

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 40

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 31.08.2025

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

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

Lex Friedrich 3

1995 steht die Abschaffung in Aussicht. Die Gemeinden haben Zeit, raumplanerische Strategien zu entwickeln.

Biel geht eigene Wege 3

Ende Jahr verlässt der Verkehrsverband Biel-Seealand-Bielsee «Städte nach Schweizer Art» und «Swiss Congress».

F & B·TECHNIK

Geschenk oder Bestechung? 7

Sind nach dem «Fall Huber» Geschenke an Post- und Polizeibeamte in Frage gestellt? Hoteliers nehmen Stellung.

Olivienöl-Degustation 8

Olivienöl ist in einer Vielfalt von Sorten erhältlich. Worin unterscheiden sie sich, und wie erkennt man Qualitätsmängel?

TOURISTIK·REISEN

Pest: nicht nur in Indien 17

Gemäss WHO-Statistiken ist die Pest 1992/93 an vielen anderen Orten ebenfalls vorgekommen – sogar in den USA.

Mit Siemens Nixdorf 19

Das CRS Amadeus bläst in der Schweiz zum Halali. Für die gesamte Hardware besorgt sein wird Siemens Nixdorf.

HOTEL·TOURISME

Crédit hôtelier 23

Les Vaudois n'abandonnent pas l'idée de trouver une voie originale pour soutenir le crédit hôtelier.

Label européen 25

Un label de qualité pour le tourisme à l'échelon européen? L'idée est en train de germer, en Valais notamment.

SHV·SSH·SSA

SHV-Vertragspartner 27

Das International College of Hotel Management in Adelaide (Australien) stellt sich vor.

Öko-Kurse des SHV 27

Im Vollwert-Kochkurs und im Ökologie-Seminar des SHV hat es noch Plätze frei. Jetzt anmelden!

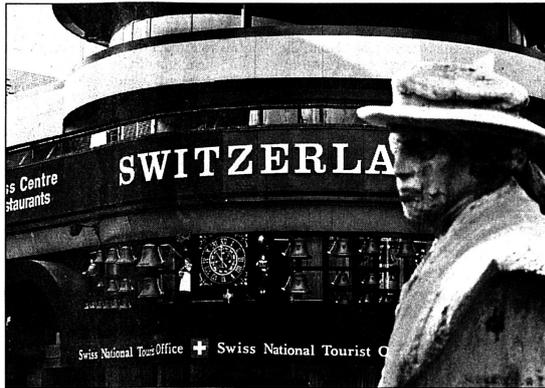
Swiss Centre London

Verkauf an Briten – verliert SVZ?

Einer der bedeutendsten Image-träger der Schweiz im Ausland, das Londoner Swiss Centre, wird an einen britischen Immobilien-multi verkauft. Vor wenigen Tagen hat die englische «British Land» den verkaufswilligen Aktionären, dem Bankverein und der Swissair, eine Offerte unterbreitet. Der grosse Verlierer im Deal könnte die SVZ sein.

STEPHAN WEHRLI, LONDON

Die Spekulationen um den Verkauf des Schweizer Wahrzeichens in der britischen Metropole scheinen ein Ende gefunden zu haben. Das in den 60er Jahren erbaute und vom Bund stark subventionierte Projekt «Swiss Centre» am Leicester Square geht in die Hände der englischen Firma British Land & Co. über. Ausschlaggebend für den Entscheid zu Gunsten des britischen Investors waren nach Angaben von Insidern nicht zuletzt die grösseren Cash-Reserven und die damit lukrativeren Offerte an den Hauptaktionär, den Schweizerischen Bankverein (51%) und die Swissair (24,5%). Ob schon man am Basler SBV-Hauptstanz nicht bestätigen wollte, dass der Handel so gut wie abgeschlossen sei, gilt die Übernahme durch die Briten als sicher. Über die Verkaufssumme des Deals, der in den nächsten Tagen unterzeichnet werden soll, hilft man sich in Basel und in London in Schweigen. Der Wert der Immobilie wird auf rund 80 Millionen Franken geschätzt. Damit werden die beiden Aktionäre ganz schön verdient haben, gewährte doch der Bund beim Bau im Jahre 1964 einen à-fond-perdu-Betrag und ein zinsloses Darlehen an die Aktiengesellschaft Swiss Centre Ltd. Mit der Übernahme des sanierungsbedürftigen Schweizer Aushängeschildes dürften sich die Chancen verschlechtern, den langjährigen Charakter des Gebäu-



Das Swiss Centre in London soll an die englische Firma British Land & Co. verkauft werden. Die Verkaufssumme ist noch nicht bekannt.

Foto: Jean-Paul Fähndrich

des zu erhalten, wie dies die Koordinationskommission des Bundes (KoKo) fordert.

Beträchtlicher Imageverlust

Als mutmasslicher Verlierer im bevorstehenden Abschluss gilt auch die Schweizerische Verkehrszentrale. Gelingt es nämlich nicht, den Käufer vertraglich zur Fortführung eines Swiss Centres zu verpflichten, könnte dies bedeuten, dass die SVZ in wenigen Jahren am Leicester Square ausziehen muss. Für die Schweizer Tourismusvertretung, die in London gegen zahlreiche Konkurrenten um Marktanteile kämpft, wäre ein Rückzug aus dem Swiss Centre ein beträchtlicher Imageverlust. So hat sich vor allem der scheidende SVZ-Direktor Walter Lew seit Jahren immer wieder für die Schweizer Präsenz im Ausland eingesetzt. Der noch zu erwartende Bericht der KoKo zu Handen des Bundesrates über

die Zukunft des Swiss Centres könnte jedoch, zumindest für den Fall London, bald einmal Makulatur werden: Haben die Briten, wie Insider vermuten, lediglich mündliche Zusagen erteilt, das Swiss Centre in der heutigen Form zu erhalten, hätte der verbleibende Minderheitsaktionär SVZ mit 24,5 Prozent Anteil nichts zu bestellen. Für eine Sperrminorität braucht es nach britischem Recht 25,2 Prozent des Aktienkapitals. Ein kleiner Funken Hoffnung bleibt: Sollte sich British Land aufgrund verschiedener Auflagen doch noch anders entscheiden, käme möglicherweise eine Firma mit Schweizer Beziehungen zum Zug. Als einer der zwei verbliebenen potentiellen Käufer gilt die in London domizillierte Secure Trust Group, die vom Schweizer Henry Angest geleitet wird. Angest ist unter anderem Präsident des Londoner City Swiss Club und gilt als Verfechter der Idee des Swiss Centre.

Hotel-Betten

Design und Hygiene

«Auf Rosen gebettet, lässt es sich gut ausruhen», sagt ein altes Sprichwort. Während sich das Volk im Mittelalter noch mit muffigen Strohlagern begnügte, stellen wir heute immer höhere Anforderungen an unseren Schlafkomfort. Nebst dem Design rückt der hygienische Aspekt immer mehr ins Zentrum – eine Folge der rasant wachsenden Anzahl von Allergikern in unserer Gesellschaft. Die Hoteliers müssen den neuen Bedürfnissen Beachtung schenken, denn die Hausstaubmilbe macht auch vor den Hotel-Betten nicht Halt. Wie können die ungeliebten «Dauergäste» bekämpft, Optik und Hygiene in Harmonie gebracht werden? Die Hotel-Branche ist gefordert, Lösungen zu suchen, die vor allem auch finanziell sinnvoll sind. Seite 15

Travacs-Prognosen

Zuviel Kapazitäten

«Die zunehmende Standardisierung des touristischen Produkts und die Informatik-Revolution haben ihren Preis», meint kürzlich Travac-Chef Urs Frey in Bern vor der Presse. Frey, der sich künftig mehr um den Berner Markt kümmern möchte, sieht für die Branche auch wegen der weltweiten Überkapazitäten bei allen touristischen Leistungsträgern Probleme aufkommen. Für die internationale Hotellerie, die in letzter Zeit immense Geldsummen ins äusserst fragile Convention & Incentive-Geschäft investiert hat, wagt er schon gar keine Prognosen mehr. Touristische USPs, wie man sie bis vor kurzem so gerne aufsuchte, werden der Standardisierung zum Opfer fallen: «Heute machen einem ohnehin alle alles nach», so Frey. Seite 17

Journée mondiale du tourisme

La Suisse absente

Créée par l'Organisation mondiale du tourisme dans le but de sensibiliser davantage l'opinion publique sur le rôle important que joue le tourisme dans le domaine du bien-être économique, social et culturel, la Journée mondiale du tourisme a été célébrée le 27 septembre dernier pour la seizième année consécutive. Comme cela avait déjà été le cas lors des précédentes éditions, aucune manifestation n'a cependant été organisée dans notre pays. A tort ou à raison? Ne faudrait-il pas profiter de l'actuelle phase de restructuration du tourisme helvétique pour relancer cette idée? Les avis de plusieurs personnalités du secteur touristique suisse sont pour le moins partagés. Page 24

«Aus dem Ti(c)k
wird ein Mus(s)!»

Die neue
«htr»

Ab Nr. 41:
hotel +
und mehr
tourismus

in der
revue.

«Special»

GASTRONOMIA
Special



Saveurs du monde

Du 15 au 19 octobre, Lausanne accueillera le salon Gastronomie. L'Hôtel Revue a par conséquent consacré un supplément «Special» bilingue à cet important rendez-vous de l'hôtellerie et de la gastronomie. Sujets abordés? Les «saveurs du monde», thème du salon, la gastronomie romande face à la cuisine française ou d'outre-Sarine ou encore l'heure des repas dans les restaurants. MH

Auf Erfolg programmiert

Neu WINDOWS-VERSION
AKTUELL MWST INTEGRERT
dialog hotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
INFORMATION UND BESTELLUNG
062-86 90 00
Alcholen Bern Golf Lügen

Kaufen – Verkaufen

Mieten – Vermieten

SCHAFFEN
Im Liegenschaftsteil
der htr auf Seite 20

5 Jahre
Garantie
F. 89.–
(ab 20 Stück)

Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-6716 Schönen SG
Tel. 058 374 84
Fax 058 379 09

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL
verändert Ihr Leben

Beachten Sie die Angebote in der
«stellen Sie uns an!»
Oder rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
Badener-Longstr. 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

GV Seilbahnenverband

Information mit mehr Gewicht

Eine Neuorientierung in der Öffentlichkeitsarbeit bildete das zentrale Thema der Generalversammlung des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmen («SVS») auf der Lenzerheide. Der von vielen Verbandsmitgliedern ungeliebten «TT Revue» wird eine Bewährungsfrist von einem Jahr gegeben.

Das Problem ist nicht neu und die «TT Revue» als offizielle Verbandsorgan alles andere als unumstritten. Der SVS-Vorstand beschäftigte sich im Vorfeld der GV eingehend mit diesem «Sorgenkind», mochte sich aber nicht zu einem endgültigen Bruch durchringen. Auch die hotel + touristik revue als neues Verbandsorgan wurde vom Vorstand verworfen. Man wollte an einer modernisierten «TT Revue» festhalten und sich bemühen, das SVS-Verbandsorgan künftig auch in den SBB-Zügen aufzufügen. Diesem Vorschlag erwuchs Opposition. Parsennbahn-Direktor Arno Sgier stellte den Antrag, sich von der «TT Revue» zu trennen und die dadurch eingesparten 147 000 Franken für eine zielgerichtete und moderne Art der Öffentlichkeitsarbeit zu verwenden. Sgier konnte darauf hinweisen, «das alle Bündner Seilbahnunternehmen hinter diesem Antrag stehen.»

Zentralschweiz rettet TT-Revue
So heiss wollte man aber die von den Bündnern angerichtete Suppe nicht auflöffeln. Nach sehr kontroverser Diskussion rettete ein Delegierter aus der Inner- und Zentralschweiz die verfahren Situation. Er beantragte, eine weitere Kooperation mit der «TT Revue» vorerst auf ein Jahr zu befristen und setzte sich damit gegen den Vorschlag des Vorstandes durch, der ohne Wenn und Aber weiter an einer restaurierten «TT Revue» als Verbandsorgan festhalten wollte. Dies bewog dann auch die Bündner, ihren Antrag auf die endgültige Trennung vom bisherigen Verbandsorgan zurückzuziehen. «Aber wir werden die weitere Entwicklung der «TT Revue» genau verfolgen und eventuell in einem Jahr auf unseren Antrag zurückkommen», so Arno Sgier. FS

INFO-TOUR

«Ticino pauschal» – Tagesausflüge. Die SBB bieten zusammen mit ihren Partnern Eurotrek und der Mietvelo AG gerade im Herbst eine günstige Produktpalette mit acht verschiedenen Tagesausflügen im Tessin an. «Ticino pauschal» wird vom Tessiner Verkehrsverband unterstützt und richtet sich vorrangig an die deutschsprachigen Gäste. YY

REKLAME

DIE ZEIT
ZEITmagazin

Deutschlands größte
Qualitätszeitung hat
160.000 Leser,*
die ihren Urlaub in der
Schweiz
verbringen.

Wenn Sie möchten,
daß ein Teil davon zu
Ihnen kommt, wenden
Sie sich bitte an:



IVA AG für internationale Werbung
Mühlebachstrasse 43 · Postfach 8032 · Zürich
Telefon 01 / 251 24 50 · Telefax 01 / 251 27 41

*Quelle: AWA '93
Zum Vergleich: Welt am Sonntag 140 000
FAZ 90 000; SZ 100 000, Die Welt 50 000

Internationale Tagungslandschaft Bodensee (Intabo)

Potential in der Zwischensaison

Eine Stadt am Bodensee, statt Las Vegas, Frankfurt oder Paris: Die in der Werbegemeinschaft Intabo vereinigten Partner wollen ihr Potential für den Kongress- und Tagungstourismus vor allem in der Vor- und Nachsaison mehr ausschöpfen. Unter anderem soll auch die heimische Wirtschaft die Infrastruktur vor der eigenen Haustüre besser nutzen.

MAX EICHENBERGER

Vor vier Jahren haben sich fünf Städte rund um den Bodensee (St. Gallen, Bregenz, Lindau, Konstanz und Friedrichshafen) sowie als «Sahnehäubchen», die Insel Mainau zur Interessens-Plattform Intabo gefunden. Dies mit dem Ziel, sich als Kongresszentrum mit guter Infrastruktur, in einer landschaftlich reizvollen Region zu etablieren. Auch aus der Region selbst sollen potentielle Kunden, vom Unternehmen bis zu Verbänden, das Angebot vor der Haustüre nutzen, erklärt Hans Stübner, Intabo-Sprecher und Lindauer Verkehrsdirektor, die Strategie der Internationalen Tagungslandschaft Bodensee. Die Konkurrenz im Tagungstourismus ist hart, des-

halb will die Intabo Anstrengungen unternehmen, diesen Markt nicht aus dem eigenen Wirtschaftsraum abfließen zu lassen. Prononciert äussert Geschäftsführer Frank Siegfried sein Anliegen gegenüber Spitzenvertretern aus der Wirtschaft: «Nicht in der Welt herumturnen und dabei die Wirtschaft vor Ort vergessen.»

Potential besser nutzen

Ihr Infrastruktur-Potential für Kongressveranstaltungen wollen die Intabo-Partner in der Vor- und Nachsaison besser nutzen. «Als Ferienregion ist der Bodensee schon bekannt, aber als Tagungsregion noch zu wenig», meint Siegfried. Es gebe gute Gründe, den Bodensee, mit seinen vielfältigen Möglichkeiten für Rahmenprogramme, vorzuziehen. Die Infrastruktur der Städte entspreche internationalem Standard. Mit dem Begriff Tagungslandschaft, hinter den sich die beteiligten Partner stellen, will man jetzt, so Siegfried, «die Chancen nutzen, stärker an den Markt heranzukommen». Vier Jahre lang sei mit einem Minimum an Mittelaufwand gezielt Öffentlichkeitsarbeit betrieben worden, um das Produkt bewusst zu machen: «Jetzt wollen wir mehr in den Verkauf und 'ran an die Kunden gehen», kündigt Siegfried an. Dabei wird eine Doppelstrategie verfolgt, nämlich die

Kundenakquirierung über die Geschäftsstelle, zudem soll sich die Wirtschaft des Bodenseeraums via Geschäftsbeziehungen «zur Botschafterin des Bodensees» machen.

Sprache und Landschaft

«Ein See, vier Länder (inklusive Liechtenstein) – eine Sprache»; dieser Slogan verfehle seine Wirkung nicht, meint Alberto Vonaesch, Direktor der Tourist-Information St. Gallen. Obwohl nicht Direktanstösser, profitiere St. Gallen vom Bodensee. Dessen Bekanntheitsgrad sei grösser als derjenige der Ostschweiz. Für ein Land, das nach dem EWR-Nein an Imageverlust leide, sei es wichtig, in einer internationalen Grenzregion mitzutun und damit positive Signale zu setzen. Die Intabo-Städte fahren auf derselben Schiene. Die internen Konkurrenten könnten sich für die Rahmenprogramme gegenseitig Interessenten zuhalten oder bei Überbuchung aushelfen. Die Möglichkeiten seien «schier unerschöpflich», meinte Astrid Nakhostine von der Tourist-Information. Der Aufenthalt am Bodensee soll sich nicht auf den Tagungsraum und das Hotelzimmer beschränken, sondern auch die Region einbeziehen. An Ausflugsmöglichkeiten, Kultur und Brauchtum habe der Bodenseeraum sehr viel zu bieten.



St. Gallen, Mitglied der Internationalen Tagungslandschaft Bodensee (Intabo): Der Aufenthalt bei Mitgliedern der Intabo soll sich nicht nur auf den Tagungsraum und das Hotelzimmer beschränken, sondern soll die ganze Region einschliessen. Foto: TYO

Zentralschweiz-Tourismus

Zusammen mit Wilhelm Tell

Wilhelm Tell bleibt auch im neuen Logo von Zentralschweiz-Tourismus die Symbolfigur der Region. Unverändert lächelnd erscheint er zusammen mit einem neu gestalteten Schriftzug auf den aktuellsten Prospekten der Zentralschweiz.

Aus der bewährten Vergangenheit heraus will die Region Zentralschweiz ihre zukünftige Marketingstrategie aufbauen: Auch nach über 700 Jahren Eidgenossenschaft identifiziert und positioniert sich die touristische Region Zentralschweiz mit ihrer Symbol-Figur Wilhelm Tell. Dieser übersteht auch die dritte Überarbeitung des Erscheinungsbildes seit 1981 unbeschadet.



Wilhelm Tell wird begleitet durch einen locker gestalteten Schriftzug «Zentralschweiz», der in seinem Schrifttyp bodenständige, ländliche Elemente («Älpler Holzschnitt») mit modernen, Offenheit und Selbstbewusstsein symbolisierenden Komponenten («Ethno Fever») vereint. Damit soll Vielfältigkeit, lockere, sympatische Atmosphäre, Umgebungseinheit und urchiges Brauchtum visualisiert werden. Ergänzt wird das Logo durch eine kleine Schweizer Flagge, wie sie bereits aus dem bisherigen SVZ-Logo bekannt ist. Neu wird das Logo waagrecht statt schräg gestellt und erscheint zudem nicht mehr in verschiedenen Sprachvarianten, sondern nur noch in Deutsch.

Emotionaler Zugang schaffen

Mit dem neuen Logo will Zentralschweiz-Tourismus deutlich die emotionale Ebene ansprechen und die Region so darstellen, wie der Gast sie gefühlsmässig empfindet. Damit verfolgt die Zentralschweiz dieselbe Strategie, die auch bei der Gestaltung des neuen Schweiz-Erscheinungsbildes der Schweizerischen Verkehrszentrale leitend ist. Mit einer Reihe von weiteren Massnahmen will Zentralschweiz-Tourismus die Strategie 95-99 der SVZ umsetzen: mit der in Vorbereitung stehenden Marketing-Organisation Zentralschweiz MOZ und der Marketing-Plattform Zentralschweiz MPZ zum Beispiel. Als erste Publikationen mit dem neuen Corporate Design erschienen kürzlich ein neuer Regionalprospekt Zentralschweiz, der Hotelführer 1995 und ein Ideenhandbuch für Organisatoren von Gruppenreisen. STR

VSTD

Die Sorgen der Kleinen

Um der EUTO Convention 1994 zu einer grösseren Schweizer Präsenz zu verhelfen, nach Bern 1984 erstmals wieder in unserem Land, führte der VSTD seine Herbstvorstandssitzung in Lugano durch. Unter dem Präsidium von Kurt Diemer (Zentralschweiz-Tourismus) wurden erste Erkenntnisse aus dem Wandel der «neuen SVZ» diskutiert; während Durchführung und Gehalt des St. Galler-Tourismustages grosses Lob fanden, bekundeten viele kleinere und mittlere Verkehrsvereine mit den neuen Finanzmodellen (Swiss Travel Experience, Messebeteiligungen usw.) grosse Mühe. Nachdem die neuen Statuten an der Frühjahr-GV in Basel klar angenommen worden sind, galt die Hauptarbeit des Vorstandes der geforderten Überarbeitung der restriktiveren Aufnahmekriterien. Eine sorgfältige Gewichtung der verschiedenen Argumente führte zu einem liberaleren Lösungsvorschlag sowohl für Aktiv- wie auch für assoziierte Mitglieder, der an der nächsten GV vom 7. November in Lenzerheide zur Abstimmung gebracht werden soll. Die Zusage von Paul Reutlinger, an dieser GV das Gastreferat zu halten, dürfte ein weiterer Grund für einen Grossaufmarsch sein. Dies wird zweifellos auch für die bestens vorbereiteten Managementtage vom 7. bis 10. November zutreffen. Es sind nur noch wenige freie Plätze zu vergeben. VSTD, Walter Rösli

SWISSORAMA

Aargau

Unlängst konnte im Thermalbad Zurzach der zwanzigmillonste Badegast gefeiert werden; der 86jährige treue Stammgast Hans Lippuner aus Rütli/ZH ist auf körperliche und geistige Fitness sehr bedacht. Aus diesem Grunde kommt er zusammen mit seiner Frau regelmässig mit dem Zug von Rütli nach Zurzach, um da im Thermalwasser zu baden. Vom Verwaltungsratspräsidenten der Thermalbad Zurzach AG, Jörg Bucher, erhielt das Ehepaar Lippuner einen Gutschein der Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG Zurzach für ein Wochenende und ein Jahresabonnement für das Thermalbad. UM

Basel

Die Basler Regierung hat den vielen Sprayereien in der Stadt den Kampf angesagt: Neudanks sollen private Eigentümer von Liegenschaftsbeiträge an die Beseitigung der Sprayereien erhalten. Die Kosten der Regierung werden maximal 5000 Franken oder zehn Prozent betragen. Im Budget für das Jahr 1995 wurden dafür 200 000 Franken bereitgestellt. IA

Graubünden

Das Herbstsenester 1994 an der Hotel- und Touristikfachschule Chur (HTF) beginnt mit über 100 Neueintritten.

853 Interessierte hätten sich gemeldet, schreibt die HTF und vermeldet mit 350 Studenten und Studentinnen (119 Praktikanten) einen neuen Rekord. Ein Viertel davon seien Absolventen der Gastgewerblichen Fachschule Graubünden (GFG). Damit habe der Pilotkurs der GFG alle Erwartungen übertroffen, kommentiert Direktionsassistent Hansjörg Wehrli. Vor allem bei den weiblichen Schulabgängerinnen sei das Interesse für den Beruf einer Gastgewerbeschaffrau gross. Rund 80 Prozent der neuen Studierenden an der HTF sind weiblich. 24 der 456 an der Höheren Gastgewerblichen Fachschule interessierten Berufsleute und Maturanden haben nun das Studium an der HTF begonnen. YY

Ostschweiz

Die klassische grosse Bäderkultur feiert Renaissance in der Schweiz. Unter dem Titel «Jungbrunnen für Körper und Seele» umwirbt Bad Ragaz seine Gäste. Urs Kamber, Direktor des Kur- und Verkehrsvereins Bad Ragaz: «Mit einer erstklassigen Hotellerie, dem breiten Sportangebot für jede Jahreszeit mit dem Golfplatz im Ort, schneesicheren Skipisten in der direkten Nachbarschaft, einer optimalen medizinischen Betreuung, anspruchsvoller Kultur und einem aussergewöhnlichen Naturerlebnis haben wir in Bad Ragaz den Rahmen zum Jungbrunnen geschaffen.» Die Umsetzung seiner

Presse- und PR-Aktivitäten hat der Kur- und Verkehrsverein Bad Ragaz der auf Tourismus, Hotellerie und Luftfahrt spezialisierten Münchner PR-Agentur Wilde & Partner anvertraut. Ab November wird die Buchung einer Unterkunft in Bad Ragaz noch einfacher. Die Einrichtung eines zentralen Informations- und Reservierungssystems macht es möglich, mit nur einem einzigen Telefonat aktuelle Informationen, die Anzahl der vorhandenen Betten, eine Kurzbeschreibung des gewünschten Hotels sowie die Ausstattung des Zimmers zu erfahren oder Zimmer direkt zu buchen. UM

Tessin

In Lugano ist vergangene Woche die dritte schweizerische Niederlassung des Londoner Auktionshauses Christie's eröffnet worden. Bisher war das Unternehmen einzig in Genf und Zürich aktiv. Leiterin der Luganeser Niederlassung ist die erst 29jährige Österreicherin Cornelia Pallavicini. Anlässlich der Eröffnung wurden im Luganeser Hotel Splendide Royal Uhren, Juwelen und andere Schmuck- und Wertgegenstände ausgestellt, die anlässlich der Herbstauktion vom 11. bis 17. November im Hotel Richemond in Genf versteigert werden sollen. Die Luganeser Christie's Filiale ist weltweit die 96. Niederlassung des 1766 in London gegründeten Auktionshauses. BAN

Parahotellerie

Sanfte Lockerung der Lex Friedrich

Trotz des EWR-Neins wird die Schweizer Gesetzgebung auch im Ferienwohnungs- und Grundstückmarkt europakompatibler. Mit einem neuen Zweitwohnungsboom ist aber auch nach einer ersten sanften Lockerung der Lex Friedrich nicht zu rechnen. Raumplanerische Massnahmen wirken parallel bereits beschränkend.

SUSANNE RICHARD

Gleich für eine umgehende Abschaffung der Lex Friedrich haben sich 1993 die Kantone Gené und Tessin ausgesprochen. Dies vor allem, weil ihre Baugeverbe besonders unter der Rezession gelitten haben. Die Westschweizer Kantone beklagen allgemein das Ausbleiben dringend notwendiger ausländischer Investitionen und führen als Grund neben dem Preisniveau eben auch die Lex Friedrich an. Bundesrat Arnold Koller strebt dagegen eine behutsame Lockerung in zwei Schritten an. Die Diskussionen im National- und Ständerat haben gezeigt, dass beide Räte eine Lockerung und Reduktion auf den harten Kern befürworten. Damit bleibt der Grundstückverkauf für Ausländer bewilligungspflichtig, wenn er als reine Kapitalanlage oder zu gewerbsmässigem Immobilienhandel dient. Auch das Bewilligungs- und Kontingentsystem für den Kauf von Ferienwohnungen wird beibe-



Die Lex Friedrich hat bisher die Ferienwohnungsbautätigkeit massgeblich beeinflusst, immer stärker wird sie nun abgelöst von raumplanerischen Massnahmen. Foto: Express

halten. Erleichtert wird der Zugang zum Grundstückmarkt für Ausländer, die in der Schweiz wohnen oder während mindestens fünf Jahren hier gewohnt haben. Sie sollen Grundstücke und Wohnungen frei erwerben dürfen.

Die revidierte Lex Friedrich (Lex Koller) wird auch für Auslandschweizer gelten. Die Differenzvereinbarung zwischen National- und Ständerat hat einen Übergang vom Nationalitäts- zum Wohnortsprinzip ergeben.

Bei der Kontingentierung der Ferienwohnungen schloss sich der Ständerat mit 23 gegen 8 Stimmen dem Nationalrat an. Damit wird in der neuen «Lex Koller» festgelegt, dass in zwei Jahren nicht mehr als 4000 Bewilligungen für den Verkauf von Ferienwohnungen an Ausländer erteilt werden dürfen.

Verlagerung des Problems

Die tatsächlichen Auswirkungen der Lockerung einer Lex Friedrich sind schwer abzuschätzen. Aber die Situation auf dem Liegenschaftsmarkt hat sich doch gegenüber den 80er Jahren deutlich entschlüpfert. Wurden damals noch jährlich bis zu 6000 Kaufbewilligungen an Ausländer erteilt, so sind es heute gerade noch 2000. Ein «Ausverkauf der Heimat» ist nicht mehr das Hauptthema. Aktuell bleibt aber die Zersiedlung der Landschaft durch den Bau von Zweitwohnungen. Zwar entsprechen die 300 000 Ferienwohnungen nur einem

Anteil von 10 Prozent am ganzen Wohnungsbestand. Aber in den Tourismusorten erreichen diese zum Teil sehr hohe Anteile. Besitzer sind dabei grösstenteils Schweizer aus dem Mittelland. Zur Eindämmung dieser Bautätigkeit sind Raumplanungsinstrumente wie Erstwohnungsanteilepläne geeigneter. Insbesondere kann mit diesen Instrumenten auf Gemeindeebene eine sinnvolle Nutzung des knappen Bodens erreicht werden, unter Einhaltung der Rechtsgleichheit von Einheimischen und Ausländern. Voraussetzung ist dabei der Wille der Gemeinde, den Zweitwohnungsbau zu beschränken. Bekanntlich haben Investitionen in der Parahotellerie einen viel kleineren Multiplikatoreffekt für einen Tourismusort, als Investitionen in der Hotellerie und kurbeln deshalb die Wirtschaft weniger an. Spätestens im nächsten Frühling wird das Thema wieder aktuell werden, denn dann wird die Expertenkommission unter der Solothurner Regierungsrätin Cornelia Fieg konkrete Vorschläge für eine Ersatzgesetzgebung für den Zweitwohnungsbau vorlegen – verbunden mit einer allfälligen vollständigen Abschaffung der Lex Friedrich.

