d'affaires. Prix de vente Fr. 450 000.–

Tel. (0033) 66 53 00 84.

P 69616/44300

Annonces par téléfax
031 370 42 23



Campagne de la SSH sur la TVA

Commencement de la «phase client»

Défendre les intérêts, expliquer notre requête, informer: telles sont les tâches principales de la Société suisse des hôteliers depuis le début de la discussion sur le passage de l'impôt sur le chiffre d'affaires à la taxe sur la valeur ajoutée. Les membres, les milieux politique et économique ainsi que le public sont les principaux visés. La SSH organise à présent une vaste campagne d'information qui s'adresse directement au client, autrement dit aux consommateurs, d'où le nom «phase client».

STEFAN SENN

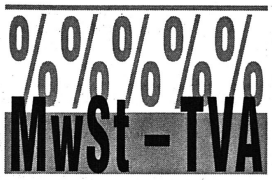
Durant le mois de novembre de l'année dernière, le peuple suisse s'est prononcé en faveur de l'introduction de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA). Avant que cette décision ne tombe, la SSH avait déjà largement abordé ce thème et son travail s'est encore renforcé une fois le verdict du peuple rendu. Elle a par exemple expliqué le fonctionnement de la taxe sur la valeur ajoutée, ses effets sur la comptabilité, le calcul et la manière de fixer les prix. Elle a également lutté pour l'obtention d'un taux réduit en faveur de l'hôtellerie et l'instauration d'une procédure d'exécution adaptée aux besoins de la branche.

Information complète

Plus de 15 articles rédigés en français et en allemand, parus cette année sur la page SSH de l'*hôtel revue + revue touristique,* ont traité les problèmes de la taxe sur la valeur ajoutée, mis en évidence les liens politiques, présenté des modèles de calcul et insisté sur la requête de la branche. Divers envois ont été adressés directement aux membres de l'association. La publication de la brochure en rapport avec la branche «La taxe sur la valeur ajoutée dans l'hôtellerie suisse – comment procéder?», premier ouvrage de ce type publié en Suisse, a suscité un vif intérêt au sein de la branche et du public. La taxe sur la valeur ajoutée a également marqué les activités du service de presse de la SSH en 1993 et 1994. Par la diffusion continuelle de communiqués de presse et quelques conférences de presse, la SSH a tenté de sensibiliser la population à la cause et aux requêtes de l'hôtellerie.

Relations publiques politiques

Pendant des mois, les «voies politique et économique» ont été mobilisées. La SSH s'est adressée de manière ciblée aux gouvernements cantonaux, à certains politiciens, aux chefs de partis gouvernementaux et de parlementaires ainsi qu'aux Conseils national et des Etats. La revendication d'un taux réduit en faveur de l'hôtellerie a été ainsi clairement formulée. Le Conseil des Etats a par la suite accepté à une nette majorité une motion en rapport. Le Conseil national a néanmoins rejeté par 76 voix contre 67 une motion identique, une décision à court terme qui portera préjudice non seulement à l'hôtellerie mais à l'ensemble de l'économie de notre pays.



L'hôte en point de mire

Dès le 1er janvier 1995, le taux de 6,5 % sera par conséquent applicable. En raison du changement de système fiscal, de nombreuses prestations (de services) de l'hôtellerie et de la restauration seront plus chères. Résultat: le client (hôte et consommateur) devra puiser un peu plus dans son portemonnaie. Les membres de la SSH et le public doivent être informés des suites et des conséquences directes qui résultent de ce changement. C'est aussi la raison pour laquelle la SSH a intitulé sa nouvelle campagne d'information sur la TVA «phase client».

C'est par l'intermédiaire du service de presse de la SSH que les médias diffuseront les informations de fond qui doivent clarifier le thème de la TVA dans l'optique de l'hôte. Notre requête et notre cause doivent en outre continuer à être développées au cours d'entretiens individuels avec des journalistes.

Infos à paraître

Il semble toutefois important à la SSH que ses membres ne soient pas oubliés dans cette campagne d'information, car ce sont eux qui sont les premiers en contact direct avec les consommateurs et qui seront confrontés à leurs questions sur la hausse des prix. La SSH élabore actuellement des documents d'information y relatifs. Des prospectus seront publiés, lesquels pourront etre mis à la disposition des hôtes à la réception, dans les chambres d'hôtel ou sur les tables. Et les collaboratrices et collaborateurs qui travaillent «au front» (service et étages) seront aussi être informés à l'aide d'une liste d'arguments.

La publication d'une brochure d'information actualisée, la poursuite des cours sur la TVA qui connaissent un grand succès et la continuation des relations publiques politiques sont autant d'éléments importants planifiés dans le cadre de la vaste campagne d'information 1994/1995 sur la taxe sur la valeur ajoutée.



Au centre de la TVA, le client… *Photo: ssh*

† Karl Durrer-Züger

Weltoffenheit und eine grosse Liebe zur Heimat

Ende Juli ist im Kantonsspital Obwalden Karl Durrer-Züger im Kreise seiner Angehörigen friedlich entschlafen. Ein Krebsleiden hat dem erfüllten Leben eines weltoffenen und heimatverbundenen Obwaldners ein Ende gesetzt.

Als Sohn des früh verstorbenen *Emil Durrer-Traxler*, Erbauer des Hotels Honegg auf dem Bürgenstock, hat Karl Durrer, nach der Ausbildung an der Hotelfachschule Lausanne und verschiedenen Auslandaufenthalten, jahrzehntelang Gäste aus aller Welt beherbergt, verwöhnt und häufig zu Freunden gemacht. Seine Sprachkenntnisse, sein weiter Bildungshorizont und sein kultiviertes Wesen halfen ihm, auch im Umgang mit heikler Kundschaft immer den richtigen Ton zu finden. Es fiel ihm und seinen Schwestern nicht leicht, 1978 den traditionellen Familienbetrieb aufzugeben; aber es war ein richtiger Entschluss zur richtigen Zeit. Seither fand er Musse zum aktiven Ruhestand, den er am liebsten in seinem sorgsam gepflegten, für Gäste immer offenen Refugium in Caslano, in früheren Jahren noch auf Bildungsreisen und in letzter Zeit am liebsten im Freundes- und Familienkreise verbrachte.

Der «Traxler-Kari», wie er in seinem Heimatdorf hiess, war zeitlebens ein währschafter Kernser. Auf dem schönen Familiensitz «Breiten» ist er aufgewachsen. Auch nach dem Wohnsitzwechsel nach Sarnen fühlte er sich diesem Ort immer stark verbunden. In Kerns diente er auch der Öffentlichkeit: im Aktivdienst als Kommandant der Ortswehr, später als Leiter der Ausgleichskasse (AHV-Zweigstelle). Nicht in politischen Ämtern erwarb er sich öffentliche Verdienste, wohl aber als kompetenter und diskreter Ratgeber für unzählige Mitbürger. Der Geschichte und Kultur des Kantons Obwalden galt sein besonderes Interesse.

Weltoffeneheit und Liebe zur Heimat – den Sinn für diese Qualitäten hat Karl Durrer in seiner glücklichen Ehe mit *Marie Züger* aus Einsiedeln auch seiner Familie mitgegeben. Als vorbildlicher Vater hat er seiner Tochter und seinen fünf Söhnen Kultur, Bildung und eine prägende Erziehung vermittelt. Den Stolz auf seine Kinder, die Zuneigung zu den fünf Schwiegertöchtern und die Liebe zu den zehn Enkelkindern versuchte er gar nicht erst zu verbergen. Von ganzem Herzen wusste er Familienfeste zu geniessen, besonders auch die goldene Hochzeit im Jahre 1993, und noch auf viele Jahre hinaus hätte er Pläne für gemeinsame Anlässe gehabt.

Karl Durrers starker Glaube hat ihm Kraft in der Krankheit und die Gnade eines versöhnlichen Todes gegeben. Seine sterblichen Überreste ruhen, wie er es gewünscht hat, im Familiengrab in Kerns. Die dankbare Erinnerung an ihn wird bestehen bleiben, in der engeren Heimat und in der Welt draussen, wo immer Angehörige und Freunde sich finden. *zvg*



Karl Durrer-Züger: weltoffen und heimatverbunden. *Foto: zvg*

Petition der Schweizer Hotellerie

Die Bedürfnisse der Branche beachten

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) verlangt eine Ausgestaltung der Mehrwertsteuer, die den Bedürfnissen der steuerzahlenden Betriebe angepasst ist. Sie muss auf die Besonderheiten einer saisonalen Branche Rücksicht nehmen.

Selbst wenn den Behörden ein Mehraufwand entsteht – ein Mehraufwand, der von den Betrieben ohne weiteres verlangt wird – muss die Eidgenössische Steuerverwaltung (EStV) auf die besonderen Rahmenbedingungen der saisonalen Betriebe eingehen.

Deshalb verlangen der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und mit ihm alle unterzeichnenden Hoteliers und Mitarbeiter konkret, dass neben der quartalsweisen Abrechnung auch eine Abrechnung am Saisonende zugelassen wird. Saisonbetriebe dürfen nicht durch einen bürokratischen Entscheid gezwungen werden, mitten in der Hochsaison und getrennt vom Saisonabschluss noch zusätzlich eine Mehrwertsteuer-Abrechnung zu erstellen.

Die gesetzlichen Grundlagen sind vorhanden: Sowohl die Bundesverfassung als auch die Verordnung über die Mehrwertsteuer ermöglichen es, von den sturen, vierteljährlich fixen Abrechnungsperioden abzuweichen. Der damit verbundene Mehraufwand der Behörden steht in keinem Verhältnis zu der von der Hotellerie geforderten Flexibilität und der erbrachten finanziellen Opfer.

Wichtig: Um unserer Forderung gegenüber der EStV Nachdruck zu verleihen, ist es von entscheidender Bedeutung, dass alle Hoteliers, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Branche, diese Petition mit ihrem Namen unterstützen.

Ausgefüllten Bogen bis 15. Oktober 1994 einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Volkswirtschaft, Postfach, 3001 Bern.

Name	Vorname	Ort	Betrieb

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Bereits in dritter Generation führten **Ernst** und **Marianne Bachmann** seit 1961 das traditionsreiche Hotel Rothaus in Luzern. Da innerhalb der Familie keine Nachfolgeregelung getroffen werden konnte, wurde der Familienbetrieb jetzt an **Christoph Schärli** (35) verkauft. Der neue Eigentümer wird das Hotel ab 1. Januar 1995 führen. Nach der Kochlehre im Hotel Palace in Luzern und dem Besuch der Hotelfachschule Lausanne war er in Luzern in den Hotels Gütsch sowie De la Paix und zuletzt als Direktor im Hotel Du Lac – Hirschen in Brunnen tätig. *JJA*

*

Am 1. November 1993 hat **Roland Meyer** seine Stelle als Direktor des Tourismus-Verbandes Gstaad Saanenland (TVSL) angetreten. Jetzt will sich der Tourismusverband Gstaad Saanenland von ihm trennen. Meyer hat im vergangenen Jahr die neue Organisation, entstanden aus vier früheren Verkehrsvereinen des Saanenlandes, mit grosser Kompetenz und viel Engagement auf die Beine gestellt, wie ihm der Tourismusverband bescheinigt. Da man sich nicht über die zukünftigen Aufgaben einigen konnte, habe «man im gegenseitigen Einverständnis darauf verzichtet, seinen Arbeitsvertrag zu verlängern». *SR*

Touristik und Reisen



Marcel Schneider hat Mitte September die Leitung Produktion der Airtour Suisse übernommen. Den Einstieg in die Branche machte Schneider als Rundreiseleiter bei Popularis Tours. Als Einkäufer, stellvertretender Produktionsleiter und Chef der Reiseleiter-Einsatzstelle blieb er Popularis bis zu seinem freiwilligen Ausscheiden 1992 treu. Die vergangenen zweieinhalb Jahre schliesslich war Marcel Schneider selber Tourist und bereiste zusammen mit seiner Frau die Welt. *r.*

*





Nach fünf Jahren hat **Ruedi Kaufmann** (links) die Verantwortung über Travitel bei Traviswiss an **Ursula Schlatter** (rechts) übergeben. Sie ist seit 1989 für Traviswiss im Bereich Implementation & Support tätig. Nach absolvierter Ausbildung zur eidg. dipl. Marketingplanerin und einem kurzen Abstecher in die Privatwirtschaft ist sie wie ihr Vorgänger nun verantwortlich für Produktemanagement und Verkauf von Travitel. Ruedi Kaufmann übernimmt innerhalb der Traviswiss AG die Verantwortung für Marktkommunikation und Öffentlichkeitsarbeit. *SJ*

*



Gerald E. Picolla, Senior Vice President, Marketing der Pacific Asia Travel Association (PATA), hat seinen Rücktritt per Ende März 1995 angekündigt. Er hoffe, auch in Zukunft im Tourismus im pazifisch-asiatischen Raum aktiv zu sein; mehr über seine Zukunftspläne will er noch nicht verraten.
Als erster Director of Chapter Services kam Picolla 1973 zur PATA. Bevor er 1991 zum Senior Vice President, Marketing ernannt wurde, bekleidete er ferner die Positionen des Vice President, Marketing & Chapters sowie des Vice President, Americas/Europe. 1978 führte er den jährlichen PATA Travel Mart ein, der jedes Jahr an einer anderen pazifisch-asiatischen Destination stattfindet und sich zum wichtigsten PATA-Anlass entwickelt hat. Picolla zeichnet bis zu seinem Austritt für die weltweiten Marketing-Aktivitäten der Vereinigung verantwortlich und wird auch für die Organisation des PATA Travel Mart '95 (8.–11. 2.) in Sydney, federführend sein. *SJ*

*



Gabriela Jones ist seit Anfang September beim Berner USA/Kanada-Veranstalter Travel To in Ostermundigen in den Bereichen Produktion und Marketing tätig. Vorher engagierte sich die Fachfrau während 11 Jahren bei Saga Reisen AG, davon 4 Jahre als Geschäftsführerin. Aus familiären Gründen hatte Gabriela Jones ab 1993 ihr Arbeitspensum reduziert und war bis zu ihrem Austritt zuständig für das Marketing von Saga- und Kontiki Reisen AG, an die Saga verkauft wurde. *SJ*

Club Prosper Montagné



Coupe de l'Accueil à un Genevois

L'Académie suisse des Gastronomes + Club Prosper Montagné a décerné la Coupe de l'accueil et du service 1994 à *Claude Commergnat*, premier maître d'hôtel du Restaurant «Le Neptune», à l'Hôtel du Rhône, à Genève. De nationalité française, âgé de 42 ans, ce brillant professionnel du service, au bénéfice d'une formation de cuisinier au départ, a notamment passé par l'Ecole de Belleville-sur-Saône, l'Ecole hôtelière de Grenoble, le restaurant de *Paul Bocuse*, l'Hôtel de Paris à Moulins et, en Suisse, le Richemond à Genève, le Lion d'Or à Cologny et, depuis janvier 1992, l'Hôtel du Rhône où, avec le chef *Gilles Dupont*, il fait bénéficier la clientèle d'un duo exceptionnel. En distinguant Claude Commergnat, l'Académie suisse des Gastronomes + Club Prosper Montagné récompense un modèle contribuant de façon éclatante à défendre cet art de vivre qui considère les plaisirs de la table comme faisant partie intégrante de la culture.
Sur notre photo, de gauche à droite, lors de la remise du Prix de l'Accueil: *Denys Kissling*, secrétaire général du Club Prosper Montagné (CPM), *René Gessler*, président du CPM et président du jury, *Marco Torriani*, directeur général de l'Hôtel du Rhône, *Claude Commergnat*, *Jean-Luc Valencien*, ambassadeur du CPM à Genève, *Eric Glattfelder*, directeur de l'Hôtel du Rhône, *Pierre-Olivier Barroud*, président de la Société des hôteliers de Genève et *José Seydoux*, membre du comité du CPM. *(Photo: Eric Aldag) JS*

Valais

Le tourisme s'expose

«Le tourisme, l'affaire de chacun», tel est le slogan d'une vaste campagne de sensibilisation menée en Valais depuis 1991 par l'Union valaisanne du tourisme, en collaboration avec la Banque cantonale et l'Etat du Valais. Une exposition s'est ouverte mercredi dans ce dernier établissement. Après toute une palette d'activités diverses, menées tant au niveau de monsieur tout-le-monde, que des écoles, l'exposition constitue la dernière étape de cette première phase de sensibilisation, qui s'achèvera à la fin de l'année prochaine. Trois thèmes constitutent l'essentiel de cette exposition sur le tourisme valaisan, soit «ce qu'il faut en savoir», «comment ça marche», ainsi que «enjeux et perspectives», tous ces thèmes étant traités en langue française et allemande. Afin de prolonger cette exposition itinérante, composée de photos, tableaux et textes explicatifs, un vade-mecum est en cours d'impression. A l'instar de la campagne de sensibilisation, l'exposition a pour objectif d'informer la population cantonale sur une activité souvent méconnue de l'économie valaisanne: le tourisme. Les Valaisans ont pourtant un rôle primordial à jouer dans le tourisme, particulièrement en ce qui concerne l'atmosphère d'accueil. «En plus du paysage et des infrastructures valaisannes, le tourisme passe par la nécessité de créer la préférence face à d'autres concurrents», commente *Stéphane Dayer*, responsable de la campagne. *AB*

Exposition «Le tourisme l'affaire de chacun», Banque cantonale du Valais, Sion, heures d'ouverture, depuis le 21 septembre.

Gastro-Plauschrennen in Engelberg



Wenn Glas und Flasche wackeln

Prominenz aus Tourismus und Politik sowie 93 Fachmitarbeiter und Amateure absolvierten am 1. Engelberger Gastro-Plauschrennen einen gastgewerblich orientierten Geschicklichkeits-Parcour. Als Hindernisse wackelten gefüllte Flaschen und Gläser auf rutschigen Serviertabletten. 31 Einheimische und Gäste und 62 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 13 Hotel- und Restaurantbetrieben nahmen teil. Ziel der beiden Organisatoren, der Hoteliers *Heinz Rüfenacht* vom Hotel Waldegg und *Hanspeter Ruckstuhl* vom Hotel Central, war, der Bevölkerung und den Gästen von Engelberg das Gastgewerbe etwas näher zu bringen.
Während die Kinder im Oldtimerbus von *Röbi Bänz* eine Gratis-Rundfahrt geniessen konnten, hatte erst einmal die Prominenz aus Tourismus und Politik ihre Schnelligkeit unter Beweis zu stellen. Sieger bei den Prominenten wurde *Hubert Meienberger*, Obwaldner Kantonsrat, der den Talammann von Engelberg, *Ernst von Holzen*, auf den zweiten Platz verwies.
Trotz sichtlich etwas behindernder texanisch-mexikanischer Kluft reichte es *Michael Hostmann*, Vizedirektor der Katag Luzern, doch noch für den dritten Platz. Geschlagen geben mussten sich *Lisbeth Bussmann* (rechts von Platz drei), Engelberger Gemeinderätin für Tourismusanliegen, *Charles Christen* (rechts von Bussmann), Vizedirektor des Tourismusvereins, und *Eugenio Rüegger*, Direktor der Titlisbahnen. Der gesamthafte Tagessieger gewann ein Mountain-Bike im Wert von 1000 Franken. *(Foto: zvg)* *VY*

Vereinigung Zürcher Reisebüros VZR



Golddukaten für gute Noten

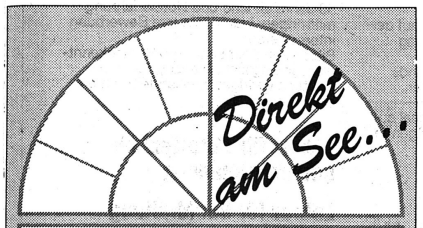
Der Ausbildungschef der Vereinigung Zürcher Reisebüros, *Herbert Schweizer* (ganz rechts), hat gut lachen: Fünf seiner Schützlinge haben die KV-Prüfung 1994 mit den Schlussnoten 5,5 – 5,4 – 5,3 abgeschlossen und belegen die Ränge 1 bis 3.
Die Glücklichen, *Magnus Oetiker*, Kuoni Regendsorf; *Elvira Schirmer*, Kuoni-Geschäftsreisen Horgen; *Nadja Zollinger*, SSR Zürich; *René Kessler*, Hotelplan Zürich und *Christian Sigg*, Kuoni Schaffhausen, feierten ihren Erfolg bei einem griechischen Essen. Der VZR dankte ihnen zudem mit Golddukaten im Wert von 200, 140 und 100 Franken je nach Rang.
Mit drei weiteren Lehrlingen im 4. Rang (Note 5,2), acht im 5. Rang (5,1) und sechs im 6. Rang (5,0) schaut der VZR auf eine erfolgreiche KV-Prüfung 1994 zurück. *(Foto: VZR)* *SJ*



hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 38 22. SEPTEMBER 1994



Ihr Traumjob könnte Wirklichkeit werden...

Im führenden Haus am Thunersee, wo das Persönliche immer noch den grössten Stellenwert einnimmt, erwarten Sie eine grosszügig angelegte Restauration, ein abwechslungsreicher Hotelbetrieb mit 77 Zimmern, Banketträume von 20 bis 200 Personen und ein Fitnessangebot, das sich im vollen Aufbau und Ausbau befindet – dies inmitten einer 12000 m² grossen Parklandschaft direkt am See.

In einer Phase der Neustrukturierung und des Aufbaus zu einem Ferien-Resort suchen wir einen

Vize-Direktor

Ihre Hauptverantwortung liegt im Personal- und F&B-Bereich. Als Idealalter stellen wir uns einen 26- bis 35jährigen Mitarbeiter vor. Wohl erwarten wir abgerundete Kenntnisse in allen Bereichen des Gastgewerbes, wir möchten aber auch einem jungen, initiativen Interessenten den Einstieg in die Führungsetage ermöglichen.

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit handgeschriebenem Lebenslauf, Referenzangaben und Foto.

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



69689/24520

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

Damit wir unsere Qualitätsziele, eine optimale Gästebetreuung und Mitarbeiterführung gewährleisten können, sind wir auf begeisterungsfähige Kader angewiesen. Im Zusammenhang mit unserer Kaderförderung suchen wir neu, für eines unserer 8 Silberkugel-Restaurants in der Stadt Zürich, eine/n

Geschäftsführer-Stellvertreter/in

Sie werden bei uns sowohl menschlich als auch fachlich gefordert. Es erwartet Sie ein ausbaufähiges Arbeitsgebiet, in welches Sie in verschiedenen Betrieben mit einem gezielten Programm eingeführt werden. Zudem kommen Sie in den Genuss unserer bekannten Weiterbildungskurse.

Wenn Sie eine Berufslehre absolviert haben, in der Gastronomie oder im Lebensmittelbereich tätig sind und erste Führungserfahrung gesammelt haben, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Silberkugel
Restaurant ● Take-away

Mövenpick Gastronomie (Schweiz) AG
Jakob Hiltebrand
Zürichstrasse 106, 8134 Adliswil
Telefon 01 712 24 12

PM 69669/361

NIGHT CLUB CACADOU

SALON★BAR
am Hirschenplatz
Luzern/Altstadt

Ich suche für meinen bekannten Betrieb per sofort oder nach Vereinbarung

Direktor oder Directrice

Suchen Sie eine Herausforderung, sind multilingual und verfügen über eine gute Ausbildung in allen Sparten der Gastronomie sowie Erfahrung im Nachtgeschäft, so bitte ich Sie um Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Vollständige Informationen erhalten Sie bei einem persönlichen Gespräch.

Urs W. Gerig, Inh., Postfach 77, 6404 Greppen. O 69325/199176

See you in GSTAAD im SCHÖNRIED

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 68571/32565

THURGAUERHOF
KONGRESSZENTRUM
HOTEL

Für das renommierte ★★★★-Hotel Thurgauerhof in Weinfelden suchen wir nach Vereinbarung

Direktion

Der Thurgauerhof:

Kongresszentrum mit 80 Hotelzimmern
16 Konferenzräume bis 1200 Personen
A-la-carte- und Tagesrestaurant mit 170 Plätzen
Hotelbar und Gartenrestaurant.

Unsere Vorstellungen...

– mehrjährige Erfahrung in leitenden Positionen
– Hotel- und Seminarerfahrung in ähnlichen Betrieben
– Banketterfahrung bei Grossanlässen
– Schweizer/in mit langfristigen Absichten.

Wir wünschen uns einen frontbezogenen Gastgeber, der unsere anspruchsvolle Kundschaft des Thurgauerhofes zufriedenstellt.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, zusammen mit einem Foto, an:

Betriebskommissionspräsident: Herrn F. Brunschweiler, Burgstrasse 7a, 8570 Hard.

69741/37532

HOTEL ★★★★ WINKELRIED
6362 Stansstad am See Tel.041-61 99 01

Möchten Sie gerne im schönsten ★★★★-Seehotel am Vierwaldstättersee arbeiten?

Das Hotel Winkelried ist das neuste ★★★★-Seehotel mit direktem Seeanstoss, 29 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants, Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten, eigenem Jachthafen mit Restaurant und grosser Terrasse, und neu gebauten Personalunterkünften.

Wir suchen zur Vervollständigung unseres Teams ab Oktober oder nach Vereinbarung

Chef de partie
Commis de cuisine
Alleinkoch (Jungkoch) für Pizzeria
Barmaid

Wir bieten Ihnen eine interessante, lehrreiche und vielseitige Tätigkeit in einem jungen Team an.

Unser Küchenchef, Herr Schüber, beziehungsweise unsere Betriebsassistentin, Frau Jesse, erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft und freut sich auf Ihren Anruf, Telefon 041 61 99 01, oder Ihre schriftliche Bewerbung.

66546/329525

BRASSERIE BURG BAR
Städtle 15 FL-9494 VADUZ
Tel. 075/232 23 83 • Fax 075/232 87 31

Die wichtige Position eines

Küchenchefs

werden wir, mit Eintritt nach Übereinkunft, neu besetzen. Wir führen eine neuzeitliche Küche mit Menü-, A-la-carte- und Bankettservice und pflegen die Sorgfalt und Kreativität.

Wir suchen einen Fachmann, der bereits als Küchenchef tätig war, oder aber auch einen erfahrenen Koch, der diese Herausforderung wahrnehmen möchte.

Nach unseren Vorstellungen ist er:
– ein umgänglicher Mensch
– ein leidenschaftlicher Koch
– ein Organisationstalent.

Wir bieten:
– die selbständige Führung unserer modernst eingerichteten Küche
– angenehme Arbeitsbedingungen in kleinem Team
– den Anforderungen entsprechende Entlöhnung und die üblichen Sozialleistungen
– auf Wunsch Unterkunft.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau **M. Real,** oder rufen Sie uns an.