Denkpause für Tourismusgemeinden

Wie beurteilt der Schweizer Tourismus-Verband (STV) die von den Räten beschlossene Lösung? Dazu Gottfried F. Künzi, Direktor des STV: «Wir betrachten den getroffenen Entscheid auch für den Ferienwohnungsbereich als sehr vernünftige Lösung. Die sanfte Lockerung der Lex Friedrich ist in zweierlei Hinsicht vernünftig: Erstens warten wir ja gespannt auf die Resultate der Arbeit der Kommission Fieg, die die Folgen einer ersatzlosen Streichung untersucht und zweitens haben die betroffenen Gemeinden jetzt noch Zeit sich Gedanken über die gewünschte weitere Entwicklung zu machen, Ziele zu setzen und entsprechende raumplanerische Instrumente zu schaffen oder anzupassen.»

Ebenfalls zufrieden mit der Lösung ist der Präsident des Verkehrsvereins Graubünden, Ständerat Luegn M. Cavely: «Diese Lockerung ist richtig. Aber wir können sehr gut damit leben, dass die Lex Friedrich nicht ganz abgeschafft wird. Gerade bei uns im Bündnerland hat die Lex Friedrich (gewollte Nebenwirkungen), indem die grossen Orte strenger sein müssen. Die Lex Friedrich kann die Verteilung der Ferienwohnungen auf alle Tourismusorte fördern und steuern. Wenn es keine Lex Friedrich gäbe, würden wohl nur die grossen Orte wie St. Moritz und Davos wachsen. Dank der Lex Friedrich können auch kleine Orte, die auf den Tourismus angewiesen sind, noch wachsen.» SR

Arosa

Parkplatzkrieg mit Chur

Kaum hat sich in Arosa der Wirbel um den Numerus Clausus für die Hochzeiter im Bergkirchli gelegt, sorgen die dortigen Gemeindebehörden für beruflichen Gesprächsstoff. Weil sich der Norden für die 170 Parkplätze am Arosar Obersee im Besitze der Bürgergemeinde Chur befindet, hat man beschlossen, diese abkommend Winter nicht mehr vom Schnee zu räumen. Als Grund für diese bei vielen Gästen auf Unverständnis stossende Massnahme wird ins Feld geführt, dass das Parkplatzkonzept der Gemeinde Arosa vorsieht, zukünftig auf dem gesamten Gemeindegebiet Parkuren aufzustellen, um geordnete und gerechte Verhältnisse zu schaffen. Voraussetzung dazu ist allerdings, dass Arosa im Besitze dieser Parkplätze ist. Bei der grossen Parkfläche in der Nähe des Bahnhofes ist dies nicht der Fall, weil ein Kauf des Bodens für den Betrag von 900 000 Franken von den Arosar Stimmbürgern im Februar abgelehnt worden ist. Ein Versuch, die Churer am Erlös dieser Parkgebühren zu beteiligen, schlug fehl. Als Reaktion darauf werden die Arose nun diese eigentlich dringend benötigten Parkplätze wie den im Winter hoffentlich darauf liegenden Schnee in deren Urzustand lassen. Die Kapazität der Arosa-Bahn reicht während des Winters aber an manchen Tagen nicht aus, um jedem Fahrgast einen Sitzplatz anbieten zu können. Sogar mancher Gast mit einem Erstklassbillet muss sich dann mit einem Stehplatz begnügen. Der Entscheid zu diesem Parkplatz dürfte diese Situation eher noch verschärfen. FS

Parlamentarische Gruppe für Tourismus und Verkehr

Reutlinger will in Bern nicht betteln

Seine «Vision als Präsident der Schweizerischen Verkehrszentrale» präsentierte Paul Reutlinger den Parlamentariern der Gruppe für Tourismus und Verkehr in Bern. Reutlinger sprach sich für eine weitere finanzielle Beteiligung des Bundes aus, kann sich aber in Anbetracht der knappen Mittel auch Untergesellschaften der SVZ mit kommerziellen Zielen vorstellen.

ANDREAS NETZLE

Rund 20 Bundes-Parlamentarierinnen und -Parlamentarier hatten sich auf Einladung ihres Präsidenten Nationalrat Dumeni Columberg zusammengefunden, um sich von SVZ-Präsident Paul Reutlinger, Biga-Chef Jean-Luc Nordmann und Projektleiter Arnold Kappler über die neue Ausrichtung der «Schweiz Tourismus» informieren zu lassen. Mit dabei war auch Polit-Prominenz wie Vreni Spoerry, Nationalrätin und Swissair-Verwaltungsrätin, sowie Helmut Hubacher, ehemaliger SP-Präsident.

Kooperation mit der Wirtschaft

SVZ-Präsident Reutlinger sprach sich in seiner «Vision» dafür aus, dass die künftige SVZ eine wichtige Führungsrolle der Schweiz im Ausland spielen sollte. Sie müsse die Präsenz der gesamten Wirtschaft im Ausland koordinieren.

Die Zusammenarbeit Tourismus und übrige Exportwirtschaft sei deshalb wichtig, weil das Image der Schweiz auch auf die Produkte abfärbe. In einem Hochpreisland wie der Schweiz müsse auch das Preis-Leistungsverhältnis stimmen. Im Bereich Marketing plädierte der Swissair-Marketing-Chef für mehr «Mut zur ständigen Veränderung» und zur «Dynamisierung der Strukturen und Institutionen».

Neue Wege bei Finanzierung

«Ich werde nicht nach Bern pilgern, um dort um neue Mittel zu betteln», erklärte Paul Reutlinger den Parlamentariern. Zuvor hatte Dumeni Columberg die mangelnde finanzielle Unterstützung des Tourismus durch den Bund kritisiert. Was seien «ein paar Millionchen», verglichen mit den Nutzen, die sie erbrächten, fragte er seine Kollegen. Statt auf ungewisse Finanzhilfe setzt Reutlinger auf Synergie mit der Wirtschaft. Er könne sich Tochtergesellschaften der SVZ mit kommerziellm Auftrag vorstellen. Wie die Aktion «Switzerland live» der SVZ-Vertretung in England zeige, sei es möglich, eine ganze Anzahl von Wirtschaftsunternehmen zur Kooperation zu motivieren.

SVZ privatisieren?

Eine interessante Diskussion entwickelte sich um die Frage des Tessiner Nationalrats Geo Caponovo, ob denn die Verkehrszentrale nicht besser privatisiert werden sollte, um gegenüber der Politik unabhängiger zu werden. Er habe «keine

Unabhängigkeitsgelüste», sagte Paul Reutlinger klar. Bei einer kommerziellen Struktur bestünde zudem die Gefahr, dass man nur mit den Reichen und Erfolgreichen kooperiere. Die SVZ habe so gesehen eine wichtige föderalistische Funktion. Für ihn sei es im übrigen eine Kooperation mit und keine Abhängigkeit von der Politik bzw. dem Biga als Aufsichtsstelle des Bundes. Jean-Luc Nordmann wies darauf hin, dass die SVZ als staatliche Institution im Ausland (steuerliche) Vorteile besitze. Für eine selbständige Verkehrszentrale sprach sich dagegen Ständerat und SVZ-Vizepräsident Luegn M. Cavely aus. «Das Biga in Ehren», sagte Cavely, «aber es ist, wie das Bundesgericht in anderer Sache befand, nicht gut, wenn Auftraggeber und Kontrolleur identisch sind.»

Vorbild Bauernlobby

Einmal mehr wurde der mangelnde Einfluss der Lobby im Bundesparlament beklagt. Dabei wurde vorgeschlagen, sich enger mit der Bauernlobby zusammenzusetzen, was in den Bergegebieten bereits erfolgreich praktiziert wurde. Damit würden auch die gemeinsamen Interessen, ja die gegenseitige Abhängigkeit zwischen dem Tourismus und der Landwirtschaft verdeutlicht. Caponovo riet in diesem Zusammenhang, nicht von der negativ besetzten «Lobby», sondern von Information zu sprechen. Die nächste «Studienreise» führt die Parlamentarier-Gruppe in einen der neu bestimmten «Zukunftsmärkte» der SVZ – nach Indonesien.

Biel

Verkehrsverband geht eigene Wege

Auf Ende Jahr verlässt der Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielsersee die beiden touristischen Interessengemeinschaften «Städte nach Schweizer Art» und «Swiss Congress».

Den Austritt aus den beiden Interessengemeinschaften auf Ende Jahr hat der Vorstand des Verkehrsverbandes Biel-Seeland-Bielsersee auf Antrag von dessen Direktor, Samuel Kocher, beschlossen. Zwei Gründe haben laut Kocher den Verband zu diesem Schritt bewogen: Bei «Städte nach Schweizer Art» können der Mitgliederbeitrag von 6500 Franken pro Jahr gegenüber den Geldgebern nicht mehr gerechtfertigt werden. Insbesondere der jährlich erscheinende Prospekt mit Pauschalreiseangeboten sei sein Geld nicht wert. Bei «Swiss Congress» will Kocher austreten, weil Biel bei gemeinsamen Auftritten mit den traditionellen Kongressstädten kaum Chancen habe, Kunden an Land zu ziehen. Der Jahresbeitrag von 23 000 Franken sei effizienter eingesetzt, wenn er Firmen und Verbände in direktem Kontakt akquiriere. Der Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielsersee wurde letztes Jahr saniert, indem Gläubiger auf einen Teil ihrer Forderungen verzichteten und Stadt und Kanton mit finanzieller Unterstützung einsprangen. Der seit einem Jahr amtierende Direktor Samuel Kocher will jetzt neue Partner suchen, um den Neubeginn erfolgreich zu gestalten. Schwerpunkte im Angebot sollen ein sanfter Velotourismus im Seeland und die Infrastruktur für Kongresse und Tagungen in der Stadt Biel bilden. MS

INFO-TOUR

Alpenexpress mit Schiff und Bahn. Die Schifffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) hat das Angebot «Wilhelm Tell Express» für 1995 verbessert. Neu sind der mit grossflächig gewölbten Fenstern und erhöhten Böden ausgestattete sowie klimatisierte Erstklass-Panoramawagen der SBB und ein Economy-Preis in der 2. Klasse. Der «Wilhelm Tell Express» fährt vom 13. Mai bis 22. Oktober jeweils 11.25 Uhr ab Luzern, Anknüpf in Lugano 17.21 (Locarno) an 17.24 mit Umsteigen in Bellinzona). Basisleistungen wie die Schifffahrt 1. Klasse mit nostalgischem Raddampfer entlang historischen Stätten, ein Drei-Gang-Menü, Bahnreise über die Gotthardstrecke und Serviceleistungen bei der Reisebegleitung bleiben bestehen. IY

*

«Reiseführer» in die Welt der Zürcher und Winterthurer Museen. Den «Reiseführer» in die Welt der Zürcher und Winterthurer Museen hat der Verein Zürcher Museen (VZM) zusammen mit der Zürcher Kantonalbank herausgegeben. Unter dem Motto «hingehen, anschauen» werden in einer 68seitigen Broschüre rund 50 Museen in den Städten Zürich und Winterthur vorgestellt. Hingewiesen wird auch auf Wechselausstellungen, die in diesem Herbst oder nächsten Jahr geplant sind. Besonderer Wert wurde ferner auf Angaben für Behinderte gelegt. Zu beziehen ist der Führer gratis bei den Verkehrsbiros in Zürich oder Winterthur bzw. bei den Filialen der Zürcher Kantonalbank. AN

REKLAME

SEISEKARTEN

CARTES CLASSIQUES™

HYPRO

Hypro AG, 6023 Rofenhurg
Tel 041 / 53 81 33

DIE SCHWEIZER BRIGADE



SPRING BRIGADE heissen die Kochgeschirre für den professionellen Einsatz.

BRIGADE GLI - die Linie aus dem super-wärmeleitenden, induktionsfähigen GLI-Material für die anspruchsvolle Spitzenküche. Dank hochglanzpolierter Oberfläche auch zum Kochen vor dem Gast geeignet. **BRIGADE COMPLET** wurde speziell für den harten Einsatz in der Grossküche konzipiert. Mit Töpfen von 5 bis 50 Litern Inhalt.



BRIGADE BLACK LINE, die traditionelle Bratpfanne aus hochwertigem Qualitätstahl lässt sich besonders stark und schnell erhitzen. Und ganz neu:



Schnellbratpfannen und -kochtöpfe der Spitzenklasse.

Alle Kochgeschirre zeichnen sich durch hohe Qualität und Verarbeitung aus. Typisch Schweiz, typisch Spring.



Spring
SWITZERLAND
THE PROFESSIONAL LINE

SPRING AG CH-8360 ESCHLIKON TEL. +41 - 73 - 43 75 75

ANSCHLAGEBRETT

Auch Sie können Wirt(in) werden!

Bereiten Sie sich in Ihrer Freizeit auf die kantonale Wirteprüfung vor. Und verwirklichen Sie Ihre Träume von einem eigenen Café oder Restaurant.

Durch ein Fernstudium können auch Sie Ihr Ziel erreichen. Ohne dass Sie Ihre derzeitige Berufstätigkeit aufgeben müssen, also ohne empfindlichen Verdienstaussfall.

So einfach geht's: Der gesamte Lehrstoff wurde von erfahrenen Fachleuten in Form von leichtfasslichen, instruktiven Anleitungen schriftlich festgehalten. Sie erhalten monatlich eine wohldosierte Anzahl solcher Lehrhefte zum Durcharbeiten. Dann lösen Sie die gestellten Aufgaben und senden sie zur Korrektur ein. Unsere Gastgewerbefachlehrer korrigieren Ihre Arbeiten und geben Ihnen weitere Hinweise, die für Ihre Fortschritte hilfreich sind. Auch telefonisch oder schriftlich dürfen Sie unsere Dozenten jederzeit um Rat fragen. Am Ende des Kurses finden an einigen Samstagen noch zusätzlich mündliche Repetitions-Seminare statt. Diese sind zeitlich so angelegt, dass auch Auswärtswohnende problemlos daran teilnehmen können. Danach können Sie optimal vorbereitet und ohne Prüfungsangst zur kantonalen Wirteprüfung antreten.

Der gesamte Lehrgang dauert 3 Jahre, darf aber auch schneller absolviert (z.B. in 2 oder 1 Jahr) oder vorzeitig gekündigt werden. Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 198.-

Verlangen Sie jetzt die 1. Monatslektion als unverbindliches Gratis-Probestudium. Sollten Sie dann am Kurs nicht mitmachen wollen, retournieren Sie einfach die Lehrunterlagen innert 10 Tagen. Erledigt. Sie gehen kein Risiko ein. Die ausführliche Hotelfachschul-Broschüre und das nützliche Überraschungsgeschenk, das Ihrer Sendung ebenfalls beiliegt, dürfen Sie auf jeden Fall ohne Verpflichtung behalten.

Also, sofort Gutschein einsenden an:

Neue Hotelfachschule Zürich
(Unter Leitung und Mitwirkung von dipl. Hoteliers-Restaurateuren SHV und staatlichen Gastgewerbefachlehrern)

Räffelstr. 11, 8045 Zürich, Tel. 01/461 03 60, Fax 01/463 53 15

Bon für Gratis-Probestudium

Ja, ich möchte mich vollumfänglich auf die **Wirteprüfung** vorbereiten. Bitte senden Sie mir deshalb per Post (kein Vertreterbesuch!) die detaillierte Hotelfachschul-Broschüre und mein Geschenk (beides darf ich auf jeden Fall behalten) sowie die 1. Monatslektion gratis zur Probe. Sollte mir dieses Studium dann nicht zusagen, retourniere ich einfach die erhaltenen Lehrunterlagen innert 10 Tagen. Damit ist der Fall für mich erledigt. Andernfalls mache ich definitiv am 3 Jahre dauernden Kurs mit und erhalte dann monatlich automatisch meine weiteren Lektionen. Ich darf den Kurs auch schneller absolvieren oder vorzeitig kündigen (immer auf Ende eines Studienjahres). Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 198.-, ich bezahle es jeweils mit Einzahlungsschein, den Sie mir schicken.

Name _____
Vorname _____
Strasse _____
PLZ / Ort _____
Telefon _____ Geb.-Datum _____
Ort und Datum _____
Unterschrift _____ 8098
(Bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters). Kein Vertreterbesuch.

MARCHÉ IMMOBILIER

A remettre à Genève proche Lac

Hôtel 2**

26 chambres pour 46 lits, bon taux d'occupation.

Se renseigner



P 69775/44300

A louer pour janvier 1995 ou date à convenir, aux Franches-Montagnes

un restaurant de campagne

renommé.

65 places et salle de 28 places. Situation exceptionnelle.

Clientèle assurée. Loyer modéré.

Ecrire sous chiffre 70000, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

70000/382830

REY HOTELS CHAINE

ouvre une nouvelle résidence hôtelière à Genève, et a un local sur deux étages, environ 100 m², à louer à chaîne de restaurants ou restaurateur motivé Centre ville - Rive droite - Lac à proximité.

Renseignements: **RENTIMA SA**, Division Hôtelière 7, rue Butini, 1202 Genève
Tél. 022 731 53 40, Fax 022 731 21 36

70073/248622

Cheyres/FR

maison pour retraités ou week-end Jolie petite maison, proche du lac, 3 p., confort, terrain privé arborisé, 350 m², habitable à l'année.
Fr. 390 000.-

CLAUDE DEMIN 024 - 24 21 12 P 69984/44300

A céder au

Quebec, Canada

Auberge (14 ch.), Hôtel (18 et 30 ch.), 2 Restaurants (30 et 10 couv.) à Montréal et en régions touristiques. Prix intéressants. Idéal pour investisseur/occupant.

IMMO-GESTMAR INTERNATIONAL 2140, ave. Campbell, Dorval, P. Q. Canada. H9P 1L3
Tél.: (514) 613 96 00 Fax: (514) 613 76 89

70075/223055

Vous avez l'esprit d'entreprise ? Nous vous proposons à

SIERRE "la cité du soleil" Valais

à louer

CAFE-RESTAURANT (160 m2)

- Situation idéale au centre ville
- Places de parc
- Terrasse plein sud
- Possibilité d'achat
- Prise de possession à convenir

Contactez rapidement le Bureau d'Affaires Touristiques, 3967 Vercorin
Tél. 027 / 55 82 82-83 Fax 027 / 55 26 63



Délai pour placer vos annonces commerciales: **jeudi 17 heures**

A remettre au Val-de-Travers/NE

Hôtel-restaurant

comprenant: salle 80 places, café 60 places, hôtel 13 chambres - 20 lits + appartement 3 pièces. Bon rendement et bon chiffre d'affaires.

Pour traiter écrire sous chiffres C 028-358, à Publicitas, case postale, 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 70007/44300

A vendre

En Sardaigne proximité Costa Smeralda

Hotel Garni 4 étoiles

24 chambres - 2 suites - piscine Entièrement rénové. Situé au bord de mer.

Tél. 0039 789 46906 Fax 0039 789 46651

69981/364282

Valais

A vendre

Hotel 3**

Comprenant un Pub «anglais». Entièrement équipé. Bonne situation. Grand Parking.

Offre sous chiffre 7000, hôtel revue, case postale, 3001 Berne

70001/31089



Wenn's pressiert...

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

Hotellerie in Wien

Bettenzahl wird begrenzt

Eine temporäre Beschränkung des Hotelangebots in der Bundeshauptstadt Wien und eine «Erholungsphase für die Wiener Hoteliere» hat der Sprecher der Wiener Hotellerie, Walter Ender, bei einer Diskussionsveranstaltung zum Thema «Bettensboom» in Wien gefordert.

«Ich will nicht die Freiheit der Wirtschaft beeinträchtigen, doch sind wir in einer Situation, in der wir dringend Beruhigung brauchen», erklärte Walter Ender. Die Einkaufszentren hätten sich beispielsweise über die Flächenwidmung eine solche Erholungsphase verschafft. «Warum soll das nicht auch für die Hotellerie möglich sein», sagte der Vorsteher der Fachgruppe Hotellerie der Wirtschaftskammer Wien. Die österreichische Gewerbeordnung sehe für manche Bereiche Bedarfsprüfungen vor, ein Weg, den Ender sich auch für Hotelbetriebe vorstellen kann. Über die für die Bundeshauptstadt gültige Schutz- bzw. Wohnzonenregelung könnte man ebenfalls versuchen, den Charakter der Wiener Hotellerie zu erhalten.

Ender forderte aber auch die heimischen Finanziers von Hotelprojekten auf, sich Gedanken zu machen. Man müsse endlich zur Kenntnis nehmen, dass die «Konkurrenz durch das Grosskapital der Hotellerie in Bedrängnis bringt». Die Diskussion über eine «Bettensbaum-Bremse» findet vor einem aktuellen Hintergrund statt: Die Nächtigungen in der Donaumetropole sind von mehr als 7 Millionen im Jahr 1991 auf zuletzt 6,6 Millionen zurückgegangen, während die Zahl der Betten (in Wien wird nach Betten und nicht nach Hotelzimmern gerechnet) zwischen 1991 und 1994 von 38 311 auf 40 338 kräftig zugenommen hat. Für 1995 wird ein Zuwachs von nochmals 800 Gästebetten im mittleren und oberen Angebotssektor erwartet, erst dann dürfte sich nach Meinung des Wiener Tourismusdirektors Karl Seitlinger die Kurve verflachen.

Wenig überzeugt ist Seitlinger von der Wirksamkeit von Einschränkungen: «Es ist die Frage, ob die Bauten, die wir hier verhindern, nicht kurz hinter der Stadtgrenze aufgezogen werden», meint der Wiener Tourismuschef unter Hinweis auf die Hotelbauprojekte am Wiener Flughafen. Es sei besser, der herrschenden Misere mit verstärkter Marketingaktivitäten zu begegnen und der Hotelbranche vor allem in den auslastungsschwachen Monaten durch Incentives, Kongresse und Konferenzen ein neues Geschäft zu verschaffen. HP/Wien

HOT-TELL

Neues 4-Stern-Hotel in Engelberg geplant. Darüber orientierte an der GV des Tourismusvereins Engelberg Präsident Albert Wyler. Bauherr dieses Projektes wird nicht der Tourismusverein sein, er stellt nur den Boden zur Verfügung. Über die notwendige Umzonung wird noch in diesem Winter entschieden. JJA

REKLAME

Tourismus-Werbung in der

Neue Zürcher Zeitung oder DIE WELTWOCH

Wir reservieren für Sie einen Fensterplatz.

tourMedia

Mediaberatung inklusive.

Tourmedia AG, Edenstrasse 20
8021 Zürich, Postfach
Tel. 01/207 85 55, Fax 01/207 85 66

Schweizer Hoteliere im Ausland

Reid's-Direktor Schmid in der Schweiz

Kurt E. Schmid, seit 18 Monaten Direktor des Reid's Madeira und kürzlich zu Besuch in der Schweiz, hat gut Lachen: In der kurzen Zeit seiner Tätigkeit auf der portugiesischen Blumeninsel im Atlantik konnte er die Auslastung des renommierten und sehr britischen Luxushotels wesentlich steigern.

STEFAN RENGGLI

Die 169 Zimmer des zur Gruppe der Leading Hotels of the World gehörenden Reid's erzielen im Durchschnitt wieder eine Auslastung von fast 70 Prozent, nach einem Tiefstand von rund 40 Prozent vor wenigen Jahren. Noch nicht an frühere Zeiten kann der Anteil der Schweizer Gäste anknüpfen, der einst respektable 20 Prozent erreichte und heute bei sieben Prozent liegt – nach einem Rekordtief von lediglich noch drei Prozent. Kurt E. Schmid, 46-jähriger St. Galler und ehemaliger EHL-Absolvent, war bisher unter anderem tätig für die Hilton-Gruppe, als Direktor in den beiden Swissotels Drake in New York und Le Plaza in Basel sowie als Mitglied des Corporate Development-Teams in der Swissotel-Zentrale in Zürich. Zuletzt war Schmid Direktor im Hotel Rafael in München während dessen Aufbauphase. Mit seiner Tätigkeit im Reid's auf Madeira ist Schmid nun Direktor in einem der renommiertesten Luxushotels der Welt. Gleichzeitig ist er auch verantwortlich für das Stadthotel Da Lapa in Lissabon, das sich wie das Reid's im Besitz der auf Madeira ansässigen, eh-



Kurt E. Schmid hat gut lachen...

Foto: Stefan Renggli

malen britischen Familie Blandy befindet. Vor 103 Jahren eröffnet, ist das Reid's Madeira heute zu einer Institution geworden: Noch immer sind fast die Hälfte der Gäste britischer Herkunft und täglich wird nach britischer Tradition der Nachmittagstea zelebriert.

Die Jungen ansprechen

Mit einem in den letzten Jahren massiv ausgebauten Sportangebot – soeben wurde ein hoteleigener 18-Loch-Golfplatz eröffnet – spricht das Reid's heute auch erfolgreich jüngere, aktivitätsorientierte Gäste an und gewinnt zunehmend auch Gäste aus anderen europäischen Ländern und aus den USA. Und dank einer in diesem Sommer erstmals eingeführten und sofort sehr gefragten Kinderbetreuung

soll die Gästeschar verjüngt werden. Zusammen mit dem erweiterten Sportangebot konnte das Durchschnittsalter der Gäste bereits von 55 auf 48 Jahre gesenkt werden.

30 Prozent der Gäste sind Repeater, zu den Stammgästen des Hauses zählt beispielsweise auch das britische Königshaus. Während im Sommer die durchschnittliche Aufenthaltsdauer 9 Tage beträgt, bleiben Wintergäste im Schnitt 3 Wochen, einzelne Gäste aber auch 4 bis 6 Monate. Nicht ganz so lange bleiben jene Gäste, die mit den Schweizer Veranstaltern Kuoni, Falcon und TCS das Reid's besuchen: Seit einigen Jahren arbeitet das Reid's auch mit TO's zusammen, die allerdings nur Individualgäste ins Reid's schicken dürfen – Reisegruppen, die mit dem Bus beim Hotel vorfahren, sind im Reid's nicht willkommen.

«Das Reid's ist für mich eine Herausforderung. Auf Madeira ist nur sehr wenig von dem verfügbar, was ein Hotel wie das Reid's benötigt: Wir haben eigene Werkstätten, freien Architekten und sonstige Fachleute aus der ganzen Welt ein und auch das Kader im Hotel stammt nicht von der Insel.» Schmid erlebt dies zur Zeit wieder beim geplanten Bau eines grossen Spa, das das Fitnessangebot im Reid's ergänzen soll. Zwei Millionen Franken sollen dafür investiert werden; die jährlichen Gesamtinvestitionen belaufen sich auf durchschnittlich 10 Millionen Franken. Die jährlich 44 000 Gäste bringen einen Jahresumsatz von knapp 40 Millionen Franken; davon wendet das Reid's 28 Prozent für die Personalkosten auf. Für die Ausbildung seines Personals arbeitet Schmid eng mit der Hotelfachschule in Glinion zusammen.

Hotellübernachtungen im August

Negative Entwicklung ging weiter

Auch im August ging die negative Entwicklung der Logiernächte in der Schweizer Hotellerie weiter. Gegenüber dem August 1993 verzeichnete das Bundesamt für Statistik einen Rückgang von 1,5 Prozent (-65 000 Übernachtungen).

In der Periode Januar bis Juli 1994 blieb der Frequenzstand im hotelorientierten Tourismus nur marginal unter der Parallelperiode 1993. Diese Entwicklung setzte sich auch im August 1994 fort. Aufgrund einer ersten Schätzung des Bundesamtes für Statistik (BFS) verzeichnete die Schweizer Hotelbetriebe 4,16 Millionen Übernachtungen, rund 65 000 oder 1,5 Prozent weniger als im August 1993. Der diesjährige August-Abschluss liegt damit um sechs Prozent unter dem August-Mittel der vorangegangenen fünf Jahre und 3,7 Prozent unter demjenigen der Jahre 1984/93. Während die Nachfrage der Schweizer Wohnbevölkerung um 1,2 Prozent (-18 000 Logiernächte) auf 1,49 Millionen Übernachtungen abnahm, sank der Zuspruch aus dem Ausland gegenüber dem Vorjahr um 1,7 Prozent (-47 000) auf 2,68 Millionen. Im Gegensatz zur negativen Entwicklung bei den sechs wichtigsten europäischen Gästeherkunftsländern, konnte bei der Kundschaft aus den USA eine leichte Zunahme registriert werden (16 000/+ 7,5%). Rückläufig verlief der Hoteltourismus aus Gross-

britannien (-22 000/9,3%), Italien (-20 000/9,0%), der BR Deutschland (-20 000/-2,4%), Belgien (-14 000/-8,1%), Frankreich (-13 000/-5,3%) und aus den Niederlanden (-6000/-4,2%).

Wie das BFS weiter mitteilt, wurden von Januar bis August 1994 in den schweizerischen Hotelbetrieben 24,41 Mio. Übernachtungen gebucht, rund 60 000 oder 0,2 Prozent weniger als in den ersten acht Monaten des Jahres 1993. Dieses Ergebnis liegt um zwei Prozent unter dem durchschnittlichen Januar/August-Stand

der vorangegangenen zehn Jahre. Während die Inländer in der Berichtsperiode weniger oft in Hotelbetrieben übernachteten (-64 000/-0,7%) verzeichnete die Nachfrage aus dem Ausland ein geringfügiges Plus von 4000 Übernachtungen. Frequenzzunahmen waren zu verzeichnen aus den USA (+48 000/+3,7%) und den Niederlanden (+21 000/+2,9%), während insbesondere aus Grossbritannien (-100 000/-7,6%) und aus Italien (-97 000/-11,9%) Logiernächteinbußen hingenommen werden mussten. BFS/UM

Logiernächte im Hotel

HERKUNFT	AUGUST 1994			JANUAR BIS AUGUST		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 84-93	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 84-93
Insgesamt	4165	-1,5	-3,7	24412	-0,2	-2,1
Inland	1490	-1,2	-3,7	9599	-0,7	-4,4
Ausland Total	2675	-1,7	-3,7	14813	+0,0	-0,5
Deutschland	808	-2,4	+6,5	5340	+1,1	+22,0
USA	225	+7,5	-23,8	1323	+3,7	-18,3
Frankreich	225	-5,3	-14,2	1050	-6,0	-16,3
Grossbritannien	217	-9,3	-17,5	1220	-7,6	-16,2
Italien	205	-2,0	-8,9	720	-11,9	-12,9
Belgien	157	-8,1	+13,3	813	-5,0	+12,9
Niederlande	126	+4,2	+9,2	736	+2,9	+11,5
Übriges Ausland	712	+4,7	-1,1	3611	+5,4	-9,3

HOT-TELL

Hotel Rosegletscher von der globalen Erwärmung der Atmosphäre betroffen. Um nicht weniger als 1,5 Kilometer ist der Roseg-Gletscher am Anfang des Rosegtales bei Pontresina seit 1850 zurückgegangen. Dies wegen einem globalen Temperaturanstieg von lediglich 0,5°C. Grund genug für jugendliche Teilnehmer am Engadiner «Spiert aviert» aus ganz Europa, ein breiteres Publikum auf diese Tatsache aufmerksam zu machen. Auf einer Informations-tafel machen sie auf den Rückgang des Rosegletscher aufmerksam und warnen vor einer weiteren Erwärmung der Atmosphäre: «Wissenschaftler befürchten eine weitere Erwärmung der Atmosphäre, durch den Ausstoss von Treibhausgasen durch den Menschen.» Die Folge ei-

ner weiteren Erwärmung seien die Instabilität freigelegter Hänge, Veränderungen im Wassenaushalt, das Ausbleiben von Schnee und der beschleunigte Rückgang und Verlust der faszinierenden Gletscher, waren die Jugendlichen. Die alarmierende Situation hat auch Hoteliere Plinio Testa von einstmals viel näher am Rosegletscher gelegenen Hotel Rosegal erkannt. Die Spiert-aviert-Teilnehmer durften ihre Tadel in seiner Gaststube aufhängen. UM

* Österreichs Hotellerie im Minus. Die Österreichische Hotelierevereinigung (ÖHV) sieht nach Veröffentlichung der August-Statistiken ihre düsteren Erwartungen bestätigt. Im August 1994 gab es

im Vergleich zum Vorjahreswert in Österreich zweistellige Übernachtungsrückgänge, das Gesamtsummerergebnis liegt bei minus 5,8 Prozent. In diesem Zusammenhang kritisiert die ÖHV, dass ihre bereits im März erfolgten Warnungen nicht beherzigt wurden. ÖHV-Präsident Helmut Peter hatte ein antizyklisches Sonderbudget für die Bewerbung der Aktion «Sommerfrische» seitens der Österreich Werbung gefordert. Diese hätte in Form emotionaler Werbung vor allem in der deutschsprachigen Nachbarschaft für zusätzliche Nachfrage sorgen sollen. Österreich stehe nicht vor einer Angebotskrise, sondern in einer Kommunikationskrise, ist man bei der Österreichischen Hotelierevereinigung überzeugt. FF

Rumänien

Suche nach Hotelinvestoren

Der Tourismus in Rumänien boomt. Um diese willkommene Einnahmequelle zu pflegen, hat der Staat Gesetze zur Förderung der Tourismus-Industrie in Rumänien erlassen. Unter anderem ist auch die Errichtung von mehreren Hotels in Städten und in Badeorten geplant. Rumänien sucht nun ausländische Hotelinvestoren und Managementverträge.

Nach jahrzehntelanger Diktatur ist Rumänien heute bestrebt, sich von staatslicher Zwangswirtschaft zu befreien. Das landschaftlich prachtvolle Land empfängt heute schon über 6 Millionen Besucher jährlich, die vorwiegend aus dem Osten und den umliegenden Balkanstaaten stammen, rund 200 000 davon kommen aus Deutschland. Die Touristen verbringen ihre Ferien hauptsächlich an der Schwarzmeerküste. Naturliebhaber schätzen das einzigartige Schutzgebiet der Donaumündung. Wintersport gibt es in den Karpaten. Bukarest ist ungeachtet seines weltstädtischen Flairs kein Ziel für Städtereisen. Hauptattraktion Rumäniens bleiben die wundervollen Moldau-Klöster der Bukowina. Sie sind auf der UNESCO-Liste der Weltkulturgüter aufgeführt.

Rumänien verfügt heute über rund 170 000 Hotelbetten, zumeist in modernen Häusern. Die Privatisierung wird auch in der Hotellerie vorangetrieben. In den Grossstädten sollen neue Hotels gebaut, die 160 Badeorte modernisiert werden. Der Staat erliess Gesetze zur Förderung ausländischer Investitionen in allen Sparten der Tourismus-Industrie. Er garantiert, dass solche Objekte nicht verstaatlicht werden können. Auch ausländische Management-Verträge sind willkommen.

Wie am Kongress der World Tourism Organisation im Februar 1993 in Budapest formuliert worden ist, öffnet sich das rumänische Tourismus-Ministerium dem Trend zum «Tourist Development and State Responsibility». An erster Stelle steht die Modernisierung bestehender Anlagen des Fremdenverkehrs. Die staatliche Garantie gewährt dem ausländischen Investor Gewinne aus Rumänien auszuführen. Die Investition kann entweder ganz mit Fremdkapital oder verbunden mit rumänischen Geldern erfolgen, auch in Form von Beteiligungen an bestehenden Gesellschaften. CST

Auskunft erteilt das Rumänische Verkehrsbüro in Zürich, Schweizergasse 10, Telefon 01-211 17 30, Telex 813 730 inru ch.

HOT-TELL

Neuer Look für «Alexander» am Zürichsee. Das Denner-Besitzer Karl Scherwi gehörende und von Sohn Nicolas geführte Hotel Alexander am See in Thalwil schloss Ende September seine Pforten. Es soll im Frühling 1995 «in attraktivem und neuem Look» wieder eröffnet werden. EM

REKLAME

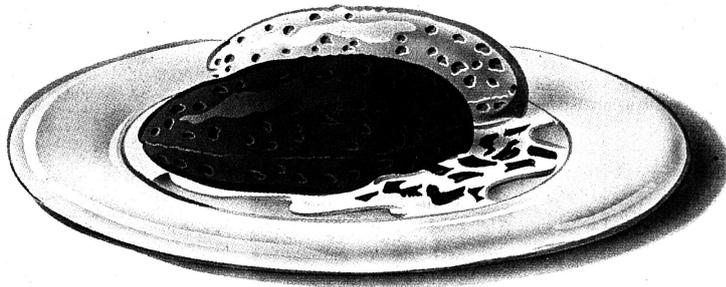


Frau A. Brunnhölzl, Hotel Ibis Pyramid, Chur, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
Informantik für Hotellerie und Gastronomie

Telefon 01 808 71 65



*La mousse au
chocolat de Carma ne
lasse jamais...*



*...c'est vrai, mais
qui n'aimerait pas un peu
de variété?*

Les amateurs de desserts adorent la mousse au chocolat de Carma, parce qu'elle est prête en un clin d'œil. Les gourmets l'apprécient, parce qu'elle est si délicieusement savoureuse. Tout comme les six autres sortes de mousses exquises de la palette de Carma, du reste. Vous trouverez les mousses Carma dans les goûts suivantes: citron, fraises, chocolat et chocolat blanc, moka, melon.

Carma

La clé des vrais délices

Rendez nous visite à Gastronomica à Lausanne, du 15 au 19 octobre 94. Nous vous accueillerons volontiers au stand Carma-Pfister 22, halle 28.

Geschäftsbeziehungen

Geschenk, Bestechung oder Korruption?

«Geschenke» sind im Zusammenhang mit dem «Korruptionsfall Huber» ins Zwielicht geraten. Doch gute oder freundliche Dienstleistungen des Postbeamten, des Strassenputzers, des Polizeibeamten werden – wie eine kleine Umfrage der hotel + touristik revue ergab – von manchen Hotels auch an diesem Jahresende belohnt.

SILVIA PFENIGER

Ist ein Weihnachtsgeschenk an den Polizei- oder den Postbeamten überhaupt erlaubt? Wo sind die Grenzen zwischen Geschenk und Bestechung? Mit diesen Fragen konfrontiert, sagt *Christian Hodler*, Rechtsanwalt und Vizepräsident des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV): «Solange man solche Geschenke nicht direkt in Verbindung bringt mit Gefälligkeiten aller Art oder laufenden Verfahren, sehe ich bei Geschenken kein allzu grosses Problem. Dies ist Ausdruck des üblichen Marketingverhaltens.» Hodler empfiehlt, «solche Geschenksendungen

nicht persönlich zu adressieren, sondern an eine Abteilung, oder eine Institution zu schicken». In den meisten Firmen und Institutionen gebe es dafür einen Pool.

Geschenke offen adressiert

Im Mövenpick Konzern werden Weihnachtsgeschenke, sei es ein Essensgut-schein oder eine Flasche Wein, zurückhaltend gehandhabt. «Im kleinen Rahmen werden von den Mövenpick-Betrieben ausschliesslich Stellen berücksichtigt, mit denen sie einen sehr guten, direkten Kontakt haben, wie Polizei, Post oder für die Strassenreinigung Verantwortliche. Die Geschenke werden dem entsprechenden Büro offen und nicht persönlich adressiert zugeschickt», sagt *Emil Egger*, Pressesprecher des Mövenpick Konzerns. Für *Emanuel Berger*, Direktor Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken, sind Auswüchse wie im Fall Huber in Zürich im Berner Oberland schlicht undenkbar: «Interlaken ist überblickbar.»

Tombola für das Personal

Mit Geschenken von Lieferanten, die am Jahresende vor allem an den Einkäufer und die Direktion geschickt werden, or-

ganisiert man im «Victoria-Jungfrau» jeweils Mitte Januar eine Tombola: «So werden die Sachen unter den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen verlost. Ausgenommen sind Musterendungen, die *Emanuel Berger* oder etwa der Küchenchef zum Probieren erhalten. «Die Geschenke von Lieferanten sind insgesamt gegenüber früher stark zurückgegangen», stellt der Hotelier fest. «Früher war die Abhängigkeit des Lieferanten von einem Hotel grösser und einseitiger.» Heutzutage hätten die geschäftlichen Beziehungen vielmehr die Form einer Partnerschaft, «auf die der Hotelier genau so angewiesen ist, wie der Lieferant». Da braucht es solche Geschenke gar nicht mehr.

Versuche ein Lieferant gegenüber einem Hotel oder ein Hotel gegenüber einem Reiseunternehmen zu schmierern, käme dies doch einem Eingeständnis gleich, dass sein Produkt nicht konkurrenzfähig sei, gibt *Emanuel Berger* zu bedenken. Dass man in der Zusammenarbeit mit Beamten, zum Beispiel einer Denkmalpflege, wenn sie eine Sache unendlich lange herauszögert, in Versuchung käme, etwas nachzuhelfen, könnte er allerdings verstehen: «Aber da liegt die Schuld beim Beamtensystem, das toleriert, dass gewisse staatliche Dienstleistungen ungebührlich in die Länge gezogen werden können, mit der Folge, dass der privaten Wirtschaft enorme zusätzliche Kosten entstehen können.»

Geschenk fürs Patentamt?

«Eine Parallele von unseren üblichen Geschenken zum Fall Huber zu ziehen, ist mir noch gar nie in den Sinn gekommen», stellt *Heinrich Hunold*, Direktor Dolder Grand Hotel in Zürich fest. Dem Patentamt habe er jedenfalls noch nie etwas gegeben: «Für diese Dienstleistung zahlen wir ohnehin schon genug. Eigentlich entspricht dies einer doppelten Steuer.» An Weihnachten schickt das Hotel Dolder «dem Taxifahrer, dem Strassenputzer, dem Pösterler und auch dem Polizeiposten eine Flasche Wein als Anerkennung für eine zuvorkommende Haltung gegenüber uns oder unseren Gästen, eine Form von Anerkennung der Freundlichkeit gegenüber Touristen». Geschenke, die an die Direktion geschickt werden, gehen zu Händen der Mitarbeiter und Mitar-

beiterinnen in die Kantine. «Wenn ich die vielen Süßigkeiten heimbrächte, hätte meine Frau vermutlich bald ein Gewichtspröblem», meint *Heinrich Hunold* schmunzelnd. «Ansonsten gilt bei uns die Regelung, im Prinzip keine Geschenke zu akzeptieren.» Auch die mancherorts gebräuchliche Weihnachtstombola, die von Lieferanten unterstützt wird, gibt es im «Dolder» nicht: «Sie kommt bei uns nicht in Frage, weil daraus ein kompliziertes Geschäftsverhältnis entsteht», erklärt *Hunold*.

Aus der Sicht des Politikers

François Loeb, Loeb Holding AG, Bern, Nationalrat und Geschäftsmann, hält es für wichtig ist, dass an die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen Richtlinien gegeben werden: «In der Loeb AG und der Holdinggesellschaft ist den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen die Annahme von

Geschenken oder Vergünstigungen jeglicher Art von Lieferanten und Dienstleistungsfirmen grundsätzlich nicht erlaubt. Davon ausgenommen sind kleine Aufmerksamkeiten, zum Beispiel zum Jahresende im Warenwert bis maximal 50 Franken sowie Einladungen zu einfachen Geschäftsessen.» Ein Einkäufer zum Beispiel, der Geschenke akzeptierte, setzte seine Unabhängigkeit und Freiheit aufs Spiel und wäre beruflich erledigt, stellt *Loeb* fest.

Eine Flasche Wein zum Beispiel zur Pflege zwischenmenschlicher Beziehungen für den Abfuhrmann erachtet er hingegen als «Zeichen menschlicher Anteilnahme und ein Merci für die Dienstleistung». Persönlich erhalte er von den Lieferanten keine Geschenke mehr», sagt *Loeb*. «Ich habe jedes Geschenk dieser Art mit Dank zurückgeschickt mit dem Hinweis, dass mir eine bessere Offerte mehr Freude machen würde.»

Wettbewerb macht Korruption überflüssig

Trotz einigen Restriktionen ist Korruption in bezug auf die Lizenzvergabe in Grossbritannien kein Thema. Die liberalen Wettbewerbsbedingungen im angelsächsischen Raum haben dazu beigetragen, dass Korruptionsaffären in der Zürcher Dimension bisher verhindert werden konnten. Bestechungsgelder seien in bezug auf die Lizenzvergabe von Betrieben in Grossbritannien kein Thema, meinte *David Harold*, Vizepräsident des britischen Wirtverbandes (RAGB). Während in der Schweiz die in den kantonalen Gesetzgebungen verankerte Bedürfnisklausel den freien Wettbewerb bisher verhindert hat, existiert eine solche in Grossbritannien gar nicht.

Ein Wirtepatent, wie dies in der Schweiz noch verlangt wird, kann die Kontrollen in den Gaststätten nach Meinung von *Harold* nicht verbessern. Im Gegenteil: In manchen Fällen würde ein Patentinhaber nur eingestellt, um den gesetzlichen Ansprüchen zu genügen, während die wahren Besitzverhältnisse oftmals unklar seien. Der Chefredaktor der britischen Fachzeitung *The Caterer/Hotelkeeper*, *Dominique Walsh*, weist darauf hin,

dass die Anforderungen zur Führung eines Gastwirtschaftsbetriebes trotz der liberalen Praxis sehr strikt seien. Während auf der einen Seite für die Vergabe von Lizenzen eine liberale Praxis angewandt wird, ist die britische Gesetzgebung in Sachen Öffnungszeiten im viktorianischen Zeitalter stehengeblieben. So besteht an Sonntagen zwischen drei und sieben Uhr nach wie vor ein Alkoholausschankverbot. Da jedoch prinzipiell keine Ausnahmen bewilligt werden, sind Bestechungsgelder an britische Behörden kein Thema. Sowohl das sonntägliche Alkoholverbot als auch die frühen Schliessungszeiten werden in Grossbritannien jedoch bald der Vergangenheit angehören. Vor wenigen Wochen haben verschiedene Lobbygruppen wie die RAGB, Vertreter aus der Tourismusindustrie und die mächtigen Brauereien wie *Whitbread* oder *Bass* eine Petition zu Händen der britischen Regierung unterzeichnet, welche eine Abschaffung der Restriktion fordert. In rund einem Jahr soll im Königreich der freie Wettbewerb den Gastronomiemarkt – ohne Korruption – von selbst regeln. SW

«Nichts Genaues weiss man nicht»

Wolfgang Deckenbrock, Inhaber des Restaurants «Kleiner Kiepenker» in Münster und Vorsitzender des örtlichen Hotel- und Gaststättenverbandes weiss von Bestechungs- und Bestätigungskandalen in der Gastronomie nichts. Ärger mit Behörden gibt's dagegen häufiger. In seinem Betrieb hatten vor etwa acht Jahren Lohnprüfer des Finanzamts festgestellt, dass die Kellner das Trinkgeld nicht ordnungsgemäss abgerechnet hatten. «Je kleiner der Betrieb, um so wahrscheinlicher sind Bestechungsversuche, um vielleicht an eine Konzession oder eine Baugenehmigung zu kommen», meint ein Ex-Hotelier aus dem Taunus. Aber letztlich seien alles nur Gerüchte und der Phantasie des einzelnen überlassen. Jeder der angefragten Hoteliers hat «schon mal was von Bestätigungsgeldern gehört», trotzdem will niemand genau

sagen, «was da mal war». Klar ist für die meisten Befragten: Bestechungsversuche existieren. Fängt das schon mit der Einladung eines Beamten zum Essen ein? Nein, nein, wehren die Hoteliers da entsetzt ab: Diese «Geste» gehöre schliesslich zum Alltag in der gastgewerblichen Branche! Das als Bestechungsversuch zu werten, sei albern. «Die beste Bremse für solche Absichten ist immer der Neid der Kollegen», nimmt ein Münchener Hotelier die Branche in Schutz. «Und diese Kontrolle funktioniert gerade auf dem Land, wo die Wege kurz und die Menschen vertraut sind», meint er, «und clevere Betriebe gehen, wenn es etwa um Gewerbeauflagen geht, sowieso in die Offensive. Sie fordern sogar behördliche Kontrollen an, um jedem Verdacht zu entgehen». Nach aussen besitzt das Gastgewerbe in Deutschland eine weisse Weste. MAP

Swissôtel Basel Hotel Le Plaza

Schlemmen wie einst Claude Monet

Im Basler 5-Stern-Hotel Le Plaza hat Generaldirektor *Joe L. Gehrer* nach der Renovation der meisten Hotelzimmer das Gastronomie-Konzept unter die Lupe genommen und umgekrempelt: Den Gästen wird jetzt in den beiden Hotel-Restaurants Erlebnisgastroonomie à la Provence geboten.

ISO AMBÜHL

An der Vorstellung des neuen Gastrokonzepts erklärte «Le Plaza»-Berater

Arthur W. Moergeli klipp und klar: «In Europa sind die Hotels berühmt für ihr schlechtes Essen». Derartiges soll dem Basler 5-Stern-Hotel nicht passieren: Um sich von der Konkurrenz abzuheben und einen höheren Masstab zu setzen, haben Generaldirektor *Joe L. Gehrer* und sein Team das neue Gastronomie-Konzept Méditerranée entwickelt. Laut *Gehrer* haben Marktstudien ergeben, dass es ein seriöses Angebot punkto Mittelmeerküche nicht gebe. «Méditerranée» bedeute Sonne und Wärme, nachdem ja dem «Plaza» früher vorgeworfen worden sei, es sei kalt und unpersönlich eingerichtet. Die Restauration wurde grundlegend

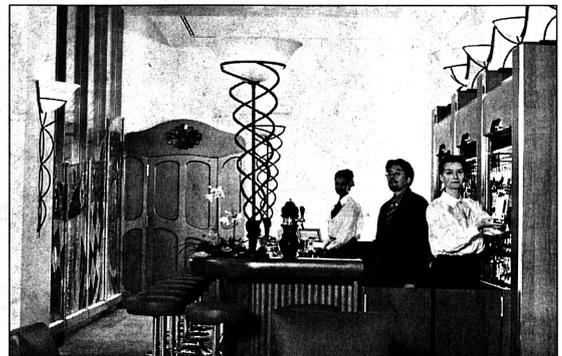
umgestaltet und neu positioniert: – Das dezente eingerichtete Restaurant «Le Monet» (32 Plätze) soll ein gehobenes Themen-First-Class-Restaurant bilden, welches sich durch eine gehobene Gastronomie, Service und Ambiance zu vernünftigen Preisen am Markt profilieren soll. Im Restaurant mit französischer Landhaus-Atmosphäre, dem das «gelbe Esszimmer» des Malers Monet als Vorbild diente, werden teils Menus nach Rezepten von Monets zweiter Frau *Alice* sowie zeitgenössische Interpretationen der bürgerlichen Küche Südfrankreichs serviert.

– In den Farben der Provence ist das Restaurant Le Provence (78 Plätze plus 54 Sitze auf dem Boulevard) geschmackvoll eingerichtet. Der Gast kann die Cuisine Méditerranée kosten und aus einer breiten Produkte- und Preispalette auswählen.

– Anleihen beim katalanischen Architekten *Antoni Gaudí* wurden bei der Gestaltung der neuen Plaza Bar genommen, aus der *Gehrer* das klassische «Bar-Futter» wie Pommes-Chips und Nüssli verbannt hat. Stattdessen werden Tapas und Häppchen (Fork & Finger-Food, kalt/warm) serviert.

15-Millionen-Umbau

Das neue Gastronomie-Konzept ist Teil des 15-Millionen-Franken-Investitions-Programms des Plaza, das vom Hotel aus eigenen Mitteln aufgebracht wird: Der grösste Teil der Zimmer wurde bereits umgestaltet und renoviert, wobei auch die bisher graue Hotelgänge mit Kunst, raffiniertem Licht und neuen Teppichen viel mehr Atmosphäre als früher aus-



Ebenfalls neu gestaltet wurde die Plaza-Bar. Ambiente und Essen sind spanisch beeinflusst.

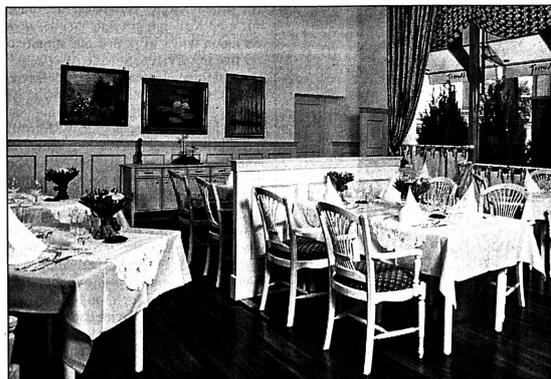
strahlen. Aus finanziellen Gründen war laut «Plaza»-Direktor *Joe L. Gehrer* die Realisierung des Umbaus nur in Tranchen möglich. Weitere Erneuerungen werden noch folgen. Heute besitzt das erfolgreiche, einst vom Konkurs bedrohte Hotel – unter einem Dach mit dem Kongresszentrum der Messe Basel – 241 Zimmer, 10 Junior Suiten, 6 Executive Suiten und zwei grosse Luxus-Suiten. Daneben bestehen drei Konferenzräume, zu denen seit September noch zwei neue Tagungs- und Sitzungsräume kommen. «Wir bieten viel, darum können wir auch sehr viele Zielgruppen ansprechen», betont Marketing-Direktor *Thomas Bastian*.

REKLAME

...fleisch
...hamburger
...wurst etc.

voilà mérat

mérat + Cie AG
mühlemattstrasse 55, 3000 bern 14
tel. (031) 372 44 44, fax (031) 372 45 00



Mediterrane Atmosphäre im Restaurant Le Monet.

Fotos: zvg

Olivenöl kann und soll man degustieren

In Fachkreisen ist das Degustieren von Olivenöl bald gang und gäbe. Wer aber, der nicht dazu gehört, weiss schon, wie die «Butter des Südens» überhaupt schmecken soll? In Bern und Zürich erhielt ein breiteres Publikum die Einführung, wie man es macht.

DORIS BLUM

Olivenöl zählt heute zu den Kultprodukten. Das bringt dem Käufer mancherlei Vorteile: Selbst Grossverleiher offerieren eine Auswahl von mindestens drei Sorten. Das Preisspiel für einen Liter «Extra Vergine» beginnt bei rund zwölf Franken und überschiesst in einzelnen Fällen die Marke, bei der vergleichsweise ein Chateau Mouton-Rothschild ansetzt. Die Nachteile sind denn auch augenfällig: Immer mehr Produzenten setzen auf Flaschensdesign und Etiketten. Die Wahl wird zur Qual.

Das gute Olivenöl mehr kostet als anderes, versteht sich. Doch wo liegt das Verhältnis, und was ist «gut»? Die Gelegenheit, sich im Schnüffeln und Schmatzen zu üben – wie man es sonst von Weinproben kennt – ergab sich am 23.

und 24. September in Bern und Zürich. Die Degustation war insofern ein Novum, da sie sich an keinen Fachkreis, sondern an Herrn und Frau Müller ganz allgemein richtete. Die Idee dazu stammte von Slow Food Schweiz; sie holte aus Italien die Experten *Giuseppe Grappolini* und *Ewald Gehrig*. Die kulinarische Seite beleuchtete *Max Brunner*, Inhaber der gleichnamigen Kochschule in Zürich.

Der Blind-Test

Zu verkosten gab es in der ersten Runde nur gerade vier Öle, ging es doch um grundsätzliche Unterscheidungsmerkmale wie mild, aromatisch, fruchtig. Weinselige durften mit dem Vorgang vertraut sein: primäres Organ ist auch hier die Nase. *Giuseppe Grappolini*, der u. a. dem «Movimento Internazionale per la Cultura dell'Olivo da Olive» vorsteht, hat sogar ein spezielles Degustiergefäss entwickelt und patentieren lassen. Es hat einen Schnapdeckel, damit keine Aromen entweichen, und lässt sich in der geschlossenen Hand ideal erwärmen. Um das Auge aus jeder subjektiven Einflussnahme auszuschalten, ist das Material nicht etwa aus Glas, sondern aus rostfreiem Stahl. Mit dem «Blind-Test» wird also durchaus ernst gemacht. Das objektive Degustieren, so rät der Ex-

perte weiter, verträgt sich schlecht auf nüchternen und schon gar nicht auf überfüllten Magen. Um überhaupt schnüffeln zu können, braucht man gut einen Esslöffel voll Öl; zum Verkosten selber genügen ein paar Tropfen, und die spuckt man auch wieder aus. Zum Neutralisieren des Gaumens genügt etwas Weissbrot, möglichst salzlos, oder ein Schluck Wasser. Jeder Anfänger wird mit «seinem» Olivenöl beginnen und es mit einem andern, das ihm vielleicht empfohlen wurde, vergleichen wollen.

Terpentin oder Apfelschalen?