69597/382382

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–19
Internationaler Stellenmarkt	21–22
Stellengesuche	22

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	20–21
Marché international de l'emploi	21–22
Demandes d'emploi	22

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

Karriere schreiben wir mit M™

...wie Management im Restaurant

Sie sind dynamisch und wollen im Leben vorwärtskommen. Sie suchen nach einem beruflichen Umfeld, das Ihren Zielen entgegenkommt: in einem expandierenden Unternehmen der Gastronomiebranche. Sie sind begeisterungsfähig und bereit, den Ausbau unserer Aktivitäten in der ganzen Schweiz aktiv mitzugestalten. Als

Assistent(in) des Geschäftsführers

erhalten Sie die Chance, alles was Sie in der Hotelfachschule oder in einer anderen abgeschlossenen Ausbildung gelernt haben, in die Praxis umzusetzen.

Sie bringen Ihren grossen persönlichen Einsatz. Wir bieten Ihnen eine fundierte Aus- und Weiterbildung und reale Aufstiegschancen.
Die üblichen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an McDonald's Restaurants (Suisse) SA, Human Resources Department, Centre McDonald's, 1023 Crissier.

McDonald's
Das Familienrestaurant

1 69679/296647

Für unser ★★★★★-Spitzenklassehotel in stadtnaher Traumlage suchen wir – in Jahresstelle – nach Vereinbarung

Chef de réception
Chef de bar
Generalgouvernante

Motivationsgabe, Führungsqualitäten, Dynamik, Teamfähigkeit sowie beste Berufserfahrung sind Voraussetzungen für diese Frontjobs.

Sprachkenntnisse D, I, E, F.

Komplette handschriftliche Bewerbung mit Unterlagen und Foto sind zu richten an:

Publicitas, Chiffrenummer T 155-38830, 6600 Locarno

P 69291/44300

Die ZFV-Unternehmungen sind die Zürcher Gastronomiegruppe, in der der Mensch im Vordergrund steht: als Gast und als Mitarbeiter.
Denn die ZFV-Unternehmungen und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bieten ihren Gästen in 41 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte und feines Geniessen

... und ein Lächeln dazu.

In unser Geschäftsleitungs-Team suchen wir die/den

marketing- und kundenorientierte(n) Unternehmerin/Unternehmer

welche/r durch persönliche und berufliche Stärken prädestiniert ist, die Leitung des Bereiches unserer eigenen Hotels und Restaurants zu übernehmen. Sie tragen die Verantwortung für das erfolgreiche Bestehen im Markt - von der Marktanalyse bis zum Controlling - und den gezielten Ausbau unserer Betriebe.

Ihre fachliche und persönliche Kompetenz ist eine absolute Voraussetzung für Ihre neue Aufgabe. Sie sind eine kreative, konzeptionell denkende Person mit fundierter Erfahrung in der Hotellerie oder Gastronomie. Ihre Betriebswirtschafts- und Marketingkenntnisse haben Sie in der Berufspraxis erfolgreich unter Beweis gestellt. Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind Sie menschlich ein Vorbild, weil es Ihnen gelingt, sie durch Ihr persönliches Beispiel und Ihre aufbauende Unterstützung an der Front zu motivieren und zu Höchstleistungen anzuspornen.

Wir suchen für diese anspruchsvolle Aufgabe eine unternehmerische Persönlichkeit, die sich mit vollem Engagement für die Ziele unserer Gastronomiegruppe einsetzt (ideales Alter 30 - 40 Jahre). Einige Jahre Erfahrung in leitender Position sind für uns unerlässlich.

Kandidatinnen/Kandidaten bitten wir um die schriftliche Zustellung der Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und einer Handschriftenprobe an:
Nicolet Organisations- & Personalentwicklung, Postfach 211, 8832 Wollerau.
Absolute Diskretion ist gewährleistet.

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe

6851/41408

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS DEN OFFENEN STELLEN DER KADERVERMITTLUNG

Suchen Sie auf zirka Dezember 1994 eine neue Herausforderung als

Küchenchef?

Wir bieten eine interessante Position in einem Restaurationsbetrieb in der Stadt Freiburg mit klassischer französischer Küche.
Die Brigade umfasst 3 Köche und 1 Lehrling. Sie sollten Erfahrung in einer ähnlichen Stellung mitbringen und auf der Suche nach einer längeren Anstellung sein.
Der Betrieb ist jeweils Sonntag abends und Montag ganzer Tag geschlossen.

Im Auftrag eines Luxushotels in Basel suchen wir auf zirka Oktober 1994 folgende Mitarbeiter:

Personalassistentin/ -sekretärin

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung als kaufmännische Angestellte oder einer Handelsschule mit, sind zwischen 25 und 28 Jahre alt, verfügen über stilsichere Deutschkenntnisse und haben wenn möglich Erfahrung in der Hotellerie.

Des weiteren suchen wir eine/n

Lohnbuchhalter/in

Erfahrung in der Lohnbuchhaltung, wenn möglich auch in der Hotellerie (nicht Voraussetzung) und gute Sprachkenntnisse setzen wir für diese Stelle voraus.

Für beide Positionen können **keine** Bewilligungen beschafft werden.

In einer internationalen Hotelfachschule in der französischen Schweiz sind per Ende Jahr (1994) folgende Stellen neu zu besetzen:

Stagebetreuer

Wenn Sie gerne reisen, den Umgang mit jungen Leuten schätzen und für diese Verständnis aufbringen, nicht über 50 Jahre alt sind und Hotelerfahrung mitbringen, würde uns Ihre Bewerbung interessieren.
Sie sollten über sehr gute Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch und Deutsch verfügen. Es handelt sich um eine Jahresstelle.

Lehrer für Hoteltechnik und Hotelplanung

Lehrer für Buchhaltung und Finanzen

Für diese Positionen stellen wir uns Personen vor, welche über internationale Hotelerfahrung verfügen, absolut perfekt sind in der englischen Sprache und ihr Wissen gerne jungen, internationalen Studenten weitergeben würden.

Konnten wir Ihr Interesse wecken? Gerne erwarten wir Ihre komplette Bewerbung an unsere Adresse.

69671/84735

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

---

Lenk

Interessiert an einer

Verkaufsleitung
(im Berner Oberland)



Detailgeschäft:
200 m² Verkaufsfläche
Frischmarkt, Lebensmittel, Reformprodukte, Topservice, **Take away.**

Anfragen: Postfach 144, 3775 Lenk i. S.

O 69661/199176

Zürich, Restaurant Bar **Gusto Mondial,** sucht kreativen, trendbewussten und verantwortungsvollen

Küchenchef

mit Führungsqualitäten für eine frische, schwerpunktmässig mediterrane Küche in gutgehendes In-place-Restaurant. Die Stelle bietet grosse Selbständigkeit und verlangt Durchsetzungsvermögen.

Interessenten melden sich bei **Gusto Mondial,** Brauerstrasse 4, 8004 Zürich – Herrn Vecellio verlangen,
Telefon 01 242 62 24.

69728/382795

Wir bauen um und verwandeln ein bestehendes Hotel mit 42 Zimmern an bester Lage in Zürich in ein Hotel mit einem trendigen Restaurant und ebensolchen Zimmern.

Profis, die dazu beitragen wollen, dieses Hotel als einmaligen und internationalen Treffpunkt aufleben zu lassen, melden sich als

Front-office-Manager/in
mit Verkaufserfahrung

Réceptionist/in

Hotelsekretärin

Bitte vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto an Chiffre 69718, hotel+ touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69718/382513

STROZZI

Für unsere trendigen Restaurants mit Bar und Take away suchen wir qualitäts- und verkaufsorientierte Profis mit Erfahrung im Gastgewerbe:

Geschäftsführer/in
Betriebsassistent/in für Tagesgeschäft
Betriebsassistent/in für Abendgeschäft
(mit Barerfahrung)

Wir bieten einen unkonventionellen Arbeitsplatz mit der Möglichkeit, durch Eigeninitiative und Interesse einen Schritt weiterzukommen.

Bitte vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto an Urs Strozzega.

Seefeldstrasse 187, 8008 Zürich
Telefon 01 382 13 82
Fax 01 382 13 83

69717/382513

Küchenchef

Sind Sie der dynamische, kreative und begeisterungsfähige Küchenchef, und lieben Sie es, eine anspruchsvolle Kundschaft mit einer ideenreichen Angebotspalette zu verwöhnen,

dann finden Sie bei uns eine interessante Herausforderung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, ein guter Kalkulator und Organisator sind. Selbständigkeit und Verantwortung schätzen, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an

Rolf B. Rupf
Hotel Traube
9642 Ebnat-Kappel
Telefon 074 3 28 28

69307/9784

Le Sport et l'Elégance

Lindner Grand Hotel

RHODANIA

Crans-Montana

Wir sind ein Erstklasshaus im Zentrum von Crans mit 80 Betten, einem Restaurant für unsere Hotelgäste und einem A-la-carte-Restaurant, Pianobar und Sonnenterrasse.

Ab kommender Wintersaison suchen wir in Jahresstelle einen

Küchenchef

der folgendes Anforderungsprofil erfüllt:
- Erfahrung in der gehobenen Hotelküche
- Gestaltung eines abwechslungsreichen, kreativen Angebots
- guter Organisator, der mittlere Brigade führen kann
- wirtschaftliches Denken und Einhalten des Budgets
- flexibel und belastbar.

Bewerber, die diese Voraussetzungen erfüllen, erwartet eine interessante Kaderposition, die im Rahmen der Unternehmensziele mit viel Eigenverantwortung und Kreativität weitgehend selbst gestaltet werden kann.

Vollständige Offerten erbeten an:

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

68920/3680

HOTEL

HOTEL WALDEGG
★★★★
ENGELBERG
SCHWEIZ • SUISSE • SWITZERLAND

Wir sind einer der schönstgelegenen ★★★★-Hotelbetriebe im Herzen der Zentralschweiz.
Engelberg als Sommer- und Wintersportort bietet alles, was der verwöhnte Gast heute sucht.

Unser Küchenchef verlässt uns, um eine neue Herausforderung im Kanton Bern anzunehmen.

Daher suchen wir per 1. Dezember in Jahresstellung einen:

Küchenchef

der gewillt ist, den guten Ruf unserer Küche weiter auszubauen. Unser idealer Bewerber hat eine abgeschlossene Berufsausbildung, hervorragende praktische Erfahrung, fundierte Kenntnisse in allen Teilbereichen einer grösseren, zeitgemässen Küche. Eventuell sind Sie bereits Eidg. dipl. Küchenchef.
Im weiteren sind Sie gewohnt, selbständig Entscheidungen zu treffen und gleichzeitig Verantwortung zu tragen.

Ihr Lebenslauf mit Bild erreicht uns unter folgender Adresse:

Hotel Waldegg 6391 Engelberg
Doris und Heinz Rüfenacht
Direktion

68268/10391

WALDEGG
CH-6390 ENGELBERG TEL 041 94 18 22 FAX 041 94 43 21

CU2 see you too

Mr. Pickwick
Where people meet.

- Ihre Gäste mögen angeregte Gespräche, unbeschwerte Geselligkeit, Spiel, Spass und Musik.
- Für Ihre Gäste ist das unkomplizierte, spontane, kontaktfreudige Wesen und die ausgeprägte Gastfreundschaft von unserem Mr. Pickwick das Grösste.
- Ihre Mitarbeiter arbeiten gerne in einem tollen Team mit einem erfahrenen Chef.

Sind das genau **Ihre** Gäste und **Ihre** Mitarbeiter, dann sind Sie unser neuer

Geschäftsführer

der **in unserem Mr. Pickwick und unserer Musikbar CU2 in Liestal** für Stimmung und Activities sorgt. Ich freue mich auf Ihren Anruf:

GASTRAG, Frau Ariane Kappel
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
Tel. 061/ 272'04'80

O 69735/3182

HOTEL EUROPE

Für die kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren lebhaften und vielseitigen Betrieb, mitten im Zentrum von Davos, folgende Mitarbeiter in Jahresstellung:

Chef de service

Sie sind ein Kenner Ihres Metiers, verfügen über Organisationstalent und führen effizient eine Servicebrigade von 6 bis 10 Mitarbeitern.

Pâtissier

Sie haben nach Ihrer abgeschlossenen Lehre bereits einschlägige Berufserfahrungen gesammelt. Sie sind bereit, Ihre Kreativität und Ihren Ideenreichtum in die Tat umzusetzen und scheuen sich nicht vor einem hohen Arbeitspensum.

Ausländer können nur mit gültiger Jahresaufenthaltsbewilligung berücksichtigt werden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und laden Sie herzlich zu einem ersten unverbindlichen Gespräch ein.

Hotel Europe
Regula Bertschinger, Promenade 63
7270 Davos Platz
Telefon 081 43 59 21 (Bürozeiten)

DAVOS

D 69468/9334

Für unser ökologisch geführtes

PROVENCE-WEINSCHLOSS

suchen wir die

GASTGEBER-PERSÖNLICHKEIT

die dank ihrem Charme und Ideenreichtum unseren zahlreichen Mitbesitzerinnen und -besitzer unvergessliche Ferienwochen verschafft.

◆

Es ist Ihre Passion, Gäste zu verwöhnen. Sie kennen das Hotelfach à fond und wünschen sich die Leitung eines 18-Zimmer-Kleinbetriebes, weil Sie da genügend Zeit haben, sich persönlich um Ihre Gäste zu kümmern.
Ausserdem sind Sie ein Organisations-Talent, das mit wenig Personal einen optimalen Service gewährleistet.
Sie sprechen fliessend Französisch und verstehen es, Ihr Personal zu begeistern.

◆

Zudem sind Sie Weinfreund und Kenner und lieben es, Ihren Gästen neue Weine vorzustellen.
Sie verstehen es, Wein und Essen harmonisch zu verbinden und schätzen das unvoreingenommene Degustieren und Diskutieren über Herkunft, Traubensorte und Jahrgang.

◆

Wenn Sie auch noch naturverbunden sind, ökologisches Verhalten für Sie selbstverständlich ist und Sie eine neue Herausforderung suchen, dann sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.
Gisela Unterriker freut sich auf Ihren Anruf: 071-24 14 16.
Château Duvivier AG, Haus zur Glocke, 9410 Heiden.



CHÂTEAU DUVIVIER

B 69736/382800

POSTHOTEL VALBELLA

Miriam und Walter Trösch

Zur Verstärkung unseres **Teams** suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Hauptküche/ Gourmetrestaurant	**Chef saucier** **Chef entremetier** **Commis de cuisine**
Speisesaal	**Chef de rang** **Saaltochter**
Hotelbar (Old Dutch)	**Barmaid** (für anspruchsvolle Kundschaft)
Dancing-Disco (Pöstli)	**Barmaid** **Dancingkellner**
Gourmetrestaurant/ Pizzeria	**Servicefachangestellte/r**
Therapie/Salon Chic	**Masseurin** **Coiffeuse**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Posthotel Valbella
Miriam und Walter Trösch
Telefon 081 34 12 12

69526/35513

ST. BEATUS-HÖHLEN

Das Ausflugsziel am Thunersee

Für unser Ausflugsrestaurant suchen wir ab Anfang April 1995

Pächterehepaar Pächter oder Pächterin

Suchen Sie eine neue Herausforderung im Gastgewerbe? Sind Sie begeisterungsfähig, aktiv und kreativ? Sind Sie bereit, einen grossen persönlichen Einsatz zu leitsten? Dann können wir Ihnen eine interessante Tätigkeit anbieten.

Restaurant mit 40 Innenplätzen, gedeckte Terrasse mit 70 Plätzen, moderne, neu eingerichtete Küche.
Das Restaurant wird in nächster Zeit erweitert.

Öffnungszeiten: jeweils von Palmsonntag bis 3. Sonntag im Oktober, täglich von 9.00 Uhr bis 19.00 Uhr.

Ausgewiesene Fachleute mit Fähigkeitsausweis, welche sich für eine langfristige Pacht interessieren, senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Beatushöhlen-Genossenschaft
3800 Sundlauenen

69573/156817

Personal- und Führungsberatung für Gastronomie und Hotellerie

Stellenvermittlung

Wir sprechen Menschen an, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Asst. des kfm. Leiters, in Grossbetrieb. Als Gastroprofi mit Hotelfachschule und stabilem, seriösem Karriereaufbau kommen Sie hier einen Schritt weiter.

Leiter von 5 Verkaufsstellen. Die zum Teil kleineren Verkaufsstellen, in Selbstbedienung, verlangen nach einem Verkaufstalent, das mit Rat und Tat die Betriebsleiter unterstützt.

Hofa in 4-★-Stadthotel in Basel. Jüngere Gouvernante, die mit Waren und Menschen gut umzugehen weiss.

Chef de service in Hotel-Restaurant mit lokaler und internationaler Kundschaft. Neben der deutschen Muttersprache beherrschen Sie auch E und F.

Servicemitarbeiter/in, gelernt oder mit mehrjähriger Erfahrung, in gepflegtes, sehr erfolgreiches Restaurant ohne Sonntagsdienst, Stadt Basel.

Am besten, Sie rufen gleich jetzt an und bestellen Ihre persönliche Informationsbroschüre, oder kommen Sie doch einfach vorbei.

BLASER

Steinenvorstadt 53 • 4051 Basel
Fon 061/281 40 44 • Fax 061/281 40 55

P 69612/44300

★★★★ PARK HOTEL BAD ZURZACH

Ihre Oase für Lebensqualität, Begegnung und Sicherheit.

Wenn Ihnen Ihre Karriere. . . nicht gleichgültig ist, dann informieren Sie sich im Park-Hotel darüber, was wir Ihnen zu bieten haben.

Wir sind ein neues, modernes 4-Stern-Hotel in der Nähe von Zürich. Zur Ergänzung unseres dynamischen, jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter (nur mit Bewilligung B oder C):

1 Chef de partie
1 Etagengouvernante
1 Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichteten Betrieb, ein neues Personalhaus und ein motiviertes Team. Ein fairer Dienstplan ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns doch einfach an.

Park-Hotel, Personalabteilung
Badstrasse 44, CH-8437 Zurzach
Telefon 056 49 01 51

69374/161306



Zunfthaus zu Wirthen

Hauptgasse 41, 4500 Solothurn

sucht per 1. September 1994 (oder nach Übereinkunft)

Chef de cuisine

- Sie möchten Ihre Erfahrungen gerne in die Praxis umsetzen
- Sie sind gut ausgebildet
- Sie sind ein guter Rechner und Organisator
- Sie sind jung und tüchtig
- **Sie sind unser neuer Chef.**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung – mit Referenzen und Gehaltsansprüchen – noch heute – oder telefonieren Sie uns.

Hermann und Mariann Sahli, **Telefon 065 23 33 44.**

68295/31917

FAMOS DAVOS

Rinerhorn

Bergbahnen Rinerhorn Davos · Graubünden · Schweiz

Ein Winter in Sonne und Schnee beim Snowboarden, Skifahren und Schlitteln in zauberhafter Bergwelt…

Ein junges Team sucht für Anfang Dezember 1994 bis Mitte April 1995

Küchenchef (evtl. Jahresstelle)
Sous-chef
Chef de partie
Jungköche
Buffettöchter (Schweizerinnen)

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir offerieren: Sehr guten Lohn
Kost und Logis im Tal
Gratis-Skikarte

Schriftliche Bewerbung an
Familie Imfeld, Gadenstatt 2, 7276 Frauenkirch
Telefonische Auskünfte: **081 46 36 52,** Restaurant Parsennhütte

69458/47074



Nicht immer.....
....aber....
.....immer öfter

sollte unser neuer **Küchen-Chef** alles besser können, denn er ist die kompetente, führungsstarke und vertrauenswürdige Persönlichkeit, die wir für unsere mittlere Brigade mit Lehrling wünschen.

Ein aufgestelltes Team, ein super ***Hotel mit Restaurant und Rôtisserie in einem Zweisaison-Ganzjahresbetrieb im Toggenburg wartet ungeduldig auf Ihr Zeichen.

69543/38253

Chiffre 69543, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

*** Hotel Restaurant **Belvedere**

Packen Sie die einmalige Chance ab November 1994.

Im bekannten **Seehotel Belvédère** bietet sich für unsere oder unseren

Chef de service
Direktions-Assistenten/-in

eine einmalige Herausforderung.

Werden Sie bei uns zum Mitunternehmer.

Ihre Persönlichkeit und Ihr Verkaufstalent mit viel Berufserfahrung sind für uns selbstverständlich.

Interessiert?

Bewerben Sie sich spontan mit den üblichen Unterlagen bei:

Refina AG Luzern,
R. Studer,
Postfach 115, 6000 Luzern 4,
Telefon 041 44 21 28.

69668/15539

SONNE am See

CHEF DE RÉCEPTION

Eine Gastgeberin, die den Gästen unseres kleinen, feinen Hotels am See mit ihrer sonnigen Ausstrahlung einen grossen Empfang bereitet. Eine junge Dame, die mit schneller Auffassungsgabe auch die hektischen Momente im Betrieb mit Bravour meistert, und die mit konstruktiven Vorschlägen wesentlich dazu beiträgt, dass der SONNEnaufgang am Zürichsee mit all seinen bevorstehenden Verschönerungen einzigartig strahlt. Falls Sie diese Herausforderung reizt, winkt Ihnen bei uns eine sonnige Zukunft. Wie sonnig, bespricht Herr Wimmer gerne mit Ihnen persönlich.

Sepp und Sandra Wimmer-Hitchman
Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, Küsnacht am Zürichsee, Telefon 01/910 02 01

M 69725/17841

Leukerbad VS

zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab 20.12.1994 folgende Mitarbeiter/innen:

1 Réceptionistin/Sekretärin
gute Fremdsprachenkenntnisse, Erfahrung in EDV Bedingung.

2 Servicemitarbeiter/innen
à-la-carte-kundig.

2 Saaltöchter oder -kellner

1 Chef de partie

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Kost und Logis im Hause.
Richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto und Arbeitszeugnissen an:

Hotel Heilquelle
3954 Leukerbad VS
Fam. S. Loretan-Grichting

69520/20494

HOTEL **DAVOSERHOF** ★★★★ DAVOS

Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?

Wir suchen per 1. Dezember 1994
folgende freundliche und fachlich bestens ausgewiesene Mitarbeiter:

Für unsere Erstklass-Restaurants
(Ausgezeichnet unter den 100 besten Restaurants der Schweiz, Mitglied von «Les Grandes Tables de Suisse», Chaîne des Rôtisseurs usw.)

Chef de service (m)
Chef de rang (m/w)
Buffetkraft (m/w)

***

Für unsere Disco-Bar:
lässige/n, aufgestellte/n
Barkellnerin oder Barkellner

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof, 7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold
Telefon 081 43 68 17, Telefax 081 43 16 14
ab 1. 10. 1994 Tel. 081 415 66 66, Fax 081 415 66 67

69384/9318

ZERMATT
MATTERHORN

Beim Kur- und Verkehrsverein Zermatt werden auf den 1. November 1994 oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen frei:

Büro- und Personalchef

Aufgabenkreis:
- Leitung der Administration des Auskunftsbüros
- Verantwortung für Buchhaltung, EDV, Personal, Kurtaxenabteilung, Material und Statistik.

Anforderungen:
- Führungseigenschaften und Freude am Umgang mit Menschen
- kaufm. Grundausbildung oder höhere Schule
- praktische Erfahrung in EDV und Buchhaltung
- Fremdsprachenkenntnisse D, F, E.

Assistent/in für die Sportabteilung

Aufgabenkreis:
- allgemeine Sekretariatsarbeiten in D, F, E
- Mithilfe bei der Organisation und Durchführung des Veranstaltungsprogrammes
- Stellvertretung des Sportsekretärs.

Anforderungen:
- kaufm. Lehre oder Handelsschule
- Fremdsprachenkenntnisse in Wort und Schrift
- sicheres Auftreten mit internationaler Kundschaft
- Freude an der Ausübung von diversen Sportarten.

Sekretärin für die Informationsabteilung

Aufgabenkreis:
- Auskunftsdienst, Schalter, Post, Telefon, EDV
- allgemeine Sekretariatsarbeiten
- Mithilfe bei Veranstaltungen.

Anforderungen:
- kaufm. Lehre oder Handelsschule
- praktische Erfahrung in EDV
- Fremdsprachenkenntnisse in Wort und Schrift, D, F, E
- Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 15. Oktober 1994 an:
Kur- und Verkehrsverein Zermatt
Marc-André Rey
Personalchef
3920 Zermatt
Telefonische Auskunft: 028 66 11 81.

69553/49549

Planen Sie Ihre Zukunft!
Bekanntes Hotel/Restaurant in der Zentralschweiz
sucht auf Frühjahr 1995 oder nach Übereinkunft

initiatives Ehepaar

Er: übernimmt die Verantwortung über Küche, Einkauf, Kalkulationen.

Sie: übernimmt die Verantwortung über den Service und einen Teil der Administration.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, können wir einem kreativen, unternehmerisch denkendem Ehepaar einen tollen Arbeitsplatz bieten.

Angebote unter Chiffre 69519 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69519/13382

LEHMANNS RESTAURANT

DICK & ZART

müssen Sie nicht unbedingt sein! Es ist der Massstab für die Fleischgerichte, die wir ab 8. November 1994 im neuen Metzgerei-Restaurant Lehmanns in der hinteren Länggasse servieren werden. Wir suchen einen

KÜCHENCHEF ALS GESCHÄFTSFÜHRER

mit den Eigenschaften
professionell & freundlich
und natürlich sollten Sie gerne Fleisch essen, Erfahrung aller Art im Fleischbereich mitbringen und sich für alles rund ums Fleisch interessieren. Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen und erwarten Ihre Bewerbung mit Ungeduld.

Zehtner Service AG, Richard Schmid,
Wabernstr. 38, Postfach 15, 3000 Bern 23,
Telefon 371 45 21

NEUFELDSTRASSE 32, 3012 BERN

69492/185396

Hiltl

Service-LeiterIn



mit Organisationstalent und Englischkenntnissen gesucht. Als AllrounderIn gewährleisten Sie den reibungslosen Ablauf zwischen Stationsküche und Service. Sie kümmern sich um das Wohl unserer Gäste und Mitarbeiter; und finden auch in stressigen Situationen immer ein freundliches Wort. Was bieten wir Ihnen dafür? 41-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien im Jahr, ein familiäres Arbeitsklima und einen schönen Arbeitsplatz in unserem neu umgebauten Restaurant an der Sihlstrasse 28 in 8001 Zürich. Wenn Sie mehr erfahren möchten, greifen Sie einfach zum Telefon: (01) 221 38 72. Herr Hiltl und Herr Vauthier freuen sich jetzt schon auf Ihren Anruf.