In jedem Fall – insbesondere bei mehreren Sorten – beginnt man mit dem mildesten Öl, damit keine starken Aromen die Rezeptoren überlagern. Als positive Geruchseigenschaften wertet man die Assoziationen mit frisch geschnittenem Gras, mit Apfelschalen, Nüssen oder bestimmten Hülsenfrüchten. Als negativ gilt jegliche Anspielung an überreife Melonen, an Schimmel oder Terpentin! Beim Geschmackstest wird man mit bitteren und herben, ja pikanten Eigenschaften konfrontiert. Es sind Hinweise auf noch junge, also frisch gepresste Öle. Als Qualitätsmangel wertet man sie erst, wenn der Eindruck über längere Zeit anhält. Ranzige Öle gar beißen sich richtig auf der Zunge fest, wenn man sie nicht

bereits wegen des Geruchs ausgesondert hat. Merkmale wie «fruchtig» oder «mild» können einerseits vom Produktionsgebiet respektive den Olivensorten, andererseits von der Reife der geernteten Früchte abhängen. Auch die Viskosität deutet auf den Reifegrad der Oliven hin: Milde Öle sind in der Regel dickflüssiger. Ob man nun ein fruchtiges Öl – wie man es zum Beispiel in Ligurien liebt – einem eher herben oder milden vorzieht, bleibt Geschmackssache. Eine vielseitige Küche wird sich allerdings kaum auf eine einzelne Sorte festlegen.

Vielseitige Anwendung

Die Anhänger der mediterranen Küche wissen um die fast unbegrenzten Möglichkeiten mit diesem Öl – selbstverständlich immer kalt gepresst, nach neuer EG-Nomenklatur «natives Olivenöl extra» genannt. Sie benützen es nicht nur für die kalte Küche, sondern ebenso zum Fritieren und Braten. Das Zeugnis der praktisch grenzenlosen Verwendbarkeit erteilen ihm auch die Experten an der Degustation. *Max Brunner* meinte, gerade heute, wo die meisten Produkte an Fadheit kränkelten, sei die Würze der Olive eine Hilfe. Zum Braten wäre es natürlich schade, ein betont fruchtiges Öl zu verwenden, da die Aromastoffe sich beim Erhitzen verflüchtigen. Lauwar-

Speisen seien in jedem Fall vorzuziehen, aber das gelte nicht nur für das Olivenöl, sondern für die geschmackliche Wahrnehmung ganz allgemein. Zu Vorsicht riet er auch beim Kombinieren mit den anderen Produkten: ein delikater Fisch etwa verlange nach etwas ebenbürtig Delikatem.

Kühl und dunkel lagern

Zu den grössten Feinden des Olivenöls zählt offenbar die falsche oder einfach nachlässige Behandlung. Diese kann schon beim Bauern beginnen, wenn er die Früchte nach der Ernte noch liegen lässt, statt sie sofort zur Mühle zu bringen. Als «Schimmelgeruch» bezeichnete *Ewald Gehrig* – selber ein Öl-Produzent in der Toskana – den Fehler. Oder der Müller achtet zu wenig auf die Temperatur während des Pressvorganges. Wie «gekocht» wirke denn auch solches Öl. Wenn der Händler dann noch die Flaschen ins Schaufenster stellt, wo sie der Wärme und dem Licht ausgesetzt sind, ist die Misere vollständig. Unter günstigen Bedingungen – kühl und dunkel – kann man ein gutes Produkt aber mehrere Monate lagern. Die Experten raten zu einer Dauer «von Ernte zu Ernte». Doch gebe es Unterschiede wie bei den Sorten selber. Unfiltriertes Olivenöl sollte in jedem Fall nicht alt werden.

LESERBRIEFE

«Mangelhafte interne Schulung in Hotels»

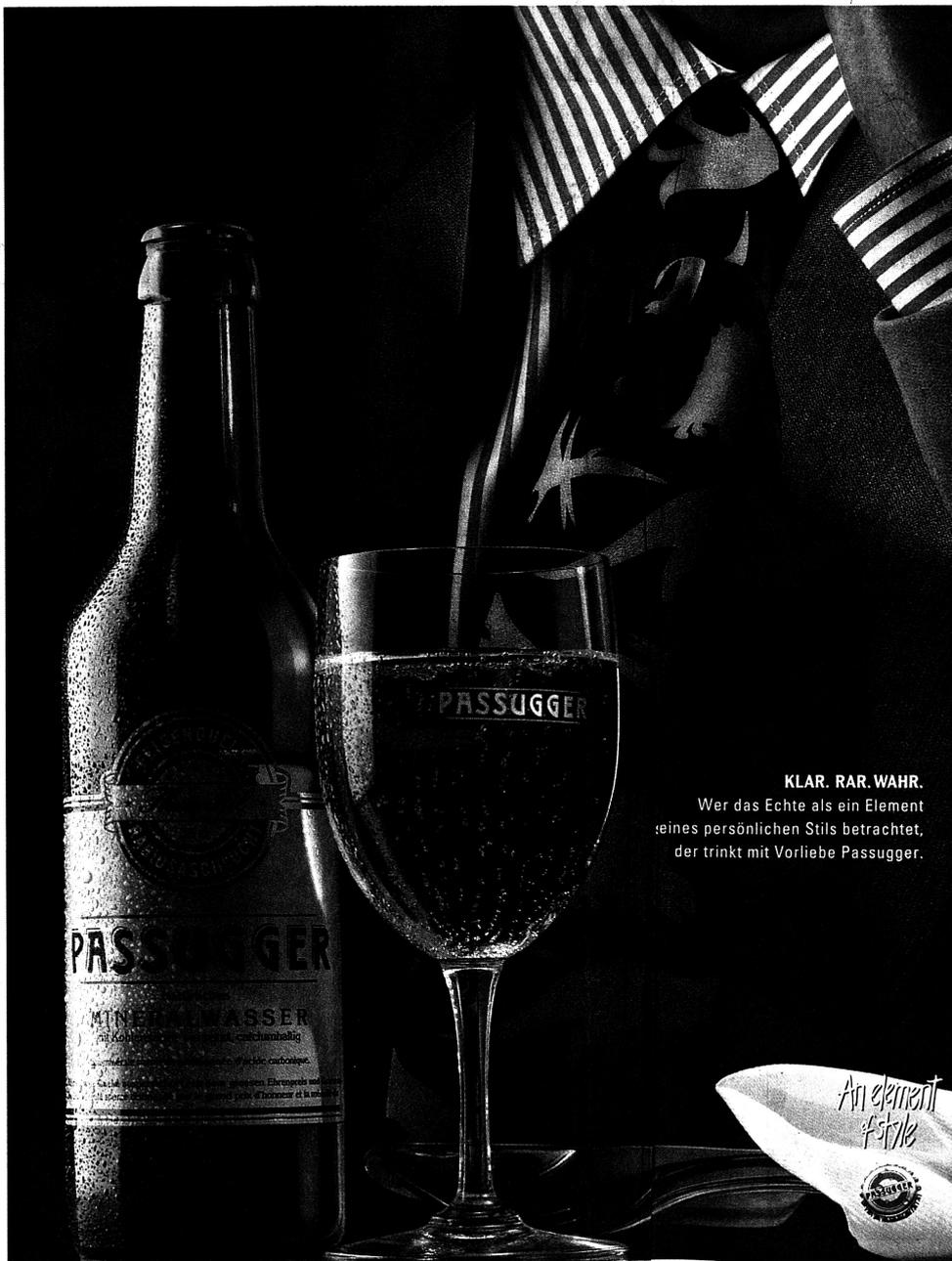
«htv» Nr. 37 vom 15. September 1994, «Qualitätsdefizite aus der Sicht der Hoteliers».

Der Titel des Artikels machte mich stutzig. «Soll das Personal nun auch noch für das Qualitätsdefizit verantwortlich gemacht werden», so fragte ich mich. Beim Durchlesen des Beitrages stellte ich dann jedoch fest, dass doch auch den Führungskräften wenigstens eine Teilschuld beigemessen wurde.

Ich persönlich bin relativ spät zur Hotellerie gestossen und brachte bereits Erfahrung aus dem kaufmännischen Bereich, der Gastronomie und der Personalführung mit. Der Schock über die sozusagen nicht existente Personalführung, über die zum Teil grobfahrlässige Behandlung der Praktikanten und die nicht existente interne Schulung bei Antritt meines Praktikums war gross. Gerade der Praktikant muss doch erst einmal Erfahrungen sammeln und seine schulischen Kenntnisse in die Praxis umsetzen können. Fehler machen dürfen, um daraus zu lernen. Dank der in mein Praktikum eingebrachten Vorkenntnisse und Erfahrungen aus dem Berufsleben habe ich meine sechs Monate ohne Schaden überstanden. Herablassung und Unfreundlichkeiten des Direktors und seiner Kaderleute sind an mir (damals 38jährig) abgeprallt. Auch habe ich, dank der Chef(in) de Réception, doch noch einiges dazugelernt. Aber wie oft war ich Klagemauer für meine Mitschülerinnen, die im Speisesaal ihr Leben als Comis fristeten und mehrheitlich bloss als billige Arbeitskräfte behandelt wurden. Ohne konstruktive Kritik und ohne Lernerfolge und somit auch ohne Freude und Motivation wurde Tag um Tag abgestrichen. Genau das habe ich als sehr gut qualifizierte Praktikantin in einem sogenannten renommierten 4-Stern-Hotel in Saas Fee erlebt. Nicht verwunderlich, sagte mir eine Kollegin am Saisonende: «Never again will I work just one minute of my live in service». Schade.

Die in der Untersuchung befragten Hoteliers könnten auf recht einfache Art vieles dazu beitragen, nicht nur das Know-how-, sondern auch das Motivations-Defizit zu verringern. Nur schon mit einem freundlichen Gruss bei Arbeitsbeginn oder einem Danke bei Arbeitsende. Mit einer helfenden Hand oder einem aufmunternden Wort, mit einem Ratsschlag, mit Zeigen und Vorleben, wie etwas korrekt gemacht wird. Das Vorgelebte, vor allem von Vorgesetzten, wird doch sehr oft unbewusst angenommen und kopiert. Umfragen, und Kritik nützen nur dann etwas, wenn daraus gelernt wird und das Gelernte an die Mitarbeiter weitervermittelt wird. Meiner Meinung nach gehört das grösste Stück des Qualitätsdefizit-Kuchens den Hoteliers selbst.

Alice Disch, Schwändi



KLAR. RAR. WAHR.

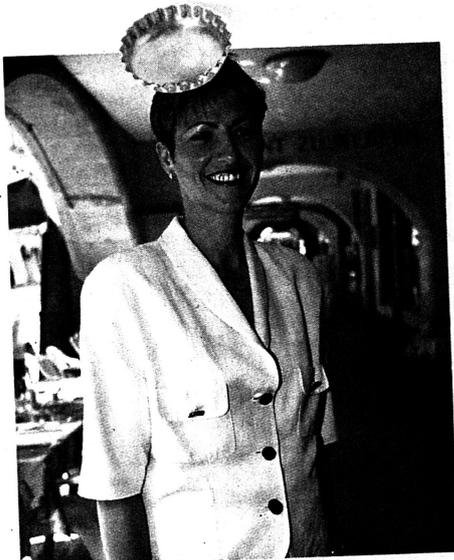
Wer das Echte als ein Element eines persönlichen Stils betrachtet, der trinkt mit Vorliebe Passugger.

An element of style

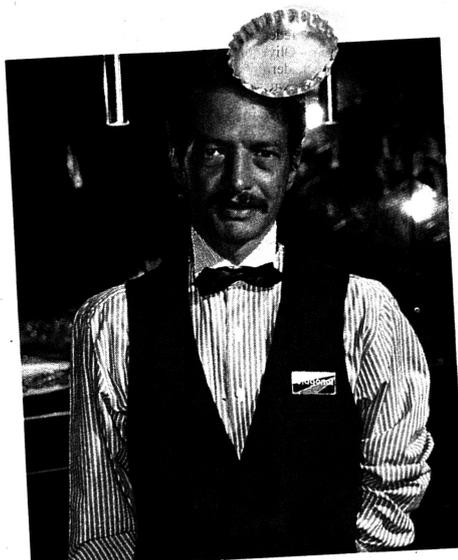
Die gekrönten Häupter des Perrier-Wettbewerbs.

Je Fr. 1000.- haben gewonnen:

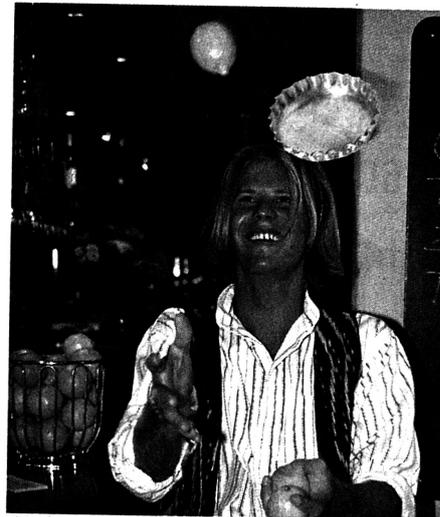
Albert Aeberli, Chez Albert, Zürich, Guido Babst, Hewwaage Grill, Basel, Fred Bachofner, Confiserie Sprüngli, Effretikon, Le Baron Rouge, Genève, Carlito Bolla, Ristorante Polo Nord, Minusio, Elke Bolli, Club Diagonal, Zürich, Pascal Burette, Restaurants Canonica/Zoulou Bar, Genève, Sibylle Büchler, Hotel Schiller, Luzern, José Conto, Mövenpick, Yverne, Michel Duvoisin, CIS Tennis & Squash SA, Crissier, Albi Egli, Landgasthof Rössli, Hofstetten, Roland End, Hotel Engel, Vaduz, S. Frei-Etter, Restaurant Schützengarten, Riehen, Uwe Fassbender, Hotel Savoy, Zürich, Sabine Gellermann, Casino Mövenpick, Bern, Familie Gilardi, Bar Carosello, Cassarate-Lugano, Rémy Gillet, Hôtel Le Richemond, Genève, Andres Gilgen, Casino Bern, Bern, Aicha Chebbi Guttuso, Zum Alten Stöckli Bar, Basel, Martin Hagmann, Restaurant Chez Albert, Zürich, Edgar Hawenstein, Landgasthof Halbinsel Au, Au/Zürich, Lisbeth Hauser, Bar Flamingo, Lugano, Xander E. Hebl, Restaurant Terrier, Wettingen, Beat Huber, Mövenpick Kantonalbank, Beckenried, Ruedi Kassegger, Grosse Reblau, Zürich, Oskar Kälin, Brasserie Lipp, Zürich, Markus von Känel, Abegglen AG, Bern, Restaurant Löwen, Krauchthal, Johann Ulrich Lanz, Hotel Jägerhof, St. Gallen, Fernando Leite, Hôtel des Trois-Corronnes, Vevey, Gaby Linder, Bistrot Le Lyonnais, Zürich, Edith Looser, Siva Antica, Heiligkreuz, Gianni Lotti, Bar Jolly, Minusio, Werner Luginbühl, Hotel Hecht, Basel, Vreny Lüscher, Stadtkeller, Luzern, Dominique Mention, Mövenpick Radisson, Ouchy, Patrick Molloy, Hôtel Pullmann Rotary, Genève, Personal des Hotels Montana, Zürich, Mariangela Polli, Trattoria Persico, Morbio Inferiore, Stéphanie Porcelli, Hôtel Beau-Rivage, Lausanne, Edwin van der Quast, Bistrot Le Lyonnais, Zürich, Hans Racine, Ratbausturm, Meggen, Agron Ratkoceri, Radisson Mövenpick, Ouchy, Oliver Roche, Noga Hilton, Genève, Michel Salinesi, Hôtel Intercontinental, Genève, Francis Schmidt, Restaurant Uelistube, Basel, Thilo Schulte, Hotel Euler, Basel, Mirella Studer, Blackout, Flughafen-Kloten, Wolfgang Tschannett, Restaurant Torkel, Vaduz, Erika Tschannen, Hotel Métropole, Wohlen, Franco Vantaggio, Hôtel Beaulac, Neuchâtel, Aurelio Vialmin, Café La Rouvenaz, Montreux, Nadia Viata, Chez Jean-Luc, Genève, Albin Vontavon, Restaurant Tell am See, Kebrsiten/Birgenstock, Peter Wenger, Hotel Métropole, Bern, André Wyss, Gasthaus zum Ochsen, Neuendorf, Pia Wyss, Gasthaus zum Ochsen, Neuendorf, Luc Zamofing, Il Padrino, Lausanne, Michel Zoni, Le Frascati, Meyrin



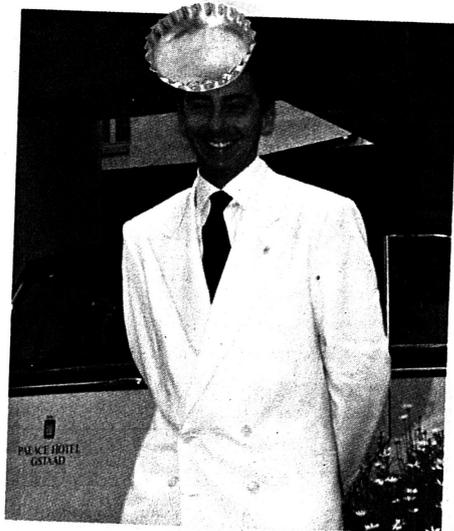
Ihre Exzellenz Helene Hebeisen,
Zunft zu Webern, Bern, zieht für 4 Tage in eine Suite
ins Badrutt's Palace, St. Moritz ein.



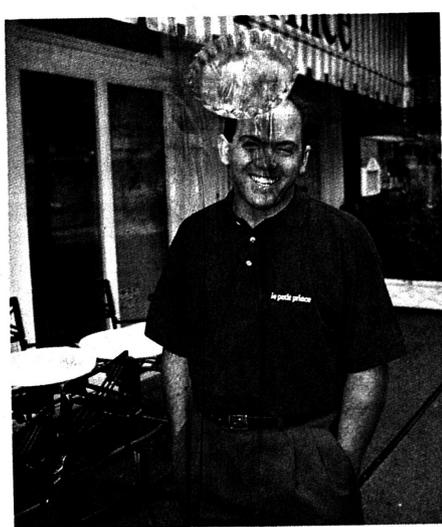
Seine Exzellenz Ernesto Alvares,
Baur au Lac, Zürich, zieht für 4 Tage in eine Suite
ins Palace, Gstaad ein.



Seine Exzellenz Andy Schaller,
Restaurant «Hewwaage Grill», Basel, zieht für 4 Tage
in eine Suite ins Ritz, Paris ein.



Seine Exzellenz Federico Morosi,
Hotel Palace, Gstaad, zieht für 4 Tage in eine Suite
in die Villa Medici, Rom ein.



Seine Exzellenz Abdulbasset El Mais,
Le Petit Prince, Zürich, zieht für 4 Tage in eine Suite
ins Jütz, Madrid ein.



Seine Exzellenz O. Bettini,
Bar-Restaurant «LE FLORA», Genf, zieht für 4 Tage
in eine Suite ins Savoy, London ein.

Je Fr. 500.- haben gewonnen:

Gerardo Ardizio, Bar Lugano, Morcote, Feux Bigliel, Rio Bar, Basel, Claire Buchmann, Romantik Hotel Ticino, Lugano, Philipp Bubolzer, Restaurant Old Swiss House, Luzern, Isabelle Cavatassi, Café du Théâtre, Neuchâtel, Anne Chautant, Restaurant Le Prince, Genève, René Clivaz, Restaurant La Channe, Chaux-Montana, Fabrizio Contu, Restaurant Rialto, Gstaad, Lionel de Cordova, Hotel Intercontinental, Genève, Max Deturche, Hôtel des Bergues, Genève, Eugen Diethelm, Hotel Walliserhof, Zermatt, Familie Detrich, Hotel Hecht, Mammern, Petra Eberle, Fischerstube, Weesen, Astrid Engster, Restaurant Schützengarten, St. Gallen, Manuel Fernandez, Hôtel Beaulac, Neuchâtel, Walter Foglia, Résidence Rive-Reine, Clarns, Gérard Fossati, Hôtel Le Richemond, Genève, Gaston Fraquel, Le Gobelet d'Argent, Genève, Gabriele Burghofer, Restaurant Chi-Ba-Bou, Maur, Rosa Gilardi, Bar Carosello, Lugano, Pierre Edmond Gilliard, Café du Grüti, Genève, Maya Horstein, Restaurant Cochon d'Or, Basel, W. Huber, Schloss Wülflingen, Winterthur, Therese Indermühle, Hotel-Restaurant Métropole, Bern, Khosrow Iranpour, Hotel Prellgerhof, Zürich, Cornelia Kamm, Hotel Surselva, Chur, Urs Kärl, Hotel Schiller, Luzern, Godi Kessler, Café Dörfli, Lachen, Astrid Koren, Hotel Fischerstube, Weesen, Regina Kuonen, Hôtel Terminus, Sierre, Caroline Lafranchi, Bistrot de Paris, Territet-Montreux, Marc Lehmann, Hôtel Beau Rivage, Genève, Armen Maghdessian, Bar Le Petit Paladin, La Chaux-de-Fonds, Walter Mandelli, King's Bar, Verbier, Luis Martínez, Restaurant Le Corsaire, Fribourg, Monique Moretti, Restaurant Chruég AG + Hotel Wollerau, Wollerau, Beat Meier, Baur au Lac, Zürich, Isabella Mohnsam, L'Ange Bleu, Genève, Karakoc Neze, Hotel Senator, Zürich, Francesco Pasquali, Il Forno, Petit-Lancy, Pia Kobel, Sans Souci Bar, Zürich, Michel Prato, Restaurant Le Patio, Genève, Maria de Surdes Ribeiro, Le Lacustre, Lausanne, M. Rogantin, Lago Bar, Ascona, Pierre Ruppen, Bar Perroquet, Genève, Ernst Rüdlinger, Hotel Erlbacherhof, Erlenbach, P. Sartorio, Osteria Grotto Broggnini, Losone, Yvonne Schertenleib, Investor's Club, Basel, H. & H. Schweigeri, Hopfen Kranz, Bern, Carlos da Silva, Flughafen-Restaurant, Flughafen Kloten, Weinestube-Bar-Bistro, Frauenfeld, Ruedi Spillmann, Hotel Friedheim, Hergiswil, Nicole Strebel, Kränzlin Piano Bar, St. Gallen, Gabor Szalai, Schweizerhof, Luzern, Sandrine Talieu, Café L'Ilot, Sion, Michael Uwe, Gasthof Sonne, Maur, J.C. Vandenbossche, Buffet Cornavin, Genève, Monique Vialmin, Café la Rouvenaz, Montreux, Angel Villarino, Hôtel Beaulac, Neuchâtel, Fritz Vogt, Grand-Hôtel les Endroits, La Chaux-de-Fonds

perrier



Zum halben Preis

die billigste Lasagne!

Neu und Exklusiv bei DENNER!

50'000 Packungen
Pasta Zara Lasagne

50'000 Packungen
Pasta Zara Lasagne Verdi

Probierpreis!

500 g

135 statt 2.75

Probierpreis!

500 g

135 statt 2.75

neu und exklusiv bei DENNER!

200'000 Dosen
Truta Geflügelleber-Pain

300'000 Packungen
Gille Schoko-Knusper-Gebäck

Probierpreis!

130 g

55 statt 1.15

Probierpreis!

125 g

130 statt 2.60

Multipack!

Dish-Lav Compact
Automaten-Geschirrspülmittel
2 x 1 kg (DUO)

13.90

Dauertiefpreis!



Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich!
Gültig ab: Fr-40/7.10.1994

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Achtung: steigende Belegungszahlen...

...können ganz konkret etwas mit dem Standard Ihrer Gästezimmer zu tun haben. Mit diga werden Sie eine Rechnung aufmachen, die echt aufgeht. Unsere Fachberater stehen in 6 diga-Engros-möbelzentren zu Ihrer Verfügung.



BON 89/CLA
 einlösen 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

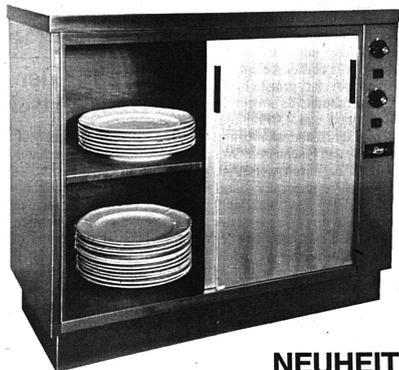


8854 Galgenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/Wil 8032 Emmen/Luzern 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
 Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 80 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26



Wir sorgen für Wärme

Teller-Wärmeschrank



NEUHEIT!

LÜKON PAUL LÜSCHER WERKE AG CH-2575 TÄUFFELN
 TELEFON 032 86 15 45 TELEFAX 032 86 23 60

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hr

Zwei interessante
 und wertvolle
 Abwechslungen
 für Ihre Gäste!

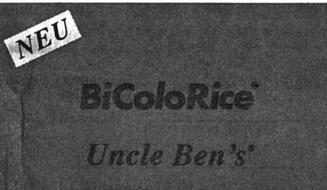
NEU

TriColoRice®
 Uncle Ben's®

Langkorn-, roter Camargue- und Wildreis



18 Min.
 5kg/100 Port.



Langkorn- und roter Camargueris



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 Menüplan. Der Camargue- bzw. Wildreis ist auf die Kochzeit des Langkorreises abgestimmt. Uncle Ben's TriColoRice und BiColoRice passen hervorragend zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten und sind in nur 18 Minuten servierfertig. 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.



Wäschesammler/Chariot à linge



Art.-Nr. 343-5
 fahrbar, klappbar, Rohrgestell hochglanzverzinnt,
 Grösse: 58 x 57 x 104 cm, Höhe 104 cm, mit vier
 Lenkrollen Ø 7,5 cm, mit Jute-Wäschesack 190 l,
 mit Ösen zum Aufhängen/
 pliable, support en tuyau zingué, dim. 58 x 57 x 104
 cm, muni de 4 roues pivotantes Ø 7,5 cm, avec sac à
 linge, en jute 190 l, avec anneaux pour pendre

Preis per Stück/Prix par pièce	5
Stück/pces	1
Fr.	184.50 180

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

61215/42684

Abegglen-Pfister AG Luzern

Für unseren geschätzten Kollegen

Andreas Michael Hinderling

ist heute in der Frühe ein langer Kampf zu Ende gegangen, ein Kampf, den er mit bewundernswerter Geduld und Würde geführt hat.

Wohlwissend um die geringen Chancen, die ihm das Schicksal lassen würde, hat er sich dennoch stets mit aller Kraft und Engagement für unsere Unternehmung eingesetzt. Dafür gebührt ihm unser aller Dank.

Wir trauern mit seinen Angehörigen, Freunden und Bekannten um einen liebenswerten und hilfsbereiten Menschen, der in unserer Mitte eine schmerzliche Lücke hinterlässt.

Möge er in Frieden ruhen.

Direktion und Mitarbeiter
 der SUNSTAR HOTELS

Liestal, 25. September 1994

Das Mehrbad



Mit dem neuen IBS-Badraumsystem von Ruckstuhl haben Sie bestimmt **mehr** von Ihrem Bad.
Mehr Freude, mehr Entspannung, mehr Wirtschaftlichkeit, mehr Möglichkeiten.
IBS – das Ende der langweiligen, uniformen Badezellen.
IBS – da ist System dahinter.
Frech, spritzig, überzeugend.
Verlangen Sie unsere GRATIS-Dokumentation.

Name/Vorname _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____
 Telefon _____
 Ruckstuhl AG, 4901 Langenthal, Tel. 063 28 21 91, Fax 063 22 48 70

FIRMEN BERICHTEN

Startschuss zur Sauserzeit

Seit einigen Tagen ist das typische Herbstgetränk wieder im Handel und in Restaurants erhältlich. Was aber als Sauser auf den Markt kommt, ist oft nur konservierter Traubensaft, da die alkoholische Gärung noch nicht eingesetzt hat. Dieser verfügt nicht über die sich während der Gärung bildende Hefe, welche besonders wertvoll ist, weil sie die meisten wichtigen Vitamine der B-Gruppe sowie weitere Nährstoffe enthält. Die Konsumenten legen vermehrt Wert auf Naturprodukte und «wertvolle Inhaltsstoffe». Bei Traubenmost oder Traubensaft, der bei Zimmertemperatur gelagert wird, setzt die alkoholische Gärung nach



ein bis zwei Tagen ein. Während des Gärungsprozesses verändert er sein Aroma von süß bis herb, was Kenner besonders schätzen. Gleichzeitig nehmen die Anteile der Hefe, der Kohlensäure- und der Alkoholgehalt zu, während der Zuckergehalt abnimmt. Nach wenigen Tagen entsteht ein herrlicher Jungwein. Sauserlieferanten halten die Gärung beim Traubensaft durch Kalllagerung zurück, um ihre Kunden stets mit Sauser im richtigen Stadium beliefern zu können. Die Scherer & Bühler AG, ein traditionsreiches Weingrosshandelshaus der Schweiz, stellt eine steigende Nachfrage von Sauser fest. Weitere Informationen: Scherer & Bühler AG, Postfach, 6045 Meggen, Telefon 041 37 11 22, Fax 041 37 29 76.