Seit 1898

69483/48780

Für die Küche eines renommierten Hotels an idealer Lage, in einer attraktiven Grossstadt in der Nordwestschweiz, **suchen** wir zum Eintritt nach Vereinbarung einen versierten und verantwortungsbewussten

Küchenchef

dem administrative und organisatorische Aufgaben eine Herausforderung bedeuten.

Er wird verantwortlich sein für Einkauf, Kalkulation, Personalrekrutierung und - einsatz sowie für die Koordination von Grossbanketten und Caterings.

- **Fühlen Sie sich angesprochen?**

Dann erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 69716 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69716/3387

Hotel Zürich
&
La Résidence

Möchten Sie einen weiteren Schritt in Ihrer Karriere in einem Luxushotel im Zentrum von Zürich machen?

Wir suchen nach Vereinbarung

Chef de bar (weiblich)

für unsere Riverside-Bar

Für diese anspruchsvolle Position als Abteilungsleiterin suchen wir eine dynamische, initiative Kandidatin, die Freude am Kontakt mit unseren internationalen Gästen hat und gleichzeitig die bestehende Stammkundschaft pflegen und erweitern möchte.

Wenn Sie über ausgezeichnete Bar-Fachkenntnisse verfügen, gute Sprachkenntnisse besitzen und sich für diese Position interessieren, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf an Herrn P. Schnüriger oder Frau U. Bieri.

PS: Ein den Anforderungen entsprechendes Gehalt sowie geregelte Frei- und Arbeitszeit sind für uns selbstverständlich.

Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Telefon 01 363 63 63 (Zentrale)
01 363 34 37 (Personalbüro)

zurichHôtels

69555/41432

EUREST SUISSE

Gemeinschaftsverpflegung à la carte

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

IHRE NEUE HERAUSFORDERUNG!

Wir sind ein führendes Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und suchen per Ende November oder nach Übereinkunft für das Ausbildungszentrum der SBB in Murten einen

Betriebsleiter/ Küchenchef

Dieser Betrieb umfasst neben einem modernst ausgestatteten Restaurant (Selfservice und mit Bedienung) einen Seminar-Hotelbetrieb mit 192 Zimmern.

Was wir von Ihnen erwarten:
– mehrjährige Führungserfahrung
– Teamleader/Coach
– verkaufsorientiert
– gute Organisationseigenschaften
– fundierte Fachkenntnisse und Kalkulationssicherheit
– Kreativität in der Angebotsgestaltung
– D/F in Wort und Schrift (evtl. mit ital. Kenntnissen)
kurzum, einen dynamischen Fachmann.

Was Sie von uns erwarten können:
– 20köpfiges, aufgestelltes Team
– gut ausgebaute Sozialleistungen
– attraktive Erfolgsbeteiligung
– weitgehende Selbständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma
– permanente Weiterbildungsmöglichkeit innerhalb unserer Gruppe.

Wenn Sie interessiert sind, diese aussergewöhnliche Herausforderung anzunehmen, dann erwarten wir Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

Eurest (Suisse) S.A., Regionaldirektion Bern/Basel
Papiermühlestrasse 140, 3063 Ittigen

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.

P 69596/81000

DAVOS *Klosters*



BERGRESTAURANT

GOTSCHNAGRAT

ARVENSTUBE – SONNENTERRASSE – TOURISTENLAGER

Wir suchen für die kommende Wintersaison, Dezember bis April

Küchenchef
Köche
Hilfskoch (nur mit Berufserfahrung)

Bergrestaurant
BLOCKHÜTTE EREZSÄSS PARSENN
mitten im Skigebiet Davos/Klosters

Köche
Serviceangestellte

Wir bieten: Gratis-Skiabonnement, geregelte Arbeitszeit, kein Abenddienst. Auf Wunsch Zimmer in Davos.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf:
Hansjörg Hegnauer, Telefon 081 69 22 15
Bergrestaurant Gotschnagrat, 7250 Klosters

D 69599/51578



- Vorbereiten unseres Bacchus-Restaurants auf die ersten Arrivés
- Empfangen der Gäste
- Betreuung unserer anspruchsvollen Geschäftskundschaft
- Beratung unserer Geniesser mit Tips, Ideen und Informationen über unseren grossen, die besten Flaschen umfassenden Weinkeller.

Das ist der Aufgabenbereich für unseren zukünftigen

Sommelier-Kellner (m/w)

Wir sind ein aktuelles Gourmetrestaurant mit einer jungen, aktiven Brigade.
Mitglieder von «Les Grandes Tables de Suisse» und «Jeunes Restaurateurs d'Europe».
Rufen Sie uns an für weitere Informationen.

Bernhard Bühlmann
Restaurant Pinte
5405 Baden-Dättwil
Telefon 056 83 20 30 (Sa. und So. geschlossen)

P 69603/283304

Wir suchen für unser Filial-Restaurant in **Regensdorf** eine Gastronomie-Fachfrau, welcher wir die Leitung des Restaurants als

Chefin Restaurant (Gerantin)

anvertrauen möchten.

Wenn Sie begeisterungsfähig sind, über die notwendigen Fachkenntnisse und über Führungserfahrung im Gastgewerbe verfügen, im Besitz des Fähigkeitsausweises (Wirtepatent A) und Neuem gegenüber aufgeschlossen sind, dann haben wir eine interessante, ausbaufähige und verantwortungsvolle Aufgabe für Sie.

Nebst einer attraktiven Arbeitszeit, welche sich nach den Ladenöffnungszeiten richtet, bieten wir 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, Einkaufs- und Verpflegungsvergünstigungen sowie ein den Leistungen und der Verantwortung entsprechendes Gehalt.

Sind Sie interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

NEUE WARENHAUS AG
Personalabteilung
Bederstrasse 49, Postfach, 8027 Zürich
Telefon 01 287 14 41

lueg zerscht i der

EPA

O 69598/225991

Als Nachfolger von unserem Küchenchef suchen wir

Küchenchef/Koch

in unseren lebhaften Tagesbetrieb. Ein langjähriges Team würde sich freuen, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Offerten richten Sie bitte an:
Peter Zuber
Restaurant ZUBERHÜTTE
7500 St. Moritz
Telefon 082 3 33 55

69537/49255

LAOMAI DINE AROUND ASIA

Abkehr vom Alltag, nicht alltäglich

Durch den Schlund eines freundlichen Drachens tauchen Sie ein in eine andere, faszinierende Welt; in ein Reich asiatischer Gastfreundschaft und exotischer Raffinesse.

In dieser fernöstlichen Atmosphäre in Zürich oder Basel sorgen Sie als

Geschäftsführer-Assistent

unter anderem für die Betreuung der Gäste, für die Mitarbeitereinsatzplanung und -schulung, für den Einkauf, für die Qualitätskontrolle und für die Stellvertretung des Geschäftsführers.

Haben Sie eine Hotelfachschule absolviert und spüren auch Sie in Ihrem Herzen einen Hauch von Asien, dann freue ich mich auf Ihren Anruf:

GASTRAG, Ariane Kappel
Elisabethenanlage 7
4002 Basel
Tel. 061/ 272'04'80

O 69655/3182



fast, fresh, friendly.
Und gar nicht teuer!

MISTER WONG ASIAN COOKING

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef entremetier

und

Commis de cuisine

Was wir Ihnen bieten und was wir von Ihnen erwarten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.
Bitte rufen Sie unseren eidg. dipl. Küchenchef, Herrn E. Bolli, an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47

67934/4693

Unsere Spezialitäten: Happy-Army-Buffet und Movies Club!

Dank Ihnen werden im neukonzipierten **Café Fohlenweid, Bremgarten** (Filiale der Militärkantine) die Soldaten, Offiziere und Passanten weiterhin mit einem abwechslungsreichen Verpflegungs- und Freizeitangebot verwöhnt! Als unsere neue, flexible

Bereichsverantwortliche 100 %

sind Sie **ab 1. Oktober 1994 oder nach Vereinbarung** für die Produktion des Angebotes (1 Mittagsmenü, diverse Snacks, Sandwiches und unser erfolgreiches «Happy Army Buffet») und den reibungslosen Betriebsablauf zuständig.

Voraussetzungen für diese vielseitige Stelle sind sehr gute Kochkenntnisse und Freude an der Gastgeberinnenrolle. Ihre Arbeitszeiten bewegen sich Mo. bis Fr. abwechslungsweise von 7.15 bis 16.00 und von 8.30 bis 17.30 Uhr.

Möchten Sie mehr erfahren? **Frau M. Rubino, Betriebsleiterin,** nimmt zwischen **13.30 und 17.00 Uhr** gerne Ihren Anruf entgegen: **Tel. 057 30 89 82.**

Militärkantine
Waffenplatz
5620 Bremgarten

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 69565/178098

spc abc
Sauberkeit und Hygiene
propreté et hygiène

Sie lieben Zahlen, arbeiten gerne mit Menschen zusammen, und die Dienstleistung liegt Ihnen im Blut. Darum sind Sie mit Sicherheit unser/e neue/r Mitarbeiter/in in unserer

Debitoren- und Finanzbuchhaltung

Wir, das Unternehmen SPC, gehören mit 1 300 Kunden und 2 500 Mitarbeitern zu den grössten – in der gesamten Schweiz – tätigen Reinigungsfirmen.

Für 1995 (evtl. früher) suchen wir eine/n engagierte/n kaufmännische/n Angestellte/n für:

- die Fakturierung unserer Dienstleistungen
- das Mahnwesen und das Inkasso
- die Mitarbeit in der Finanzbuchhaltung unserer acht Niederlassungen.

Unsere Pluspunkte sind:

- gute Teamarbeit mit aufgestellten Kollegen
- marktgerechte Entlöhnung und Sozialleistungen
- mit modernster EDV eingerichteter Arbeitsplatz
- zentrale Lage, Nähe Helvetiaplatz, in Zürich.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung – gerne mit Bild – an:

SPC Zürich AG
Yvonne Funk (Personal/Infrastruktur)
Kernstrasse 57
8004 Zürich
Telefon 01 242 32 60

69749/220140

Remimag

...bringt Sie weiter

Gastronomie.....

Jung? Kontaktfreudig? Initiativ? Genau Sie werden im Pub erwartet. Täglich.

Alles stimmt im Brüggli-Pub in Unterägeri ZG: das typisch englische Ambiente mit Bar und Billardtischen, das unkomplizierte Mitarbeiter-Team, die illustre, junge Gästeschar. Nur eines fehlt noch: Sie, ein/e

Geschäftsführer/in

mit Wirtepatent, kreativen Ideen und froher Natur. Die temporäre Mitarbeit hinter der Bar und der ungezwungene Umgang mit unseren Gästen dürfte Ihnen ebenso Spass bereiten wie die Führung des ganzen Betriebes. Damit Sie Ihre Fähigkeiten voll entfalten können, geben wir Ihnen eine ganze Menge Verantwortung – betriebswirtschaftliche und personelle. Natürlich erhalten Sie von uns noch einiges mehr: der anspruchsvollen Aufgabe entsprechende Entlöhnung, fortschrittliche Sozialleistungen und jede Unterstützung, die Sie brauchen.

Also, bis morgen im Pub. Rufen Sie Frau Silvia Huber an oder schicken Sie ihr Ihre Unterlagen. Sie erwartet Sie als erste.

Telefon 041 54 92 11

Remimag Gastronomie Buzibachring 3 6023 Rothenburg

69649/102024

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Unser Ziel ist, Stabilität auf hohem Niveau zu halten!

Unsere «Jack's-Brasserie» ist tagtäglich offen und erfreut sich einer grossen Beliebtheit. Sie sollten ein führungsstarker, belastbarer, sprachgewandter und sehr freundlicher Gastgeber sein, damit unsere anspruchsvolle und treue Kundschaft sich weiterhin bei uns zu Hause fühlt.

Wenn Sie diese Jahresstelle als

Chef de service

übernehmen möchten, dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto, Handschriftprobe und Angabe von Referenzen an:

Frau Lilo Liberti
Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11, 3011 Bern

P 69558/4600

The Leading Hotels of the World · Relais & Châteaux

Schilthorn
Piz Gloria

sucht zur Wintersaison 1994/95 (ab 10. Dezember 1994 resp. nach Vereinbarung) für das weltberühmte **Drehrestaurant** Piz Gloria im Berner Oberland

Chef de partie
Jungköche

sowie für unser Selbstbedienungsrestaurant **Birg,** mitten im herrlichen Skigebiet, initiative, selbständige

Jungköche

Wenn Sie von Ihrem Beruf begeistert sind, einsatzfreudig und gewillt, auch in Stresssituationen exakt zu arbeiten, dann bieten wir Ihnen moderne Anstellungsbedingungen in einem tollen Team in einem lebhaften, wetterabhängigen Tagesbetrieb.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Jürg Schuler
Restaurant **Piz Gloria**
3825 Mürren
Telefon 036 55 10 55

P 69548/305294

Doch, es fehlt jedoch, noch ein guter Koch!

Seit wir in diesem Frühjahr den Gasthof Rose in Rüschlikon wiedereröffnet haben, dürfen wir mit dem Erreichten eigentlich ganz zufrieden sein. Man kommt gern zu uns. Vielleicht liegt's an unserer aufmerksamen Bedienung. Oder dem gemütlichen Restaurant. Oder dem schönen Angebot mit den fairen Preisen.

Wir wollen, dass das so bleibt, und suchen jetzt einen zu uns und unserem Konzept passenden Koch. Wir sind ein kleines Team, das in einer kameradschaftlichen Atmosphäre gute Arbeit leistet und stolz ist, wenn uns jeder Gast zufrieden und glücklich verlässt und bald wiederkommt. Wenn Sie Freude am Kochen und Gästeverwöhnen haben, rufen Sie uns jetzt an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Gasthof Rose
... für die rosigen Zeiten des Lebens!

Werner Münch, Wirt
Dorfstrasse 42, 8803 Rüschlikon, Telefon 01 724 08 55.

PM 69686/248509

Sunstar ★★★★
Hotel Grindelwald

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Wintersaison (Mitte Dezember) sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Küche:
Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis saucier
Commis entremetier
Commis garde-manger
Commis restaurateur

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Wintersaison (oder mehrere Saisons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller, Asst. Manager/Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (0041) 36 54 54 17, Fax (0041) 36 53 31 70

68968/14737

SEILER HOTELS
ZERMATT

Die Seiler Hotels Zermatt, als führende Hotelgruppe im Wallis, mit insgesamt acht Betrieben in Zermatt und im Unterwallis, einer über 150jährigen Traditionshotellerie, mit dem Leading Hotel Mont Cervin als Flaggschiff, suchen auf **zirka Mitte November** ins zentrale Personalbüro:

Leiter der Personaladministration/Personalchef

in Jahresstelle.

Sie sollten folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Schweizer Bürger oder Aufenthaltsbewilligung C
- abgeschlossene Hotelfachschule
- Erfahrung im Personalwesen
- deutsche Muttersprache und sehr gute Kenntnisse in Französisch und Italienisch, von Vorteil sind auch Englisch und/oder Portugiesisch
- Alter zwischen 28 und 35 Jahren
- PC-Erfahrung, gute Anwenderkenntnisse Wordperfect 6.0.

Diese interessante Stabsstelle beinhaltet folgende Hauptaufgaben:

- selbständige Führung der gesamten Personaladministration für über 500 Mitarbeiter
- Korrespondenz für das Personalengagement, Vertragsausstellung
- Betreuung der Mitarbeiter
- Verantwortung für das gesamte Lohnabrechnungswesen
- Sozialversicherungs-, Steuer-, Bewilligungs- sowie Lehrlingswesen
- Verbindung zwischen Direktionen der Hotels und Mitarbeiter
- Organisation und Durchführung von Weiterbildungskursen.

Bei diesen Aufgaben werden Sie von zwei bis drei Mitarbeitern unterstützt.

Fühlen Sie sich den von uns gestellten Anforderungen gewachsen und haben Sie Lust, am Fusse des Matterhorns Ihre Karriere fortzusetzen, dann bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen zukommen zu lassen.

Seiler Hotels Zermatt AG
Heinz Brantschen, Vizedirektor/Prokurist
3920 Zermatt

69574/251461

The Leading Hotels of the World · The Swiss Leading Hotels · Hotels of Switzerland

Für die **Hotel Strela AG** in Davos sind wir beauftragt, einen **Direktor** oder eine **Directrice** zu suchen.

Das **Hotel Strela** ist ein weitgehend erneuertes Drei-Stern-Hotel mit 90 Betten und Restaurant an ruhiger Lage im Zentrum von Davos Platz. Die Trägerschaft ist ein bekanntes schweizerisches Ordenshaus. Als Hotel steht es allen Gästen offen und unterscheidet sich weder in Führung noch Atmosphäre wesentlich von herkömmlichen Hotels, sieht man von einer hauseigenen Kapelle, welche den Gästen Gottesdienstbesuche ermöglicht, ab.

Von Ihnen, als Persönlichkeit mit Interesse an der Leitung dieses Hotels, erwarten wir eine solide fachliche Grundausbildung, Führungspraxis und Einfühlungsvermögen in eine Hausgemeinschaft, der auch einige aktiv mitarbeitende Ordensschwestern angehören. Sie sind als

Direktor oder Directrice

dem Verwaltungsrat unterstellt, dessen Präsident und Vizepräsident Persönlichkeiten aus der Privatwirtschaft sind.

Mit Ihrer positiven Einstellung zu Hotel und Trägerschaft bietet sich Ihnen die Chance zur selbständigen Führung eines gesunden Unternehmens nach kaufmännischen Grundsätzen. Eine leistungsgerechte Salarierung mit zeitgemässen Versicherungsleistungen ist selbstverständlich. Der Stellenantritt ist für Frühjahr/Herbst 1995 vorgesehen.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, oder richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), Postfach 573, 8039 Zürich. Telefon 01 201 08 44, verlangen Sie Herrn H. Nanzer.

69701/382792

Sannen bei Gstaad

Gesucht wird ab sofort oder nach Absprache in Privathaushalt versierter und zuverlässiger

Küchenchef

Offerten mit Referenzen an
Sicking Immobilien & Treuhand AG
Chalet Madora, 3780 Gstaad
Telefon 030 4 40 50, Fax 030 4 68 28

69282/336661

Gesucht...

... ist zur Krönung unseres Teams auf sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiterin:

Servicemitarbeiterin

Wir bieten:

- ausgezeichnete Anstellungsbedingungen
- leistungsorientierten Lohn (mit Fixum)
- jährliche Weiterbildung
- ein motiviertes Team.

Saisonbewilligungen für 1995 sind vorhanden.

Wir freuen uns heute schon auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Ihr Hotel-Krone-Team
CH-6064 Kerns
B. Moosmann
Telefon (0041 41) 66 13 67

69632/150126

★ ★ ★ ★

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque
und Thai Garden Penthouse-Bar 240 Betten

Für unser sehr lebhaftes Erstklass-Hotel mit stadtbekannter Erlebnisgastronomie suchen wir nach Übereinkunft

Personalchef/in

Unsere 120 Mitarbeiter erwarten eine kompetente, initiative und teamfähige Persönlichkeit. Sie sind zwar nicht mehr 20 Jahre alt, doch aber jung geblieben und haben schon ein bisschen Lebenserfahrung gesammelt.

Vom idealen Kandidaten erwarten wir Hotelfachschulabschluss und nebst der Sicherheit im administrativen Bereich auch die Begabung, sich an der Front zu profilieren.

Was wir nebst dieser interessanten und vielfältigen Arbeit noch zu bieten haben, erzählen wir Ihnen gerne anlässlich eines persönlichen Gesprächs.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre aussagekräftigen Unterlagen z. H. Herrn F. Sieber. Diskretion ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit.

69469/22667

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

★ ★
★ ★

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser Erstklasshotel eine freundliche

Stv. Chefin de réception

Komfortable Hotelzimmer und Suiten, eine internationale Kundschaft, grosse Selbständigkeit und **Fidelio** umschreiben das Spielfeld, für das Sie mit meinem super motivierten Réceptionsteam verantwortlich sind.

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

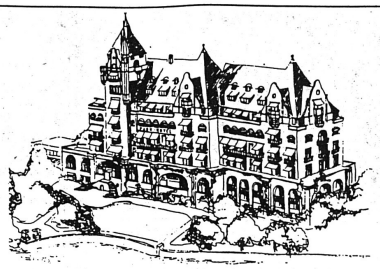
Gerne erwarte ich Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf zuhanden von Frau Petra Vogt, Chefin de réception.

★ ★
★ ★

69331/22683

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 Best Western SWISS HOTELS



Park Hotel Vitznau

CH-6354 Vitznau
Telefon 041 830 100, Fax 041 831 397

Für unser 5-Stern-Hotel mit internationaler Kundschaft, einmalig schön am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle einen initiativen

F&B-Manager

mit Verkaufserfahrung und Organisationstalent, Mindestalter 28 Jahre.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Herrn Direktor P. Bally, **Park-Hotel Vitznau,** 6354 Vitznau

RELAIS & CHATEAUX. The Swiss Leading Hotels PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

69237/36820

HOTEL LA VAL

Für die kommende Wintersaison, zirka 15. Dezember 1994 bis Ende März 1995, suchen wir für unser neueres 4-Stern-Hotel mit 80 Betten, Restaurant, auf der Sonnenterrasse von Brigels im Bündner Oberland, aufgestellte, fröhliche Mitarbeiter/innen in junges Team:

- **Saucier-Chef-Stellvertreter** m/w
- **Jungkoch** m/w
- **Servicefachangestellte** m/w
- **Hilfsportier/Office**
- **Zimmermädchen**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Residenza La Val
z. H. A. und B. Frei, Dir.
CH-7165 Brigels
Telefon 081 941 12 52

69380/125300

Brigels

Wir suchen auf Anfang November jungen, tüchtigen und kreativen

Küchenchef

für Saison oder in Jahresstellung sowie für die Wintersaison 1994/95

Servicemitarbeiterinnen
oder
Kellner
Réceptionistin

Melden Sie sich bitte über
Telefon 043 21 50 21
Direktion E. Horat
Hotel Fronalp, 6433 Stoos
Sportzentrum.

69588/305030

HOTEL HAUS PARADIES

Restaurant des Gourmets · 17 G.M.-Punkte

Unser Weg führt nach oben, wollen Sie mitkommen ?

suchen per Mitte Dezember 1994

- **Chef garde-manger**
- **Commis pâtissier**
- **Commis de cuisine**
- **Servicefachangestellte**

mit deutscher Muttersprache.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich
E. und W. Hitzberger
Hotel Haus Paradies, CH-7551 Ftan

CH-7551 Ftan/Unterengadin • Tel. 081 864 13 25, Fax 081 864 17 74

RELAIS & CHATEAUX

69512/11924

TREFF HOTELS

TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Ungewöhnliche Perspektiven

eröffnen Ihnen die TREFF-HOTELS in einer expandierenden, dynamischen Hotelgruppe mit Betrieben in der Schweiz und in Deutschland.

Für unsre Hotels in Locarno

LA PALMA AU LAC★★★★
ARCADIA AL LAGO★★★★
BEAU-RIVAGE★★★

suchen wir für lange Sommersaison ab **1. März 1995 oder nach Übereinkunft** folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionistinnen m/w
EDV-Erfahrung, **D, I, E, F**

Nachtportier tournant
EDV-Erfahrung, **D, I, E**

Chef de rang D, I, E m/w
Servicefachangestellte D, I, E m/w
Commis de salle m/w

Barman D, I, E, F
Service-Bar D, I, E m/w
Commis de bar m/w

Chefs de partie
Pâtissier
Tournant
Commis de cuisine
Küchenhilfe m/w
Officeburschen

Zimmermädchen
Etagenportiers

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

TREFF HOTELS
Frau M. T. Ebers
Postfach 1828
CH-6600 Locarno
Telefon 093 33 01 71

69706/329932

Wirtschaft zum Wiesengrund
8707 Uetikon am See

Für unser Speiselokal am rechten Zürichseeufer (16 Punkte Gault Millau und 1★ im Guide Michelin) suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte/n Küchenmädchen

Haben Sie noch Spass am Beruf, sind Sie jung und aufgestellt, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Sonntag und Montag geschlossen.

Bewerber bitte nur mit B- oder C-Bewilligung.

Weitere Auskünfte erhalten Sie über:
Telefon 01 920 63 60, I. Hussong verlangen.

69342/294128

ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Wir suchen für das bekannte Feriendorf **Twannberg** über dem Bielersee eine qualifizierte Persönlichkeit als

Küchenchef
(Herr oder Frau)

Das Feriendorf Twannberg ist ein international bekanntes Sozialwerk und ein Begegnungsort für Behinderte sowie Nichtbehinderte.

Mit grosser Begeisterung betreut das Team seine Gäste, organisiert für sie gesellige Anlässe und ist einer unkomplizierten Gastlichkeit verpflichtet.

Das Herzstück des hochmodernen Betriebes ist das bekannte Ausflugsrestaurant mit seinem gepflegten, kreativen Küchenangebot.

Wir freuen uns, mit Fachleuten in Kontakt zu treten, die mit grossem Engagement bereit sind, diese interessante touristische Unternehmung in leitender Position mitzutragen und weiterzuentwickeln.

Wir laden Sie herzlich zu einem ersten, unverbindlichen Gespräch ein. Der Beauftragte sichert Ihnen absolute Diskretion zu.

Nous recherchons pour **Twannberg,** le village de vacances bien connu audessus du lac de Bienne, une personnalité motivée et qualifiée comme

chef de cuisine
(homme ou femme)

Twannberg est un lieu de rencontre entre hôtes handicapés et clientèle habituelle.

Une équipe engagée encadre la clientèle de la maison, organise des réunions amicales et se fait un plaisir d'exercer une hospitalité spontanée.

Le «cœur» de notre établissement est notre restaurant bien connu dans le région par sa cuisine créative.

Les personnes intéressées par ce poste exceptionnel à grandes responsabilités sont priées de prendre contact par écrit avec le soussigné.

Nous vous garantissons toute discrétion et mettrons notre mandat au courant après un entretien personnel et le consentement de votre part.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES
Huttenstrasse 60, 8006 Zürich

69271/308846

Saas-Fee

Wir suchen für die Wintersaison 1994/95

Alleinkoch

in Familienhotel mit 35 Betten.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Hotel Jägerhof
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 13 10

69256/97616

HOTEL Alpenland

Thomas und Marlène Addor
CH-3782 Lauenen

Der Ort zum Sein – auch für unsere Mitarbeiter!

Zur Ergänzung unseres Küchenteams sucht die Küchenchefin für die Wintersaison 1994/95 eine/n aufgestellte/n

Koch/Köchin

Nicht zögern – zugreifen!
Bewerbungen an:
Hotel Alpenland, 3782 Lauenen
Telefon 030 5 34 34

69481/221716

PALÜ ★★★

CH-7504 *Pontresina*

Auf die kommende Wintersaison, Eintritt Anfang November oder nach Übereinkunft, wünschen wir uns für unser ★★★-70-Betten-Hotel mit Restauration eine engagierte Fachfrau als

Betriebsleiterin

Sie sorgen für das Wohlbefinden unserer Gäste und den reibungslosen Betriebsablauf (Réception, Service, Etage). Ihre Dynamik motiviert unseren Mitarbeiterstab.

Wir bieten weitgehende Selbständigkeit, erwarten aber auch Ihre Bereitschaft, selbst Hand anzulegen.

Haben Sie Freude an gepflegter Gastronomie, verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse und eine solide kaufmännische Basis, dann erwarten wir gerne Ihre detaillierte Offerte mit Foto und Gehaltsansprüchen.

Hotel Palü Pontresina
Frau Edith Boner,
Tel. 082 6 66 88, Fax 082 6 74 41.

69591/27839

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

DG Zürich, Ihr kompetenter Partner auf der Suche nach einer Top-Stelle, kann Ihnen folgende Angebote unterbreiten:

Gesucht in junges, trendiges Spezialitätenlokal an der Stadtgrenze von Zürich frontstarker, kreativer

Geschäftsführer (w/m)

Gepflegtes Speiserestaurant in Zürich sucht flexiblen, innovativen

Sous-chef

Gutgeführtes 3-★-Hotel im Herzen von Zürich sucht junge, freundliche

Réceptionistin

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Roland Eng oder Christian Hauff gerne zur Verfügung.

Tel. 01 432 73 73

Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 69693/257168

Landgasthof Morteratsch PONTRESINA

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für kommenden Winter (evtl. Sommer) noch folgende Mitarbeiter:

– Chef de partie tournant
mit Sous-chef-Ambitionen

– Servicemitarbeiter/innen

Auf Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben freuen sich

Michel und Agatha Meyer
Landgasthof Morteratsch
7504 Pontresina
Telefon 082 6 63 13

69576/84972

Assistant Sales Manager
required by
The Swiss Hotel Mangagement School

This is an Exciting Opportunity for a Sales person prepared to travel extensively abroad to promote SHMS and recruit students.

Responsibilities include the visiting of overseas representatives, organising and conducting seminars and attending various trade exhibitions and fairs.

Candidates should be 30 years +, have a background in Sales and Marketing and be fluent in English. An outgoing personality, good presentation skills and the ability to communicate is essential. Experience within the hospitality industry and a working knowledge of Spanish would also be beneficial.

Please apply in writing, with curriculum vitae and photograph to:

The Sales & Marketing Director, SHMS,
1619 Les Paccots

M 69568/351130



Auf die kommende Wintersaison suchen wir zur Verstärkung unseres jungen Teams noch folgende freundliche und motivierte Mitarbeiter:

Betriebsassistent
Chef de service
Koch/Chef de partie
Servicefachangestellte

Eventuell auch in Jahresstelle.
Auch (Ehe)-Paare sind uns willkommen!

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Wintersaison verbringen?...

...dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen. Oder rufen Sie uns einfach an!

Hotel Sardona Elm
Familie Croizeau-Micheroli
8767 Elm/Glarnerland
Telefon 058 86 18 86, Fax 058 86 12 37

69571/10065

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Top-Angebote für Top-BewerberInnen

Im Kundenauftrag suchen wir

Pächter/Paar
für kleineren, aber gepflegten Landgasthof im AG-Freiamt ab Jan. '95.

Betriebs-Assistenten
mit Koch-Grundlage nach Oftringen.

Alleinkoch
Servicemitarbeiter/in
in Kleinbetrieb im Raum Aarau.

Pâtissier
Chef de partie
Servicefachangestellte
in gehobenes A-la-carte-Restaurant im Grossraum Baden/Lenzburg.

Wollen Sie Ihrer Leistung entsprechend gutes Geld verdienen? Wenn ja, dann haben wir sicher den geeigneten Arbeitsplatz für Sie. Informieren Sie sich kostenlos bei Herrn Etesi!

Tel. 064 31 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 69709/252930

CARRIERE '94

POSTILLON
MOTOTEL RESTAURANT

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

Per 1. Dezember '94 suchen wir eine jüngere, verkaufstüchtige und belastbare

Chef de service

für unsere stark frequentierte **Landbeiz**

sowie per 1. Dezember '94 oder nach Vereinbarung eine

Réceptionspraktikantin D/E/F

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Dir. R. A. Fries, oder an Frau Odette Stierlin, **Mototel Postillon,** Buochs.

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

Buochs – N2 – Luzern

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Al Berto Ristorante PIZZERIA

Für unsere lebhafte Pizzeria in Klosters Dorf suchen wir auf **Mitte Dezember 1994** noch folgende einsatzbereite und aufgestellte Mitarbeiterinnen:

Serviertochter

Buffettochter
zur Mithilfe im Service

Buffettochter
mit Zimmermädchen-Ablöse

Bewilligungen sind vorhanden!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Verlangen Sie bitte Frau Alder oder Herrn Weixler!

Klosters

Pizzeria Alberto
Bert Weixler
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 69 61 69

69683/298700

DIE FRANZÖSISCHE REVOLUTION IN MÜNCHENBUCHSEE

Häberli's SCHÜTZENHAUS
OUVERT TOUS LES JOURS

Am 1. September 1994 eröffneten wir unsere

Brasserie parisienne

sowie die neuen Banketträumlichkeiten in Häberli's Schützenhaus vor den Toren Berns. In diesem neuen, modernen Gastronomiebetrieb haben wir noch folgende Stellen zu besetzen:

Chef der service (w/m)

Leitung der Brasserie sowie Durchführung von Banketten. Wir können uns vorstellen, eine/n gelernte/n Servicefachangestellte/Kellner in dieser Position einzusetzen.

Servicefachangestellte/ Kellner

Für unser 14-Punkte-Gault-et-Millau-Gourmetrestaurant sowie unser Bistro und unsere Brasserie

Chef de partie Köchin oder Koch

für den gehobenen und gepflegten A-la-carte-, Brasserie- und Bankettservice.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Mitarbeit in einem jungen Team. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Es können nur Bewerbungen von Schweizern oder Ausländern mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

Festsaal für Gesellschaften, Firmenanlässe, Hochzeiten, Familienfeiern, Verbände und Vereine

Fam. J. & F. Häberli, Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee, Tel. 031-869 02 81

69652/212407

Wir suchen zur Verstärkung unseres Küchenteams per sofort oder nach Vereinbarung

1 Chef de partie
1 Commis de cuisine

Herr H. Schneider freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gasthof zum Schützen
Schachenallee 39
5000 Aarau
Telefon 064 23 01 24

69577/96580

MAYOLINA
PARK KURHOTEL

Kurhotel für präventive Ganzheitsmedizin sucht

Réceptionsleiterin/ Sekretätin

mit Berufserfahrung und Freude am Kontakt mit Mitmenschen (D/F).

Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen richten Sie bitte an unsern Herrn Schär.

Park Kurhotel Mayolina
CH-3803 Beatenberg
Telefon 036 41 14 74, Fax 036 41 13 03

69514/3786



ROCK CAFE
Fribourg

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

KOCH

Kreativ, selbständig, mit Freude an frischer, saisongerechter Küche, fähig zur Führung eines kleinen Teams. Französischkenntnisse notwendig.

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr von Allmen (037 / 222 414)
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
ROCK CAFE Fribourg
Personalwesen
1701 Freiburg

F 69214/363227

HOTEL
NEVADA PALACE

STEINMATTLI
HOTEL GARNI BISTRO

Alte Taverne

Adelboden

Eine Wintersaison im Berner Oberland!

Réception: (Fidelio)	**Chef/in de réception** **Réceptionist/in** **Night-auditor**
Administration:	**Administrator/in**
Hausdienst:	**Gouvernante** **Hotelfachassistentin** **Zimmermädchen** **Portier** (Deutschkenntnisse)
Küche:	**Sous-chef** (m/w) **Chef de partie** (m/w) **Commis de cuisine** (m/w)
Service:	**Servicefachangestellte/r** (mit Inkasso)
Bar:	**Barmaid**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Steinmattli
Direktion
3715 Adelboden
Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

69518/302040

BESCO

B. SCHEUBLE & CO., Hotel + Restaurants, Zürich
Telefon 01 261 49 10, Fax 01 252 83 25
Briefadresse: Postfach, 8025 Zürich

Für unsere 10 Gehminuten vom Hauptbahnhof Zürichs gelegene Zentralverwaltung suchen wir per 1. November 1994 oder nach Übereinkunft eine

Sachbearbeiterin Personalwesen

Falls Sie nach einer kaufmännischen Grundausbildung eine Hotelfachschule abgeschlossen haben und bereits Erfahrung im Mitarbeiterbereich des Gastgewerbes aufweisen, sind Sie die ideale Bewerberin für diese verantwortungsvolle Position.

Wir bieten Ihnen einen selbständigen Aufgabenbereich in einen zukunftsorientierten Gastronomieunternehmen. Ihre Tätigkeit versehen Sie hauptsächlich zur üblichen Bürozeit und beziehen Ihre Freitage an den Wochenenden.

Wir freuen uns, wenn wir Ihr Interesse geweckt haben. Senden Sie bitte Ihre ausführlichen Unterlagen an obige Adresse zuhanden Herrn Peter Perucchi.

69215/51446

Hotel zum Storchen



Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir nach Übereinkunft zur Unterstützung und Stellvertretung unseres Küchenchefs einen

Sous-chef

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr F. Nussbaum, pflegt mit seiner Brigade eine marktgerechte und leichte Küche.

Sie übernehmen gerne Verantwortung, haben bereits Führungserfahrung, arbeiten gerne im Team und *kochen* ist für Sie *mehr als* nur eine *Beschäftigung*.

Herr F. Nussbaum oder Herr P. Hösly, Vizedirektor, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurichHôtels

69629/41483

Oberengadin

Bekanntes Ausflugsziel

sucht ab Wintersaison 1994/95

Chef de cuisine (Jahresstelle)

Chef de partie und

Commis de cuisine

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 69627 an die hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69627/66869



Restaurant

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

ZÜRICH

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

Chef de partie m/w

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C

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

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

69528/41548

HOTEL ROMANA SAVOGNIN

Für die kommende Wintersaison suchen wir für interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in gepflegtes ★★★-Hotel

2 Servicefachangestellte

Für unsere randvolle Après-Ski-Bar «Allegra»

Barmaid oder **Barman**

Für unsere Pizockel- und Hummerküche

Chef de partie
Commis de cuisine

Sind Sie interessiert, so rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana, 7460 Savognin
Telefon 081 74 15 44

Mein Ziel SAVOGNIN

69681/30520

Hotel zum Storchen



Eine nicht alltägliche Stelle erwartet Sie in unserem 4-★-Hotel im Herzen der Stadt Zürich. Nach Übereinkunft suchen wir einen

Assistenten des Bankettleiters

Sie unterstützen den Bankettleiter in allen administrativen Belangen, sind aktiv im Verkauf, frontorientiert und suchen eine Herausforderung mit **Aufstiegsmöglichkeiten.**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch oder Kellner sowie über ein Diplom einer Hotelfachschule und unterhalten sich fliessend in D/E/F.
Gerne erwartet unser Vizedirektor, Herr P. Hösly, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurichhôtels

69628/41483

Wir sind ein bekanntes ★★★★-Hotel im Herzen der Zentralschweiz (15 Minuten ausserhalb von Luzern) mit 100 Betten und 2 Restaurants mit 140 Plätzen.

Wir führen eine gehobene Gastronomie in der Restauration, im Bankett- und Tagungsbereich und bei der Durchführung von Banketten mit 100 Personen.

Auf 1. November 1994 oder nach Übereinkunft suchen wir einen

Chef de réception (m/w)

Wir wünschen uns eine belastbare Persönlichkeit mit Erfahrung in ähnlicher Tätigkeit.

Wir bieten Ihnen:
– einen interessanten Arbeitsplatz
– auf Wunsch Kost und Logis im Hause
– zeitgemässe Entlöhnung.

Bewerber, die sich für diese anspruchsvolle Aufgabe interessieren, richten Ihr Schreiben mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion: Gottfried Näpflin

HOTEL KREUZ
SACHSELN
6072 Sachseln am Sarnersee
Telefon 041 66 14 66, Fax 041 66 81 88

P 69358/30104

DAVOS

Die Klinik für Dermatologie und Allergie Davos sucht zum 1. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung eine/n

Köchin/Koch

für die modern eingerichtete Klinikküche. Kenntnisse der Diatküche sind von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

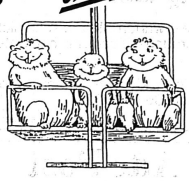
Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit mit geregelter Arbeitszeit.

Ihre Bewerbung inkl. Foto richten Sie bitte an:

Klinik für Dermatologie und Allergie Davos
z. H. Frau M. Allemann
Tobelmühlestrasse 2
7270 Davos Platz

D 69691/254819

Bergrestaurant Foppa Flims



Gesucht in Tagesbetrieb für die Wintersaison ab 15. 12. 1994 oder nach Vereinbarung

Service-Angestellte/r
Kassier/in für Selbstbedienung
Hausangestellte/r (Office, Küche)
Hilfskoch

Unterkunft kann zur Verfügung gestellt werden.

Offerten an:
Familie Charly und Erika Joos
Bergrestaurant Foppa
7017 Flims Dorf
Telefon 081 39 16 50

P 69731/11304

Great choice of Pizza and Beer

N'PUB NATIONAL PUB

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort eine freundliche und flinke

PUB – BARMAID

(Scheizerin)

- Idealalter 20 – 30 Jahre
- Service/Barerfahrung von Vorteil
- zeitgemässe Entlöhnung
- gutes Arbeitsklima
- Kost und Logie im Hause möglich

Wenn Sie Freude haben, in unserem gediegenen und lebhaften Lokal tätig zu sein, dann rufen Sie noch heute an.

Tel. 081 / 302 13 04 oder
077 / 81 50 47 (J. Wyss)

N'Pub National Pub
7310 Bad Ragaz, Bahnhofstr. 1

P 69734/44300

URSI'S TRATTORIA

Gesucht
kreativer **Koch** mit Flair für die italienische Küche.

Servicefachmitarbeiter/in
(nur mit Bewilligung)

Auf Ihren Anruf freut sich:



Ursula Stoop
Hauptplatz 9
Rapperswil
055/27 30 29

69284/141887

Hotel-Restaurant, mittlere Grösse, in Sommer- und Winterkurort, nahe Luzern, sucht auf Anfang Winter erfahrenen, einsatzfreudigen

Sous-chef
(kleine Brigade), der seine ersten Schritte zum Küchenchef machen möchte.

Zuverlässigen, selbständigen

Jungkoch

Freundliche

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 68983 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68983/10227

Hotel Restaurant Diana
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

– Buffet-/Küchenhilfe
– Serviertochter

Hotel Restaurant Diana
Fam. G. Ginggen-Perren
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon 030 2 34 00.

69343/62510

---

hotel ALPENBLICK

Besitzer: H. + F. Fitz
CH-3825 Mürren

Wir sind zwar kein Erstklasshotel und auch kein «Schickimickiladen». Trotzdem möchten wir unsere Gäste verwöhnen, und dazu brauchen wir Ihre Hilfe!

Für die kommende Wintersaison, ab zirka Mitte Dezember 1994, suchen wir

1 Jungkoch (w/m)
neben Chef

1 Serviceangestellte
für Speisesaal und Ablösung à la carte

Wenn Sie, neben dem Gastgewerbe, auch noch den Wintersport lieben, sind Sie im autofreien Mürren richtig.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung (Foto und letztes Arbeitszeugnis).

H. und F. Fitz, **Hotel Alpenblick**
3825 Mürren
Telefon 036 55 13 27

69457/26042

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

GESCHÄFTSFÜHRER m/w
Auf die kommende Wintersaison suchen wir ein berggewohntes Geschäftsführerpaar in Jahresstelle in ein Prättigauer Berghaus. Er ist gelernter Koch und führt in der Küche das Zepter, sie ist die Frontperson, die aktiv den Service betreut und den hauswirtschaftlichen Bereich leitet. Im Winter werden Sie unterstützt von einer achtzehnköpfigen Brigade, im Sommer sind Sie mit drei Mitarbeitern im Einsatz. Für weitere Informationen melden Sie sich umgehend bei mir. Absolute Diskretion ist zugesichert.
Zürich, Frau Caduff

KÜCHENCHEF
Ambiente, junges Team und viel Spass erleben Sie täglich an Ihrem neuen Arbeitsplatz. Sie packen an, sind initiativ, motivieren mit Freude Ihre Mitarbeiter und kreieren gerne neue Gerichte. Suchen Sie den Einstieg als Küchenchef in einem trendigen Lokal am linken Zürichseeufer, dann sind Sie bei mir richtig. Ein gutes Salär, eine Herausforderung, die Sie nicht kalt lassen wird und grosse Selbständigkeit erwarten Sie in diesem Speiselokal. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann

KÜCHENCHEF
Offen für Neues? Das gutfrequentierte Stadtrestaurant im Zentrum von Biel sucht Sie jungen, ambitionierten Sous chef oder kreativen Küchenchef, der auf der Karriereleiter höher steigen will. Dieser Betrieb bietet Ihnen die besten Möglichkeiten, Ihre Fachkenntnisse anzuwenden und zu vertiefen. Ich freue mich auf ein Gespräch mit Ihnen.
Bern, Herr Fahrni

CHEF DE SERVICE
Für ein traditionelles Zürcher Speiselokal suchen wir den jungen, unkomplizierten und belastbaren Chef de service, der erste Führungserfahrungen mitbringt und Spass am freundlichen, flinken Verkauf hat. Sie sind gelernter Koch mit Serviceerfahrung oder haben nach der Kochlehre eine Hotelfachschule abgeschlossen und möchten nun Ihr Können und Organisationstalent an der Front unter Beweis stellen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

GOUVERNANTE
Ob Hofa oder bereits Generalgouvernante, die passende Herausforderung im Hauswirtschaftsbereich lernen Sie durch uns kennen. In der ganzen Schweizer Hotellerie werden qualifizierte Kadermitarbeiterinnen im Hauswirtschaftsbereich über ADIA HOTEL Schweiz rekrutiert. Wir sind für Sie da und gestalten mit Ihnen, Ihren Bedürfnissen entsprechend, Ihre Zukunft. Für Ihre nächste Gouvernantenstelle wenden Sie sich an mich.
Zürich, Frau Julen

F & B ASSISTENT
Jung und ambitiös, abgeschlossene Hotelfachschule oder eine fundierte Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie – Ihre Ausgangslage bietet die ideale Basis, im mittleren Kaderbereich einzusteigen. Sie sind bereit, mehr zu leisten als andere und besitzen eine ansteckende Freude für Ihren Beruf. Unsere Herausforderung ist es, Ihnen die richtige Stufe in Ihrer weiteren Karriereleiter zu finden und mit Ihnen, Ihrem Ziel einen Schritt näher zu kommen.
Luzern, Herr Zanetti

BETRIEBSASSISTENT m/w
Ihre Stärke ist Ihre Flexibilität. Sie suchen die neue Herausforderung in einem vielseitigen Betrieb. In einem schönen 3-Stern-Hotel am rechten Zürichseeufer bietet sich Ihnen die Möglichkeit, in allen Bereichen mit Hand anzulegen. An der Front und auch im administrativen Bereich ist Ihr ganzer Einsatz gefordert. Voraussetzung ist eine abgeschlossene Hotelfachschule und Berufserfahrung. Ihr Anruf freut mich.
Zürich, Frau Julen

CHEF DE PARTIE
Für ein modernes Tagungszentrum im Bodenseeraum suchen wir in Tagesdienst einen qualifizierten Koch (oder Köchin). Bringen Sie Erfahrung in der Vollwertkost mit, und sind Sie bereit, diese für ein internationales Publikum umzusetzen? Ein kleines Team und eine interessante Jahresstelle erwarten Sie. Kontaktieren Sie mich umgehend.
St. Gallen, Herr Kläger

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

Restaurant Hotel Dancing Seepark

Hotel Seepark
6315 Oberägeri/ZG
Telefon: 042 72 18 55
Telefax: 042 72 56 29

Für unser **Gourmet-Restaurant** im **Hotel Seepark,** direkt am idyllischen Ägerisee gelegen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung (gehobene Gastronomie):

Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte/n

Für unser **Chinese Restaurant** (Sonntag und Montag geschlossen):

Chinese-Koch (Küchenchef) selbständig
Servicefachangestellte

asiatisch und selbständig

Für unsere **Hotelbar**

Barmaid

eine kompetente, charmante und selbständige Persönlichkeit.

(Bitte alle Bewerber/innen mit B- oder C-Bewilligung.)

Schicken Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an:

Hotel Seepark, Oberägeri am See
Werner Staub
Hauptstrasse 47, 6315 Oberägeri/Zug
Telefon 042 72 18 55, Fax 042 72 56 29

69534/26921

SPORTHOTEL
VAL GRONDA
OBERSAXEN

Für unser rustikales Sporthotel mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Squash und Fitnessraum suchen wir für die kommende **Wintersaison 1994/95** noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Service: **Kellner/Kellnerin**
Réception: **Hotelsekretärin**
Etage/ Réception: **Hotelfachassistentin**

Haben Sie Interesse? Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Bitte verlangen Sie **Herrn oder Frau Stegmaier,** oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Sporthotel Val Gronda
CH-7136 Obersaxen GR
Telefon 081 933 12 58

69341/88650

★ ★ HOTEL ★ ★
BERGHOF
Zermatt

Für die kommende Wintersaison 1994/95 suchen wir noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Küche:

Sous-chef

für unsere kleine Brigade

Restaurant:

Serviceangestellte

fachlich kompetent, mit guten Branchenkenntnissen

Sollten Sie Interesse und Freude haben, den Winter in den Walliser Bergen zu verbringen, internationales Gästepublikum zu verwöhnen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Familie Lerjen-Perren
CH-3920 Zermatt
Telefon 028 67 54 00, Telefax 028 67 54 52

69637/338737

BADRUTT'S PALACE
HOTEL ST. MORITZ

Ein Winter im Engadiner Hochtal!

Für die kommende Wintersaison 1994/95 möchten wir noch folgende Mitarbeiter/innen einstellen:

gelernte Telefonistin (D/E/I/F)
Commis pâtissier

Für unser bekanntes Restaurant

CHESA VEGLIA

suchen wir noch

Barmaid (D/I/E)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Badrutt's Palace Hotel
Personalbüro
7500 St. Moritz, Telefon 082 3 38 19

The Leading Hotels of the World

69667/33944

Hotel/Restaurant **Engadinerhof**
7504 Pontresina
sucht

Gouvernante
Saalkellner/in
Buffetangestellte

für Wintersaison 1994/95.
Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an

Familie Heinrich, **Hotel Engadinerhof,** 7504 Pontresina, **Telefon 082 6 62 12,** Fax 082 6 79 89.

69582/27740

HOTEL***
SURPUNT
Flims

Motiviert, aufgeschlossen und voller Elan?

Wenn ja: Für die kommende Wintersaison 1994/95 suchen wir für unser dynamisches Team noch:

Commis de cuisine
Hilfskoch
Buffetmitarbeiterin
Saaltochter

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

E. Caduff und Fam. Donat
Hotel Surpunt
CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 11 69

69587/11410



Hotel-Restaurant
HIRSCHEN
9658 Wildhaus
Tel. 074/522 52

Für unser wunderschönes, gutfrequentiertes **Restaurant Dorfstube** suchen wir per Oktober oder November freundliche, ehrliche

Servicefachangestellte

mit Erfahrung, welche eine Station mit A-la-carte-Service selbständig führen kann.

Falls Sie diese abwechslungsreiche, interessante Jahresstelle anspricht, bitten wir Sie, Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren Herrn Arnold Walt richten zu wollen.

Hotel Hirschen
9658 Wildhaus
Telefon 074 5 22 52

68014/38237



Berner Oberland
Hotel-Restaurant
Schützen ★★★
3822 Lauterbrunnen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Saison- oder Jahresstelle auf zirka 20. Dezember 1994:

Koch tournant
Jungkoch

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie A.+P. von Allmen-Gerber
Telefon 036 55 20 32

69720/19089

Alte Post

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison

Servicemitarbeiterinnen
Servicemitarbeiter
(Muttersprache Deutsch)

in unser Spezialitätenrestaurant.
5-Tage-Woche
(Mo. und Di. geschlossen)
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie John Ehrat
Telefon 081 69 17 16

D 69710/278190

ARCADELLE
HOTEL · BERN
BRASSERIE LÄNGGASSE

Etagenmitarbeiterin
Réceptionistin
Réceptionspraktikantin
1. Koch
Hilfskoch

Sie brauchen wir, um den Hotel- und Restaurationsbetrieb am 1. Januar 1995 eröffnen zu können. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an die

Direktion A.+R. Schauss
Lehngasse 78 B
3812 Wilderswil

69650/226360

Hotel Riffelalp ***

ZERMATT

Berghotel Riffelalp
. . . ein Seiler Hotel, oberhalb Zermatt, vis-à-vis des Matterhorns, mitten im Ski- und Wandergebiet des Gornergrats gelegen, sucht zur Verstärkung auf die kommende Winter- und evtl. Sommersaison

erfahrenen Chef de partie
einsatzfreudige/n Kellner/in

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Seiler Hotel Riffelalp
Personalbüro
Lydia Saner
3920 Zermatt
Telefon 028 67 13 48

MINOTELS suisse accueil

SEILER HOTELS
ZERMATT

69623/239577

Hotel-Restaurant Waldheim
6343 Risch am Zugersee

An den Zugersee, in Landgasthof SHV für gepflegten A-la-carte-Service; suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in junges Team: selbständig arbeitende, gelernte (oder mit guter Praxis)

Servicefachangestellte

oder

Kellner

Lieben Sie den Umgang mit internationaler Kundschaft, die es sehr schätzt, von einer/einem tüchtigen Verkäuferin/Verkäufer fachkundig beraten zu werden, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf, um weitere Details zu besprechen.
Telefon 042 64 11 55, Frau Schriber verlangen.

69466/28932

★★★★★
HOTEL PARDENN
Klosters

110 Betten, Hallenbad, La Taverna (ital. Spezialitäten), Le Grill (französische Küche), Panoramasaal für Pensionsgäste, Coiffeur, Massage, Kosmetik.

"EIN WINTER IN SCHNEE UND SONNE..."