Ökologiekonzept der Mineralquelle Eglisau

Die Mineralquelle Eglisau hat ihren Betrieb mit einer neuen katalytischen Abgasreinigungsanlage ausgerüstet. Diese unterschreitet die geforderten Abfugwerte um die Hälfte. Die beiden Abfüllanlagen in Eglisau haben eine Kapazität von 35 000 Liter- oder 45 000 Halbliterflaschen bzw. 3-dl-Flaschen pro Stunde. Insgesamt können in Eglisau 100 Millionen Liter pro Jahr abgefüllt werden. Ein auf Mai 1995 geplanter SBB-Gleisanschluss soll rund ein Drittel

der täglichen Produktion von der Strasse auf die Schiene bringen. Damit trägt die Feldschlösschen-Tochter, welche in diesem Jahr ihr 70. Jubiläum feiert, zur Verminderung von Luft-Schadstoffen und Stickoxiden bei.

Weitere Informationen: Mineralquelle Eglisau AG, Rheinsfelderstrasse, 8193 Eglisau, Telefon 01 868 22 22, Fax 01 868 22 20.

Universal-Sanitär-Reiniger für Küche und Bad

Das neue Taski sanicrit ist ein umweltgerecht formulierter Sanitär-Unterhaltsreiner auf Zitronensäurebasis. Er entfernt dank seiner ausgeklügelten Wirkstoffkombination alle im Sanitärbereich typischen Verschmutzungen und eignet sich für die Reinigung aller abwaschbaren Oberflächen und Einrichtungen aus Chromstahl, Keramik, Porzellan, Glas und Kunststoff. Nach der Reinigung ist nur ein Nachspülen, jedoch kein Nachtrocknen erforderlich, was eine spürbare Zeitersparnis mit sich bringt.

Ferner gibt es noch weitere Spezialreiner, wie Taski sanetto, das speziell für Objekte mit weichem Wasser entwickelt wurde, der saure WC-Reiniger Taski cloner beseitigt Kalkansätze, Urinstein und andere Rückstände sowie Taski calcacid, das mit hartnäckigen Kalkablagerungen fertig wird. Weitere Informationen: Lever Sutter AG, 9542 Münchwilen, Telefon 073 27 27 27.

Spritziges Mostglas fürs Gastgewerbe

Die Pomdor AG bringt ein neugestaltetes Henkelglas auf den Markt. Dank attraktivem Apfelrelief-Dekor eignet es sich speziell für Säfte und Most. Es ist auf



drei Deziliter geeicht, hat einen oberen Durchmesser von 8,5 Zentimeter, eine Höhe von 9,6 Zentimeter und ist im 6-er-Pack erhältlich. Weitere Informationen: Pomdor AG, Ransicer Obstsäfte, Sumiswaldstrasse 1071, Telefon 034 61 18 31, Fax 034 61 18 37.

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 Netzele (AN); SIV, Chefredaktor / Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).

Redaktion: hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VY); f&b: Silvia Pfenniger (SPP), Karin Kofler (KK); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ).

Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneider (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91. Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), Jean-Paul Fährdrich (JPF), Laurent Missbauer (LM).

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

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot, Beat Schultheiss.

Korrespondenten/Correspondants: ISO Am-bühl (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 Hölzle (KH), Gené; 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 Ehmam (SE) und Georg Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); 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-Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badesportler (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisenden; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asta).

Verlag/Édition

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.

Visitez notre stand 3642

Halle 36 à la Gastronomie 94 Lausanne



Marmot Kellerei
Marmot Kellerei AG 8832 Wollerau Tél. (01) 784 50 50

Darauf haben Sie doch gewartet!



«Luckys Feuertopf»

Zusammensteckbar
innert 2 Minuten

Inhalt: 65 kg.
Einsatz: Innen- und Aussenbetrieb
Heizung: 2 separate Gasringe
Herstellung: Handarbeit
Verwendung: Für Ihre 1000 Ideen
Preis: Fr. 2900.-
Speckstein im Ring gefasst:
Fr. 780.-
Lieferfrist: 2 Wochen

Bestellungen werden nach
Eingang berücksichtigt.

«Lucky Rodeo»
Postfach 12
8252 Schlatt
Telefon 053 37 26 76
Fax 053 37 54 24

Erlebnisastronomie total!!

Auf der Skipiste!
Auf der Esbahn!
In der Festhütte!
An Ihrem Dorffest, Party, Geburtstag, usw.



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

Fleisch- und Wurst-Center



6430 Schwyz
Tel. 043 21 43 43
Fax 043 21 43 50

Aus eigener Schinken-Produktion

Pizza-Schinken	kg 6.90
Truten-Schinken	kg 6.90
Restaurations-Schinken (ohne Fett 10 x 10 2.5 kg)	kg 12.50
Restaurations-Schinken (ohne Fett 4.5 kg)	kg 12.50
Vorder-Schinken (Meta-Gold)	kg 12.90
Zigeuner-Schinken	kg 14.50
Hinter-Schinken (Meta-Gold)	kg 14.90
Bauern-Schinken (ohne Fett)	kg 14.90
Blasen-Schinken (Meta-Gold)	kg 14.90
Toast-Schinken (Super 10 x 10)	kg 15.90
Bauern-Hammeln (Meta-Gold)	kg 16.90
Fleischkäse (Preis 1994)	kg 4.90
Aufschnitt (6 Sorten)	kg 7.90

Aus eigener Fleisch-Trocknerei

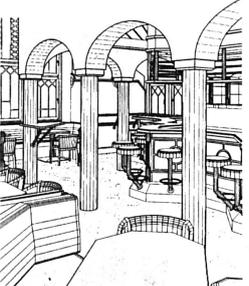
Bindenfleisch 1/2 Vac.	kg 51.90
Hobelfleisch I.A. Vac.	kg 45.90
Mostbröckli I.A. Vac.	kg 45.90
Rohschinken 1/2 Vac ohne Schwarte	kg 33.90
Roh-Nusschinken Vac.	kg 33.90
Coppa Vac.	kg 32.50
Rohschinken Schwarzwälder Art. Vac.	kg 32.50
Bauern-Speck (4 x Meta Gold)	kg 17.50
Bauern-Speck ohne Schwarte oder Knorpel. Vac.	kg 20.—
Frisch-Lachs aus eigener Räucherei, Vac.	kg 46.—

Zustellung per Post: Pro kg Fr. 1.—

Beschriftungen Selbstklebend Buchstaben

Bergundthal 9000 St. Gallen
Stempeluhren für Hotel und Restaurant
071/24 80 24
Wir erfassen Ihre Zeit!

WIR BIETEN IHNEN ETWAS GANZ «BESONDERES»



Innenausbauten in diversen Holzarten, jeder Stilrichtung und jeder Ausführungsart – für die Firma Kienpointner der Alltag. Mit ihrem eigenen Planungsbüro, 100 qualifizierten Mitarbeitern und modernen Werkstätten bietet sie Ihnen jedoch nicht Alltägliches an.

Gastronomie – Hotels – Privat
In diesen Bereichen lassen wir für Sie gerne etwas Besonderes vom Traum zur Realität werden.

Die Grossschlerei Kienpointner ist durch uns in der Schweiz, Deutschland, Frankreich und den Benelux-Staaten vertreten.

Rufen Sie uns einfach an, oder schreiben Sie uns, an was Sie interessiert sind.

- Stube/Küche ■ Gastronomie
- Einrichtung ■ Hotelzimmer
- Schlafzimmer/Gästezimmer
- Wintergärten

Inter-Création AG
Ringsstrasse 3
CH-2560 Nidau
Tel. 032 51 85 51
Fax 032 51 12 25

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

Bar-Fachschule Kattenbach

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: _____

Wer
bei
uns
inseriert,
hat
Erfolg

Tages-Seminar MEHRWERTSTEUER & BVG 95 für das Gastgewerbe

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

Kursdaten: Dienstag 11. Okt. 94 in Kloten
Donnerstag 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:
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

ANMELDEDETAILON

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

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



Kursbeginn August / Februar

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

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

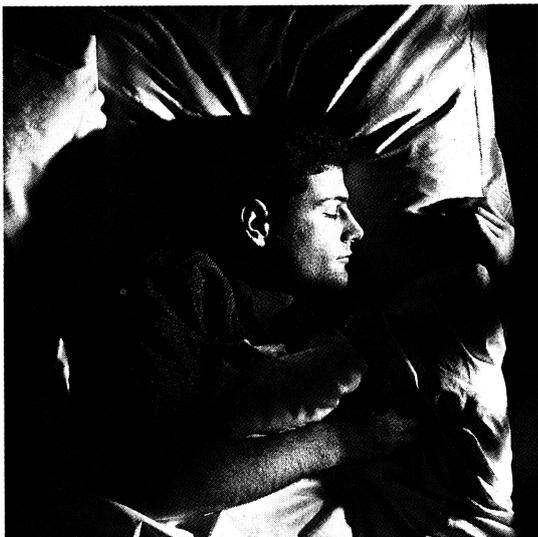
SPRACHAUFENTHALTE WELTWEIT

Videotapes in unserem Büro
Gratis-Katalog anfragen bei:

globo-study Sprachreisen
Niederdorfstr. 61, CH-8001 Zürich
Tel. 01 261 81 80, Fax 01 261 84 59



Der Arbeitsplatz unserer Mitarbeiter.



Bei der SBG finden Sie Mitarbeiter, die aufs Schlafen, Essen und Trinken spezialisiert sind. Ihr Wissen und ihre Erfahrung machen sie zu ausgewiesenen Beratern und Partnern fürs Gastgewerbe und für die Hotellerie.

Wenden Sie sich an Ihre SBG-Niederlassung. Unsere Spezialisten werden sich dann mit Ihnen in Verbindung setzen.

Wir machen mit.



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

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
Für Anfänger und Fortgeschrittene

England - USA - Australien
Neuseeland - Frankreich - Italien

Kostenlose Beratung Originalpreise*
Anthemarle + Rolf Frischknecht Tel 01 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax 01 926 54 45

Jede
Woche
praxis-
nah

hotel
+
touristik
revue

Dieses Jahr führen wir in Engelberg
folgende Intensivkurse durch:

Réceptionskurs
30. Oktober - 18. November 1994
Food and Beverage Kurs
20. November - 3. Dezember 1994

Gern sende ich Ihnen
dazu die nähere Unterlagen.

PRO LINGUIS

Beratungsstelle für Sprachkurse im Ausland
Weltweit günstige Sprachschulen. Bestellen Sie
unsere Unterlagen mit den Originalpreisen der
Schulen. Unsere Beratung ist kostenlos.

Dorfstr. 140, 8706 Meilen, Fax 01/923 62 42
Tel. 01/923 72 72

BON

89/4551
einsenden an:
dija, Info-Service, 8854 Gairogenen

Schicken Sie mir bitte gratis

☐ einen 84seitigen Gastro-Katalog

Name _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Gossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!

864 Gairogenen/SZ 4614 Högendorf/Otten 9532 Rickenbach/Wil
Te. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77
Aefahrt Lachen/SZ Industrie Ost neben Waro
602 Emmen/Luzern 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/ZH
Te. 041/55 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26
Hsliring Granges-Paccot Industrie Kriesbach

MAYONNAISE KETCHUP SENF



Nie mehr pumpen!

JETZT NEU IN HÄNGEFASCHEN!
leicht und sauber zu dosieren – ohne Verlust!

Bezugsquelle:
TRADIMO AG, 3800 INTERLAKEN

Tel. 036 22 22 40 / Fax 036 22 02 40

DIVERS

Günstig zu verkaufen

Kücheneinrichtungen

wie Kochherd, Kippbratpfanne,
Kippkessel, Kühlzellen und
verschiedene Abwaschmaschinen
sowie diverse Kleingeräte.

Telefon 081 63 11 28

P 70036/44300

Hotel-Betten

Zum Schlafkomfort zählt auch die Hygiene

Dank Technik und Chemie findet man heute in den Schweizer Hotels kaum mehr Betten, die durchhängen. Die Stabilität der Matratzen ist auf Jahre hinaus garantiert, aber der Gast ist inzwischen auf andere Art heikel geworden. Mit der Zahl der Allergiker wächst ein allgemeines Hygiene-Bewusstsein, das die Hoteliers mit neuen Betten-Problemen konfrontiert.

SILVIA PFENNINGER

«Im Unterschied zu den skandinavischen Hotels, die weltweit am fortschrittlichsten sind, habe ich in den Schweizer Hotels ganz schlechte Erfahrungen gemacht», stellt Allergikerin Elizabeth Isler fest. «In einem normalen Hotel schlafe ich mit meinen beiden Kindern, die auf Hausstaubmilben allergisch reagieren, nur mit unseren eigenen Duvets und Kissen», erzählt sie. Mit solchem umständlichem Gepäck müssten rund zwanzig Prozent der europäischen Bevölkerung herumreisen. Im Auto lässt sich dies zur Not verstauen. Für Flugreisen nimmt Elizabeth Isler für Allergiker ausgeheckte Schutzüllen mit, die sie im Hotelzimmer über Kissen und Duvets stülpt. Ein Problem bieten allerdings die unterschiedlichen Grössen. Sicher fühlen sich Allergiker fast nur in Hotels in Höhenlagen ab 1500 Meter, weil es dort keine Hausstaubmilben gibt. Elizabeth Isler ist überzeugt, dass die meisten Hoteliers, die ja in ihren Gästebetten nicht schlafen müssten, kaum realisierten, wie viele Gäste mit ihren Bet-



Die Hausstaubmilbe: häufige Ursache von Allergien – auch in Hotel-Betten.
Foto: Allergiker-Zentrum, Reinach

ten Probleme hätten. Und gar nicht merken, dass der Gast seine eigenen Hüllen mitbringe, die er abends über Decken, Kopfkissen und Matratzen stülpe. Elizabeth Isler weiss, wovon sie redet. Sie leitet das «Allergikerhaus» in Reinach, ein Unternehmen, das sich auf Beratung von Allergikern spezialisiert hat und ihnen ein umfassendes Sortiment an verträglichen Utensilien anbietet.

Waschbare Federkissen?

Federkissen gehören definitiv nicht dazu. «Auch neuerdings waschbare Federn sind keine Lösung», erklärt sie. «Die chemische Ausrüstung scheint mir ein schlechter Kompromiss, denn auch waschbare Federn sind letztlich ein organisches Material, das den Hausstaubmilben einen ausgezeichneten Nährboden bietet.» Es ist übrigens nicht die Hausstaubmilbe persönlich, die allergische Symptome wie Nasentriefen, entzündete Augen, Kopfschmerzen, Ausschläge und Ekzeme verursacht, sondern der Milbenkot. Hausstaubmilben, die sich von menschlichen Hautschuppen ernähren, sind überall, besonders auch in den Teppichen, zu finden. Um Kissen und Duvets für Allergiker möglichst frei von diesen Milben zu halten, empfiehlt Elizabeth Isler einen sechswöchigen Waschrhythmus.

Hüllen aus Teflon

Bei den Nähten sorgfältig verschweisste Hüllen aus Teflon-Material (bekannt in Form von atmungsaktiven Regenmänteln und Sportjacken) können die Hausstaubmilben vom Eindringen in die Matratze abhalten. Zu diesem Zweck muss die Hülle allerdings bereits bei der neuen Matratze angebracht sein. Später kann mittels einer solchen Hülle bloss noch der unerwünschte Kontakt mit Milben, die sich bereits im warmfeuchten Matratzenklima angesiedelt haben, verhindert werden. Die Teflon-Hülle ist eine Dienstleistung, die einige Hotels dem Allergiker bereits anbieten. Atmungsaktive Hüllen sind leicht zu reinigen und entsprechen zudem den Feuersicherheitsnormen. «Wichtig ist allerdings, dass die Matratze nicht mehr als ein Jahr lang benützt wurde», warnt Elizabeth Isler. «Sonst beginnt die Matratze unter der Hülle zu schimmeln.» Notfalls kann auch eine al-

te Matratze während einer Nacht eingehüllt, aber nur, wenn die Hülle am nächsten Morgen sofort wieder entfernt und die Matratze gut gelüftet wird.

Matratzen müssen atmen

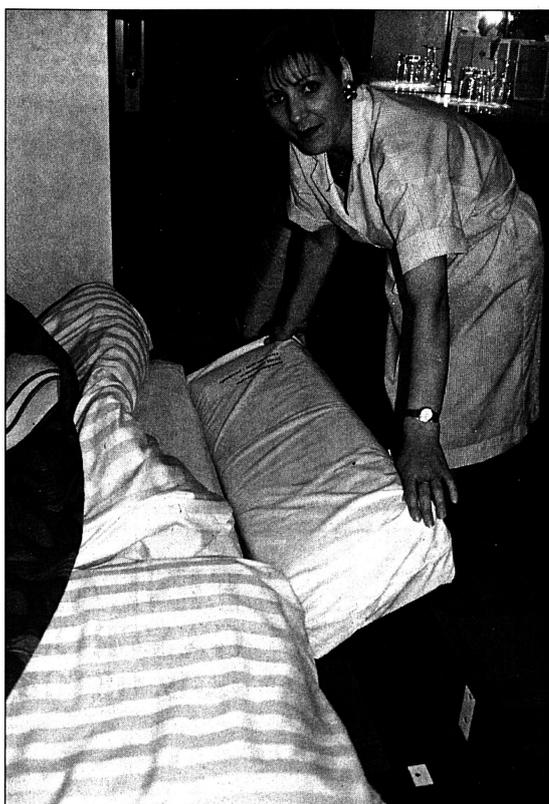
Mit der Feuchtigkeit in der Matratze tönt Elizabeth Isler ein nicht nur für Allergiker heikles Problem im Hotelzimmer an. Pro Nacht scheidet die Haut eines erwachsenen Menschen im Schnitt rund einen halben Liter Wasser aus. Diese Feuchtigkeit, wird zum beträchtlichen Teil von der Matratze, dem Kopfkissen und dem Duvets aufgesogen. Statt Kissen, Duvet und Matratze – wie im Privathaushalt üblich – trocknen zu lassen, wird der ganze Bettinhalt – vor allem in noblen Hotels – hübsch und dicht in eine Zierdecke verpackt. «Für die Matratze wäre es am besten, wenn man das Bett am Tag offen lassen würde. Das Duvet könnte man allenfalls beim Fussteil des Bettes attraktiv drapieren, schlägt Elizabeth Isler vor. So hätte der Mittelteil des Bettes, der durch das Schwitzen des Menschen am stärksten belastet wird, die Möglichkeit eher zu trocknen.

Hygienische Lebensdauer

In Skandinavien wird in manchen Hotels bereits auf diese Art gebettet. Auch in der Schweiz müsste man dem Gast erklären, dass dies zu seinem Wohlbefinden. Zudem könnte auf diese Weise die «hygienische» Lebensdauer der Matratze verlängert werden. Doch von dieser Art Lebensdauer ist bis heute im Gastgewerbe noch kaum die Rede. So lange die Matratze hält, ist sie zumutbar, scheint vielerorts noch die Devise. «Meistens haben wir mit demselben Hotel nur einmal zu tun», sagt Urs Rohrer, Verkaufsleiter bei der A. Fröhlich & Co. Happy-Bettwarenfabrik in Gossau. «Eine Matratze hat eine Lebensdauer von 15 bis 20 Jahren», erklärt er. Dies können über 200 Hotels, denen die Happy Bettwarenfabrik bereits Bett samt Matratze zum Preis zwischen 400 und 1000 Franken geliefert habe, bezeugen.

Innenleben der Kopfkissen

Das Hygiene-Bewusstsein im Hotel-Betten-Bereich scheint auch Reinhold Zbinden von Berner Bettenhaus Zbinden Reinhold AG, nicht über alle Zweifel erhaben. Wenn er mit seiner Familie in ei-



Neu im «Hilton» Basel: Zimmer mit Betten, die sich für grosse Leute am Fussende um ca. 30 Zentimeter verlängern lassen.
Foto: Pieter Poldervaart

nem Hotel übernachtet – und sei es in einem 5-Stern-Haus –, checkt jedes Familienmitglied mit seinem eigenen Kopfkissen unter dem Arm ein. «Kopfkissen sind in den meisten Hotels nämlich eine extreme hygienische Schwachstelle», erklärt Zbinden. Das weiss er aus Erfahrung, denn für die namhaften Hotels die

er zu seinen Kunden zählt, führt er auch Reinigungen und Reparaturen aus. Einfach «grusig» findet er das lebendige Innenleben der Kopfkissen, die er «die Stiefkinder im Bett» nennt. «In einem stark ausgelasteten Hotel sollte ein Kissen nicht mehr als drei Jahre bis maximal fünf Jahre benützt werden», rät Zbinden.

Hotel-Betten-Trend

Schnörkellos, gradlinig und praktisch

Der Betten-Trend in der Hotellerie geht in zwei Richtungen. Bei der einen ist das Funktionale, leicht zu Reinigende Trumpf; die zweite Richtung strahlt durch bunte Farben und lockere Möblierung Wohnlichkeit aus.

SILVIA PFENNINGER

Vom Betten-Trend, «der in erster Linie für die Putzquipe ausgeheckt wurde, die fliegend mit dem Staubsauger durchkommt», fühlt sich Leo Krucker, Verkaufsleiter der Wellis Bel Etage, nicht angesprochen. «Alles wird dort der Funktionalität untergeordnet.» Die Produkte der Wellis Bel Etage sollen Wohnlichkeit ausstrahlen. «Bei den Gästen daheim, bleibt auch nicht alles an der Wand». Bei den Betten ist ein Trend zur Flexibilität

spürbar. Man rüstet das Hotelzimmer mit zwei Betten aus, die nach Bedarf getrennt oder zusammengeschoben werden. Selbstverständlich muss dann auch die restliche Möblierung – Nachtschisch, Lampen, Wandschutz – flexibel sein. Klare, gradlinige, schnörkellose Formen sind in Umrandungen, vor allem die Kopfpolster, seien in den gehobenen Hotels weiterhin Mode. Wichtig ist der Klettverschluss an den Hüllen, damit sie leicht zu reinigen sind. Bei den 5-Stern-Hotels sei der Überwurf nach wie vor ein Muss: «Dies könnte sich aber aus einem steigenden Hygiene-Bewusstsein bei den Gästen in Zukunft ändern.»

Buchenholz ist im Kommen

Keine Polsterumrandungen bietet die diga-Diethelm AG, Galgenen, an, welche Hotelkunden im unteren bis mittleren Sternbereich beliefert. Gefragt sind von diesen Hotels überwiegend Holzbet-

ten in Buche (Tendenz steigend) Eiche und Kiefer. «Der Betten-Trend ist schlicht und gradlinig», bestätigt auch Marcel Diethelm. Beim Bettinhalt ziehen die kleinen und mittleren Hotelkunden Synthetic (70 Prozent) den Federn eindeutig vor.

Auch bei der Superba stellt man fest, dass beim Bettinhalt immer mehr darauf geachtet wird, dass dieser waschbar ist. Als Generalunternehmer kauft Wellis zur selbstgeschneiderten Bettstatt für den Hotelier die Matratzen ein. «Meistens sind dies Schaumstoff-Kern-Matratzen mit zehn Jahren Garantie in der Preislage von 250 bis 500 Franken», sagt Krucker. Er sei kein Fan von Matratzen-Hüllen, «weil die abnehmbaren Hüllen meist doch nicht gereinigt werden».

Beschränkte Schutzfunktion

Bis zu 40 000 hochwertige Matratzen (ab 400 bis über 1000 Franken) werden pro Jahr von der Superba SA im luzernischen Büren hergestellt, erklärt Eduard Koch, Direktor Verkauf und Marketing der Superba. Matratzen-Hüllen werden kaum verlangt. Zwar ist die Polsterauflage der Matratze chemisch behandelt und gewährleistet so einen gewissen Schutz, aber dieser ist auf fünf bis sechs Jahre beschränkt. «Früher hat man bei der Frage, ob eine Matratze ersetzt werden müsse, den Kern geprüft, heute sind es vor allem hygienische Überlegungen, die zum Matratzenwechsel führen», stellt Eduard Koch fest.

Für den Hotelier ist Haltbarkeit, Handlung und Schlafkomfort der Matratze ausschlaggebend. Synthetische Materialien sind nur teilweise im Vormarsch. Es gibt auch eine Gegenbewegung Richtung reiner Baumwolle: «Selbst bei den Bettbezügen wird der Wunsch nach reiner

Baumwolle noch oft laut, aber es geht ja nicht darum den Schweiß aufzunehmen, sondern weiterzuleiten und da wirkt Seide als ausgezeichnete Feuchtigkeitsregulierung.» Auch für Reinhold Zbinden, vom Berner Bettenhaus Zbinden Reinhold AG, bietet eine Auflage aus Wolle und Seide «kein unübertroffenes Bettklima, das den Schweiß aufsaugt, ohne dass sich die Auflage nass anfühlt».

Nässt allerdings ein Gast buchstäblich ein Bett, dann kann unter Umständen auch die teuerste Matratze nicht mehr gereinigt werden. «Wir mussten aus diesem Grund kürzlich eine unserer Superba-Luxus-Matratzen ersetzen, von denen eine 120 Zentimeter breite 1600 Franken kostete», berichtet Michèle Weiss, Direktionssekretärin im Hotel Dolder in Zürich. Eine solche Luxus-Matratze hat im «Dolder» im Schnitt eine Lebensdauer von zehn Jahren. «Allerdings werden sie von uns regelmässig umgedreht, ausgelüftet, sorgfältig gepflegt und allfällige Flecken sofort gereinigt», betont Michèle Weiss. Für Allergiker unter den Gästen oder Leute mit Rückenproblemen hat man im «Dolder» diverse Decken, Duvets, Matratzenüberzüge und Kissen bereit.

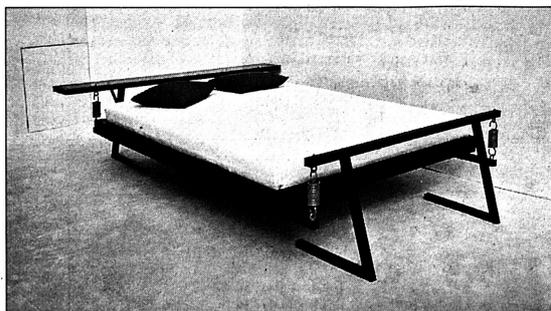
Zeitraubende Auswahl

Grossen Wert auf eine gute Matratze legt auch Direktor Melchior Windlin, im Berner «Bellevue Palace»: «Die Auswahl war zeitraubend und aufwendig. Für die Abklärungen sind wir auf den verschiedensten Matratzen probeglegen, inklusive auf Wasserbetten.» Von den allen Bestgestellten, die sich im Hotel Bellevue in allen Stilrichtungen angesammelt hatten, wurden die Barock- und die Bauernstilbetten ausgemustert: «Wir haben uns

bewusst auf die alten Gestelle im Stil Quinze, Seize und Versailles beschränkt und uns beim Ersatz auf neue Betten festgelegt», erzählt Windlin. Auch im «Bellevue» ist also der einst sehr beliebte rustikale Stil definitiv out.

Weitere beim SHV registrierte Anbieter:

- Betten**
Wiedemann AG
8580 Amriswil
Tel. 071/67 11 11
A. Fröhlich & Co.
Happy-Bettenfabrik
9702 Gossau
Tel. 071/85 38 11
Suberba AG
6233 Büren
Tel. 045/74 02 22
- Betteninhalt**
LWL Leinen Langenthal AG
4900 Langenthal
Tel. 063/22 08 81
Leinenweberei Bern AG
3011 Bern
Tel. 031/311 85 85
A. Fröhlich & Co.
Happy-Bettenfabrik
9202 Gossau
Tel. 071/85 38 11
Fabromont AG
3185 Schmittlen
Tel. 037/36 01 11
Oerle Textil AG
9030 Abtwil
Tel. 071/31 48 31
Suberba AG
6233 Büren
Tel. 045/74 02 22



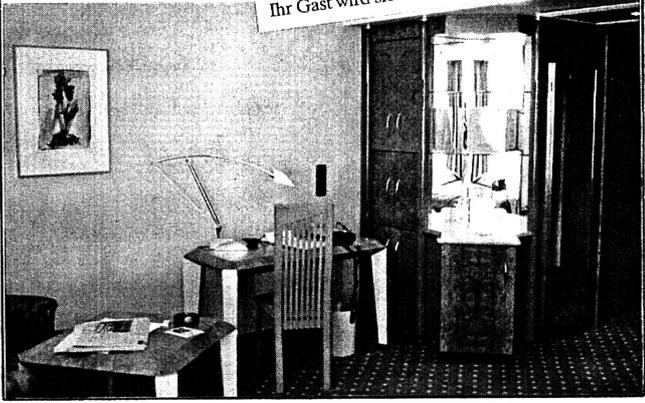
Schnörkellos und praktisch: das an Federn aufgehängte Bett von Steel-Design, Büetigen.
Foto: zvg

MÖBELWERKSTÄTTE

H FÜR GUTE MÖBEL, INNENAUSBAU
HOTEL- UND RESTAURANTEINRICHTUNGEN

WALTER HARTMANN AG
CH-9436 BALGACH
TELEFON 071 72 74 74
TELEFAX 071 72 73 48

Mit modernster Technik und langjähriger Erfahrung planen wir Ihre Räume. Ihr Gast wird sich wohlfühlen.



Ihr Hotel an der Igeho 1995?

Planen Sie im Zeitraum Herbst-Winter 1995 einen Umbau, eine Renovation oder fällt dann gar der Startschuss zu einem Neubau-Projekt? Und Sie wissen heute schon, dass «Ambiente» gross geschrieben wird? Dann ist Bel Etage Ihr Partner. Von der Planung bis zur Realisation.

An der Igeho 1995 wollen wir mit ganz konkreten Beispielen zeigen, was wir unter «Ambiente» verstehen. Dürfen wir Teile Ihres Projektes präsentieren? Als Gegenleistung bieten wir Ihnen besondere «Igeho-Konditionen».

Sind Sie an diesem vorteilhaften Angebot interessiert? Wenden Sie sich für weitere Informationen an
Heinz Stebler, Geschäftsführer Bel Etage,
Ettiswilerstrasse 24, 6130 Willisau
Telefon 045 81 01 01,
Fax 045 81 37 69

Bel Etage
Schweizer Hotelierverein



**EINLADUNG
GASTRONOMIA
15.-19. OKTOBER 1994**



Wir freuen uns, Sie in Lausanne auf unserem Stand Nr. 879 begrüßen zu können, und Ihnen die neue Collection 1995 vorzustellen.

Als grosse Premiere den Sessel MANHATTAN.

**CONTRACT
Grosfillex®**

GROSFILLEX SUISSE SA: Tel.: 022/776 44 11 - Tel.: 01/342 33 60 - Fax: 022/776 39 51 - Fax: 01/342 20 12

**Was tun,
damit
sich Toleranz
nicht
in Rauch
auflöst?**

Man nehme eine Prise Höflichkeit, würze es mit viel gegenseitiger Rücksichtnahme und Toleranz - und fertig ist das Rezept, wie sich Raucher und Nichtraucher wieder näher kommen. Herzlichen Dank, dass Sie sich die Devise «leben und leben lassen» zu Herzen nehmen und so mithelfen, unnötige Spannungen in Luft aufzulösen.



Miteinander statt gegeneinander.
Die schweizerische Tabakindustrie

WEBERITANNENAG
Frottierwaren ab Fabrik

- Badetücher, Duschtücher
- Handtücher, Gästetücher
- Badeteppiche, Lavetten
- mit und ohne Einwebungen

Textilvertretung Fritz R. Goetsch
Gallusstrasse 9, Postfach, 9500 Wil
Telefon 073 22 59 96
Fax 073 22 15 39



Moderne
Kommunaltechnik

Ochsner
container
für alle(s)!



J. OCHSNER + CIE AG
Steinackerstrasse 31
CH-8902 Urdorf/ZH

Telefon 01/734 42 42
Telefax 01/734 08 30



Spanien 1994

Rekorde ohne Overbooking

Die Horrordimensionen eines spanischen Overbooking-Sommers, wo täglich bis zu 13 000 Touristen ohne Unterkunft auf der Strasse stehen würden, haben sich nicht bewährt.

Einige Hotelumbuchungen und die katastrophalen, aber nicht selbstverursachten Zustände auf dem Flughafen von Palma de Mallorca – wegen des französischen Fluglotsenstreiks – waren die einzigen unangenehmen Begleiterscheinungen der vergangenen Feriensaison in Spanien. Was sich dagegen bestätigt hat, sind die Rekordzahlen in bezug auf das Urlauberaufkommen und die Einnahmen der Tourismusbranche. Bis jetzt sind bereits über fünfzig Millionen Ausländer eingereist und haben in ihrem Urlaubsland allein bis Ende Juli viel Geld liengelassen. Die Steigerung um 27 Prozent gegenüber dem Vorjahr hat sich auch positiv auf das Handelsbilanzdefizit ausgewirkt.

In Spanien wird von der «grossen Ernte» gesprochen, als dieses Jahr wieder wesentlich mehr Briten, Deutsche und Holländer, aber auch Osteuropäer, an die sonnigen Küsten kamen. Für das kommende Jahr wird sogar ein weiterer Zuwachs erwartet. Als Gründe für die positive Entwicklung werden die tief bewertete Peseta, die politischen Konflikte in anderen Mittelmeerländern und vor allem die Verbesserung des touristischen Angebots im Land selbst angegeben.

Darauf führt auch der katalanische Tourismusminister *Lluís Alegrà i Selga* die hohe Auslastung der Hotels in seiner Region zurück (um neunzig Prozent), die mit rund sechzehn Millionen ausländischen und fünf Millionen spanischen Feriengästen in diesem Jahr erneut die bedeutendste Urlaubsregion Spaniens und Europas darstellt. Neben der Neuklassifizierung der Unterkünfte, bei der im vergangenen Jahr 113 Hotels geschlossen und die Bettenkapazität leicht reduziert wurden, setzt sein Ministerium auf die Diversifizierung des Angebots. Die strategischen Achsen, die einen Multiplikatoreffekt haben sollen, sind dabei Wintersport, Golf Tourismus und Wassersport. Aber auch das Freizeitangebot für das nicht so zahlungskräftige Touristenpotential an der Costa Dorada wird verbessert: Dort öffnet im nächsten Jahr der Themenpark Port Aventura für voraussichtlich zwei Millionen Besucher jährlich seine Tore.

Ulrike Wiebrecht, Barcelona

Travacs (Hotellerie)-Prognosen

Düstere Sorgen für übermorgen

Travac-Gründer, Hauptaktionär und geschäftsführender Direktor **Urs Frey** sieht in der laufenden Veramerikanisierung sprich Automatisierung der Reiseindustrie Probleme nicht nur in der Schweiz. Die Standardisierung des touristischen Produkt und die informatische Revolution haben ihren Preis. Nur für die Hotellerie wagt Frey in Bern vor der Presse keine Prognose.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Die Hotellerie hat in den letzten Jahren weltweit stark ins Convention & Incentives-Business investiert», meinte Travac-Gründer und derzeit auch Geschäftsführer Urs Frey kürzlich in Bern vor der Fachpresse, «dadurch wurden riesige Geldsummen gebunden, die die Hotellerie in den kommenden Jahren zum Rentieren bringen muss. Aber gerade dieses Business ist äusserst fragil». Frey, 53, Fernreisesezialist und alter Hase im Touristikgeschäft, wagt für alle touristischen Leistungsträger eine Prognose fürs Jahr 2001, nur für die Hotellerie nicht.

Nicht nur Hotelbetten

Nicht nur bei den Hotelbetten sind die Überkapazität spürbar, so Frey, sondern bei fast sämtlichen touristischen Leistungsträgern: Zuviel Flugsitze, zuviel Mietautos, zuviel Reisebüros... Mit dem Eliminieren von Handesstufen versuchen zum Beispiel die Airlines, ihren Erfolgsdruck abzufangen. «Flugsitze sind die verderblichste Ware der Welt», meint Frey, «im Moment des Abhebens des Fliegers ist ein leerer Sitz eine verkaufte Frucht». Also vermarktet die Airlines ihre Sitze über den Preis. Nur taten das alle gleichzeitig, was auf ein Nullsummenspiel im Markt hinauslief, wie die jüngsten Meldungen der Swissair zeigen: Sie hat, wie viele andere, zwar mehr Frequenzen, aber der Umsatz folgte der Verkehrszunahme kaum.

Überleben statt Strategien

Hat sich die Reisebranche noch einigermaßen über die Rezession hinaus retten können, weil sie Nachfrage mit Preiszuwächsen aufrechterhielt, so bricht jetzt der Strukturwandel umso stärker über sie herein. Bei den Veranstalter und Reisebüros sehe man, so Frey, dass eigentliche Firmenstrategien immer

mehr von Überlebensübungen abgelöst würden. Sowohl die Leistungsträger als auch die Konsumenten werden von der Informatik und den offenen Systemen heute in ihrem Wissen begünstigt: Die Stellung des Retailers als Absatzmittler wird immer schwieriger. Künftig sieht Frey die Tour Operators als Firmen, die mit mindestens einer halben Million Passagieren pro Jahr arbeiten und ihre Produkte dank starker Werbung dem Kunden geradezu aufdrängen. Frey, der sich ja mit Holz-Jelmoli und Danzas zu einem Schulterchluss vereint hat, sieht das Problem der Veranstalter-Marke kommen: «Die Dachmarke, in meinem Fall Travac, muss dem Kunden mitgeteilt werden, die Untermarken wie Manta-Reisen oder Western Tour kommen erst einen Schritt nachher».

Touristische USPs verschwinden

Ein weiterer Schlüsselbegriff aus der touristischen Verkäufersprache, die Unique Selling Proposition (USP), wird bald verschwinden, prophezeit Frey, «da einem heute ohnehin alle alles nachmachen». Also konzentriere sich der Kon-

sument auf den Preis. Schliesslich habe heute jeder Zugriff zu den Buchungsmöglichkeiten. Sei einmal die Vernetzung da, würde auch in diesem Bereich das Preisargument noch stärker. Fällt also die Einzigartigkeit des Ferienprodukts der Standardisierung zum Opfer und wird das Buchen dank Informatik auch immer transparenter, lassen sich schliesslich nur noch die Preise miteinander vergleichen! «Von der Preisankündigung durch United vor wenigen Wochen, die als Reaktion auf die Swissair-Tarifenkung für die USA erfolgte, verging es genau eine Viertelstunde, bis das neue Angebot am Teletext bereits für alle zugänglich war», erzählt Frey von der Preisfront.

Reisebüros zusammenkaufen

Es gehört zur Überlebensnotwendigkeit der verbliebenen Tour Operators in der Schweiz, sich Reisebüros anzueignen, wo sie nur können. Das treibt, zumindest im Moment, die Agenturpreise hoch, was wiederum viele «etablierte» Reisebürobesitzer dazu verleiten kann, heute Kasse zu machen.



Das Travac-Markenzeichen, das «Briefmarken-Design» (René Fehr), zielt weiterhin Kataloge und Flyer. Badenixen oder Palmen passen gemäss Urs Frey nicht ins Erscheinungsbild seiner Firma, auch wenn sich dabei der Konsument optisch noch etwas dazudenken muss. Foto: zvg

Travac-Umsatz

Vorjahreswert gehalten

Im ersten Halbjahr des Geschäftsjahres 93/4 hat die Travac-Fernreisen-Gruppen ihren Vorjahresumsatz halten können. Für den Fernreisebereich sei dies bereits ein Erfolg, meint Travac-Chef Urs Frey.

Die Umsatzzuwächse, die die TOs jüngst vermeiden konnten, sind gemäss Travac-Chef Urs Frey vor allem auf Baderferien-geschäft im Kurz- und Mittelreckenbereich zurückzuführen. Im Fernreise-Business, wo Travac ausschliesslich tätig ist, gab es kaum Wachstum. Ausserdem glaubt Frey, dass grosse, in Billig- und Normalmarken aufgeteilte Veranstalter mit (internen) Umlagerungen von Marktanteilen arbeiten, was Travac nicht tun kann.

Travac erzielt damit etwa 180 Millionen Franken Umsatz, ohne die EDV-Abteilung. Die Bruttomarge beziffert Frey auf 11 Prozent, die Nettomarge zwischen 1 und 2 Prozent: «Jeder TO, der in diesem Bereich mehr als drei Prozent Nettomarge angibt, lügt...» Das Baukastensystem, in dem Frey als einer der grossen Profits gilt, ist wegen der Offenlegung der Kalkulation von der Branche sehr beliebt, entstand aber auf Wunsch der immer individueller reisenden Kunden. Die Rezession und die stagnierende Kaufkraft der Schweizer bringt jedoch der guten alten Pauschale Marktanteile zurück. Travac arbeitet auch vermehrt mit preiswerten Sonderangeboten, die über die Publikumspreise verbreitet werden.

Destinationsverlagerung

Für Florida muss Frey einen Einbruch von 30 Prozent hinnehmen. Andererseits erkennt er für die USA ein allgemeines Destinations-Umdenken in Richtung unbekannter Ziele. Primärziele wie Florida, Kalifornien oder Nationalparks gehen zurück, Zweitziele wie Virginia oder der Nordosten nehmen zu. Viele Schweizer wollen demnach noch mehr von den Staaten sehen. Auch habe, so Frey, eine spätere Verlagerung von der Karibik in Richtung Indischer Ozean stattgefunden.

APK

Bern-Belp-Sydney dank KLM!

Das Berner Belpmoos mausert sich noch zum Fernflughafen - zumindest als Ausgangsflughafen für den KLM-Zubringer Air Engiadina! In Konkurrenz zum Hub Kloten können nämlich Berner heute mit der Air Engiadina nach Amsterdam fliegen und vom dortigen Hub weitere Ferndestinationen anzielen. Das dies nicht nur eine theoretische Übung ist, zeigt die Preisliste von Travac, der sich ja in Fernflügen bestens auskennt. Täglich offeriert Travac sechs Destinationen ab Bern in den USA, drei in der Karibik, fünf in Südamerika, drei im Fernen Osten sowie Sydney.

APK

Cathay Pacific Airways

Neue Corporate Identity

Grün wird auch weiterhin die Cathay-Farbe bleiben. Doch der Flügel sieht nun etwas anders aus, und begleitet wird das Ganze von einer Kampagne «The Heart of Asia». Frei interpretiert: Im Herzen des (Wirtschafts-)Wachstums! Seit den 70er Jahren zielen die grünen und weissen Streifen die Cathay Pacific Flugzeuge (CX). Seit Mitte September kommuniziert nun eine Art kalligraphischer Flügel auf grünem Grund dem Kunden die asiatischen Wurzeln und die Qualität. Auch CX präsentiert nach British Airways eine neue Business Class.

Wer den britischen «Touch» von einst vermisst, dem sei gesagt, dass heute drei Viertel aller CX-Kunden Asiaten sind. Schliesslich wird auch der CX-Sitz, Hongkong, in wenigen Jahren zu China gehören. Das mag seine politischen Nachteile haben, marktmässig jedoch eröffnet es ein riesiges Potential. Schliesslich lebt auch rund die Hälfte der Weltbevölkerung im Umkreis von fünf Flugstunden von Hongkong entfernt! Die ehemalige Marco Polo Business Class – Marco Polo war der erste europäische Businessman, der China erreichte – heisst jetzt Cathay Pacific Business Class: Natürlich neue Sitze, diesmal mit beweglichen Seitenelementen, um den Kopf beim Schlafen bestens platzieren zu können... Ausflabare Lenkenkissen ermöglichen beste Sitzstellungen und eine Entlastung der Wirbelsäule. Jeder Sitz verfügt über einen Bildschirm für die Nonstop-Programme.

APK

Swissair/Crossair

Europa-Weekend für 2 x 222 Franken

Bereits zum zweiten Mal bieten Swissair und Crossair die Möglichkeit, zu einem Spezialtarif, an Wochenenden eine Europäische Metropole oder auch die Kanarischen Inseln zu besuchen. Nicht weniger als 26 Destinationen auf Direktflügen von Swissair oder Crossair werden zum Tarif von 2 x 222 Franken angeboten. Gültig ist dieser Spezialtarif ab Samstag bis Sonntag 16 Uhr (Abflug) des gleichen Wochenendes, wobei immer mindestens zwei Personen zusammen reisen müssen. Die Aktion dauert vom 15. Oktober 1994 bis 26. März 1995.

Folgende Destinationen stehen zum genannten Einheitspreis zur Wahl: Ab Zürich, Genf oder Basel nach Amsterdam, Brüssel, Kopenhagen, London, München, Paris und Wien. Ab Zürich oder Genf nach Düsseldorf, Genua, Lissabon, Nizza und Prag. Ab Zürich oder Basel nach Berlin, Frankfurt und Hamburg. Ab Zürich nach Guernsey, Jersey, Mailand, Nürnberg, Rom, Stockholm und Turin. Ab Genf nach Athen, Porto und Toulouse sowie ab Lugano nach Florenz.

HU

FLASH

Raucher haben es nicht nur in Australien selber, sondern auch auf dem Weg dorthin immer schwerer: Seit kurzem sind die rund acht Stunden dauernden Flüge von Thai Airways zwischen Bangkok und dem Fünften Kontinent rauchfrei.

WUS

Pest gibt es vielerorts

Nicht nur in Indien!

1992 und 93 sind allein in den USA 21 Pestfälle von der World Health Organisation (WHO) registriert worden, wobei drei tödlich verliefen. Doch gab und gibt das dort keine Schlagzeilen. Indische Tourismuskreise haben kürzlich Krankheitsstatistiken der WHO veröffentlicht, aus denen hervorgeht, dass Pestfällen in den vergangenen Jahren nicht nur in Indien registriert wurden! «Sehr verbreitet» ist die Pest in Zaire, das 1992 und 93 auf immerhin rund 650 (registrierte) Fälle kam, von denen 210 tödlich verliefen. Madagaskar, das als Destination verschiedentlich nur entdeckt wird, zählte in dieser Zeitspanne fast 350 Fälle mit mehr als 50 Toten. Weitere Zahlen: Vietnam 437 Fälle, China 35, Peru gar 730 bei relativ wenig Toten, Burma rund 600, USA 21 oder Brasilien mit 25. Aber keine Zeile erschien in den Medien. Das aus diesem Grund frustrierte indische Ministerium für Tourismus hält fest, dass sich die Arrival-Statistiken weder für Bombay noch für Delhi gegenüber dem Vorjahr signifikant geändert haben. Zwischen dem 20. und dem 26. September registrierte man zwei Prozent mehr Ankünfte in Bombay als im Vorjahr, in Delhi gab es 6 Prozent weniger.

Das Department of Tourism erwartet, dass ab Mitte Oktober Indien wieder «pestfrei» sein dürfte und deshalb nur wenige Touren abgesagt würden. Die indische Landeswerbung ist gestoppt worden und werde nun auf die anti-indische Propaganda angepasst.

APK

Sydney 2000

Olympia beflügelt Tourismus

Die Olympischen Spiele in Sydney im Jahr 2000 könnten zusätzliche 2,1 Millionen ausländische Reisende motivieren, Australien im Zeitraum zwischen 1994 und 2004 zu besuchen.

Diese Zahl basiert auf den Ergebnissen einer Untersuchung, die jetzt die Australian Tourist Commission (ATC) veröffentlichte. Allein für das Olympia-Jahr 2000 rechnet die Studie mit fast 450 000 zusätzlichen Besuchern. ATC Managing Director *Jon Hutchison*: «Australien entwickelt sich zur Zeit zu einem relativ bekannten Fern-Reiseziel, und die Erfahrung zeigt, dass internationale Grossevents wie die 200-Jahre-Feiern und der Gewinn des «America's Cup» zusätzlich enorme Publizität und Interesse erzeugen, die positive Auswirkungen auf den Tourismus haben.»

Der Report listet für 23 Länder detaillierte Zielvorgaben für die Zahl der Reisenden, ihre Ausgaben und die Aufenthaltsdauer für den Zeitraum von 1994 bis 2004 auf. Er entstand in enger Kooperation mit der Tourismus-Industrie und ist bis dato die detaillierteste Auswertung an Marktpotential. «Wenn man die Faktoren Olympische Spiele, generelle Wirtschaftsbedingungen und höhere Ausgaben für den Freizeitbereich in Betracht zieht», so *Jon Hutchison*, «dann kann die ATC eine Zielvorgabe von 6,8 Millionen ausländischen Besuchern im Jahr 2000 setzen.» Aus Deutschland erwartet die ATC im Olympia-Jahr über 270 000 Besucher, aus der Schweiz über 55 000 Gäste.

WUS, Sydney

VZR

Generalversammlung am 10. November

Die Generalversammlung der Vereinigung Zürcher Reisebüros VZR, die vierzigste, findet diesmal am 10. November nachmittags und abends am Bodensee statt. Achtung: Gemäss Statuten sind Anträge an die Generalversammlung mindestens einen Monat vorher schriftlich an den Präsidenten oder ein Vorstandsmitglied einzureichen.

r.

FLASH

Am frühen Morgen und am späten Abend will die Swissair zwischen Coirtrin und Kloten zusätzliche Flüge einsetzen. Ausserdem bringt der Winterflugplan der Swissair/Crossair ab 30. Oktober mehr Flüge nach Osaka und nach Muskat, eine neue Nonstop-Verbindung nach Helsinki und bessere Verbindungen zwischen Zürich und Nizza. Ausserdem wird Prag täglich ab Genf bedient.

r.

(M)EINE MEINUNG

Der übernächste Sommer kommt bestimmt!



Es ist doch schon ein paar Tage her, aber mitten in den britischen Sommerferien, da knallte man mir einige Kilogramm Papier in Form von Reisekatalogen vor die Haustüre (von geflattert kann hier wohl keine Rede sein). Dies wäre an und für sich nicht erwähnenswert, wenn es sich nicht um die Kataloge der führenden britischen Tour Operatoren für den Sommer... 1995 handeln würde! Alle Jahre wieder rüsten die Veranstalter zum Kampf um Marktanteile und versuchen, den Konkurrenten mit einem noch früheren Erscheinungsdatum zu verunsichern. Und gleichzeitig den Konsumenten mit Frühbuchrabatten, Kinderaktionen, All-Inclusive-Programmen und weiteren vermeintlichen Verkaufsargumenten zum Buchen zu vergewaltigen. Natürlich kann mit solchen Massnahmen sogar in einem Monat wie dem August noch Umsatz gebolt werden. Aber warum der Kunde bereits zwölf Monate zum voraus seine zweiwöchigen Ferien buchen muss, dürfte nicht nur mir unklar sein. Ausgelöst haben den Machtkampf die drei Giganten im Markt, Thomson, Air-tours und First Choice (ex Owners Abroad), die in den letzten Julitagen und in der ersten Augustwoche ihren Sommer 1995 lancierten und damit das ganze Spiel gewaltig ad absurdum führen. Noch waren diesen Sommer rund 1,5 Millionen Packages des laufenden Sommers unverkauft geblieben und die Winterprospekte längst im Prospektständer gestapelt, als die Lastwagen erneut vorfahren und dem Reisebüro palettenweise Griechenland, Zypern und Spanien vor die Türe stellten. Während sowohl die Reisebranche als auch ihre Kunden bis anhin artig mitmachten und den grossen TOs mit Frühbuchungen zu Liquiditätsreserven für die Wintermonate verhalten, scheint das Fass nun übergelaufen zu sein. Verunsichert und empört über die immer grotesker werdende Verkaufspolitik der Marktleader sind vor allem die Reisebüros, die in den Monaten Juli und August gleichzeitig den laufenden Sommer, den kommenden Winter und den Sommer des nächsten Jahres verkaufen müssen! (Die Frage an den Kunden nach dem Wann muss in dieser Zeit

mit dem Zusatz «in welchem Jahr» ergänzt werden!). Während die Marktmechanismen in jeder anderen Branche flexibler geworden sind, wollen die Touristikern die Kunden immer mehr diktieren, wie und wann sie zu buchen haben. Nun sind die Retailer offenbar nicht mehr gewillt, in diesem sinnlosen Spiel mitzumachen. In einem verzweifelten Brief an den Reisebüroverband ABTA haben die unabhängigen Reisebüros die Veranstalter aufgefordert, zur Vernunft zurückzukommen und auf die Bedürfnisse der Konsumenten einzugehen. Mit Massnahmen wurde nicht gedroht – angebracht wäre beispielsweise eine Prospektverbrennung, was jedoch zu bedenklchen Umweltaussagen vor Ort führen würde. Schliesslich will man doch lieber den Spatz in der Hand und die ökologischen Folgen, ausgelöst durch die lieben Kunden, so weit weg wie möglich weg haben. Wie sinnlos die sukzessive auf einen immer früheren Zeitpunkt verschobene Lancierung der Prospekte ist, beweist die Tatsache, dass sich die TOs in der Folge gegenseitig beschuldigen, diese Situation ausgelöst zu haben. Immerhin scheint man einsichtig geworden zu sein, denn der zermürbende Kleinkrieg kostet Substanz und erhebliche Mehrkosten im logistischen Bereich. Wie wenig die Unterbietungsaktionen bringen, unterstreichen zudem die Zahlen: Vor rund zehn Jahren, als die Sommerprospekte im Oktober publiziert wurden, kauften die Veranstalter 75 Prozent bis Ende Februar. Mittlerweile dauert es bis Mitte Juni, bis die selbe Quote erreicht worden ist. Im Vergleich: Im Januar sind heute höchstens 50 bis 60 Prozent der Pauschalarrangements verkauft. In der britischen Reisebranche zeichnet sich nun ein Kompromiss ab, der Schule machen könnte: Die Tour Operatoren diskutieren zur Zeit eine gleichzeitige Lancierung der Sommerprogramme. Vielleicht würde sich der Krieg damit auf die Strasse verlegen: Thomson-Lastwagen blockiert Airtours-Auto, First Choice-Lieferwagen rammt Ing-hams-Van... Die ganze Sache hätte zudem einen Nachteil, würden doch die Spekulationen, wenn es in letzter Minute gelingen würde, die Preise nach unten zu drücken, künftig ausbleiben. Eindeutig zum Nachteil des Konsumenten. Der übernächste Sommer kommt bestimmt! Stephan Wehrle, London

Incoming in England

Thomson kauft «Country Holiday»

Mit der Übernahme des Ferienwohnungsanbieters Country Holidays durch Thomson hat zum ersten Mal ein grosser britischer Tour Operator Interesse am einheimischen Markt angemeldet. Beginnt damit, mangelnd, eine Diversifikation für die «mittelmüden» Engländer? Thomson, Nummer eins im Veranstaltergeschäft, will aber auch im internationalen Incomingbereich mitmischen – ein Geschäft, das von Schweizer Operatoren sträflich vernachlässigt wird.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Kürzlich hat die im Veranstaltergeschäft führende britische Thomson Travel Group die Akquisition der Marrigh Limited bekanntgegeben. Die unspektakuläre Pressemitteilung ist in der Tourismuszeitschrift aber mit unerwartet grossem Interesse aufgenommen worden. Der Grund: Die verkaufswilligen Aktionärsgruppen hinter Marrigh haben Thomson Travel damit den Kauf des grössten Ferienwohnungsanbieters in Grossbritannien ermöglicht: Die renommierte Country Holiday-Gruppe mit rund 6000 Cottages oder Wohnungen im Portfolio verkauft jährlich etwa 100 000 Wochenmieten an über 350 000 Personen.

Abnützungskampf im Outgoing

Die jüngste Übernahme durch den Branchenriesen Thomson kam indes nicht unbedingt unerwartet. Obschon die Gruppe im Outgoing-Geschäft umsatzmässig nach wie vor die klare Nummer eins ist, kostet der Abnützungskampf mit den beiden Verfolgern First Choice (ehemals Owners Abroad) und Airtours einiges an Substanz. So erwartet Thomsons Finanzdirektor Michael Frith in diesem Jahr zwar einen zweistelligen Umsatzzuwachs, aber nur eine marginale Ertragssteigerung.

Diversifikationsstrategie

Mit dem Kauf der internationalen tätigen Country Holidays – in der Schweiz mit einem Büro im bernischen Gümliigen vertreten – hat Thomson nun den ersten Schritt einer langfristigen Diversifikationsstrategie eingeleitet. So hat man beim Branchenleader realisiert, dass sich mit Ferienhäusern und -wohnungen in Zeiten von sinkenden Margen und steigenden Kosten gutes Geld verdienen lässt. Während im Pauschalreisebereich Brut-



England bietet ausserhalb Londons eine teilweise noch derart idyllische Abgeschiedenheit, dass man als Kontinentaleuropäer überrascht bleibt. Im Bild: Bankfiliale in Craven Arms in Shropshire, zwischen Birmingham und Wales. Foto: Alexander P. Künzle

renditen von knapp zehn Prozent erwirtschaftet werden, dürfte die Marge der Country Holiday-Produkte immerhin 18 bis 20 Prozent betragen. Gemessen an den vier Millionen verkauften Pauschalreisen von Thomson beträgt das Volumen der einheimischen Angebote zwar lediglich knapp zehn Prozent. Doch am Endgewinn der Thomson-Gruppe dürfte Country Holidays jedoch künftig überproportional beteiligt sein.

Incoming über eigene Retailer

Einer der Hauptgründe für die Übernahme eines der erfolgversprechendsten Konzepte im britischen Tourismus war zweifellos die Tatsache, dass Thomson über ein flächendeckendes Retailernetz verfügt. Mit rund 730 Lunn Poly Reisebüros in ganz Grossbritannien ist die Thomson-Gruppe der grösste Wiederverkäufer des Landes. Neben Bade- oder Bergferien können die Lunn Poly-Verkäufer nun auch noch ein – rentables – einheimisches Produkt anbieten. Eine durchaus verlockende Perspektive, da die Wachstumsbranche Tourismus bei optimalen Wirtschaftsbedingungen schon bald an Wachstumsgrenzen stossen könnte, was besonders die auslandorientierten Tour Operatoren aus dem mittel- und nordeuropäischen Raum zu spüren bekommen.