Gesucht
Chef de réception
(weiblich, Jahresstelle, Eintritt zirka 1. Dezember '94)

- ★ Macht Ihnen der engagierte Umgang mit anspruchsvollen, internationalen Gästen Spass . . . ?
- ★ Ist Ihnen «Fidelio» nicht nur in der Musik ein Begriff . . . ?
- ★ Sind Ihnen «Win-Word», Korrespondenz in D, E und F, Kassawesen, Zimmereinteilung Begriffe, die Sie herausfordern . . . ?
- ★ Hätten Sie Lust, in einem Kurort zu wohnen . . . ?
- ★ Begeistern Sie Berge, Wintersport, Hektik in der Saison, aber auch Ruhe in der Zwischensaison . . . ?

All dies wären ideale Voraussetzungen für eine erste Kontaktaufnahme, ich freue mich darauf!

Andreas Dietler
Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Tel. 081 69 11 41

I 69605/17483

HOTEL

VILLA POST

VULPERA/ENGADIN

Wir sind ein gehobenes ★★★-Hotel im Engadin. Vulpera als Juwel in diesem einmalig schönen Hochtal bietet auch den Mitarbeitern eine interessante und abwechslungsreiche Saison.

Zur Unterstützung unserer Direktion suchen wir einen dynamischen und kreativen

Sous-chef de cuisine

Das Hotel Villa Post pflegt nebst einer traditionellen Küche ein Angebot mit einheimischen Spezialitäten. Ein A-la-carte-Restaurant wird ergänzt durch ein Bankettsaalangebot.

Sollte Sie diese interessante Kaderposition in einer kleinen Brigade ansprechen, so bitten wir um Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen.

Direktion Hotel Villa Post, CH-7552 Vulpera
Telefon 081 864 11 12

69714/248940

Mühle

Für unser Gourmet-Restaurant in der Bündner Herrschaft (ein Stern Guide Michelin) suchen wir auf Anfang Oktober oder nach Übereinkunft einen

Commis de cuisine

und einen

Chef de partie tournant

Sie erwartet ein partnerschaftliches, junges Team, viel Spielraum für Eigeninitiative und ein anspruchsvoller Kundenkreis.

Wenn Sie zudem eine spontane, marktfrische und kreative Küche lieben, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben.

Restaurant Mühle
7306 Fläsch
Marianne und Beat Blum
Telefon 081 302 10 54
Sonntag und Montag Ruhetag

69719/246301

GRAND HOTEL ★★★★★

BEAU RIVAGE INTERLAKEN

Das Beau Rivage, ein ★★★★★-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen (Spezialitätenrestaurant «La Bonne Fourchette», Snackrestaurant «La Piscine», Restaurant «L'Ambiance») sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotes in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptakzente dieses Luxushotels.

Unser Küchenchef, Herr Werner Sarbach, ist für die Winter- wie auch Sommersaison 1994/95 auf der Suche nach einem initiativen

Sous-chef

Schweizer oder Inhaber einer Aufenthaltsbewilligung (A/B/C), welcher Interesse hat, mit seiner Kreativität unsere anspruchsvolle Kundschaft aus dem In- und Ausland zu verwöhnen.

Diese Position **erfordert** von Ihnen:
- Flexibilität
- Motivations- und Führungstalent
- Erfahrung im A-la-carte-, Pensions- und Bankettservice.

Dagegen **bieten** wir Ihnen:
- eine Kaderstelle in jungem und motiviertem Team
- Kompetenz und Selbständigkeit
- Möglichkeit der Umsetzung Ihrer Ideen in unserem Spezialitätenrestaurant.

Sowie einen

Commis pâtissier (m/w)

Kandidat/in (CH, A, B- oder C-Bewilligung) mit Erfahrung in einem Hotelbetrieb.

Wenn Sie sich von einer dieser oben erwähnten Stellen herausgefordert fühlen, so schicken Sie doch bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (mit einem handgeschriebenen Begleitbrief) an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
z. H. Herrn V. Zemp
Personalbüro
3800 Interlaken
Telefon 036 21 62 72



69696/16110

Wir suchen den verantwortlichen

PERSONALBERATER w/m

für die Geschäftsstelle ADIA HOTEL BERN unserer erfolgreichen und dynamischen Dienstleistungsunternehmung der Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL, führend für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz, betreut Selektionsaufträge im Temporär-, Dauer- und Kaderstellensektor. Dabei verhandeln wir mit verschiedensten Hotel- und Gastronomieunternehmen und stehen in Kontakt mit qualifizierten Bewerbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir eine einsatzfreudige, aktive Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre in der Hotellerie oder Matura und Hotelfachschule. Sie weisen mehrjährige Berufserfahrung, Beratungs- und Verkaufsflair, EDV- und Sprachkenntnisse auf. Ihr Idealalter liegt zwischen 26 und 34 Jahren. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsfähige und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an der Hotellerie und Gastronomie, Initiative, Belastbarkeit, Begeisterungsfähigkeit und Unternehmerdenken voraussetzt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an Herrn Kurt Oehrli unter dem Stichwort «Personalberater».

ADIA HOTEL
01/242 22 11
Ecke Badenerstrasse-Langstrasse 11
8026 Zürich

---

räblus perybar

P. Pulver Maroc Bern
Zeughausgasse 3 tel. 22 59 03

Gesucht nach Übereinkunft

nette Barmaid
(evtl. auch Anfängerin)

Barmaid-Aushilfe

sowie

Koch oder Köchin
für erstklassige Restauration.

Sonn- und Feiertage geschlossen.

Restaurant Räblus, Pery-Bar
Zeughausgasse 3, 3011 Bern
Telefon 031 311 59 08

O 69713/4510

Posthotel Bodenhaus Splügen

an der San-Bernardino-Route

Für unser traditionsreiches ***-Hotel suchen wir zur Ergänzung unseres jungen und aufgestellten Teams ab zirka 25. Dezember (Winter- und Sommersaison) noch folgende Mitarbeiter:

- **Réceptionspraktikantin**
- **Kellner/in**
  mit Erfahrung im A la carte-Service.

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante und selbständige Tätigkeit sowie ein angenehmes Arbeitsklima.

Wenn Sie gerne in einem familiären Hotel arbeiten und zusammen mit unserem Team für das Wohl der Gäste sorgen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

R. und L. Mettler, Dir.
Posthotel Bodenhaus
7435 Splügen/Graubünden
Telefon 081 62 11 21

P 69564/32140

Gesucht nach Übereinkunft

Serviertochter
mit Berufserfahrung

Bursche
für Küche, Etage usw.

Bitte Zeugnisse mit Foto senden an

Frau Egli
Hotel Brauerei
7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 14 88

69680/8885

Hotel-Restaurant Gümligen Kreuz

Wir sind ein mittelgrosser Betrieb an der Stadtgrenze von Bern.

Sind Sie freundlich, belastbar und möchten gerne Sonntag und Montag frei haben?

Wir suchen nach Vereinbarung eine

Servicefachangestellte

sowie

Hofa

für Buffet und Hotel.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wenn Sie mehr über Ihre neue Stelle wissen möchten, rufen Sie doch einfach an.

Felix Künsch
Hotel Kreuz,
3073 Gümligen
Tel. 031 951 02 20

69559/68268

St. Moritz
TOP OF THE WORLD



Wir suchen
ab Nov./Dez. 1994

69654/34070

Receptionist/in

Wir suchen eine/n freundliche/n, zuvorkommende/n Mitarbeiter/in mit guten Sprachkenntnissen (D.E.I.F.).

Wir bieten interessante Arbeit und Abwechslung in einem jungen Team. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen.

Hotel Steffani ★★★★
Ihr Hotel für Sport und Ferien

Peter Märky
CH-7500 St. Moritz
Telefon: 082 / 2 21 01

---

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Cuisine à la provençale!

...ist in unseren zwei neuen Restaurants in südfranzösischem Stil mit mediterranem Speisenangebot angesagt.

Auf unserem Weg zum Erfolg suchen wir ausgebildete, engagierte

Commis de cuisine
Chef de partie

Zur Führung und aktiven Mitarbeit suchen wir zudem einen

Chef de cuisine

welcher mit Elan die Verantwortung über die Fertigungsküche übernimmt, für einen reibungslosen Arbeitsablauf sorgt, stets die Übersicht behält und aufgrund seiner Kenntnisse, seiner Kreativität und seines Flairs für die französische Küche die Qualität unserer Gourmandises garantiert. Eintritt nach Vereinbarung.

Wir erwarten praktische Erfahrung, Sinn für «l'art culinaire», Einsatzfreudigkeit und mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch.

Wir bieten unseren neuen Mitarbeitern einen attraktiven Arbeitsplatz mit modernster Infrastruktur und der Leistung entsprechende Entlöhnung.

Interessiert?

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

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

69715/3387

Hotel Alpina
Restaurant
Grindelwald

sucht

Hotelsekretärin-Praktikantin
Serviceangestellte
Saaltochter
Saalpraktikantin
Hofa

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen oder einen Anruf erwartet gerne

Familie D. Wolf-Kaufmann
Telefon 036 53 33 33

69463/14265

See you in GSTAAD im SCHÖNRIED

Solbad·Hotel
ERMITAGE·GOLF
3778 SCHÖNRIED·GSTAAD

★★★★★

Was unseren Gästen lieb ...
... soll unseren Mitarbeitern Ansporn sein.

Unser 5-Stern-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.

Mit Freude dürfen wir unseren Mitarbeitern ein neues Personalhaus mit Studios anbieten.

Auf kommende Winter- und Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

Service:

- **Chef de service D/F/E**
- **2. Barman**

Etage/Office:

- **Zimmermädchen**
  (gute Deutschkenntnisse)
- **Office-Buffet-Hausbursche**

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen.

Telefon 030 4 27 27

69542/32565

Berghaus Radons Savognin

Mitten im Skigebiet von Savognin, auf 1900 m ü. M., befindet sich das Berghaus Radons.

Wir suchen für die Wintersaison 1994/95 noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Service:

Servicefachangestellte

Wir bieten:
- angenehmes Arbeitsklima
- den Leistungen entsprechenden Lohn
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- gratis Skiabonnement für das Skigebiet Savognin.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
G. Savoldelli
Berghaus Radons
7460 Savognin, Telefon 081 659 10 10

69682/370428

Wir sind ein bekanntes ★★★★-Hotel im Herzen der Zentralschweiz (15 Minuten ausserhalb von Luzern) mit 100 Betten und 2 Restaurants mit 140 Plätzen.

Wir führen eine gehobene Gastronomie in der Restauration, im Bankett- und Tagungsbereich und bei der Durchführung von Banketten mit 100 Personen.

Auf 1. Dezember 1994 suchen wir für unsere 11-Mann-Küchenbrigade im Jahresbetrieb zwei

Chefs de partie (m/w)

und in unsere bekannte Götschistube im Jahresbetrieb eine

Servicefachangestellte (m/w)

(Stv. Chef de service)

Wir wünschen uns belastbare Berufsfachleute mit Erfahrung in ähnlicher Tätigkeit. Unsere verwöhnte Kundschaft in der Restauration und im Hotel hat sich an eine gutbürgerliche, saisonale, marktfrische und kreative Küche und an einen gepflegten Service gewöhnt.

Wir bieten Ihnen:
einen interessanten Arbeitsplatz
Kost und Logis im Hause (auf Wunsch)
zeitgemässe Entlöhnung.

Bewerber, die sich für diese anspruchsvolle Aufgabe interessieren, richten Ihr Schreiben mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion: Gottfried Näpflin

HOTEL KREUZ
SACHSELN
6072 Sachseln am Sarnersee, Telefon 041 66 14 66
Fax 041 66 81 88

P 69359/30104

CB
HOTEL CASA BERNO ASCONA

Hôtel Relais du Silence Silencehotel

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1995 (Ende März bis November) folgende Mitarbeiter:

Administration: **Empfangssekretärin (CH)**
(mit Hotel- und EDV-Erfahrung)

Réceptions-Hotelpraktikantin
(Büro/Service)

Restaurant: **Restaurationskellnerin**
(gute Deutschkenntnisse)

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetsch, Dir.
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
Telefon 093 3532 32

69666/1929

Arosa Arosa Arosa Arosa

*Im **ARVENHOTEL CENTRAL** wird Teamfähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt:*

Möchten Sie mit uns mitmachen?
Als

Servicefachmitarbeiter/in
und Stellvertreter/in unseres Chefs de service in unserem Hotel-Restaurant. Ihre fröhliche Art gefällt uns.

Pâtissier
und Design-Künstler der Küche.

Commis de cuisine
zuständig für Restaurant und Hotel in unserem C-Küchenteam, Mitglied der Gilde etablierter Köche.

Portier/Officemitarbeiter
Mitarbeit im Hoteloffice und Etage, Busbetrieb. Gute Deutschkenntnisse sind erforderlich.

Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail werden durch das C-Arve-Team mit Freude gefördert. Sie finden bei uns eine Saison- oder Jahresstelle.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

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

69265/1228

Central Hotel, Restaurant — Bar



***
Hotel Restaurant
Mohren
Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental»

Möchten Sie in einem der schönsten Hotels im Emmental/Oberaargau, im Herzen der Schweiz, nette Gäste verwöhnen?
Wir würden uns freuen, Sie im rustikalen, neuzeitlichen Hotel Mohren in Huttwil begrüssen zu können.
Auf 1. November oder nach Vereinbarung suchen wir eine freundliche

Serviceangestellte

Es erwartet Sie bei uns eine abwechslungsreiche Arbeit im A-la-carte- und Bankettservice in einem jungen Team mit viel Humor und Herz. Attraktive Anstellungsbedingungen sowie geregelte Frei- und Arbeitszeit sind selbstverständlich.
Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
(Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung möglich).

Käthy und Fritz Graber-Egli
Ferien- und Seminarhotel Mohren
4950 Huttwil
Telefon 063 72 14 44

69264/139432

Emmental Ferien- und Seminarhotel



Restaurant
Schlüssel *** Mels

Sonntag und Montag geschlossen

★★★

Wir suchen in junges Team ab sofort

Servicefachangestellte/n

Auf Ihren Anruf freut sich
Familie Kalberer-Wachter
Telefon 081 723 12 38

O 69646/141623

Help!

In der Altstadt von Baden in Dancing auf Anfang Oktober gesucht:

aufgestellte Barmaids
Aushilfen für Bar oder Service
Allrounder (evtl. Küche)
gute Seele für Raum- und Wäschepflege

René freut sich auf Ihren Anruf!
Telefon 056 22 75 80

69580/382776

Hotel La Ginabelle

★★★★
ZERMATT

Für den komnenden Winter suchen wir für unseren Betrieb folgende motivierte Mitarbeiter. Credo des Hauses ist es, unseren Gästen durch einen gepflegter und aufmerksamen Service zu dienen. Diesen Gästekreis möchten wir mit Ihrem persönlichen Einsatz erweitern. Es stehen folgende Stellen offn:

Chef de rang
Praktikantin
Kindergärtnerin
Masseurin

Gerne erwarten wir hre Bewerbungen mit Foto und den üblichen Unerlagen.

Hotel La Ginabelle
Familie Abgottspon-Schell
3920Zermatt
Telefon 028 67 45 35
Fax 021 67 61 31

68879/124699

Hotel Mirabeau

****
ZERMATT

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Ab kommender Wintersaison suchen wir einen

CHEF DE SERVICE (M/W)

– mit fundiertem beruflichem Hintergrund sowie guten Sprachkenntnissen D, F, E
– Führungsqualitäten für eine mittelgrosse Brigade
– motivationsfreudig
– interessiert an Weiter- und Ausbildung von Weinwissen und gepflegter Gastronomie durch interne und externe Kurse.

Wir bieten: längerfristiges Engagement mit interessanten Wohnmöglichkeiten sowie entsprechendes Salär.

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU · CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN · TEL. 028/671772

Gault Millau Restaurant (14 Gault Millau-Punkte)

SILENCE HOTELS SUISSE

69745/39233

HOTEL
RESTAURANT
TAVERNE
BAR

OCHSEN

«Neuer Shake» an unserer Bar?

Manhattan, Moonlight, Pina Colada, Blue Lady, Vodka on the rocks, Whisky pur.

Fühlen Sie sich als Barmaid angesprochen? Der Ochsen, ein ganz neu gestalteter Gastbetrieb mit uralter Tradition, sucht Sie. Per sofort! Auch aushilfsweise. Ausländer nur mit C-Bewilligung. Nehmen Sie mit Frau K. Badertscher Kontakt auf.



8610 Uster
Zentralstrasse 23
01 940 12 17

69653/47481

Hotel
EDELWEISS

Sandra von Allmen Tel. 036 55 13 12
3825 Mürren Fax 036 554 202

Berner Oberland

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unser gepflegtes, familiär geführtes 3-Sterne-Hotel mit 50 Betten und Restaurant noch folgende Mitarbeiter:

Jungkoch/Koch

Servicefachangestellte
(D, E, F)

Hotelfachfrau
für Frühstücksservice und Lingerie

Réceptionistin
(D, E, F, mit Fidelio-Erfahrung)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:
Hotel Edelweiss
z. H. Frau S. von Allmen
3825 Mürren
Telefon 036 55 13 12, Fax 036 55 42 02

69634/25984

Es lohnt sich, genau hinzusehen!

Eine abwechslungsreiche Stelle erwartet Sie als kompetente und flexible

Betriebsleiterin

per **1. Dezember 1994** oder nach Vereinbarung in unserem **Direktionsrestaurant** des **Schweizerischen Bankvereins, Paradeplatz,** in **Zürich.**

Als engagierte Kadermitarbeiterin bringen Sie einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung mit. Die Gäste liegen Ihnen besonders am Herzen, und Sie identifizieren sich voll und ganz mit der Gastgeberrolle. Zudem übernehmen Sie gerne die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen.

Es werden täglich rund 120 Mittagsgäste mit einem neuzeitlichen Angebot verwöhnt. Bei dieser anspruchsvollen Aufgabe werden Sie von 15 Mitarbeitern/-innen unterstützt.

Sie bringen den Fähigkeitsausweis A sowie gute Französisch- und Englischkenntnisse mit.

Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit, fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie gezielte Weiterbildung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

SV-Service
Personaldienst
Region Zürich
Frau S. Schmid
Forchstrasse 41
8032 Zürich

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 69664/178098

JOBS im Altein

Das moderne Club-Hotel in den Bergen mit der einmaligen Infrastruktur

Arosa

Kreativ, aktiv - und nahe beim Gast

Wir bieten Ihnen:
- einen modernen Arbeitsplatz
- ein aufgestelltes, sportliches Team
- Personalzimmer mit WC/Dusche
- ideale Arbeitszeiten
- Wintersaison vom 23. Dezember bis 25. April 1995.

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Panorama-Restaurant/Bar:

Servicemitarbeiter/in

Hausmeister/Chef Technik
(Jahresstelle)

Leiter Fitnesszentrum
(Masseur)

F&B-Assistent/in

Interessiert?
Dann rufen Sie uns doch einfach an (verlangen Sie Hans Gschwend oder Patrick Hemmelmayr), oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an: 68585/68934

Club-Hotel Altein
Ursula und Hans Gschwend
7050 Arosa
Telefon 081 31 31 51

Club-Hotel Altein

Wir suchen Könner für Kenner.

Sie haben die Lehre als Koch abgeschlossen und möchten Ihre Erfahrungen vertiefen.

Wir bieten Ihnen die Chance, während

ca. 6 – 12 Monaten

den **Bereich Comestibles** besser kennenzulernen.

Unser Sortiment umfasst Süsswasser- und Meerwasserfische sowie die wichtigsten Weich- und Krustentiere.

Sie lernen bei uns die Warenpräsentation, das Filetieren und den Verkauf, dies beinhaltet die Bedienung und die Beratung der Kunden über die Zubereitung, kennen.

Attraktive Arbeitszeiten (Sonntag frei, keine Nachtarbeit) und mind. 5 Wochen Ferien erwarten Sie im Globus an der Bahnhofstrasse. Rufen Sie uns noch heute an, um mehr über diese Tätigkeit zu erfahren.

★★★
delicatessa
Globus

Bahnhofstrasse, 8001 Zürich
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

O 69663/252964

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG
Schweizer Wirteverband
FÜR BERUFE IM GASTGEWERBE
TEL. 01/377 51 11

Hotel Silberhorn
3818 Grindelwald, Berner Oberland

sucht per kommende Wintersaison mit anschliessender Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Réceptionssekretärin D/E/F
per sofort oder nach Übereinkunft
2. Koch (Ablösung Küchenchef)
Pâtissier/Konditor
Kellnerinnen
Zimmermädchen
Hilfsportier

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto senden Sie an:
Hotel Silberhorn
Personalbüro
3818 Grindelwald

69527/14699

LAND RESTAURANT
Listrig
EMMENBRÜCKE
PIZZERIA

Unser Landrestaurant – der ideale Treffpunkt für Bankette, Seminare, Sitzungen, Hochzeiten, Familienfeiern, Cocktails oder zum gemütlichen Beisammensein.
Gelegen in einem der schönsten Naherholungsgebiete der Stadt Luzern (10 Min. von Luzern) bieten wir aufmerksame Bedienung, gepflegten Service sieben Tage in der Woche, grosse Terrasse, Minizoo und über 100 Parkplätze.

Sind Sie

Koch/Köchin
Sous-chef

der/die den Beruf liebt, die Arbeit nicht scheut, Ideen hat, konstant gute Qualität liefert und sich in einer jungen Küchenbrigade wohl fühlen kann?

Dann herzlich willkommen ab zirka Ende Oktober 1994.

Eine seriöse Stelle verdient seriös behandelt zu werden, deshalb seriöse Bewerbungen an:

Gérard Schluth, Küchenchef
Restaurant Listrig
6020 Emmenbrücke
Telefon 041 53 50 05
Fax 041 53 50 07

68885/64408

Für einen herrschaftlichen Haushalt in der Region Basel suche ich eine alleinstehende

Frau (Alter 35–55)
als Köchin (Lehre ist nicht Bedingung). Von Ihrer Vorgängerin werden Sie die Gewohnheiten der Familie kennenlernen. Unregelmässige Arbeitszeiten. Guter Leumund und PW-Ausweis sind Bedingung. Mündliche Französisch- oder Spanischkenntnisse sind nötig für die Zusammenarbeit mit dem übrigen Personal.
Rufen Sie mich bitte an. Ich gebe Ihnen gerne Auskunft über diese interessante Stelle.
arban personal
Frau Regina Dubach
Funkstrasse 94, 3084 Wabern
Telefon 031 961 60 62

O 69549/358789

HOTEL EDEN ROC
The Swiss Leading Hotels

AUF JANUAR 1995 SUCHEN WIR EINEN MOTIVIERTEN UND ENGAGIERTEN

F&B-CONTROLLER/ EINKÄUFER

WIR OFFERIEREN IHNEN:

EINE ABWECHSLUNGSREICHE ARBEITSSTELLE MIT DER MÖGLICHKEIT, EIGENE IDEEN ZU VERWIRKLICHEN.

UNABHÄNGIGES ARBEITEN

EINE JAHRESSTELLE IM TESSIN IN EINEM KLEINEN TEAM

AUFSTIEGSMÖGLICHKEITEN INNERHALB UNSERER GRUPPE.

DAFÜR ERWARTEN WIR VON IHNEN:

EINEN BERUFSABSCHLUSS ALS KOCH/SERVICEFACHANGESTELLTER

ERSTE ERFAHRUNGEN IM CONTROLLING/EINKAUF

EINSATZBEREITSCHAFT, TEAMFÄHIGKEIT UND DEN WILLEN, ETWAS ZU LEISTEN.

ES ERWARTEN SIE ÜBER 90 MITARBEITER, EIN LUXURIÖSES HOTEL MIT 53 ZIMMERN, RESTAURANTS, BAR, GEHEIZTEM SCHWIMMBAD, HALLENBAD, BEAUTY FARM, COIFFEURSALON.

SENDEN SIE BITTE IHR CURRICULUM VITAE INKLUSIVE ÜBLICHE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN:

HOTEL EDEN ROC
URS B. FÜEG, DIREKTOR
POSTFACH, 6612 ASCONA
TELEFON 093 35 01 71
FAX 093 35 15 71

69678/1988

Hotel-Restaurant Astoria, Solothurn

In unserem Dreisternhaus sind auf Herbst 1994 folgende Stellen mit fachkundigen Leuten neu zu besetzen:

Jungkoch
Zimmermädchen

Ausländer nur mit Bewilligung.

Bewerbungen an:

Hotel Astoria
Fam. T. + R. Farese-Rösch
Wengistrasse 13
4500 Solothurn
Telefon 065 22 75 71.

69304/31801

HOTEL
RESTAURANT
TAVERNE
BAR

OCHSEN

«Neue Schritte» auf unserem Servierparkett?

Aufgestellt und mit Pfiff
Speisen mit Stil präsentieren
und servieren.

Fühlen Sie sich als Serviertochter oder Kellner angesprochen?
Der Ochsen, ein ganz neu gestalteter Gastbetrieb mit uralter Tradition, sucht Sie.
Ausländer nur mit C-Bewilligung.
Nehmen Sie mit Frau K. Badertscher Kontakt auf.

8610 Uster
Zentralstrasse 23
01 940 12 17

69651/47461

Für unsere vielseitige Küche suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft versierten und einsatzfreudigen

Koch

Wir offerieren Ihnen eine sehr gute Position in einem angenehmen Team.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf!

Frau Hoppeler oder Herrn Rovati verlangen.
Telefon 032 22 33 11

69659/4880



BAHNHOF BUFFET
BIEL
Poissonnière
TEL. 032-22 33 11



Crest' ota

Für die kommende Wintersaison 1994/95 suchen wir in unser junges Team noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter
Hilfskoch
Zimmer-/Officemädchen

Telefonieren oder schreiben Sie uns an folgende Adresse:
Frau C. Holdener
Restaurant Crest'ota
7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 23 88

69344/19496



PRODALP

Berggasthaus Flumserberg

Für unser heimeliges Berggasthaus mitten im Skigebiet suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende motivierte Mitarbeiter/innen **in Tagesbetrieb**

Koch, Köchin
Serviceangestellte
Buffettochter
Kassierin
Kioskverkäuferin
Allrounder/innen
Casseroliers

sowie

sportliche Leute

für die Bedienung unserer Liegestühle und der Schneebar.

Neben einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit bieten wir Ihnen:
- gutes, freundliches Arbeitsklima in jungem Team
- schöne Wohnungen in der Nähe der Talstation
- Skipass der Prodkammbahnen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an:
Berggasthaus Prodalp, E. Thür + E. Leu
8897 Flumserberg, Telefon 081 733 27 23.

69353/88765

**** HOTEL SEEPARK THUN

Ausbildungszentrum des Schweizerischen Bankvereins

Wo ist er/sie? Unser neuer

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Wir bieten:
- Bankverein-Mitarbeitervorteile
- fortschrittlich eingerichtete Küche
- gepflegten Bankett- und A-la-carte-Service

Sind Sie unser/e neue/r Mitarbeiter/in? (nur CH und Bew. B/C möglich)

Unser aufgestelltes Team freut sich auf Ihre Bewerbung!

Hotel Seepark
Herr R. Amrein, Küchenchef
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 26 12 12

69415/249521

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigen Atmosphäre des Oberengadins?

Wir suchen ab der kommenden Wintersaison einen

2. Oberkellner

für unser traditionelles Viersternhotel.

Sie denken unternehmerisch und arbeiten gerne selbständig und initiativ. Sie sind sprachgewandt (D, I, F) und sicher im Umgang mit einer internationalen Kundschaft.

Sind Sie an dieser anspruchsvollen Stelle interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

H.P. und E. Herren

CP
Cresta Palace Hotel

CH-7507 Celerina/St. Moritz
Telefon 082 3 35 64 Fax 082 3 92 29

69657/6955

Club-Hotel Valaisia
mit Solebad/Fitnesszentrum
3962 Montana Crans

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter/innen für die Wintersaison 1994/95 ab Mitte Dezember 1994:

Küche:

Commis de cuisine

Speisesaal/Cafeteria/Bar:

Servicefachangestellte
D/F-Kenntnisse

Bar:

junge, charmante Barmaid D/F
(auch Anfängerin)

Büro/Réception:

Praktikantin D/F

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.
Telefon 027 41 26 12, Fax 027 41 26 60
Herr U. Häfliger

69397/25054

DER TEUFELHOF BASEL
Das Kultur- und Gasthaus

Wir suchen einen oder eine

Servicemitarbeiter/in

der oder die die Vielfalt unserer unterschiedlichen Abteilungen zu schätzen weiss und bereits über gute berufliche Grundkenntnisse verfügt. Bei uns besteht die Möglichkeit, abwechslungsweise in unserem Feinschmecker-Restaurant, unserer Weinstube oder unserer Bar zu arbeiten und dabei das Berufswissen zu erweitern. Dazu braucht es Neugier, Teamgeist und Begeisterungsfähigkeit. Wenn Sie einen Grossteil dieser Eigenschaften in sich spüren, dann bitten wir Sie, sich mit Frau Marianne Küng in Verbindung zu setzen.

Kultur- und Gasthaus **Der Teufelhof Basel,**
Leonhardsgraben 47, 4051 Basel
Telefon 061 261 10 10

69625/254410

WALDHAUS ÖBERRÜTI
Hotel Waldhaus • Horw / Luzern Tel. 041 47 17 54 • Fax 041 47 27 29

Für unseren gepflegten Hotelbetrieb mit bekannter Restauration an schönster Lage nahe Luzern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene

Réceptionistin

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team und als Gastgeberin?
Sind Sie flexibel und belastbar und verlieren trotzdem nicht Ihren Humor?
Sind Sie sich selbständiges Arbeiten gewohnt?
Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung. Gerne gibt Ihnen Herr Roger Galliker weitere Informationen:

Hotel Waldhaus
Oberrüti
6048 Horw
Telefon 041 47 17 54, Fax 041 47 27 29

O 69398/293768

★★★
HOTEL RESTAURANT
RESIDENCE
CH-3775 LENK / BERNER OBERLAND

Der nächste Winter kommt bestimmt!

Für unseren familiären ★★★-Betrieb im Berner Oberland suchen wir für kommende Wintersaison zur Ergänzung unseres Teams folgende Mitarbeiter:

– Servicefachmitarbeiter/in (CH, A, D)
für gepflegten Hotel- und A-la-carte-Service

– qualifizierten Koch (CH, A, D)

– kinderliebende junge Frau
zur Betreuung unserer zwei kleinen Mädchen (vier- und sechsjährig)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre persönliche Bewerbung.

Hotel Résidence
Fam. Iris und Roland Weber-Humbel
3775 Lenk i. S.
Telefon 030 3 25 44

69259/67296

SIESTA
HOTEL RESTAURANT PUB

Wir sind ein junger, dynamischer Saisonbetrieb in den Flumserbergen. Für den kommenden Winter (ab Mitte Dezember) suchen wir

aufgestellte Barmaid/Service-Angestellte
für unser mexikanisches Pub/Restaurant

freundliche/n Service-Fachangestellte/n
für unser Restaurant (Vollzeit und Aushilfen)

ideenreiche/r Koch/Köchin
mit Begabung zur Führung unserer gepfl. Küche

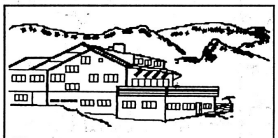
Küchenhilfe

Hausmädchen für Zimmer und Lingerie

Wenn Sie eine Herausforderung suchen, Eigen-Initiative haben, selbständig arbeiten können, angenehmes Arbeitsklima und fortschrittliche Anstellungsbedingungen schätzen, dann passen Sie in unser aufgestelltes Team.

Hotel Siesta
Tannenbodenalp, 8898 Flumserberg
Telefon 081 / 733 44 44

69540/328901



Berghotel Hahnenmoospaß

Wintersaison 1994/95 im Skigebiet Adelboden–Lenk

Vom 10. Dezember bis zirka Mitte April brauchen wir Verstärkung

Jungkoch m/w
Serviertochter/Kellner
Buffettochter

Tagsüber speditiv Hunderte von Skifahrern verpflegen und bedienen und abends mit sorgfältig zubereiteten Speisen unsere Hotelgäste verwöhnen. Wenn diese Aufgabe Ihren Vorstellungen entspricht, rufen Sie uns doch einfach an. Ein Zimmer im Haus und einen Gratisskipass halten wir für Sie bereit.

Bernhard und Marianne Spori-Beutter
3715 Adelboden, Telefon 033 73 21 41

Bitte keine Anrufe anderer Zeitungen.

P 69389/253421

Ambitionen

Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen Gastronomie. Ab sofort oder Wintersaison 1994/95 suchen wir:

Küchenchef
★★★/★★★★-Hotels GR/FR

Geschäftsführer/in
Berghaus/★★★-Hotels

Chef/in de service
★★★★/★★★★★-Hotels LU/GR

Chef/in de bar
(Saison- und Jahresstellen)

Barmaid/Barman

Chef/in de réception D/E/F/I
★★★★/★★★★★-Häuser GR/LU

Réceptionistinnen
(ganze CH, Saison- oder Jahresstellen)

F&B-Manager

F&B-Assistant
★★★★★-Hotels LU

nur CH – oder mit Bewilligung

Interessiert? Weitere Informationen gibt Ihnen gerne:
Graziella Oeschger-Sebregondi
gastro-Stellen
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

O69687/326224

LEHMANNS
RESTAURANT

DICK & ZART

müssen Sie nicht unbedingt sein! Es ist der Massstab für die Fleischgerichte, die wir ab 8. November 1994 im neuen Metzgerei-Restaurant Lehmanns in der hinteren Länggasse servieren werden. Wir suchen einen

MITARBEITER FÜR KÜCHE – BUFFET – SERVICE

mit den Eigenschaften
professionell & freundlich
und natürlich sollten Sie gerne Fleisch essen, Erfahrung aller Art im Fleischbereich mitbringen und sich für alles rund ums Fleisch interessieren. Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen und erwarten Ihre Bewerbung mit Ungeduld.

Zehtner Service AG, Richard Schmid, Wabernstr. 38, Postfach 15, 3000 Bern 23, Telefon 371 45 21

NEUFELDSTRASSE 32, 3012 BERN

69491/185396

SEEHOTEL RESTAURANT
FRIEDHEIM
HERGISWIL
Tel. 041-954242
Kurt Buholzer

Für unseren bestbekannten Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir per 1. Dezember 1994 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine/n qualifizierte/n, freundliche/n und engagierte/n

Servicefach-angestellte/n (m/w)
(Schweizer/in oder Ausweis B)

Haben Sie Freude an einem gepflegten Service, fühlen Sie sich wohl in einem jungen, liebenswürdigen und initiativen Team? Dann sollten wir uns kennenlernen, indem Sie uns Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Lebenslauf senden – oder uns einfach anrufen. Frau Ester Imboden oder Herr Kurt Buholzer gibt Ihnen gerne Auskunft. Wir freuen uns auf Sie!

Telefon 041 95 42 42

P 69562/15547

GATE GOURMET
SWISSAIR'S CATERING COMPANY

Gate Gourmet, das Airline-Catering-Unternehmen der Swissair, umfasst 64 Airline-Betriebe auf fünf Kontinenten. Das 13 000 Mitarbeiter starke Unternehmen gehört weltweit zu den führenden Airline-Catering-Gruppen und erwirtschaftet jährlich 1,4 Mia. sFr. Umsatz.

Für die seit sieben Jahren bestehende Kochschule unseres Caterings in Buenos Aires, Argentinien, suchen wir einen

Koch

mit didaktischem Flair als Trainer

Wir haben uns das Ziel gesetzt, neu eine Kochlehre aufzubauen und anzubieten. Gleichzeitig bilden wir aber auch eigene Mitarbeiter, Schüler einer Hotelfachschule sowie unabhängige Gastronomieinteressierte aus.

Unser Angebot:
– abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit
– Leitung von Kochkursen in einer neuen Kochschule
– lokaler 2-Jahres-Vertrag
– Hin- und Rückreise bezahlt
– Arbeit in einer internationalen Firma mit Weiterbildungsmöglichkeiten.

Was wir von Ihnen erwarten:
– abgeschlossene Kochlehre
– durch stetige Weiterbildung vertieftes Fachwissen
– Erfahrung in ähnlicher Position
– Sprachkenntnisse Englisch und Spanisch
– PC-Kenntnisse
– Freude am Umgang mit Menschen.

Eintritt nach Vereinbarung.

Kreative, weltoffene Persönlichkeiten auf der Suche nach einer neuen Herausforderung senden ihre schriftliche Bewerbung an:

Gate Gourmet International AG
Human Resources - QVP
Postfach Swissair
8058 Zürich-Flughafen

O 69593/354899

Sie haben Erfahrung im tollen Serviceberuf. Sie suchen ein Arbeitsumfeld und -zeiten, die Sie sich schon immer gewünscht haben.

Dafür sind Sie auch bereit, nebst dem gediegenen Service über die Mittagszeit am Vormittag in der Küche bei Vorbereitungsarbeiten mitzuhelfen und nachmittags verschiedene Reinigungsarbeiten zu erledigen.

Nach Vereinbarung suchen wir für unser **Personalrestaurant** beim Stauffacher in Zürich eine

Servicemitarbeiterin

Nebst einem gepflegten Auftreten sollten Sie auch über Sprachkenntnisse in E und F verfügen.
Arbeitszeit: 7.30 bis 16.30 Uhr
Sa./So. frei.

Culinarium AG
Herr B. Wyrsch, Baslerstrasse 71
8048 Zürich, Telefon 01 236 76 17

Culinarium

O 69601/150550

MONGOLIAN HAN BARBECUE
Betriebs AG

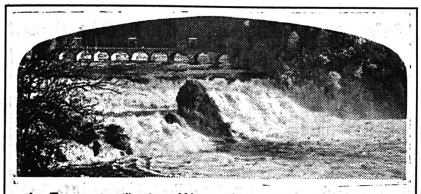
Wir
- *sind ein Unternehmen im Bereich der System-Erlebnis-Gastronomie mit Sitz in der Schweiz und mit gesetzlichem Markenschutz in Europa und vorerst in Kanada*
- *bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz in einem dynamischen und innovativen Team als*

Assistent/in des Geschäftsführers

Sie
- *sind ein junger Profi mit abgeschlossener Berufslehre und Hotelfachschule*
- *sind aufgeschlossen für **Neues** und es gefällt Ihnen, unregelmässig zu arbeiten*
- *sind initiativ und es macht Ihnen Spass, Ihre erlernten Gastrokenntnisse täglich anzuwenden. Ihr Arbeitsort ist **BERN***
- *sind flexibel und interessiert, später als Geschäftsführer/in in einem neuen Betrieb in der Schweiz zu arbeiten.*

Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen plus Foto senden sie bitte an:
HAN MONGOLIAN BARBECUE, Herrn Oliver Spielmann, Murtenstrasse 41, 3008 Bern.

O 69672/318639



An Europas grösstem Wasserfall suchen wir per Mitte Januar 1995 oder nach Übereinkunft eine aufgestellte, flexible, jüngere

Sekretärin

(mit dreijähriger kaufmännischer Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe)

für unseren lebhaften Betrieb in Jahresstelle (Sa./So. frei).

Sind Sie der Typ, der auch ab und zu mal gerne an der Front tätig sein möchte, wobei Sie auch Ihre Sprachkenntnisse anwenden können, und bringen Sie ein Flair für Zahlen mit, dann sind Sie genau die richtige Person für diese Stelle.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

RESTAURANT **PARK** AM RHEINFALL

8212 Neuhausen a. Rhf., Tel. 053 22 18 21
Ralph Alder

69313/26689

St. Moritz
TOP OF THE WORLD



Wir suchen ab Nov./Dez. 1994 für unser China Restaurant

Kellner

Wir suchen einen freundlichen, zuvorkommenden Mitarbeiter mit guten Sprachkenntnissen (D. i.).

Wir bieten interessante Arbeit und Abwechslung in einem jungen Team. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen.

Hotel Steffani ****
Ihr Hotel für Sport und Ferien

Peter Märky
CH-7500 St. Moritz
Telefon: 082 / 2 21 01

69655/34070

Nandro-Bergbahnen AG Savognin

Wilkommen im Nandro-Team

Vielseitige und interessante Arbeits- und Einsatzmöglichkeiten bieten sich in unseren SB-Bergrestaurants Tigignas und La Muntanela Radons.

Für die Wintersaison 1994/95 suchen wir

- **Köche/Köchinnen**
- **Service-Personal für Schneebar**
- **Mitarbeiter/innen Self-Service** (Essens-Ausgabe)
- **Kassiererinnen**
- **Office- und Küchenburschen**
- **Abräum-Personal**

Tagesbetrieb (08.00 bis 17.00 Uhr), Zimmer im Tal vorhanden. Gratis-Benützung der Bergbahnen in der Skiregion Savognin.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Nandro-Bergrestaurants, CH-7460 Savognin
Telefon 081 / 74 21 27

Mein Ziel SAVOGNIN



P 69650/127132

Golf-Hotel des Alpes

SAMEDAN

Ab Anfang Dezember '94 sind folgende Stellen in unserem Hotel neu zu besetzen:

Eine fachkundige, arbeitsfreudige

Lingère mit Erfahrung

1 Hausbursche/Portier
deutschsprechend

1 Bardame für unsere kleine Hausbar

Über Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freuen wir uns:

Fam A. Tarnuzzer
Golf-Hotel des Alpes
7503 Samedan
Telefon 082 6 52 62

69338/30244

HOTEL MONOPOL LUZERN ****

Für unser einzigartiges Viersternhotel im Herzen der Stadt Luzern suchen wir nach Übereinkunft einen selbständigen, zuverlässigen

Nachtportier

mit guten Sprachkenntnissen (Englisch) sowie evtl. Kenntnisse in EDV. Gutes Arbeitsklima und zeitgemässe Entlöhnung sind selbstverständlich. Es können nur Schweizer oder Ausländer mit B-Bewilligung berücksichtigt werden.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie die üblichen Unterlagen an die Direktion **Hotel Monopol,** Luzern, Telefon 041 23 08 66.

69391/23116

HOTEL *** **Astoria** AROSA MAERCHEN HAFT

Für die Wintersaison (14. 12. 1994–18. 4. 1995) fehlen in unserem jungen Team noch folgende «aufgestellte und freundliche» Mitarbeiter:

Aide du patron
Réception/Service (PC-Fidelio-Erfahrung)

Animator/in (D, E oder F)
Fitness, Spiele und Service

Saal-Servicemitarbeiter/in
(D, E oder F) (auch Anfänger/in oder Student/in)

Buffet- und Office-Dame/ -Herr

Wir sind ein lebhafter, animationsreicher Hotelbetrieb im wunderschönen

Hotel Astoria
Familie Tino Schmid
7050 Arosa
Telefon 081 31 13 13

Arosa 1800 Meter Hochgenuss

P 69658/1295

Lenzerheide-Valbella

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 1994/95 (zirka Mitte Dezember '94 bis zirka Mitte April '95) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Service: – **Servicefach-angestellte/Kellner** à-la-carte-kundig

Bar: – **Barmaid** Tanzbar mit Live-Musik

Küche: – **Chef de partie** – **Commis de cuisine**

Hauswirtschaft: – **Praktikantin/Tournant** mit Gastgewerbeerfahrung und Deutschkenntnissen

Kindergarten: – **Praktikantin** zur Unterstützung einer diplomierten Kindergärtnerin.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herrn E. Frauchiger, persönlich.

69228/35521



HOTEL VALBELLA INN

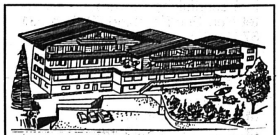
Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/34 36 36, Telefax 081/34 40 04,
Familie E. und R. Frauchiger

Bergrestaurant
Männlichen 2 227 m ü. M.
3818 Grindelwald
sucht für kommende Wintersaison

Kassierin
tüchtige Buffettöchter
tüchtige Serviertochter
jungen Koch oder Köchin

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.
Eintritt zirka 20. Dezember 1994
Keine Ausländerbewilligung vorhanden.
Offerten an Familie Kaufmann
Telefon 036 53 10 68
Anrufe von anderen Zeitung nicht erwünscht.

69194/14575



Hotel Kreuz Leissigen
Restaurant «Fischerstube» – Holzkohlengrill

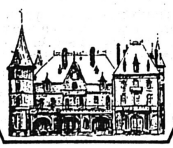
Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte m/w
Koch m/w

Sind Sie Schweizer Bürger oder im Besitz einer Jahresaufenthaltsbewilligung, würden wir uns über eine Bewerbung an folgende Adresse freuen:

Hotel Kreuz, 3706 Leissigen
Telefon 036 47 12 31

69276/19216



Schloß Schadau Thun
Ganzjährig geöffnet

sucht...

als Ergänzung in unser junges, leistungsstarkes Küchenteam, wo ein **Weltmeister kocht,** **per 1. November 1994**

Jungkoch oder Anfangs-chef de partie

die oder der noch etwas dazulernen möchte, in Jahresstelle oder bis Ende Januar 1995,

sowie eine versierte und fachlich bestens ausgewiesene

Barfrau

für unsere **Panoramabar,** die wir Mitte Oktober 1994 eröffnen werden.

Ihre Bewerbung erreicht uns schriftlich oder per Faxnummer 033 22 15 97, oder noch besser, Sie nehmen telefonisch mit uns Kontakt auf:

Telefon 033 222 500
B. und W. H. Zimmermann
Schlossrestaurant Schadau
3600 Thun

69273/60593

Hotel Julier – Chesa Arsa
7313 Silvaplana, Engadin, 1816 m ü. M.
Telefon 082 4 96 44, Telefax 082 4 81 43



Erlebnis Engadin

Verbringen Sie den nächsten Winter in Silvaplana! Als Ergänzung zu unserem jungen Team suchen wir noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Servicemitarbeiterin (deutschsprechend), die mit ihrem freundlichen Lachen und ihrem Charme die Gäste im Restaurant verwöhnt.

Réceptionspraktikantin
die unsere Gäste willkommen heisst und viele Erfahrungen sammeln möchte.

Commis de cuisine
der mit schnellen Händen und viel Liebe in den Töpfen rührt und zusammen mit seinen Kollegen für das leibliche Wohl unserer Gäste sorgt.

Die Wintersaison beginnt zirka am 20. Dezember 1994 und wird bis 17. April 1995 dauern.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich

Madeleine und Reto Gilly
Hotel Julier-Chesa Arsa
7513 Silvaplana
Telefon 082 4 96 44

69347/31402

★ ★ ★ ★

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque
und Thai Garden Penthouse-Bar 240 Betten

Zur Verstärkung unseres Kaderteams suchen wir für unser stadtbekanntes und innovatives Erstklass-Hotel mit baldmöglichem Eintritt unsere neue

Economatgouvernante

Ihr Aufgabenbereich liegt vorwiegend bei:
- Einkauf Food und Beverage, Non-food
- Aufsicht und Organisation des rückwärtigen Dienstes
- Ausbildung der Hofa-Lehrtöchter.

Wir geben gerne auch einer jüngeren Bewerberin mit entsprechender Ausbildung und 2–3 Jahren Berufserfahrung die Chance, sich in unserem lebhaften und interessanten Betrieb zu profilieren.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Herr Ferdi Sieber.
Wir sichern absolute Diskretion zu.

69702/22667

6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66

★★★
HOTEL BELVÉDÈRE-TANNECK

Für unser gepflegtes 3-Stern-Hotel im weltbekannten Ferienkurort Arosa suchen wir für die kommende Wintersaison (ab 1. November 1994) oder nach Vereinbarung in **Jahresstelle**

Arosa 1800 Meter Hochgenuss

Aide du patron/ Direktionsassistentin

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

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

Réceptionspraktikantin

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

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

66111/1180

Schwyzer Bärghus Garni Bärghus



Familien- und Kinderparadies-Hotel

Wir haben für kommende Wintersaison, ab 20. Dezember 1994, noch folgende Stellen neu zu besetzen:

2 Commis de cuisine
2 Zimmermädchen
1 Gouvernante
1 Barmaid
4 Serviceangestellte
1 Kindergärtnerin
2 Mädchen für Mithilfe im Kinderhort
Serviceaushilfen/Baraushilfen

69269/76244

Telefon 043/21 14 94 **6433 Stoos SZ** Fax 043/21 77 52
«Natürli uf em» Stoos

Parkhotel Brenscino Brissago Ticino

Erfolg *– oh ja, wir sind gerne erfolgreich*
zufriedene Gäste *– ein Lächeln beflügelt uns*
Team *– nur wenn wir alle miteinander den gleichen Weg gehen, erreichen wir das Ziel.*

Natürlich wollen wir «ein gutes Team» nicht dem Zufall überlassen, darum suchen wir bereits jetzt

für die lange Sommersaison 1995

– von Mitte März bis Mitte November –

aufgestellte und begeisterungsfähige Mitarbeiter.

In der Küche fehlen uns:

Chef garde-manger
Commis de cuisine

und im Restaurant und Speisesaal:

Servicemitarbeiterinnen

Eine tolle Leistung stellt auf – aber nicht minder wichtig sind natürlich faire Bedingungen. In einem Vorstellungsgespräch gehen wir gerne ins Detail. Wir warten auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Unsere Telefonnummer: ***093 65 01 21***

Unsere Adresse:
Parkhotel Brenscino
z. H. Max Dolder, Dir.
6614 Brissago

69626/6009

Wir suchen für die Mitarbeit in unseren Restaurants und an der Hotel-Réception

Teilzeit-Mitarbeiterinnen.

Bitte rufen Sie Herrn Urs Kym, Hoteldirektor, an.

Schützen

Seminarhotel Schützen · Restaurants · Soleschwimmbad · Theaterkeller
Bahnhofstrasse 19 · CH – 4310 Rheinfelden · Telefon 061 831 50 04

O 69409/28606

★ ★ ★

Hotel Boo

RESTAURANT
3792 SAANEN/GSTAAD
TEL. 030 4 14 41 / 4 14 37

THE PUB

«OF COURSE»



Chalethotel mit Musikbar, Action-Restaurant sucht für die Wintersaison oder in Jahresstellung

Barmaid/-man
Kellner/in
Chef de partie
Réceptionistin
Küchenburschen

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung, gute Arbeitszeiten, da nur von 17.00–0.30 Uhr geöffnet, eine wunderschöne Gegend mit intakter Infrastruktur sowie eine solvente internationale Kundschaft.

Falls Du Lust hast, in einem Team zu wirken, das Spass hat an der Arbeit und weg will vom Alltäglichen, schicke Deine Unterlagen mit Foto an

Thomas Boo,
Hotel Boo
3792 Saanen
Telefon 030 4 14 41
oder rufe einfach an.

69461/29386



Gasthaus zum Adler
8640 Hurden/SZ
am Zürichsee bei Rapperswil

Für unser Erstklassrestaurant, direkt am Obersee gelegen, suchen wir in kleine Brigade zuverlässigen, einsatzfreudigen

Jungkoch
(Commis de cuisine)

Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima und können selbständig arbeiten. Nähere Auskunft telefonisch bei Herrn G. H. Wolf.

69034/136328

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDEN (Rapperswil)
Telefon (055) 48 45 45

HOTEL
Walser

CH-3988 ULRICHEN
GOMS – WALLIS – VALAIS

sucht auf 1. Dezember 1994

Koch und Hilfskoch
(Schweizer)

Mädchen
für Frühstücksservice und Buffet.
Gerne erwarten wir Ihren Anruf:

Telefon **028 73 21 22.**

P 69595/199281

Hotel Restaurant Waldhaus Bettmeralp

★★★★★★★★★★★★★★★★★

Arbeiten Sie gerne in einem kleinen, erfolgreichen Team und haben Freude am Gastgewerbe?

Wir suchen für die Wintersaison 1994/95

– Hilfsköchin/-koch
für anspruchsvolle Küche

– Servicefachangestellte
für unser kleines, gepflegtes Speiserestaurant

– Servicemitarbeiter/in
(Praktikant/in) für unseren Speisesaal (Hotelgäste)

– Haus-/Küchenburschen und Haus-/Küchenmädchen (Paar)

Wir bieten: – einen selbständigen Arbeitsbereich
– einen guten Lohn und fortschrittliche Arbeitsbedingungen
– und viel Freizeit, um den Wintersport zu geniessen.

Wir freuen uns auf Ihre **schriftliche** Bewerbung

Familie Berchtold-Steinmann
Hotel Waldhaus
3992 Bettmeralp
Telefon 028 27 27 17

69529/4812

CH-9657 Unterwasser
Telefon 074 5 28 11 · Telefax 074 5 34 71

Hôtel Säntis

2 late 4 a good job . . .
. . . ist es sicher nie!

Das gepflegte, heimelige ★★★★-Hotel Säntis verfügt über 70 Hotelbetten mit allem Komfort. Die Restauration mit klassischer und italienischer Küche, aufgelockert mit attraktiven Spezialwochen, bereitet Gästen **und** Mitarbeitern grossen Spass.

Für die kommende **Wintersaison** (bis zirka 18. April 1995) **oder in Jahresstelle** (nach Vereinbarung!) ergänzen wir folgende Arbeitsbereiche:

Service:
Servicefachangestellte (w/m)
für A-la-carte- und Barservice

Küche:
Jungkoch

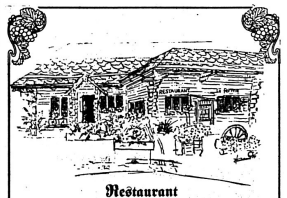
Etage/Buffet:
Hotelfachassistentin

Administration:
Dir. Assistent/in
Front-office und Service

★★★★

Für mehr Infos und einen Termin meldet Euch bei Hrn. K. Söllinger (schriftlich oder mündlich),
Telefon 074 5 28 11.