Cornwall statt Costa Brava

Mit der Akquisition von Country Holidays will Thomson primär den einheimi-

schen Markt anpeilen. Der Investitions-schub der letzten zwei Jahre im Bereich Leisuren und Themenparks im Anschluss an die Thatcher'sche Industrierationalisierung von veralteten Wirtschaftssektoren, soll dem einheimischen Ferienmarkt zu Wachstum verhelfen. Für die steigende Zahl der mittelmässigen Briten werden Devon, Cornwall oder die aufstrebende Region rund um Birmingham deshalb attraktive Alternativen zu Mallorca oder Costa Brava. Bei Thomson denkt man jedoch schon einen Schritt weiter: Country Holidays ist für den Veranstalter zugleich der Einstieg ins jeweils nationale Incoming-Geschäft.

Die Wachstumsmärkte der neuen deutschen Bundesländer oder der anderen ehemaligen Ostblockstaaten will man sich in London nicht entgehen lassen und demzufolge schon bald insbesondere am deutschen Wirtschaftswunder partizipieren. Die Transportmittel stehen schon bereit: Mit Britannia Airways besitzt Mehrheitsaktionär Thomson eine beachtliche Charterflotte von 29 Flugzeugen der Typen Boeing 757 oder 767. In der Schweiz haben die Veranstalter, von einigen Ausnahmen abgesehen, der steigenden Nachfrage nach Inlandferien bisher kaum Rechnung getragen. Liegt dies am schlechten Beispiel des eigenen Inland/Incomingmarkts, der kontinuierlich Marktanteil verliert, oder an fehlendem globalem Denken? Vielleicht braucht's wieder einmal britischen Pioniergeist.

Rico Cedro, Esco-Reisen Basel

Kultur: Das Hobby in der Arbeit verwirklicht

Nach 37jähriger Zugehörigkeit zu Esco, davon die letzten zehn Jahre als Beauftragter für PR und Kultur, wird Rico Cedro Ende Dezember – die Konzernvorschriften wollen es so – mit 62 Jahren pensioniert.

UELI STAUB

Vor allem den Zeitungslauten wird der eigenwillige Rico Cedro unvergessen bleiben. Ab 1965 für deren Betreuung zuständig, bewies er, wie originell Pressekonzferenzen und -reisen sein können.

Schon Cedros Eltern waren Caruso-Fans

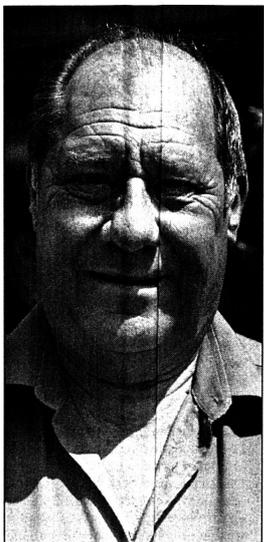
Der 1932 in Luzern geborene Rico Cedro, auf dessen Konto auch die «Esco-Nachrichten» (bis 1990) und der Club Escolette (bis 1968) gehen, ist nach wie vor Italiener. «Nach ein paar Gläschen Wein kann ich mich in meiner Muttersprache wieder unterhalten», gibt er zu Protokoll. Seine Eltern waren Caruso-Fans und gaben ihm deshalb diesen Vornamen. Singen kann er deswegen noch lange nicht, aber den Kulturfloh bekam er ins Ohr gesetzt. US

Dass ihm dann ein anderer Medienspezialist vor die Nase gesetzt, dass er bei den Katalogen nur noch fürs «Gut zum Druck» beigegeben wurde, liess ihn ein paar Mal leer schlucken. «Ich hätte gar keine Zeit mehr gehabt», erklärt ein von Zweckoptimismus erfüllter Mann. Der Grund: der von ihm 1984 «erfundene» Esco Freizeit-Club nahm Cedro zu stark in Anspruch, beraubte ihn wegen über 70 Veranstaltungen pro Jahr jeglicher Freizeit.

Kosten sparende A4-Zettel...

Die projektierte Vielfalt Kultur, Sport, Essen und Trinken, Folklore oder Wandern musste aber Fernern lassen. «Ausser Musik- und Theaterreisen war es das Betteln versäumt», gesteht er. Seit 1987 gibt es in der Esco-Abteilung Kultur nur noch diese Spezies, die den Kundenkontakt ausserhalb der Hauptreisezeiten stärken soll.

Zwar wird sie in keinem der 18 Esco-Kataloge erwähnt, doch Cedro hat mit seinen kostensparenden A4-Zetteln – der Computer blieb ihm stets ein unbekanntes Wesen – eine treue Kulturgemeinde mit 2000 Adressen aufgebaut; in diesem März wurde die 10 000ste Buchung registriert! Da pro Jahr bis zu 160 000 Leute mit Esco fliegen, hält sich intern die Begeisterung in Grenzen. Gemessen am Zeitaufwand habe er sein Ziel knapp erreicht, sagte Chef Peter Waldner, man liesse ihn bis zur Pensionierung ge-



Rico Cedro, eigenwilliger Opern- und Kulturfan, wird auch nach der Pensionierung weitermachen. Foto: Ueli Staub

währen. Kultur- kontra Massentourismus... «Jeder, der einen Car hat, reist nach Bregenz oder Verona», scherzt Cedro, der ebenfalls mit Verona begonnen hat. Unter der echten Kultur-Konkurrenz fallen ihm spontan ACS (jedoch ohne Gruppenreisen!), Baumeler Zürich, Aperformance Zug, Bichsel Schaffhausen, Raitour, Danzas (der Imholz die Kultur beibrachte) ein. Sowie Hotelplan, wo übrigens im Dezember neu ein Katalog «Natur und Kultur» mit sanften Touren und dem Lehrerverein-Angebot erscheint. «Niemand hat mein Spektrum, meine Vielfalt!» meint Cedro selbstbewusst. Unter den 41 Reisen in diesem Jahr findet man einige Schweizer Opern- und Operetten-Exklusivitäten mit Zielen in Graz, Peking, Bonn und Mörbisch am Neusiedlersee.

Kulturelle mit Saner Autoreisen

Einen «Konkurrenten» hat er bis anhin verschwiegen. Die Rede ist von Erich Saner Autoreisen Basel, wo man den Mann, der in den ersten Esco-Jahren nie Ferien machte und sogar Korrekturfahren mit auf die Hochzeitsernte nahm, ab 1995 jeweils nachmittags von Montag bis Donnerstag wird erreichen können. Er arbeitet auf eigene Rechnung (weiter). Die Ehe kam zustande, weil Cedro seine Busreisen mehrheitlich mit Saner durchführte und dieser mehr Kultur anbieten möchte. Das bisherige Cedro-Programm wird massiv gekürzt und enthält «Miss-

Saigon» in Stuttgart, «Fidelio» in Bregenz, Festspiele in Verona mit exklusiver Carreras-Gala, Perlen in der Mailänder Scala und in der Semper-Oper Dresden sowie die Opernfestspiele Prag. Seine Adressenkartei aber vertraut Cedro Hotelplan an; so bleibt (fast) alles im Konzern. Esco wird dann als Retailer auftreten, mit 10 Prozent Kommission! Auch wenn der Rücktritt für ihn drei Jahre zu früh kommt, ist Cedros Dankbarkeit gross. «Bei Esco bekam ich die Riesenance, das Hobby in der Arbeit zu verwirklichen. Wer kann das schon? Ich verlasse eine grosse Familie.»

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. Sekundarschulabschluss. Computer-Anfangskenntnisse. Die Eltern Peter und Annick Risi freuen sich auf Ihre geschätzte Kontaktnahme. Parkhotel Oberhofen, 3653 Oberhofen Telefon 033 43 16 61 6961/27030

CRS Amadeus

Siemens Nixdorf liefert Hardware

Das Computer Reservationssystem Amadeus nimmt sich neue Märkte vor. Dazu gehört auch die Schweiz. Seit 1. Juli ist Amadeus hier mit einer National Marketing Company präsent. Binnen drei Jahren will man einen Viertel des Schweizer Marktes erobern. 27 Prozent der Buchungen für Swissair laufen bereits jetzt über Amadeus. Siemens Nixdorf liefert die Hardware. Der grosse Auftritt folgt am kommenden TTW.

ROLF BÜHLER

Nicht zuletzt als Konkurrenz zu den Flugreservationssystemen der US-Luftfahrtsgesellschaften schufen Air France, Iberia, Lufthansa und SAS 1987 ihr Reservationssystem Amadeus. Ziel: Ein neutrales Vertriebssystem mit neuester Technologie, das Airlines und Reisebüro gleichermaßen nutzen können. Das CRS Sabre von American Airlines ist zwar grösser, doch entfallen 80 Prozent der Buchungen auf ihren Heimmarkt. An internationalen Buchungen gemessen, ist Amadeus heute das weltweit führende System. In Bezug auf Standorte der Reisebüros gilt es als Nummer drei. Auch unser National Carrier ist «Amadeus»-lastig: obschon auf einem anderen CRS, Galileo International, basierend, laufen 27 Prozent der Buchungen für Swissair über Amadeus.

An der Spitze der Organisation steht die Amadeus Global Travel Distribution mit Hauptsitz in Madrid. Für Design, Weiterentwicklung, Testen und Instandhaltung von Software ist die Amadeus Development mit 300 Angestellten in Sophia Antipolis bei Nizza zuständig. Erding beim Münchner Flughafen beherbergt das Data Processing mit Zentralcomputer, ein Gelände von 30 000 Quadratmetern. Das System hat eine Kapazität von 1750 Transaktionen pro Sekunde und wickelt täglich zirka 14 Millionen Transaktionen ab.

Hervorzuheben sind...

Das Programm «AmadeusPro» bietet eine Palette benutzerfreundlicher Workshop-Produkte an. Die einheitliche «Pro-Plattform» ist auf jede Kundenkategorie zugeschnitten, sie wächst quasi mit dem Reisebüro, ist deshalb auch fürs kleine Reisebüro geeignet. («Pro Res»), im ersten Quartal 1995 verfügbar, vereinfacht und beschleunigt den Reservationsablauf. Während «Pro Base» Kundendaten anlegt, auf die während der Reservation zugegriffen werden kann, bietet «Pro Sale», am kommenden TTW



In der Nähe von Nizza, in Sophia Antipolis, gleicht die Gegend Silicon Valley: Amadeus hat sich dort mit 300 Angestellten niedergelassen, um die Software auf den jeweils neuesten Stand zu bringen.

Foto zvg

vorgestellt, integrierte Unternehmenskontrolle ab Auftragsverarbeitung bis zur Schnittstelle der Buchhaltung. Beide Produkte sind aber erst im dritten Quartal 1995 verfügbar.

«Practice Training» simuliert die tatsächliche Benutzung des Systems zu Übungszwecken, «Scholar/Teach» ermöglicht Training am Bildschirm mit selbstbestimmtem Schwierigkeitsgrad. – Im Durchschnitt beinhaltet eine Buchung bei Amadeus 25 Transaktionen; bei anderen Systemen sind es zwischen 40 bis 60. Schliesslich: Buchungen im Windows-Bereich können durch bequemes Anklicken mit einer Maus getätigt werden.

Amadeus und die Schweiz

Als multinationale Gesellschaft werden nun auch Nicht-Heimmärkte anvisiert, Osteuropa, Süd- und Nordamerika und die Schweiz. Mindestens bis Jahresende genießt Schweiz-General Manager Simon Khosla bei Lufthansa an der Zürcher Gutenbergstrasse Nummer 10 Gastrecht. Ab erstem Quartal 1995 will Khosla, 24 Jahre lang bei Swissair, danach zwei Jahre bei Galileo und Traviswiss, mit sechs, sieben Leuten mit dem Basisprodukt präsent sein. Siemens Nixdorf erhielt den Zuschlag für die Hardware. Erfahrungen im Reisebusiness, die grosse Schweiz-Organisation und der gesamte Support-Bereich gaben den Ausschlag. Siemens Nixdorf wird auch für den Servicebereich, von Site Survey über Installation bis Unterhalt, zuständig sein. Punkte Incentives und Preispolitik lässt sich Khosla nicht in die Karten gucken –

am TTW wisse man mehr! Soviel ist klar: Amadeus wird, mangels Vendor Link billiger sein müssen als Galileo. Das Helpdesk wird auf mehreren Telefonlinien zu Reisebüro-Öffnungszeiten (also auch samstags) von der ganzen Schweiz aus zum Ortstarif erreichbar sein. Selbstverständliche werden Auskünfte, auch solche rein technischer Natur, auch in Französisch erteilt. Khosla legt Wert auf die Dienstleistung Helpdesk: «Erst dies, dann das Produkt – nicht umgekehrt!» Es gehöre zur Firmenphilosophie, die Produkte erst nach Sicherstellung der Qualitätsstandards zu implementieren. Die Dienste von Servicecentern werden ausgelagert, und die Schulung wird nicht an der Reisefachschule SRF in Aarau, sondern in den eigenen Räumlichkeiten des neuen Domizils stattfinden.

Amadeus strebt einen Marktanteil von 25 Prozent in drei Jahren an. Ziel ist, alle Negotiated Fares von Airlines und Brokern, also die speziell ausgehandelten Tarife, erhältlich zu machen. Allerdings: Amadeus werde nicht als erstes CRS Graumarktarife lancieren. Noch hat Amadeus keinen Terminal in der Schweiz; aber Geld wird schliesslich mit Segmenten verdient. «Es hat Platz für den Konkurrenzfähigen» beantwortet Khosla die Frage nach der Verantwortlichkeit von vier verschiedenen Systemen auf dem Markt. Grundsätzlich wäre dieser gesättigt. Es geht deshalb um eine Neuentwicklung: «Wir wollen den Kunden davon überzeugen, dass wir ihm helfen können, effizienter zu arbeiten!»

Mietwagenbuchungen

Hotel und Auto: noch zu wenig genutzt

In Europa werden erst fünf Prozent der Hotelbuchungen via Reservationssystem getätigt. Bei Mietwagen liegen die Dinge ähnlich. Kapazität liegt brach, nicht nur beim Amadeus-Produkt «Amadeus Hotels»!

ROLF BÜHLER

Gut 18 000 Hotels, 147 Hotelketten umfasst das Produkt «Amadeus Hotels» weltweit. Highspeed-Verbindungen zwischen Amadeus und Reservationssystem des Hotelanbieters ermöglichen es dem Anwender, Verfügbarkeit und Preis on line abzurufen. Die Buchungen gehen mit der letzten Transaktion an den Anbieter und die Bestätigung erfolgt im Programm «complete access» innerhalb von vier bis acht Sekunden. Die Hotelbestandesliste zeigt zum Beispiel die Zimmerverfügbarkeit nach Zimmertypen über 48 Tage an; der display «Hotel-Ausstattung» zeigt detailliert die Einrichtungen des betreffenden Hotels mit Buchungsmöglichkeiten beziehungsweise Buchungsablauf bei Sonderbedingungen.

Was der Bauer nicht kennt...

In Europa werden erst etwa fünf Prozent der Hotels via Computer Reservationssysteme (CRS) gebucht. In vier von fünf Fällen von CRS-Nutzung geht, es um

Flugbuchungen. Hier weiss der Agent, um was es geht, wie der Flugzeugtyp beschaffen, wie es um die Güte der Airline bestellt ist. Dass aber auch CRS-Buchungen für Hotels (und Mietautos) Geld abwerfen, das sei in den Reisebüros noch nicht begriffen worden, gibt Jeff Lavander, Senior Product Manager von Amadeus am Hauptsitz bei Nizza zu bedenken. «Dies kann mitunter mehr einbringen als eine Flugbuchung!»

Natürlich muss das System die Eingabe verstehen können, müssen Codes und Reference Points für ein Zimmer mit Meersicht samt Roomservice rund um die Uhr im Penthouse mit Cheminée

AMADEUS in Zahlen

Eigentümer und Partner-Fluggesellschaften	28
Angestellte der Amadeus Gruppe	950
Gesamtzahl der Reisebüros mit Amadeus Terminals	21 930
Gesamtzahl der Amadeus Terminals in Reisebüros	55 435
Airlines, die Amadeus als einziges Vertriebssystem verwenden	91
Bis zum letzten Sitz buchbare Airlines	170
Buchungsmöglichkeiten bei Airlines mit gespeicherten Flugplan	708
Zahl der mit Amadeus buchbaren Airlines	390
	RB

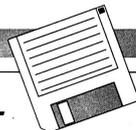
stimmen... «Bei uns erscheinen nicht nur Durchschnittspreise auf dem Schirm, sondern der tiefste, mögliche Preis!» so Lavander.

Fragt sich nur, wie lang es geht, bis voll elektronisierte Hotels das Reservationssystem in die eigene Hand nehmen, um ihre Kapazität auf dem eigenen Netz zu verkaufen. Alles ist im Umbruch. Die Technik wird transparenter, die Hotels realisieren die Notwendigkeit der Systemzugehörigkeit, der Agent Komfort und Preisvorteil von Computerbuchungen. «Gerade die Schweiz mit ihren vielen kleinen Büros wird es realisieren: Je weniger Personal, desto effizienter soll dessen Einsatz sein – am Computer, wo denn sonst?»

Ungenutzte Mietwagen

Mit «Amadeus Cars» können Mietwagen bei über 7500 weltweiten Standorten in 1150 Städten und 128 Ländern gebucht werden. Die auf diesem Programm geladenen neun Firmen decken 80 Prozent des Gesamtvolumens im weltweiten Vermietungsgeschäft ab. Die meisten Firmen bestätigen die Buchungen über «Amadeus Complete Access» sofort. Als Branchenestführer Amadeus letztes Jahr den standardisierten Carvoucher ein. Via Multi-Dokumentendrucker, von den Reisebüros auch anderweitig verwendbar, stellt das Carvoucher-System die Mietwagegutscheine automatisch aus.

RAMBa Bytler



Prozente, Brain- und Knowledgeware



Hausaufgabe: Berechnen Sie das Sigma der Subventionen, Verluste und Defizitgarantien aller EU-Carriers in einem EXCEL-Sheet und importieren Sie das Resultat ins Dokument «Global» unter WIN-Word. Bezeichnen Sie parallel dazu das Delta der Beteiligungen. Die Shares sollen mit Codes versehen werden.

??

Mein jüngerer Bruder studiert Mathematik und Ökonomie und hat mir letzthin eine «zeitgemässe» Rechnung gezeigt. Also für mich war das alles Chinesisch, der Biorhythmus ist mir lieber als der Logarithmus. Aber ich habe mir trotzdem einmal Zeit genommen, und mein lieber Bruder hat mir geduldig die Bedeutung dieser komischen griechischen Buchstaben erklärt. Sigma bezeichnet zum Beispiel die Summe, Delta die kleinste Grösse.

Ich habe dann seine Rechnung auf meine Art aufgeschrieben und mit unserer Lehrtochter, die sich mit Windows und Word auskennt, zu lösen versucht. Herausgekommen ist ein fürchterlicher Salat:

Unter dem Titel «Global EXCELLENCE» und dem Untertitel «WIN?» wurden da auf einem A4 viele negative Zahlen herausgeschrieben. Daneben wurden noch Texte gedruckt, die uns zuerst einmal unverständlich waren. Zudem erschien anstatt der codierten Shares eine Liste «Codesharing». Mein Cousin Bünzli Star hat sich die Sache angeschaut und uns zu unserem Erstaunen gratuliert. Das sei die beste Anwendung von BRAIN- und KNOWLEDGE-WARE, die er je gesehen hätte, erklärte er uns.

Am besten vergleiche man das mit den heutigen Schachcomputern. Die seien heute auch schon besser als alle Grossmeister.

Offensichtlich habe mein Supercomputer alle Fakten der letzten Entwicklungen im Airline- und Tourismusbereich gespeichert und sei nun durch meine Manipulation zu folgenden Schlüssen gekommen:

– Papierallianzen sind keinen Schimmer wert, solange der Partner mit der Konkurrenz ein Codesharing eingeht! – Dank massiver staatlicher Zuschüsse können im freien europäischen Markt gewisse Carrier die Preise noch weiter nach unten drücken. Alle andern ziehen mit und erzielen stolze Resultate wie 70 Prozent Auslastung plus 48 Millionen Semesterverlust.

– Jedem Bub sein eigener Hub (sorry, s'tuet weh – da Reim mein i). – Die neue Klasse für den Businessman: Der Charterflug! Nun stach uns der Hafer. Ich tippte noch einmal «WIN» ein und plötzlich ging eine Multimedia Show los: Köpfe rollten über den Screen und eine Soundblaster-Stimme sagte deutlich: Kommt Lieber Mit – Nach Westen (KLM NW !!!) und der altbekannte Song erklang: Such a bloody experience never again...

Bei den Prozentzahlen hatte der Computer noch neckisch ein Rätsel zur Stelle: Wieviel mal besser oder schlechter ist der Schweizerische Wirtverband (SWV) im Vergleich zu AMADEUS und im Verhältnis zur Auswechsell-Quote von Kurdirektoren? Gewonnen haben trotz kleiner Zahl die Wirte und verloren hat AMADEUS: Die Wirte halten an den bestehenden 0,8 Promille pro Tag fest, während AMADEUS 3 Jahre braucht, um 25 Prozent zu erreichen. Die Wirte brauchen also nur 312 Tage um auf 25 Prozent zu kommen, während die Kurdirektoren mit 25prozentiger Sicherheit schon nach einem Jahr wechselt!

*RAMBa Bytler ist, wie Sie sicher festgestellt haben, ein Pseudonym einer Branchen-Sachverständigen, die sich entschlossen hat, ihrem Herzen Luft zu machen. Dampf abzulassen. Sie meldet sich alle paar Wochen zu Wort.

LESERBRIEFE

«Ein Unflug der größeren Art»

«htr» Nr. 38 vom 22. September, Asia Pacific Workshop, Vortrag von Ferdinand Ranft, Marco Polo-Reiseführer.

Lieber Michael Hutschneker, ein solcher Unflug ist – ausnahmsweise einmal – Ihr Kommentar zum Vortrag von Ferdinand Ranft am 11. Asia Pacific Workshop (APW). Er wird der Persönlichkeit Ranft in keiner Weise gerecht und geht in der Einschätzung der von ihm herausgegebenen «Marco-Polo-Reiseführer» völlig daneben. Mag sein, dass Ferdinand Ranft an dieser Veranstaltung nicht den richtigen Ton gefunden hat. Als Abwesender vermag ich dies nicht zu beurteilen – hingegen erlebte ich ihn an der letzten ITB als äusserst kompetenten Referenten. Ferdinand Ranft hat eine wirklich umfassende Erfahrung im Reisejournalismus. Viele Jahre lang prägte er als Ressortleiter die Reisebeilage der «Zeit», und auch als Chefredaktor der Zeitschrift «Merian» erwarb er sich bleibende Verdienste. Als Herausgeber der Marco-Polo-Reiseführer ist Ferdinand Ranft voll in seinem Element. Was er in Zusammenarbeit mit destinationskundigen Journalisten innert kürzester Zeit an innovativer Reiseleiter-Literatur auf den Markt gebracht hat, kann man nur bewundern. Mit einer (eigentlichen) Einschränkung allerdings: Einigkeit dieser Reiseführer wie zum Beispiel die Städteführer von Wien und Berlin vermitteln zu viele echte Insider-Tips. Und so wird es infolge der grossen Auflage dieser Führer zusehends schwieriger, in den darin empfohlenen ortstypischen Hotels und Restaurants einen Platz zu finden, wie ich es selber erlebte. Von all dem schimmert nichts durch in Ihrem Kommentar, lieber Michael Hutschneker. Wer derart «in die Pfanne haut», sollte sich zuvor mit dem Objekt seiner Kritik auseinandersetzen und dessen Kritik auseinanderzusetzen und vermitteln. Sonst bekommt der Leser ein völlig falsches Bild – und das darf doch nicht Ziel einer solchen Kolumne sein?

Urs Meierhofer, Herausgeber des Schweizer Tourismus-Handbuchs

TAKE OFF

Fluglinie haftet bei Überbuchung

Reisende, für die wegen Überbuchung kein Platz mehr im Flugzeug ist, haben zumindest in Deutschland, Anspruch auf Schadenersatz. Aufgrund des Yield Managements bei Flugeszeiten kommt dies hin und wieder vor. In einem vor dem Oberlandesgericht Köln (Aktenzeichen 20 U 110/92) verhandelten Fall gelangte ein Fluggast erst mit achtstündiger Verspätung an seinen Ziort und verpasste dadurch den Weiterflug in ein Sporthotel in der kanadischen Wildnis. Die Richter verpflichteten die Fluggesellschaft dazu, dem Reisenden die durch die Verspätung entstandenen Kosten zu ersetzen.

REKLAME

IST
Internationale Schule für...
Tourismus – Deine Zukunft

Höhere Fachausbildung – Kaderlehrgang

Diplomabschluss als Tourismusfachmann «IST» / Tourismusfachfrau «IST»

Dauer: 3 Jahre, inkl. 1 Jahr Praktikum

Dank fachgerechter Ausbildung steht Ihnen die faszinierende Tourismusbranche offen.

Geeignet für Personen mit Mittel-/Handelschul-Abschluss oder 3-jähr. einschlägiger Berufsausbildung.

Beginn: Jan. '95, Aug. '95

Fr. 7'500.– pro Halbjahr (4x)

NEU ab Sommer '95: Vorbereitungskurs auf die höhere Fachprüfung für dipl. Tourismusexperten/-innen. Verlangen Sie die Unterlagen.

Josefstrasse 59, 8005 Zürich
Tel. 01/440 30 90, Fax 01/271 71 17

T
O
U
R
I
S
T
I
K

HONG KONG

Jetzt lohnt es sich erst recht, länger zu bleiben.

Ab sofort macht es sich mehr denn je bezahlt, einen längeren Aufenthalt in Hongkong zu buchen. Sieben Übernachtungen sollten es schon sein. Dann bekommen Ihre

Kunden die Mehrwert-Angebote von „Hong Kong à la carte“: jede Menge Sonderpreise und Vergünstigungen bei Ausflügen, in Restaurants, beim Einkaufen und bei anderen Attraktionen Hongkongs.



HONG KONG
Unvergesslich - unvergleichlich

Rufen Sie uns an:
Hong Kong Tourist Association,
Telefon: + 49 69 9 59 12 90,
Fax: + 49 69 5 97 80 50,
Btx: Hong Kong Tourist#.

HT/10/94/S

LIEGENSCHAFTENMARKT

Krone Regensburg

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 Biedermeisterstube 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, Brühlstrasse 18, 8157 Dielsdorf, Telefon 01 853 12 34.

69578/179620

Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee

In Vitznau, an einer der schönsten Lagen der Zentralschweiz, verkaufen wir im Auftrag unserer Klientschaft das Jugendstilhotel Vitznauerhof. Das Vierstern-Haus verfügt über grossen Seeanstoss mit eigenem Bade- und Bootshaus, einen romantischen Park mit altem Baumbestand sowie einen Tennisplatz.

Bettenzahl: 100, moderne Seminar-Infrastruktur, Restaurationsanlagen auf dem neuesten Stand.

Das Hotel ist sehr geeignet als Kurhaus, Ausbildungszentrum oder Seniorenresidenz, diverse Ausbaumöglichkeiten sind vorhanden.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen KPMG Fides, Frau D. Russi, Rösslimattstrasse 37, 6005 Luzern, Telefon 041 49 37 37.

70040/36862

Einmalige Gelegenheit!

Sofort von Privat langfristig zu verpachten (krankheitshalber) auf Wunsch mit Kaufrecht (bei Kaufvertrag wird die gesamte Pachtgebühr angerechnet)

3-Sterne-Hotel-Restaurant

komplett renoviert, neu mobilisiert und installiert. Empfohlen in Guide Michelin und Veronell. Eignet sich auch für Privat-Club oder kleiner Kurklinik, alleinlegend im Zentrum von BAVENO am Lago Maggiore, mit sehr grosser Terrasse, 80 m vom See entfernt mit Blick auf die Isola Bella usw. Kann auch ohne weiteres als TOP-RESTAURANT weitergeführt werden.

Weitere Auskünfte Fax 0039 323 925409

69198/37931

Zu verkaufen im Zentrum der Stadt Lugano, an bester Passantenlage, erstklassiges

Restaurant

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskünfte unter Telefon 091 23 18 61. Täglich von 8 bis 12 Uhr.

P 70005/44300

Zu verpachten / zu verkaufen in der Region gut eingeführtes

Thailand-Restaurant Siam - Interlaken beim Ostbahnhof.

Übernahme nach Vereinbarung. Eigenkapital erforderlich. Besichtigung nur nach telefonischer Vereinbarung (Dienstag - Samstag)

Telefon 036 22 49 00 oder 077 56 50 35

P 69982/44300

Zu verkaufen ehemalige Pension (Tessinerhaus)

Nähe Ponte Tresa/CH, (Gemeindesteuersatz 50%), 13 Zimmer, alle mit fliesend Wasser, 2 Wohnzimmer mit Kamin à Ø m², 2 Küchen, 5 grosse Badezimmer, grosser Garten mit Schwimmbad, Rustico neu ausgebaut (50 m²), Parkplätze vorhanden. Zenträlheizung.