69517/72958



Restaurant
La Ferme
Saas-Fee

Gesucht ab 15. Dezember 1994 für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle ein

Grillkoch
Commis de cuisine
Entremetier

sowie eine nette und freundliche

Servicemitarbeiterin

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team in einem gemütlich-rustikalen Restaurant.

Wir bieten: angenehmes Arbeitsklima, mit Zimmer oder Studio.

Schriftliche oder telefonische Bewerbungen an:
Restaurant La Ferme,
Herrn Manser Sepp, 3906 Saas Fee,
Telefon 028 57 14 61.

69585/81914

Bern
Fassbind Hotels

Für unsere beiden Hotels in Bern suchen wir eine/n

Personalassistenten/-in

mit KV- oder Hotelfachabschluss. Teilzeit möglich.

Ihre schriftliche Bewerbung erwartet Herr Eric Fassbind (Telefon 031 370 99 99)

69394/89699

Es freut uns, Sie als neue/n Mitarbeiter/in in unser Team aufnehmen zu können.

In unserem gutbürgerlichen Restaurant im Herzen der Berner Altstadt suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte/n
und eine/n
Koch/Köchin

die mit genauso viel Freude und Herz wie wir Ihren Beruf ausüben.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an

Restaurant Ratskeller
Herrn B. Hüsser
Gerechtigkeitsgasse 81
3011 Bern
Telefon 031 311 17 71

69551/133531

Schweizerhof
PONTRESINA

120 Betten, Restaurant, Stuvetta, Bar und Fitnessraum mit Sauna, Dampfbad, Whirlpool.

Unser 4-Stern-Hotel im Herzen von Pontresina bietet Erholung und Entspannung, kulinarische Höhepunkte und ungezwungene Gastlichkeit. Suchen Sie eine fachliche und persönliche Herausforderung und arbeiten Sie gerne in einem sportlichen, dynamischen Team?

Für die kommende Wintersaison sind noch die folgenden Stellen frei:

Réception:

Réceptionspraktikantin
in Jahresstelle, mit Fremdsprachenkenntnissen (Eintritt zirka 22. 11. '94)

Nachtportier
mit Sprachkenntnissen D, F, I, E (Eintritt Anfang Dezember oder nach Übereinkunft)

Für detaillierte Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihren Anruf oder die Zusendung Ihrer Unterlagen (mit Foto).

Hotel Schweizerhof
Bernadette und Stephan Hinny
Direktion
CH-7504 Pontresina Schweiz
Telefon 082 6 01 31
Fax 082 6 79 88

69703/27936

GWATT

Zentrum am Thunersee

CH-3645 Gwatt, Berner Oberland
Telefon 033 36 31 31, Telefax 033 35 27 43

Kurse ● Tagungen ● Ferien ● Hotel ● Restaurant «Gwattstern»

In unserem sehr lebhaften Betrieb fehlt an der Réception zur Ergänzung des Teams:

Eine kompetente, charmante und fröhliche

Réceptionistin

mit mindestens zwei Jahren Berufserfahrung, Sprachen D/F/E und Erfahrung mit «Fidelio»-System.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Sind Sie neugierig geworden und möchten gerne mehr wissen – Frau Franziska Dumont, Chef de réception, freut sich auf Ihren Anruf. Ihre schriftlichen Unterlagen senden Sie z. H. Frau Christine Sustreanu.

69572/15296

Bergrestaurant Stafelalp
oberhalb Zermatt

Für die kommende Wintersaison 1994/95 suchen wir noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Jungkoch
selbständiges Führen unserer Küche mit kleiner Karte

Serviceangestellte Tagesbetrieb

Arbeiten inmitten eines wunderschönen Skigebiets... Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Familie Perren/Restaurant Stafelalp
CH - 3920 Zermatt
Telefon 028 67 30 62

69635/84905



GRAND HOTEL ZERMATTERHOF
★★★★★

Traditionelles, total renoviertes ★★★★★-Hotel allerhöchsten Niveaus im weltbekannten Zermatt sucht zur Vervollständigung der Mitarbeiter für die Wintersaison 1994/95 in unser modern eingerichtetes Wellness-Center und Hallenbad erfahrene/n

Masseur/in

Unser Betrieb mit 86 Zimmern und Suiten verwöhnt eine grosse, internationale Stammkundschaft, und wir bieten u. a. grosse Selbständigkeit in Ihrer Arbeit, angenehmes Arbeitsklima und auf Wunsch Unterkunft in Nähe des Hotels.

Gerne erwarten wir 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,
Mo. bis Fr. 14.00 bis 16.00 Uhr

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

69685/39586

KULM HOTEL ST. MORITZ

Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekannten Wintersportort St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception/ Büro: **1. Sekretärin/ Korrespondentin** D, F, E
Praktikant F&B/Einkauf

Küche: **Bäcker**

Service: **Commis de bar** (sprachkundig)

Etage: **Hausdamenassistentin**
Zimmermädchen
(mit Berufserfahrung)

Divers: **Office-Gouvernante**
(mit Erfahrung)
Kellermeister
(mit Erfahrung)
Kinderbetreuerin (sprachkundig)
Krankenschwester (CH)

Chesa al Parc:
gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Eis- und Curlingplatz

Serviertochter (sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

68672/33812

Member of The Swiss Leading Hotels

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

In unserem kleinen ★★★-Hotel in der Zürcher Innenstadt ist die Réception der Drehpunkt des Geschehens. Zur Verstärkung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgeweckte/n

Réceptionisten/-in

Gute Sprachkenntnisse, Erfahrung an der Réception sowie zuvorkommende Gästebetreuung sind für Sie selbstverständlich. Nun wünschen Sie sich den selbständigen und modernen Arbeitsplatz mit einer neuen, vielseitigen Aufgabe. Dann passen Sie genau in unser junges Team, und wir beantworten gerne Ihre ersten Fragen am Telefon:

Frau Patricia Landolt,
Personalbüro:
Telefon 01 252 01 20
Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich

69589/40304

CVJM Zentrum Hasliberg - das steht für erfrischende Ferien und Weiterbildung. Willst Du die Verantwortung übernehmen als

RéceptionistIn
mit Flair für Marketing

Deine Aufgabe
Du betreust Gäste an Telefon und Réception. Du engagierst Dich beim Gewinnen von neuen Gästen. Du hilfst mit, Kundenmailings und Berichte für Zeitschriften zu gestalten.

Dein Profil
Du bist kontaktfreudig und hast ein gutes «Gspür» für Mitmenschen. DeineErfahrungen in Sachen Réceptionsarbeit sind selbstverständlich. Marketing-Aufgaben liegen Dir. Deinen christlichen Glauben willst Du in den Arbeits- und Teamalltag einbringen.

Unser Angebot
Du wohnst an einem der schönsten Orte der Schweiz und erlebst viel Action im Team. Alles weitere besprechen wir gerne persönlich mit Dir: ruf an und verlange Thomas Meier oder Werner Stahl.

CVJM ZENTRUM HASLIBERG
6083 Hasliberg Hohfluh
Telefon 036 71 29 35

69552/265109

HOTEL Elite GARNI
ZERMATT ***

Fam. P. Julen-Schnyder
Telefax (028) 67 57 93
Telephon (028) 67 31 74

COUNTRY BAR
mit Billard Tel. 028/67 15 80

Für unsere **Country Bar** mit Pool Billard und unser familiäres ★★★-Hotel suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams noch folgende initiative Mitarbeiter/innen:

Bar: Eintritt sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Barmaid/Barman
sprachenkundig D, E, F, nur mit Erfahrung

Anfangs-Barserviertochter
sprachenkundig D, E, F

Hotel: Eintritt 1. Dezember '94 für Wintersaison.

Tournante
Frühstücksservice, Bar- und Réceptionsablösung.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen sich:

Dir. M. und M. Grand-Julen
Telefon 028 67 31 74

69226/39020

Hotel Restaurant Balm Tel. 041 37 11 35

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle auf November 1994 initiative, junge Mitarbeiter/in

Entremetier
mit abgeschlossener Berufslehre.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit modernen Anstellungsbedingungen in unserem Familienbetrieb mit Spezialitätenrestaurant. Nähe Luzern am Vierwaldstättersee.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Stofer-Sigrist
Hotel Balm
CH-6045 Meggen
Telefon 041 37 11 35

69584/24074

Meggen

Seehotel Hecht

8852 Altendorf am oberen Zürichsee

Die Jagdsaison hat begonnen

Wir sind auf der Pirsch nach neuen, aufgestellten und verantwortungsbewussten

Mitarbeitern/-innen

für die Positionen **Kellner, Jungkoch, Chef de partie.**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Hansjörg Jenny, **Seehotel Hecht,** 8852 Altendorf
Telefon 055 63 53 66, Fax 055 63 63 84

69676/83682

HOTEL OBERALP
7188 Sedrun
Fax 081 949 19 94
Hotel Oberalp
Tel. 081 949 11 55

Wintersaison in Sedrun/ Graubünden

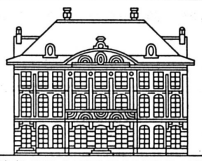
★★★-Hotel mit rustikalem Spezialitätenrestaurant und Pub sucht für die kommende Wintersaison noch einen

jungen Koch oder Köchin

Wenn es Ihnen Freude macht, in einer jungen und kleinen Küchenbrigade zu arbeiten, wenn Sie verantwortungsbewusst sind und viel Freude am Beruf haben, und wenn Sie auch gerne selbständig arbeiten, dann sind Sie für uns der/die Richtige.

Wollen Sie mehr erfahren, rufen Sie uns einfach an.
Marlis und Rainer Seves

69535/30791



RESTAURANT DU THEATRE

Das Berner Stadtrestaurant,

Wir suchen auf 1. Oktober 1994 (oder nach Übereinkunft) eine/einen

Serviceangestellte Serviceangestellten

Für unseren à la carte Service wünschen wir uns eine freundliche, aufmerksame Persönlichkeit. Sprachkenntnisse erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Frau K. Baumann
Restaurant Du Théâtre
Theaterplatz 7, CH-3011 Bern
Telefon 031-31 230 31

69567/4200

LAAX

HOTEL RUSTICO
DAS GEMÜTLICHE ★★★-HOTEL

Wir sind ein kleines Hotel mit 24 Zimmern und suchen für die kommende Wintersaison 1994/95 folgende Teamkollegen:

– Réceptionistin
mit Erfahrungen und Kenntnissen in D/E/F

– Servicefachkraft
für Halbpensions- und A-la-carte-Service

– Zimmermädchen

Wir brauchen kontaktfreudige Mitarbeiter, welche gerne in einem jungen Team selbständig und flexibel arbeiten können. Wie wär's?

Rufen Sie uns doch an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen zu. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Rustico
z. H. Frau Werren
7031 Laax
Telefon 081 921 47 44

69673/113484

Flims
Schweiz · Suisse · Svizzera

Ab kommender **Wintersaison** (zirka 20. Dezember '94 bis 10. April '95, **gerne längerfristig**) suchen wir noch folgende tüchtige und freundliche Mitarbeiter:

– Küchen- und Hausburschen
mit Führerschein

– Zimmer- und Saalmädchen
Mit Deutschkenntnissen. Für die Mitarbeit auf der Etage und im Speisesaal (nur Pensionsgäste).

– Buffetburschen/Saalkellner
Mit Deutschkenntnissen, für Buffet und Speisesaal.

Eine interessante Stelle mit guten Bedingungen erwartet Sie! Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Sgier
Hotel Cresta
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 35 35

69633/11274

Gasthof zum Löwen

8753 MOLLIS
Telefon 058 34 13 33

Möchten auch Sie mithelfen, unsere anspruchsvollen Gäste im gediegenen Gasthof zu verwöhnen?
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Koch/Köchin
Chef de partie
(Ferienablösung vom 24. 10. bis 3. 12. 1994)

Servicefachmann/-frau
mit A-la-carte-Serviceerfahrung

Sind Sie motiviert und haben Freude, in einem gepflegten Hause zu arbeiten, dann zögern Sie nicht, mit uns in Kontakt zu treten.

Telefon 058 34 53 03 von 9.00–12.00 / 14.00–18.00 Uhr

69556/238782

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 Mitte Dezember 1994 oder nach Vereinbarung

Chef de bar (weiblich)

Wir bieten:
– Abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit
– Internationale Kundschaft
– Angemessene Entlöhnung
– Junges Team.

Wir erwarten von Ihnen:
– Abgeschlossene Lehre
– Gute Berufserfahrung in Ihrer Branche
– Sprachkenntnisse in D, F, E.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto:

Golfhotel Les Hauts de Gstaad
Frl. C. Bugmann, Personalbüro
CH-3777 Saanenmöser/Gstaad
Telefon 030 8 32 32

69694/29408

Couronne
Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum Murtens suchen wir folgende Mitarbeiterin:

Sekretärin/Réceptionistin

Unsere zukünftige Mitarbeiterin sollte Freude an selbständigem Arbeiten haben. Sprachen D, F, E. Eintritt per 13. Dezember 1995.

Der siebtschönste Hotelier Murtens freut sich auf Ihre Bewerbung.

Familie Nyffeler
Hotel Krone
3280 Murten
Telefon 037 11 52 52

Übrigens: Murten hat nur 7 Hotels

69675/26190

---

350 Tage Sonne, Ski fahren, Langlaufen und vieles mehr, das alles können wir Ihnen in Ihrer Freizeit bieten!

Hotel/Restaurant ★★★★

LA COLLINA

7504 Pontresina

Ein Haus mit gemütlicher Atmosphäre, grosser Stammkundschaft und einem renommierten A-la-carte-Restaurant mit Pianobar sucht für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April) folgende motivierte Mitarbeiter:

Speisesaal/Restaurant
Serviceangestellte
mit deutscher Muttersprache

Thai-Küche
Commis de cuisine
Zur Unterstützung unserer thailändischen Küchenchefin

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

69707/27731

Hotel La Collina
Familie B. van Engelen
CH-7504 Pontresina
Telefon 082 6 01 21



GRAND HOTEL REGINA
★ ★ ★ ★

69585/269632

Neues Erstklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von Adelboden auf 1400 m.ü.M. 180 Betten, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.
In unser Zweisaison-Ferienhotel suchen wir mit Eintritt auf Mitte Dezember 1994 noch folgende MitarbeiterINNEN:

HOFA / Anfangsgouvernante
für Etage und Lingerie
RéceptionistIN mit Fidelio-Kenntnissen
Servicemitarbeiterinnen
Barmaid mit Erfahrung
Zimmermädchen mit Erfahrung
Commis pâtissier

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

******Grand Hotel Regina, 3715 Adelboden**
E.+Th. Reimann, Direktion, Tel. 033/73 42 82

★ ★ ★ ★
ASTORIA
DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque
und Thai Garden Penthouse-Bar 240 Betten

Wir suchen per 1. November oder nach Vereinbarung zur Verstärkung unserer Küchenbrigade einen

Chef garde-manger
Chef entremetier
Commis de cuisine

in unser stadtbekanntes Hotel in der Leuchtenstadt Luzern.

Wir pflegen eine klassische, französische Küche mit marktfrischen, der Saison angepassten Produkten.

Verfügen Sie über ein fundiertes Fachwissen und viel Freude an diesem kreativen Beruf, dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Herrn Ferdi Sieber.

69583/22667

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

---

ibis
Hotel · Restaurant
400 Hotels in Europa

Zur Ergänzung unseres Teams in **Lausanne-Crissier** suchen wir

Réceptionistin

Ihre Aufgaben: Fidelio
113 Zimmer
Check-in & -out
Korrespondenz

Koch/Köchin (Première force)

Wir offerieren: modernen Arbeitsplatz
junges Team
zwei Stunden Franz. Kurs/Woche

Möchten Sie Ihre Fremdsprachenkenntnisse verbessern? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an:

Hotel ibis
CH-1023 Crissier
Telefon 021 636 37 38

69590/310522

HOTEL KRONE LUZERN
Weinmarkt 12, 6004 Luzern

Wir suchen für unser neu renoviertes ★★★-Hotel mit 24 Zimmern, Café-Restaurant und Take-away, in der Luzerner Altstadt, eine junge und motivierte

Hotelfachassistentin

Wir sind ein junges, dynamisches Team und führen unser Hotel-Restaurant wie einen Familienbetrieb.

Sie lieben es, an der Réception Ihre Talente einzusetzen, sind gerne im Service tätig, scheuen sich auch nicht, auf der Etage Hand anzulegen und fühlen sich wohl in einem lebhaften Betrieb – dann besitzen Sie alle Voraussetzungen, sich als neues «Familienmitglied» bei uns voll zu entfalten.

Sprach- und EDV-Kenntnisse setzen wir voraus.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und grüssen Sie herzlich aus Luzern.

Dominik Jost
Hotel Krone Luzern
Weinmarkt 12, 6004 Luzern
Telefon 041 51 62 51

69472/80799

Hotel Streiff ★★★ 7050 Arosa

Für die kommende Wintersaison suchen wir

Commis de cuisine/ Entremetier
in kleine Brigade ohne à la carte

Hofa/Tournante
für Etagengouvernante, Saalservice und Hotelbar

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie
M. Christen-Streiff
Hotel Streiff
7050 Arosa
Telefon 081 31 11 17

Arosa

69405/1651

Hotel waldhaus Dolder Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Sind Sie an einer vielseitigen, verantwortungsvollen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihr fundiertes Fachwissen, Ihre guten EDV- und Fremdsprachenkenntnisse im Kontakt mit einer gehobenen, internationalen Kundschaft einsetzen können?

Dann finden Sie in unserem Empfangsteam Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit als

Réceptionist/in

Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse:.

Hotel Waldhaus Dolder
z.H. Frau A. Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20
8030 Zürich
Telefon 01 251 93 60
Auskunft erteilt: Frau. A. Rumpf, Personalchef

69570/41327

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

★★★ HOTEL RESTAURANT
Linde
KLOSTERPLATZ EINSIEDELN

Zur Verstärkung unseres Service-Teams suchen wir auf Anfang Dezember

Kellner/Servicefachangestellte

Wir sind ein mittelgrosser Betrieb mit bekannten, sehr schönen Restaurations-Lokalitäten. Unsere Gäste sind anspruchsvoll und schätzen einen persönlichen Service. Mit regionalen und internationalen Saison-Spezialitäten setzen wir uns in Küche und Service hohe Zielsetzungen.

Wenn Sie Freude haben, in einem aktiven und abwechslungsreichen Betrieb Gäste zu verwöhnen, dann rufen Sie uns an. Ein persönliches Gespräch informiert Sie über Vorstellungen und Anstellungsbedingungen.

Familien Nussbaumer und Kälin

61817/9903

Sörenberg
ZENTRALSCHWEIZ

Sattelkammer BAR

HOTEL SPORTHAUS **RUSTICA** SÖRENBERG

Für unsere **Sattelkammer-Bar** suchen wir auf die kommende Wintersaison 1994/95 eine aufgestellte und erfahrene

Barmaid (CH, A, D)

Wer sich vorstellen könnte, in unserer Sattelkammer-Bar im Sporthaus Rustica, Sörenberg, seine Fröhlichkeit und Arbeitswut einzusetzen, soll sich doch bei Kurt und Marianne Messerli melden.

Sporthaus Rustica, 6174 Sörenberg
Telefon 041 78 12 60

69630/73024

Klosters **Albeina** HOTEL ★★★★

Rustikal, gemütliches Ferienhotel mit ★★★★-Komfort!
120 Betten, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum und grosse Sonnenterasse.

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und legen viel Wert auf zufriedene Gäste. Damit dies auch weiterhin so bleibt, suchen wir für lange Wintersaison (Mitte Dezember 1994) noch folgende gleichgesinnte und einsatzfreudige Mitarbeiter/innen:

Serviertöchter
zur selbständigen Führung unseres gepflegten A-la-carte-Restaurants (Arvenstube)

Chef entremetier
Commis de cuisine
Buffettochter
mit Erfahrung

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalabteilung
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 69 61 69

69099/87971

DOLDER
GRAND HOTEL
ZURICH

ETAGEN-GOUVERNANTE

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

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

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

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01– 251 62 31

The Leading Hotels of the World.

61107/40150

ALLEGRA
Bündnerstube
Nüschelerstrasse 1
8001 Zürich
Telefon 01 / 211'45'70

Unser Küchenchef Thierry Soret sucht für unsere Allegra, die etwas **andere** Bündnerstube, einen begeisterungsfähigen

Commis de cuisine

der sich nicht mit dem Alltäglichen zufriedengibt. Das Restaurant verfügt über 60 Sitzplätze und ist bekannt als die wohl schönste Arvenstube im Unterland. Das Angebot ist das Gegenstück zur heimeligen Atmosphäre, leicht und abwechslungsreich. Der Kreativität der 3-Mann-Brigade sind kaum Grenzen gesetzt. Sind Sie interessiert, in einem kleinen, selbständigen Team zu arbeiten, Samstag und Sonntag immer frei zu haben, fünf Wochen Ferien am Stück zu geniessen?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder setzen Sie sich mit Herrn Thierry Soret oder Frau Flavia Lorant, unserer Personalchefin, in Verbindung.

PM 68695/40061

Martin Studer

Martin Studer, Direktor

★★★★
CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon 01 211 65 60, Fax 01 211 30 19

NIGHT CLUB **CACADOU**

SALON★BAR am Hirschenplatz Luzern/Altstadt

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Profi-Barmaid

Sind Sie sprachbegabt und verfügen eventuell über Erfahrung in einem

Cabaret

mit Tänzerinnen, so möchten wir Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch einladen.

Bitte rufen Sie uns an:
Herr R. Schuwey, ab 17.00 Uhr,
Telefon 041 51 51 50 oder 51 30 63.

O 69368/199176

RESTAURANT ZUM **Eichhof** LUZERN

Wir suchen auf den 1. Oktober junge, selbständige

Buffettochter

Ausländer nur mit Ausweis B und guten Deutschkenntnissen.

Ebenso für unseren A-la-carte- und Bankettservice auf den 1. Dezember

Serviceangestellte

Sonntag und Montag Ruhetag.

Offerten sind zu richten an:
F. P. Meier, Telefon 041 41 11 74

P 69566/277053

Ambitionen

Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen Gastronomie. Ab sofort oder Wintersaison 1994/95 suchen wir:

Küchenchef
★★★/★★★★-Hotels GR/FR

Geschäftsführer/in
Berghaus/★★★-Hotels

Chef/in de service
★★★★/★★★★★-Hotels LU/GR

Chef/in de bar
(Saison- und Jahresstellen)

Barmaid/Barman

Chef/in de réception D/E/F/I
★★★★/★★★★★-Häuser GR/LU

Réceptionistinnen
(ganze CH, Saison- oder Jahresstellen)

F&B-Manager

F&B-Assistant
★★★★★-Hotels LU

nur CH – oder mit Bewilligung

Interessiert? Weitere Informationen gibt Ihnen gerne:
Graziella Oeschger-Sebregondi gastro-Stellen
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

O 69688/326224

Eggishorn HOTEL RESTAURANT

Wallis/Aletschgebiet/Fiesch

In unseren Familienbetrieb suchen wir für die Wintersaison (10. 12. 1994 bis 30. 4. 1995) noch folgende Mitarbeiter:

gelernten jungen Koch
Küchenburschen
Zimmer- und Küchenmädchen
freundliche Serviertöchter/
Kellner

In Ihrer Freizeit dürfen Sie den Wintersport geniessen. Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Fam. Stefan Imhasly
Hotel Eggishorn
3984 Fiesch VS
Telefon 028 71 14 44
Fax 028 71 36 78

69516/135585

BERGHAUS
TGANTIENI
LENZER-HEIDE
SCHWEIZ
1800 m ü. M.

In unser Berghaus, das mitten im Skigebiet Lenzerheide/Valbella liegt, suchen wir für die kommende Wintersaison

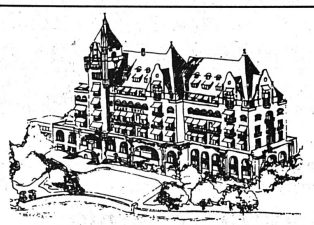
Hilfskoch
Buffetburschen
Serviertöchter oder Kellner

(auch für Schneebarablösung)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie B. Parpan-Simonet
Berghaus Tgantieni
7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 12 86

69513/104515



Park Hotel Vitznau
CH-6354 Vitznau/Luzern
Tel. 041-830 100 Telefax 041-831 397

Für unser 5-Stern-Hotel mit internationaler Kundschaft, einmalig schön am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine sprachgewandte

Sales Assistentin

Wir erwarten: Verkaufs- und Réceptionserfahrung
D-, E-, F- und I- oder SP-Sprachkenntnisse
sicheres Auftreten und gute Umgangsformen
mit internationalen Gästen
Mindestalter 23 Jahre.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Herrn Peter Bally, Direktor, **Park Hotel Vitznau,** 6354 Vitznau

69721/36820

DAVOS

Den Sennen haben wir nun gefunden. Da fehlt uns jedoch noch die Sennin zur Unterstützung des Sennen, denn in der Bar-Senn werden sich die Türen bald öffnen, und den Sennen können wir ja nicht mit allem alleine lassen.

Wir suchen also

die Sennin

zur Mithilfe in unserer unheimlich gemütlichen neuen Sennenbar im Zentrum von Davos Dorf. Die Barmitarbeiterin (Sennin) ist die rechte Hand des Chef de bar (Sennen) und liebt ein selbständiges und gepflegtes Arbeiten.

Ich freue mich auf Ihre Unterlagen
Christoph Schlosser, Hotel Seehof
neben der Parsennbahn
7260 Davos Dorf, Telefon 081 47 12 12

69697/9067

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

TERRA · VITE · VITA

Erde, Rebe und Leben - diese Trilogie steht über dem Konzept unseres neuen Ristorante mit Bar und Enoteca, in der Altstadt von Bern.

Eröffnen möchten wir dieses mit einem jungen Team im November 1994 und dafür suchen wir noch eine/n

BETRIEBSASSISTENTIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.

Haben Sie bereits gute Erfahrungen im Service und möglichst auch in der Küche? Sind Sie die Persönlichkeit, die im Service mithilft, dem Geschäftsführer zur Seite steht und auch für diesen die Stellvertretung übernimmt? Sprechen Sie Deutsch und sogar noch weitere Sprachen (I/F/E)?

Trifft das auf Sie zu? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

Bindella Unternehmungen AG
Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8
Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

O 68428/299413

★★★★
Crystal Hotel
Für die kommende Wintersaison
(zirka 15. Dezember 1994 bis 31. März 1995)
ist bei uns die Stelle einer

Masseurin
neu zu besetzen.

Selbständige Betreuung unseres Fitnessraumes mit Massage, Solarium und Sauna.
Sprachkenntnisse in D/E/I von Vorteil.

Ihre Unterlagen richten Sie bitte an die Direktion

69448/33677

St. Moritz TOP OF THE WORLD

MARCHÉ DE L'EMPLOI

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

1785	Koch	30	P	A	sofort	F/I/E	GR/BE/West-CH
1786	Koch/Küchenchef	36	CH		Dez. 94	D/E/F	Hotel, Wintersaison
1787	Chef de partie	24	CH		Okt. 94	D/E	TG/SG
1788	Chef de cuisine	27	F	B	Dez. 94	F/E/D	zus. mit 3010/BE-Oberland
1789	Chef de partie	21	I	A	Nov. 94	I/D/F	4*–5*-Hotel
1790	Chef de partie	26	F	B	Dez. 94	F/D	3*–5*-Hotel, West-CH
1791	Chef de partie	21	CH		Okt. 94	D/E	BE
1792	Sous-chef/Küchenchef	26	D	A	Dez. 94	D/E	3*–4*-Hotel, Zentral-CH/GR
1793	Küchenchef/Sous-chef	27	A	B	n. Ver.	D	St. Gallen/Rorschach
1794	Sous-chef	27	F	A	Dez. 94	D/F/E	4*-Hotel, zus. mit 2009/GR/Gstaad
1795	Chef de partie	25	F	A	Dez. 94	D/F/E	4*-Hotel, GR/Davos/Arosa
1796	Sous-chef/Küchenchef	34	CH		Dez. 94	D	VS/GR
1797	Commis de cuisine	24,	S	A	Nov. 94	D/E	4*-Hotel, GR/ZH
1798	Koch	24	F	A	Dez. 94	F/I/D	
1799	Commis de cuisine	44	P	A	n. Ver.	F	West-CH

Service/service

2000	Chef de service	27	CH		Nov. 94	D/F	BE
2001	Kellner	31	S	B	Dez. 94	D/E	Kleinbetrieb, GR
2002	Chef de bar	37	I	A	Dez. 94	I/D/F	4*–5*-Hotel, BE/LU/ZH
2003	Sefa/Barmaid	22	CH		Nov. 94	D/E/F	Klosters
2004	Kellner	20	CH		Okt. 94	D	TG/SG
2005	Kellner	22	A	A	sofort	D/F/E	4*–5*-Hotel, Zürich
2006	Sefa	35	D	B	Dez. 94	D/E/F	Restaurant, Zermatt
2007	Barmaid	33	CH		Dez. 94	D/F/E	4*-Hotel, Skigebiet
2008	Sefa/Buffet/Küche	23	CH		Nov. 94	D	BE-Oberland/ 50- bis 80-%-Stelle
2009	Sefa	25	CH		Dez. 94	D/F/E	4*-Hotel, zus. mit 1794/GR/Gstaad
2010	Maître d'hôtel	39	I	A	n. Ver.	I/D	Hotel
2011	Sefa	25	CH		Dez. 94	D/E	Skigebiet
2012	Barmaid/Récept.	25	S	A	Dez. 94	E/F	3*–5*-Hotel, West-CH
2013	Sefa	19	CH		Nov. 94	D/F/E	West-CH
2014	Barman	48	GB	B	n. Ver.	E/D/F	Skigebiet
2015	Chef de service	38	I	C	Nov. 94	I/D/F	3*–4*-Hotel, GR/TI
2016	Barman	21	CH		sofort	D/F	Pub, GR

Administration/administration

3010	Réceptionistin	24	IRL	A	Dez. 94	D/E/F	zus. mit 1788/BE-Oberland
3011	Réceptionistin	22	CH		n. Ver.	D/E/F	Hotel, LU
3012	Hotelsekretärin	20	I	C	sofort	D/I/F	
3013	Anfangsrécept./w.	27	GR	A	Dez. 94	F/E/D	Hotel, BE-Oberland
3014	Réceptionistin	20	CH		Dez. 94	D/F	Hotel, Arosa
3015	Gerantin	28	CH		sofort	D/F/E	Bar/Pub, BE
3016	Betriebsleiterin	39	CH		Dez. 94	D/F/E	Garni/Café/Rest., Inner-CH
3017	Gerant	45	CH		Okt. 94	D/F/I	Tagesbetrieb, BL/BS
3018	Anfangsrécept./w.	20	CH		Dez. 94	D/F/E	Bergregion
3019	Réceptionsprakt./w.	26	CH		Okt. 94	D/F/I	GR/BE-Oberland
3020	Aide du patron	28	CH		Dez. 94	D/F/E	3*–4*-Hotel, Zermatt
3021	Réceptionistin	28	CH		Dez. 94	D/F/E	Hotel, Arosa
3022	Anfangsrécept./w.	21	CH		sofort	D/F/E	Hotel, BE-Oberl./West-CH
3023	Betriebsassistent	28	CH		Okt. 94	D/E	Deutsch-CH
3024	Réceptionistin	26	CH		Nov. 94	D/F/E	3*–4*-Hotel, GR
3025	Hotelsekretärin	25	CH		sofort	D/E	3*–4*-Hotel, Ost-CH
3026	Réceptionistin	29	CH		n. Ver.	D/F/E	BS/LU
3027	Betriebsassistent	33	S	C	Okt. 94	D/E/F	4*–5*-Hotel, Deutsch-CH/West-CH
3028	Aide du patron	31	CH		n. Ver.	D/F/E	SO
3029	Sales-/F&B-Ass.	26	CH		sofort	D/F	Zürich
3030	Réceptionistin	24	D	A	Dez. 94	D/F/E	Hotel, GR/BE
3031	Geschäftsführerin	25	CH		sofort	D/E	ZH/AG
3032	Anfangsrécept./w.	24	CH		Dez. 94	D/E/F	Hotel, Skigebiet
3033	Betriebsass./w.		A	A	Nov. 94	D/E/F	Hotel, Skigebiet
3034	Réceptionistin	24	P	A	Nov. 94	D/F/E	Hotel
3035	Night-auditor	52	I	A	n. Ver.	I/D/F	Hotel, Deutsch-CH
3036	Personalass./w.	27	CH		Jan. 95	D/F/E	3*–5*-Hotel, Zürich und Umgebung

Hauswirtschaft/ménage

4961	Küchenhilfe/w.	26	EAK	B	sofort	E	ZH/Baden
4962	Hofa/Tournante	22	CH		Dez. 94	D/F	4*-Hotel, GR
4963	Gouvernante	19	CH		Jan. 95	D/E	Kleinbetrieb, ZH
4964	Haushilfe	36	P	A	Dez. 94	F/I/E	LU
4965	Zimmerfrau	20	P	A	Dez. 94	I	GR
4966	Etagengouvernante	19	CH		Jan. 95	D/F	Solothurn/Bern
4967	Küchenhilfe/Hilfskoch	19	NL	A	sofort	D/E	
4968	Zimmerfrau	29	P	A	Dez. 94	D/I/E	Hotel, SG/AG
4969	Etagengouvernante	23	CH		Okt. 94	D/F/E	4*-Hotel, Skigebiet
4970	Etagenportier	31	P	A	Dez. 94	F/D/I	Deutsch-CH

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

Por 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 h 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!)

69670/84735

Fiduciaire FSCRH
pour la restauration et l'hôtellerie

Seriez-vous le restaurateur (ou le couple de restaurateurs) prêt à accepter un nouveau défi?

Nous vous proposons la gérance du

Restaurant d'entreprise

d'une importante société implantée dans l'ouest lausannois.

Votre mission consiste principalement à assurer un service de restauration de qualité à midi: assiettes du jour à choix, spécialités de saisons, promotions culinaires, petite carte.

Vos atouts majeurs sont votre formation et vos expériences de cuisinier. De plus, vous possédez le sens de l'organisation et le certificat de capacité C.R.H.
Nous attendons votre dossier de candidature usuel et complet qui sera traité en toute discrétion.

Fiduciaire FSCRH
Département romand de conseils
Case postale 70, 1000 Lausanne 19

P 69656/362565

Ristorante nel Locarnese cerca

per data da convenire

chef de service

Chiediamo:
– lingue nazionali
– età massima 40 anni
– svizzero, domiciliato o con permesso valido.

Offriamo:
– posto annuale
– ottima retribuzione
– prestazioni sociali adeguate
– assistenza nell'inserimento.

Ottima possibilità per esperto cameriere, con aspirazioni di avanzamento.

Indirizzare offerte con referenze a cifra: S 155-726876, a Publicitas, casella postale 1486, 6601 Locarno

P 69677/44300

Hôtel 4 étoiles dans les Alpes Vaudoises cherche pour le 1er octobre ou à convenir

Réception: **réceptionniste**
(sens développé de l'accueil, connaissance des langues: français, allemand, anglais)

portier de nuit
(connaissance des langues: français, anglais, connaissance du service au bar)

Restaurant: **chef de service**
(responsable du restaurant, connaissance des langues: français, anglais)

serveur(euse)
(Connaissance des langues: français, anglais)

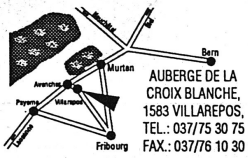
Veuillez faire parvenir vos offres écrites avec photo sous chiffre 69695 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

69695/382788

AUBERGE DE LA
Croix Blanche
VILLAREPOS

Jolie auberge de campagne
«15 points Gault et Millau»
cherche pour fin octobre
Sommelière deux service pour salle à manger et cafes
Sans permis s'abstenir.
Veuillez envoyer vos offres
à Mme Catherine Chenaux

69624/287415



AUBERGE DE LA
CROIX BLANCHE,
1583 VILLAREPOS,
TEL.: 037/75 30 75
FAX.: 037/76 10 30

69106/287415

Notre chef barman, Gino Madonna, prend sa retraite à la fin de l'année après plus de 30 ans de maison.

Nous cherchons pour une date d'entrée à convenir un

chef barman

ayant de l'entregent, quelques années d'expérience dans des hôtels ou bars de qualité, un contact aisé avec une clientèle exigeante, apte à diriger et motiver une petite équipe. Connaissance des langues et excellente présentation exigées.

Nous offrons un poste à responsabilités, un cadre de travail sympathique dans une ambiance chaleureuse, de bonnes conditions sociales.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés de faire leurs offres écrites à **Sonja Delnon,** Chef du personnel et formation.

67998/12599

QUAI TURRETTINI 1 1211 GENEVE 1 TEL: 022 731 23 36
HÔTEL DU RHÔNE
GENÈVE

HÔTEL DES BERGUES
GENÈVE

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir
un(e) réceptionniste caissier(ère)

Vous avez une formation hôtelière, quelques années d'expérience, de l'affinité avec l'informatique et le traitement de texte, de l'entregent, le sens des responsabilités et maîtrisez bien les langues française et anglaise.
En contrepartie, nous vous offrons une possibilité de promotion, un travail intéressant et varié au contact d'une clientèle internationale, les avantages sociaux d'une grande entreprise.
Les candidats(es) de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, sont priés(es) de bien vouloir adresser leur dossier complet avec photographie au Bureau du Personnel.

33, QUAI DES BERGUES CH-1201 GENÈVE TÉL.: 022/731 50 50 FAX: 022/732 19 89
69594/12505

HOTEL
★★★★★
CRANS-AMBASSADOR
CH-3882 CRANS-MONTANA-VALAIS/SUISSE

Hôtel de tout premier rang avec centre de cure réputé, cherche:

chef entremetier
chef tournant
commis de bar

Jeune et dynamique, avec expérience 4 ou 5 étoiles. Solides connaissances techniques et esprit créatif. Avec permis B, C ou CH.

Entrée de suite ou à convenir.

Nous offrons:
- Poste stable dans un établissement ouvert à l'année
- Salaire en rapport avec les qualifications
- Ambiance jeune, dynamique et positive
- Logement et nourriture à disposition.

Faire offres par écrit avec curriculum vitae à:
M. Patrick Bérod
Directeur
Hôtel Crans Ambassador
3962 Crans Montana

69525/24767

Vous êtes attaché(e) commercial(e)

– un diplôme hôtelier en poche
– votre devise étant d'entreprendre, de vendre, de gagner

alors

Venez réjoindre une équipe de professionels dans un **grand hôtel de Genève.**

Veuillez adresser votre dossier complet avec C. V., photo, sous chiffre 69329 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

Auberge «Les Clèves» Nendaz

Notre établissement, situé sur les pistes de ski des 4 vallées, recherche pour la saison d'hiver 1994/95

un cuisinier
une employée de service
une dame de buffet

Veuillez adresser vos offres par écrit avec CV et photo à

Auberge «Les Clèves»
J. F. Pfister
1997 Haute-Nendaz

69575/351784

Restaurant «Le Relais des Semailles» cherche pour la saison d'hiver (évent. à l'année)

sous-chef de cuisine qualifié
chef de rang qualifié

Prendre contact avec
M. ou Mme Schmid au 026 3145 80

P 69708/307459

ROCK CAFE
Fribourg

Nous cherchons de suite ou à convenir
CUISINIER

Faisant preuve de créativité, adepte d'une cuisine du marché faite de produits frais et capable de mener une petite équipe.
Connaissances de l'allemand souhaitées.

Pour de renseignements plus amples veuillez vous adresser à M. von Allmen (037 / 222 414)
Nous nous réjouissons de votre offre par écrit au:
ROCK CAFE Fribourg
Service du personnel
1701 Fribourg

F 69210/353227

Hôtel Mirabeau
LAUSANNE

★★★★ SSH
100 lits – Restaurant 78 places
Salon – Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir un

chef de cuisine qualifié

pour brigade de 7 ouvriers et apprentis. Expérience préalable à ce poste dans une maison de qualité demandée.
Discrétion assurée.

Veuillez prendre contact avec la direction ou adresser vos offres par écrit.

Lausanne, 31, av. de la Gare, téléphone 021 320 62 31

69400/18848

★★★★★
Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars, tél. 025 35 21 21
membre des Swiss Leading Hotels

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel★★★★★, 110 lits, 3 restaurants propose les postes suivants pour compléter notre brigade de service la prochaine saison d'hiver

barman ou barmaid
commis de rang

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo à Monsieur **Y. Defalque,** S/dir.

69636/36439

Votre référence pour l'avenir

Nous cherchons pour le 1er septembre ou date à convenir

assistant(e) directrice des ventes

Au bénéfice de quelques années d'expérience dans la vente et le marketing hôtelier, vous maîtrisez parfaitement l'anglais et l'allemand et êtes intéressé(e) à participer à la mise en place de notre nouveau système informatique.

Appelé(e) à voyager en Suisse et à l'étranger, vous serez apprécié(e) pour votre entregent, votre sens de la négociation et votre flexibilité.

Les personnes intéressées sont invitées à adresser leur dossier complet à
Mme Marie-Laure Stauffacher,
Directrice du personnel,
Hôtel Beau-Rivage Palace,
1006 Lausanne.

P 69652/18406

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE-OUCHY - TÉL. 021 613 33 33
The Leading Hotels of the World

INTERNATIONALER STELLENMARKT

RED SEA PALACE HOTEL
JEDDAH

Eine berufliche Herausforderung!

Weltweit gibt es zirka 200 «Leading Hotels of the World» – wir sind eines davon!

Unser Schweizer Direktor, Daniel Müller, sucht zur Vervollständigung seiner Brigade einen gut ausgewiesenen

F&B-Assistenten

Mindestalter zirka 24 Jahre, Erfahrung in renommierten Betrieben, Englischkenntnisse sowie abgeschlossene Kochlehre und/oder Hotelfachschule sind Voraussetzungen.

Eintritt per sofort.

Wir bieten Ihnen nebst vielseitiger Arbeit:

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

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

Gustar Hôteliers & Restaurateurs
Seestrasse 441, 8038 Zürich

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

69592/51586

Wir suchen für unser neueröffnetes Hotel mit Restaurant in **Moskau** einen jungen, kreativen und selbständigen

Koch

Mit Ihren guten Führungsqualitäten sollten Sie fähig sein, die kleine russische Brigade mit Motivation und Verantwortung in unsere Kochkunst einzuführen. Ergreifen Sie die Gelegenheit für diesen nicht alltäglichen Einsatz mit fortschrittlichen schweizerischen Anstellungsbedingungen. Gerne erwartet unsere Frau Zanon Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien oder Ihren Anruf.

BSW Büro Service Winterthur AG
Frau Zanon
Stegackerstrasse 6/Postfach 113
8409 Winterthur
Telefon 052 36 25 01 oder 052 233 64 33

69730/382802

---

büro metro

Auslandstellen, Schiffstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

Wir suchen dauernd für:
KREUZFAHRTSCHIFFE
Gutes Englisch Voraussetzung!

Bartender (Male/Female)
Kellner/Kellnerinnen
Köche/Köchinnen
Sous-chef
Bäcker/Pâtissier
Réceptionistinnen

JERSEY, GUERNSEY, LONDON, ENGLAND, ARABISCHE EMIRATE
Hotelfachpersonal

Telefon 41 (0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich

69712/51136

Chance für Jungkoch/Jungköchin: Wir suchen in ein kleines Restaurant unter Schweizer Leitung in **Costa Rica** eine/n

Koch oder Köchin

der/die Auslanderfahrung sucht und Spanisch lernen möchte. Unser Restaurant «El Coquito» liegt direkt am Pazifik.

Verlangen Sie detaillierte Informationen über Fax 00506 - 222 8849 oder Telefon 00506 - 222 4103.

Braun Eco Turism S.A., San José, Costa Rica.

69723/382799

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

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

69711/180203

Hotel Arlberg

6764 Lech

Dorthin, wo der Arlberg am schönsten ist!

Wir suchen für die kommende Wintersaison (und länger) noch einen qualifizierten

Sous-chef

zu besten Konditionen. Freie Kost und Logis im Einzelzimmer, beste Bezahlung, 5-Tage-Woche und ein ausgezeichnetes Betriebsklima sind bei uns selbstverständlich.

Schriftliche Bewerbung mit Foto an das **Hotel Arlberg** c/o Herrn Schneider, A-6764 Lech
Telefon 0043 5583 2134-0, Fax 0043 5583 2134-25

69272/52272

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95



STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Nach mehrjähriger Tätigkeit in den Kantonen Graubünden und Zürich suche ich, Schweizer, 1958, dipl. SHL, eine neue Herausforderung als

Hoteldirektor

Mich interessiert eine längerfristige Aufgabe in einer Touristikzone. Mitgebracht werden fundierte Kenntnisse in F&B, EDV, eine grosse Motivation, Neues aufzubauen, gute Sprachkenntnisse, gepflegte Umgangsformen sowie die Zusage zur Teilnahme am US-Zyklus 22. (18. 4. bis 15. 5. 1995).

Eintrittstermin nach Absprache. Angebote willkommen unter Chiffre 69729 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69729/382801

Küchenchef

mit Wirtepatent A, 35jährig, verheiratet. Langjährige, breitgefächerte Erfahrungen, **sucht** neuen, interessanten Wirkungskreis (Tagesbetrieb bevorzugt), auf Januar 1995, event. auch früher.

Im Raum Luzern, Ob- oder Nidwalden.

Offerten unter Chiffre 69660 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69660/336971

Suchen Sie für kommende Wintersaison einen neuen

Küchenchef?

Ich, 30j., CH, gradlinig, zielstrebig, mit viel Berufserfahrung in erstklassigen Hotels mit Mittel- bis Grossbrigaden und ersten Erfahrungen in Mittelbrigade als Küchenchef, suche eine neue Herausforderung, auch in Saisonbetrieb.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 69698 an hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69698/382525

Küchenchef, 34jährig, mit Fähigkeitsausweis A, sucht neue Herausforderung als

Küchenchef oder Geschäftsführer

Eintritt November 1994 oder nach Vereinbarung. Eigenschaften: kalkulationssicher, belastbar, kreativ und gewohnt, Mitarbeiter zu führen.

Raum Zürich bevorzugt.

Angebote unter Chiffre 69541 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69541/276120

Initiative Gerantin mit A-Ausweis und langjähriger Berufserfahrung **sucht**

Aushilfsstelle für 2 Tage pro Woche

in der Agglomeration Zürich. Wochenende ausgeschlossen.

Offerten unter Chiffre 69500 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69500/382763

Kellner, Barman, Chef de service,

CH, 35, D, E, F, mit 14jähriger Erfahrung im Gastgewerbe, sucht auf kommende Wintersaison eine interessante Tätigkeit in Bar/Dancing-Betrieb.

Kleinere Berggemeinde mit sanftem Tourismus erwünscht.

Offerten unter Chiffre 69499 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69499/382758

Schweizerin (22jährig, Abschluss Maturität D, Hotel-/Handelsschuldiplom, **Sprachkenntnisse D/I/E/F,** 1 Jahr Réceptionserfahrung, intensive Mitarbeit Personalwesen, in ungekündigter Stellung, sucht verantwortungsvolle, vielseitige Stelle als

Direktionsassistentin/ Personalassistentin
evtl. Mithilfe Réception

Raum Zentralschweiz.

Angebote unter Chiffre 69699 an hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69699/382790

Region Luzern

Initiativer Mann, 36jährig, gelernter Koch, Handelsschule, 7 Jahre Swissair Flight Attendant, gute Servicekenntnisse, Sprachen D, F, E, I-Kenntnisse, sucht per sofort abwechslungsreiche Stelle als

Aide du patron oder Betriebsassistent

Ich bin gerne bereit, den Fähigkeitsausweis zu erwerben. Wer gibt mir eine Chance?

Offerten bitte an Chiffre 69722, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69772/382798

Wir suchen für

Portugiesen

(auch Ehepaare)

mit Referenzen Stellen für die kommende **Wintersaison** (teilweise deutsch- oder französischsprechend)

Die Vermittlung ist für den Arbeitgeber **kostenfrei.**

Büro RIO & SELECT
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 17 65 oder 211 61 73

69550/217190

Qualifizierter, ausgebildeter **Servicefachmann,** CH, 36j., sucht **umständehalber** von **Dezember '94 bis April '95** Stellung als

Maître d'hôtel/ Chef de service

in einen renommierten Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Tätigkeitsumfeld generell **deutschsprachige** Schweiz möglich.

Bedanke mich für Ihre werte Verbindungsaufnahme unter Chiffre 69327, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69327/211990

GASTRO CONSULTING

- Beratung
- Troubleshooting
- Event- & Bankettorganisation
- Seminare (Cuisson sous-vide)
- Spezialitätenwochen (Mexikanisch, Amerikanisch, div.)

Eidg. dipl. Küchenchef steht zur Verfügung, Probleme in Ihrem Gastrobereich zu lösen. Für weitere Informationen kontaktieren Sie:

Markus Jungo, case postale 184
3962 Montana
Telefon-Fax: 027 41 30 91

69557/374989

Sales & Marketing Manager, 36jährig. Schweizer mit EU-Bewilligung, mehrj. int. Berufserfahrung in Hotellerie und Tourismus, sucht eine neue Herausforderung in 4- bis 5-Stern-Resort-Hotel im Ausland im Bereich

Direktionsebene

Sie können von mir erwarten:

- Auslanderfahrung
- Fundierte Kenntnisse im Bereich Sales & Marketing, PR und F&B
- Intern. Kontakte im Tourismus
- Sprachen D, F, E, I, Sp.
- Gewandtheit im Umgang mit Presse und Behörden
- Freude am Umgang mit Gästen aus aller Welt
- Flexibilität und hohe Einsatzbereitschaft.

Gerne erwarte ich Ihre Zuschriften unter Chiffre 69631 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69631/327433

Schweizer 34, mit Kochlehre, KV-Abschluss und Absolvent der Hotelfachschule Chur, Sprachen D, E, F und Spanisch, mit Erfahrungen als Betriebsassistent, nicht ortsgebunden, sucht nach Vereinbarung eine verantwortungsvolle Stelle als

Chefablöse 50%

in Hotel- oder Restaurationsbetrieb.

Offerten unter Chiffre 69581, an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69581/382775

Direktor/Küchenchef

45, CH, sucht ab sofort oder für Wintersaison Arbeit.

Offerten unter Chiffre 69419 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69419/225924

Allrounder im Gastgewerbe, D / E / F

27jährig, mit Hotelfachschulabschluss (HGF) sucht eine neue Stelle in der Region **Biel–Seeland, Bern, Solothurn.** Ich habe fundierte Küchen-, Front- und Führungserfahrungen. Eintritt ab 1. Oktober oder nach Vereinbarung.

Rufen Sie mich an!

O. Schluep
Telefon p. 032 41 71 20
G. 062 62 62 11

69727/382797

Gerantin

sucht neuen Wirkungskreis in gepflegtem

Hotel garni

Bevorzugte Gegend: Tessin oder Bündnerland.

Auf Ihre Zuschrift freue ich mich. Chiffre 69768, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69768/252867

Deutscher Koch, 28jährig, mit vierjähriger Tessinerfahrung, **sucht** für Saison '95 neue Herausforderung im Tessin als

Sous-chef, Chef saucier

Gerne erwarte ich Ihre Offerte.

S. Selke
40, Da Agnese
6655 Intragna

69281/382730

Jeune couple: elle 33 ans, lui 44 ans, très dynamiques

cherche emploi

de préférence dans région langue française.

Lui, franco-portugais, parle aussi l'espagnol et un peu l'italien et l'anglais, a travaillé comme commis de cuisine durant 3 ans en France et durant 12 ans comme paysagiste au Portugal.
Elle a travaillé une saison dans un hôtel à Davos-Suisse.
Disponibilité à convenir.

Offres sous chiffre 69726 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

69726/382796

Sie sind ein renommierter Betrieb und **suchen** für die kommende **Wintersaison** qualifiziertes Personal in den Bereichen **Service, Küche oder Verwaltung.**

Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei:
Agentur R. Messner,
Stadelgasse 9 in
39042 Brixen – Italien – Südtirol –
Telefon 0039 472 801222.

69536/301825

Qualifizierter Küchenfachmann, während der letzten Jahre **Chefposition** ausgeübt in **4-★-Hotel** in Zürich, sucht auf Herbst/Winter '94 neues Tätigkeitsumfeld als

Küchenchef

in renommierten Hotel-/ **oder** Restaurationsbetrieb, Arbeitsort Zürich sowie Agglomeration bevorzugt.

Bedanke mich für Ihre konkrete Offertenstellung unter Chiffre 69648 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69648/211990

Je cherche place comme

directeur d'hôtel

pour la saison d'hiver 1994–95. Expérience similaire et bonnes références. Langues: italien, anglais, français, allemand.

Ecrire à
M. Carmelo de Girolamo
Via P. Gori 7
Capoliveri, Ile d'Elbe

69700/382791

hotel+ touristik revue

stellen revue
marché de l'emploi

Die Stellenrevue – Für Kaderinserate

Le marché de l'emploi – Pour les annonces des cadres