Verhandlungsbasis: Fr. 1,3 Mo. Adresse: Postfach 63, 6988 Ponte Tresa

O 69844/199176

Wir suchen auf Frühjahr 1995 oder nach Vereinbarung die

Leitung eines Hotels

Bevorzugt 3- oder 4-Stern-Haus in der deutschen Schweiz.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot unter Chiffre 69746, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69746/168963

Zu verkaufen In Gersau am Vierwaldstättersee das im Zentrum stehende

Hotel Adler

12 Zimmer (ohne Komfort)
Restaurant 70 Plätze
Säli 40 Plätze
Bar 30 Plätze

Für eine Besichtigung bitte um telefonische Terminvereinbarung unter Telefon 041 84 11 66.

70035/43010

Zu vermieten in Seegendend des Berner Oberlandes auf 1. Mai 1995

Hotel-Restaurant

15 Doppelzimmer mit Dusche oder Bad, Gaststube, Saal, 3 Säli, Gartenterrasse, schöne Wirtswohnung - Lift. Der Betrieb liegt an zentraler Lage des Dorfes, Nähe Busstation und Schifflande.

Offerten unter Chiffre 70072 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

70072/382842

USA Motel/Hotel mit VISA

min. Kapital US\$ 250 000.-
Fax (USA): 001 505 293 65 86

69832/379179

INVESTITIONSCHANCE

Im Stadtzentrum Biel/BE verkaufen wir gutgehendes, vermietetes

BISTRO

mit 30 (+12) Sitzplätzen und Alkoholpatent an gut frequentierter Passantenlage
Notwendiges EK: Fr. 166 000.-
Rendite auf EK: 8,67 %

Chiffre Q 220-42049 an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern

O 68807/199176

Fiduciaire Simon Kohler S.A.

Nach 32jähriger Tätigkeit verkaufen wir in Ajoie ein renommiertes, ausgezeichnet eingeführtes Restaurant

In der ganzen Umgebung gut bekannt. Ideal für Paar aus diesem Metier.

Verhandlungsbasis Fr. 200 000.-

Melden Sie sich bei Herrn Jean-Marc Zingg

P 69985/44300

2892 Courgenay, Tél. 066/71 12 81



Tessin/Losone zu verkaufen gut eingeführtes

Restaurant

mit grossem Garten und Unterkunft (18 Betten).

Sehr gemütliche Atmosphäre, Einrichtung für 80 Plätze im Restaurant und für ca. 150 Plätze im Garten (teilweise gedeckt). Eine 3-Zimmer-Wohnung ist vorhanden und ein schönes angrenzendes Land (Zone R3A). Total Oberfläche Restaurant und Land 1600 qm.

Verkaufspreis: Fr. 1 700 000.-
Inventar unbegriffen.

Schreiben Sie an Herrn Christener G., Vicolo Bruglio 3, 6616 Losone, Telefon 093 35 15 25

P 68360/44300

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 (Biedermeisterstil) 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, Brühlstrasse 18, 8157 Dielsdorf, Telefon 01 853 12 34.

69579/179620

SHV Hotel im Stadtzentrum Mittelland zu vermieten

26 Zimmer

Top-Zustand.

Zuschriften bitte unter Chiffre 101-13322 an Publicitas, Kasinostrasse 32, 5001 Aarau.

P 70008/44300

Zu verkaufen Familien-Aktiengesellschaft, umfassend

Hotelliegenschaft

Grundstück von ca. 2600 m². 80 Zimmer, 130 Betten, an guter Verkehrslage in Lugano.

Ausbaumöglichkeiten, Vorprojekt vorhanden. Nicht zweckgebunden.

Angebot bitte unter Chiffre 70006, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

70006/22187

Hasliberg Region Meiringen-Hasliberg mit Sommer- und Wintersaison

2 kleinere Bauparzellen

für Hotelneubauten, an zentraler einmaliger Lage, von einheimischen Handwerkern zu verkaufen. Fläche je ca. 1250 m², eingezont und erschlossen.

Für eine Parzelle ist bereits ein Vorprojekt vorhanden.

Ernsthafte Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Telefon 036 71 36 62. Besichtigung jederzeit möglich.

69771/382805



Anzeigenschluss für Liegenschafts-Insertate

Donnerstag 17 Uhr

Tempel-Elefanten in Süd-Indien

Von den Leiden eines touristischen Nationaltieres

Arbeits- und Tempel-Elefanten gehören vor allem in Süd-Indien zu den grossen Touristen-Attraktionen. Dass die sensiblen Riesen bei ihrem Job oft unsäglich leiden, wissen nur wenige. In Kerala will jetzt ein Elefantenarzt Abhilfe schaffen.

PETER JAEGGI

Gangadharan ist riesig, rund drei Meter hoch und über vier Tonnen schwer. Seine sonst dunkle, fast schwarze Haut schaut staubig und grau aus. Er ist noch jung, 28 Jahre, und auf der Höhe seiner Kraft. Ruhig und geduldig steht er am Fusse eines steilen, bewaldeten Hügels und wartet auf die Befehle von Chami, seinem Mahut. – Mahut, so nennt man in Indien einen Elefantenführer. «Aufheben!» befiehlt Chami. Gangadharan schwingt seinen Rüssel mit einer



Im unwegsamen Gelände sind Elefanten in Indien oft Jeep, Transporter und Vierrad-Van in einem. Foto: Peter Jaeggi

Wappentier und Gottheit: Bald ausgestorben?

Wenn es auch dem afrikanischen Elefanten bald einmal an den Krallen gehen könnte und er ausstirbt, haben wir ja noch den indischen! Möglich, dass viele so denken. Doch so einfach ist es nicht: Wegen der Verelendung des Elefanten-Arbeitsgewerbes in Indien durch moderne Motorenkonkurrenz gehören die Elefanten-Betriebe den Marktkräften: Den Treibern geht's immer schlechter, die Qualifizierung nimmt ab, der Kostendruck zu. Kein Elefantentreiber kann sich heute noch schwangere Elefantkühe oder gar mehrjährige Aufzucht von Jungen leisten, während der die Mutter nicht voll arbeitsfähig ist... Also kommt es gar nicht erst zur Fortpflanzung bei den als Haustier gehaltenen Elefanten. Der Wildbestand als Billigreservoir neuer Arbeitskräfte jedoch geht präkar zurück in Indien. Die Elefanten-Population im Subkontinent schrumpft langsam aber sicher mit dem Arbeitswert der Tiere zusammen. Gegen die Wahrheit der Marktkräfte kommt auch der hinduistische Elefantengott Ganesch nicht auf.

APK/JPJ

eleganten Bewegung zum armidicken Kokosfaser-Strick, der an einem gefällten Baum befestigt ist. Der Arbeitselefant hebt das Seil auf und führt es zwischen seine Zähne. «Zieh!» schreit Chami. Der mächtige Bulle scheint ihm aus seinen kleinen Augen einen verächtlichen Blick zuzuwerfen und tut keinen Wank. «Zieh!» Diesmal schwingt Chami drohend einen kleinen schwarzen Holzstock durch die Luft. Gangadharan stemmt alle Viere in den Boden, lehnt sich schräg nach hinten und braucht das ganze Gewicht seines Körpers, um den rund zwei Tonnen schweren Baumstamm Stück für Stück den Hügel hinaufzuführen.

Zwar eine heilige Tier...

Das andere Gesicht der Arbeitselefanten entüllt der Frühling. In Kerala ist es die Zeit der vielen Tempelfeste mit den bunt gekleideten, riesigen Menschenmengen. Das berühmteste von allen ist das Trichur Pooram. Diese Anlässe sind undenkbar ohne die mit reich verziertem Stirnschmuck versehenen Elefanten. Der schönste und stärkste der Bullen, jener

mit den eindrücklichsten Stosszähnen, spielt die Hauptrolle: Er darf bei den Prozessionen das Bild oder die Statue einer Gottheit tragen. Elefanten gelten in Indien mancherorts als heilig; nicht zuletzt wegen Gott Ganesch, dem Elefantenköpfigen, äusserst populären Hindu-Gott.

...malträtiert wird er dennoch

So romantisch und abenteuerlich uns die Welt des indischen Arbeitselefanten erscheinen mag, so brutal ist sie an manchen Orten. Kottayam im südindischen Staat Kerala: Der bisherige Mahut des 22-jährigen Elefantenbullens Viswanathan verlässt die Stadt und der Elefant bekommt einen neuen Mahut. Dieser legt ihn in Ketten, schlägt ihn mit aller Kraft, schiebt auf ihn ein, entzieht ihm Futter und Wasser und quält ihn während fast einer Woche auf entsetzliche Weise. Dies alles, um das Tier schnell unter seine Kontrolle zu bringen. Elefanten verkraften nämlich einen Mahutwechsel nicht ohne weiteres, es dauert oft wochenlang und braucht viel Liebe und Geduld, bis der Elefant einen neuen Mann akzeptiert. Ei-

nes Tages im Morgengrauen beginnt der misshandelte Elefant so herzzerreissend zu trompeten, dass er die halbe Stadt aufweckt. Als die ersten herbeigeeilten Menschen zur Stelle sind, ist es zu spät: der Elefant liegt im Sterben. In der Nähe von Trichur: Vergangene Nacht hat ein Elefant mit seinem Trompeten das ganze Dorf aufgeweckt. Am andern Tag mischt sich auch der Schreibende unter die aufgebrauchte Menschenmenge. Und das hat er gesehen und erfahren: In Ketten an einen Baum gefesselt steht ein völlig abgemagertes, etwa 30-jähriger Elefant. Seit fast einem Monat haben ihm seine Mahuts kaum mehr zu essen und zu trinken gegeben. Das Geld, das sie für das Futter erhielten, setzten sie in Alkohol um.

Asphalt-Qual

Ein Elefant hat weiche, samtene Füsse. Trotzdem werden Arbeits- und Tempel-Elefanten immer wieder gezwungen, während Stunden auf kochplattenheissen, geteerten Strassen zu gehen. Den Tieren werden oft unglaublich lange Strecken zugemutet – sechzig und mehr

Kilometer pro Tag. Eine Qual! In Trichur sagt der bekannte Universitätsprofessor und Elefantenarzt K. C. Panicker zur *hir*: «Leider nimmt die Misshandlung von Elefanten zu. Der Grund sind nicht oder schlecht ausgebildete Mahuts.» Er führt über misshandelte Elefanten eine private Liste: «Während der letzten 15 Jahre kamen bei Misshandlungen rund 130 Elefanten ums Leben.» – Jetzt hat der Veterinär eine Wohlfahrtsorganisation für gefangene Elefanten gegründet, die «Elephant Welfare Association». Eines ihrer Hauptziele: Ausbildung von Mahuts. Leider fehlt im Moment noch das Geld, um die Kurse durchzuführen.

Elefanten vergessen nie

Es heisst, Elefanten würden nie etwas vergessen. In Kerala erzählt man sich dazu unzählige Geschichten. Zum Beispiel, wie sich misshandelte Elefanten an ihren Mahuts gerächt haben: Einst schlug ein Mahut eine Kokosnuss auf dem Schädel seines Elefanten auf. Wer weiss, wie hart so eine Nuss ist, kann sich den Schmerz leicht vorstellen. – Viele Jahre vergingen. Dann wollte es der Zufall, dass der Elefant in Griffnähe seines Rüssels eine Kokosnuss entdeckte. Der Mahut stand unmittelbar daneben. Der Bulle ergriff die Nuss, hob sie hoch in die Luft und schlug sie mit aller Kraft auf den Schädel des Mahuts. – Ob dieser die Rache überlebte, ist nicht bekannt.

Kommentar

Touristendestination Indien und die Pest

Negativer als dieser Tage hätte kaum ein Land in die Schlagzeilen geraten können: Das Ausbrechen der Pest, als Krankheit womöglich noch mehr mit tiefgründigen Ängsten behangen als Aids, hat zumindest dem Norden des Subkontinents einen touristischen Tiefschlag versetzt. Doch es ist nicht nur Indien, das für Touristen bedrohlich werden kann. Auch Touristen können für Indien und seinen Elefanten bedrohlich werden. Die Story über das Leiden der Elefanten soll eine andere, unbekanntere Seite des Tourismus in Indien aufzeigen.

Alexander P. Künzle

Frankenland/Bayern

Main-Donau-Kanal als Zusatzattraktion

Franken, östlich von Frankfurt und nördlich von München gelegen, gehört zu den Erholungsgebieten Deutschlands. Die Schweizer sind nach den Österreichern die grösste Besuchernation: Bayreuth oder Nürnberg kennt man. Doch der Main-Donau-Kanal könnte einiges ändern.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Franken mit seiner «Fränkischen Schweiz» ist den Schweizern nicht unbekannt. Zumindest wenn es um die ewigen Renner Bayreuther Festspiele oder Nürnberger Christkindl-Markt geht. Franken «produziert» 1993 rund 16 Millionen Logiernächte, davon kamen 20 Prozent aus dem Ausland. Die Schweizer stellen nach den Österreichern das Kontingent Nummer zwei. Auf dem Main-Donau-Kanal, der ja eigentlich für den inter-europäischen Frachtverkehr zwischen Rotterdam und dem Schwarzen Meer konstruiert worden war, bringen jetzt schon touristische Flusskreuzfahrten mehr Geld als die Fracht.

Städte und Einkaufstourismus

Vergangene Woche fand in Bern eine Franken-Präsentation unter der Obhut der Deutschen Zentrale für Tourismus DZT statt. Bei den Schweizern registriert man auch eine etwas über dem Durchschnitt von 1,9 LN liegende Aufenthaltsdauer. «Während sich die Österreicher in ihrem Urlaubsverhalten hauptsächlich aufs Land konzentrieren», meint Carin Dennerlohr vom Fremdenverkehrsver-

band zur *hir*, «sind die Schweizer auf die Städte ausgerichtet». Bekanntlich ziehen in ganz Deutschland die Städte, was Schweizer Gäste betrifft. Die der Schweiz nächstgelegene fränkische Stadt, Dinkelsbühl, ist rund 200 Kilometer von der Grenze entfernt. Nicht zu vergessen in diesem Zusammenhang die Möglichkeit des Einkaufstourismus in Deutschland. Deutschlands Touristiker stellen diesen Aspekt aus politischer Rücksichtnahme nicht in den Vordergrund: Faktisch sieht dies natürlich ganz anders aus, wie die Milliarden Franken beweisen, die Schweizer Einkaufstouristen jährlich in Deutschland ausgeben.

Dürer und Bratwürste

Franken hat sehr schöne und alte Städte vorzuweisen: Nürnberg, Würzburg, Bamberg, Bayreuth, Coburg usw. Zwischen dem Maler Dürer und den bekanntesten Bratwürsten mit dem Nationalgetränk Bier ist der Tourist bestens zwischen Kultur und Magen bedient. Franken dürfte, ein weiteres wichtiges

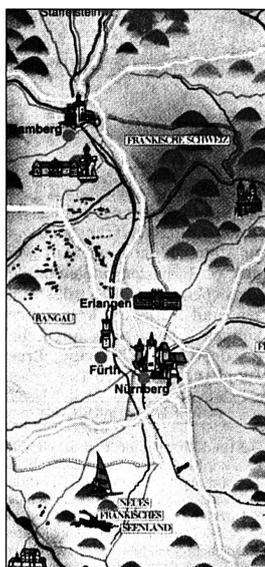
«Preiswertes Reiseland» mit 10 Prozent Kommission

Beim Fremdenverkehrsverband Franken in Nürnberg offeriert man eine ganze Reihe von Pauschalarrangements an Touristen selbst oder gleich an Veranstalter, mit zehn Prozent Kommission. Ein fast 100seitiger Katalog zählt alle möglichen Pauschalen von Kurzurlaubsversionen über Kinderspass bis geführte Wanderungen auf.

Argument, zu den preisgünstigsten Reisegebieten Deutschlands zählen, vor allem auch gegenüber Bayern. Ausserdem gibt es innerhalb von Franken nochmals grosse Preisunterschiede beim Essen und der Beherbergung zwischen Stadt und Land. In der Fränkischen Schweiz und im Altmühltal, wo der grösste deutsche Naturpark liegt, hat man erfolgreich auch mit der Formel «Urlaub auf dem Bauernhof» begonnen, wobei damit jeweils die landwirtschaftliche Animation immer miteingebunden ist. Fränkische Städte suchen das Gästesegment Familie ebenfalls anzulocken: Bamberg hat einen eigenen Kinder-Stadtführer herausgegeben. Nürnberg kennt einen speziell für Lehrer erarbeiteten Stadtführer, die mit ihren Schulklassen diese alte historische Kunststadt besuchen wollen.

Ein neue Freizeitregion

Erst im Aufbau begriffen und sehr neu ist das Seenland, das durch den Main-Donau-Kanal überhaupt erst entstanden ist. Das «Neue fränkische Seenland» umfasst drei neue Seen, auf denen natürlich gesegelt, gesurft und allerhand anderes betrieben werden kann. Hotels stehen auch schon bereit. Ausserdem bereichern nun auch Flusskreuzfahrten das traditionell jakaum aufs Wasser ausgerichtete Frankenangebot. «Im ersten Eröffnungsjahr des Kanals, 1993, zählten wir 50 000 Passagiere», rechnet Carin Dennerlohr. «aber es geht schon riesig aufwärts. Dieses Jahr werden es wohl gegen 100 000 sein». Bamberg und Nürnberg sind zu «Hafenstädten» auf dem Weg nach Wien und Budapest geworden, was dem touristischen Standort Auftrieb gibt.



War Bamberg im Frankenland schon bisher über den Main wassermässig mit dem Rheingebiet verbunden, hat der neue Main-Donau-Kanal den Osten geöffnet. Über Nürnberg kann man seit einem Jahr bis in den Donau kreuzfahren, und dann über die Altmühl gleich weiter bis nach Wien.

Foto: zvg

Australien

Mehr Beteiligung für Ureinwohner

Australische Ureinwohner sollen vermehrt in den Tourismus eingebunden werden. Mit dieser Forderung endet ein Bericht der Touristenbehörde des australischen Nordterritoriums. Immer mehr Besucher des Fünftens Kontinents wünschtes sich direkten Kontakt mit den Aborigines, heisst es in der Untersuchung: Ein vermehrter Einbezug der Ureinwohner durch Veranstalter sei deshalb dringend notwendig. In Australien leben rund 300 000 Aborigines. Die Behörden empfehlen den Aufbau eines Trainings- und Akkreditierungsprogramms für Aborigines. Genauso wichtig sei, dass der Rückfluss der im Tourismus erwirtschafteten Gelder zu den Ureinwohnern gewährleistet sei. Der Report zeigt auch die Gefahren auf, die mit Werbekampagnen zusammenhängen, welche den komplexen Lebensstil der Aborigines nur unvollständig oder plakativ wiedergeben.

IWUS

REISEMACHER

Was Reisebüros pro Mitarbeiter umsetzen

Mitarbeiter in den deutschen Reisebüros erwirtschaften höchst unterschiedlich hohe Umsätze. Vergleichsweise viel Geld in die Firmenkasse – so geht es aus einer Übersicht der Fachzeitschrift «Fremdenverkehrswirtschaft International» weiter hervor – bringen die Fachkräfte von American Express, Euro Lloyd, Schenker und Wagonlit Travel mit jeweils 1,5 Millionen Mark pro Jahr. Den geringsten Umsatz erzielt das Personal von ITS (738 300 DM), Ferienwelt (750 000 DM) und Reiseland (780 000 DM). *tdt*

Schweiz/Karibik

Schweizer Hotel
in Steueroase

In der vor allem als Steueroase bekannten karibischen Inselgruppe Turks & Caicos ist kürzlich der Luxusresort Grace Bay Club in Schweizer Besitz und unter Schweizer Management eröffnet worden. Angesprochen werden anspruchsvolle Urlauber und Geschäftsreisende. Der Resort liegt auf der Sonnenseite der Insel Providenciales. Das aus 34 Inseln bestehende Archipel der Turks & Caicos liegt auf halbem Weg zwischen Miami und Puerto Rico. Ab Miami verkehren täglich Flugzeuge der American Airlines sowie der Turks & Caicos Airways nach Providenciales. Für Agenten: Buchungen unter der Telefonnummer 001-809-946 57 58.

Romantik Hotels

Neuer Mini-Guide,
Schweiz inklusive

178 historische Hotels in 15 Ländern sind auf den 124 Seiten des neuen Führers der Romantik Hotels & Restaurants International zu finden. Der Mini-Guide weist auch den Weg zu den Häusern und informiert über die Preise der Hotelgruppe. Sie wurde 1972 von 15 Privat-hoteliern gegründet. Heute gilt die Gruppe als Kollektion aussergewöhnlicher Erstklasshäuser. Historische Gerichtshöfe in Österreich, italienische Weingüter, ehemalige Zuckerrohrplantagen in der Karibik gehören ebenso dazu wie ein Chateau in Genf oder ein echtes Appenzeller Haus. In der Schweiz sind 16 Hotels Mitglieder der Gruppe. *APK*

Marriott/British Airways

Hotel-Gutscheine
für BA-Passagiere

Alle Fluggäste des British Airways Club Europe, die bis Ende Dezember 1994 für mindestens eine Nacht zwischen Montag und Donnerstag zum Business-Preis in einem europäischen Marriott-Hotel wohnen, erhalten vom Hotel einen Gutschein für ein Marriott-Wochenende zum halben Preis. Beim Einchecken im Hotel müssen sie lediglich den Boarding Pass der British Airways und einen Gutschein der Airline vorlegen. Die Gutscheine gelten für bis zu drei aufeinanderfolgende Nächte am Wochenende. Sie gelten vom 1. Oktober 1994 bis zum 2. April 1995.

Choice Hotels

Angriff auf den
spanischen Markt

Kürzlich hat das Europabüro der Choice Hotels International das führende spanische Reservationsunternehmen Markhotel zu ihrem General Sales Agent für Portugal und Spanien gewählt. Schliesslich zeigen die Statistiken, dass jährlich über elf Millionen Spanier und über drei Millionen Portugiesen ihr Land für Geschäfts- oder Urlaubszwecke verlassen. Choice möchte deshalb ihre Verkaufsfaktoren in diesem iberischen Markt erweitern. Im weiteren wird Markhotel die weltweit rund 3213 Choice-Häuser in 33 Ländern auf die Bildschirme von über 9500 spanischen und portugiesischen Reiseagenten und Veranstalter bringen. Markhotel kann damit den Reiseagenten über das globale Computer Reservationsystem von Choice, «Choice 2001», zeitgleiches Buchen und Bestätigung offerieren. *APK*

Hilton Zypern

Nicosia für
Geschäftsleute

Das Zypern Hilton in Nicosia wird gegenwärtig renoviert. Dabei ist auch der Bau eines neuen «Executive»-Flügels geplant, der Anfang 1995 fertig wird und speziell auf die Bedürfnisse von Geschäftsleuten ausgerichtet ist. 84 grosse Gästezimmer werden mit Computer- und Faxanschlüssen ausgerüstet. Dazu kommen unter anderem ein Business-Zentrum, Konferenzräume und eine neue Lobby. Das Hilton in Nicosia ist 27 Jahre alt.

Queensland Hotellerie

Im Süden ist der Norden tropisch

Der nordöstliche Teil Australiens entspricht am wenigsten den Klimages des trockenen Landes mit der roten Erde. Die Hoteliers an der Küste machen dort sogar mit dem Regen Geld: Queensland ist speziell, wie sich auch wieder an der jüngsten Roadshow dieses Bundesstaates im Hilton Kloten zeigte.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Dort, wo Captain Cook Australien entdeckte und erstmals anlief (und im Riff steckenblieb!), ist es feucht und tropisch: Im nordöstlichen Küstenstreifen Queenslands, schön geschützt hinter dem Great Barrier Reef, wird der Tourismus immer professioneller und neuerdings auch ökologischer betrieben. An der Queensland Roadshow Mitte September im Hilton Airport bei Kloten stellten vor allem Hotels und Hotelgruppen ihr Angebot aus. Neben den klassischen Luxusangeboten der bekannten Resorts rund um die Great Barrier Reef-Attraktionen fielen einerseits Regenwald-Hotels und andererseits das riesige Hotel-Gambling-Projekt von Casino Austria in Cairns auf.

«Casino Austr(alia)»

«Für das Congress-Gambling-Projekt der Casino Austria legte ein australischer Generalunternehmer vor einigen Monaten am australischen Kapitalmarkt eine Anleihe von 160 Millionen australischer Dollar auf», berichtete der Cairns Ho-

telier Lloyd Smith während der Roadshow, «und in fünf Minuten war alles Geld gezeichnet!» Smith, General Manager des Colonial Club Resort in Cairns, amtiert nebenbei als Direktor des Verkehrsbüros von Nord-Queensland. Queensland's Hoteliers, obwohl weit von Sydney entfernt, sollen und werden auch über das Casino-Austria-Projekt von den Olympischen Spielen 2000 profitieren.

Keine «normalen» Hoteliers

Die Dynamik der queensländischen Hotellerie scheint zu einem guten Teil darauf zurückzuführen sein, dass gewisse Immobilienprofis in der Hotellerie aktiv mitmachen, und das nicht nur über Verwaltungsratsmandate. Die sogenannten Property Developer scheinen in dieser touristischen Goldgrube von jeher den Ton angeben zu haben: Sie tun das, so Smith, was «normale Hoteliers» nie täten. Immobilienprofis werden auch dafür sorgen, dass das in letzter Zeit gästemässig etwas stagnierende Cairns touristisch diversifiziert: 1996 soll das Cairns Convention Centre öffnen. Aufhänger: Das Casino von Casino Austria. Dieses österreichische Freizeitunternehmen bemüht sich ja auch, in der Schweiz im Kasinogeschäft Fuss zu fassen. In Cairns werden um das Spielkasino im gleichen Gebäude, Kongress-Kapazitäten erstellt. Der Komplex liegt zentral, in Fussgängernähe neben den wichtigsten Hotels der Stadt. Da im gleichen Gebäude keine zusätzlichen Hotelzimmer entstehen, schätzen sich die Hoteliers von Cairns glücklich über die Zusatzanmietung, laufen doch viele von ihnen ebenfalls unter dem Label «Property Develop-

«Umbrella-Marketing-Agentur»

Nördlich von Cairns, in Port Douglas, agiert ein Liegenschaften-Unternehmen sogar als Marketing-Agentur für ihre sechs touristischen Objekte: Santana Pty. Ltd. bietet Hotellerie in den Bereichen Strandresort (Reef Terraces), Luxusbungalows (mit Radisson), Naturpark mit Regenwald, und Kreuzfahrten an. «Wir kommen auf rund zwei Millionen Passagiere pro Jahr in der ganzen Gruppe», meint Marketing-Manager Wendy Richards, «von denen auch die 800 000 Übernachtungen stammen.» Immerhin: Gemäss Richards gab es vor zwanzig Jahren in Port Douglas touristisch noch gar nichts.

«nicht einmal eine asphaltierte Strasse zur Aussenwelt.» Die Marketing-Agentur versteht sich als Umbrella, das heisst Regenschirm-Firma, der innerhalb der Santana-Gruppe das Marketing für alle touristischen Objekte obliegt. Santana ist zwar in Familienbesitz, aber ihre einzelnen touristischen Attraktionen sind börsengängige Aktiengesellschaften. «Aktien kaufen dürfen Sie leider nur, wenn Sie Australier sind», präzisiert Wendy Richards, «aber als Gast sind Sie bei uns immer gern gesehen...» Diese Einstellung war uns Schweizern noch vor nicht allzulanger Zeit auch ziemlich gängig. *APK*

Das Colonial Club Resort, mitten in Cairns, gleicht in der Saison einem quirligen Ameisenhaufen mit vielen unterschiedlichen Völkern: 148 3-Stern-Zimmer, 50 «3/4-Stern-Zimmer», und der Rest im 4-Stern-Bereich, alles unter demselben Hoteldach! Wobei die 4-Stern-Zimmer, zumindest von der Quadratmeter-Grösse her, hierzulande 6-Stern-Charakter hätten. Auch das Einchecken geschieht unkonventionell: Sieht der Hotelier dem Gast am Gesicht an, dass er gerade einen Fernflug hinter sich hat, gibt er ihm erst einmal den Schlüssel und erledigt die Formalitäten später. Egal ob der Gast ein Vielbettzimmer im Budgetbereich oder eine luxuriöse Suite gebucht hat, eingeklickt und verabschiedet werden alle Gäste am gleichen Ort: Australier schei-

nen weniger von Standesunterschieden zu halten als andere Kunden! «Ich trage nie Krawatte», meint Lloyd Smith mit einem etwas zynischen Unterton zur *hotel + touristik revue*, «meine japanischen Besitzer schauen weniger nach meiner Kragen- sondern vielmehr auf die Renditegrösse des Betriebs! Und meine Gäste kann ich ohne Krawatte weniger steif bedienen.» Apropos Geld: 1985 von einem Liegenschaftsprofil konzipiert, ist der Colonial Resort Club von etlichen Hoteliers in der Gegend zwar belächelt, aber dennoch erstellt worden und weist heute gemäss Smith einen Markwert von 35 Millionen australischen Dollar auf: 180 000 Gäste pro Jahr, bei einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von drei Tagen.



Hotellerie in Queensland, zum Beispiel der Colonial Club Resort in Cairns: Mitten in der Stadt, auf vier Hektaren zwischen tropischen Gärten gelegen, über 300 Zimmer. Marktwert: rund 35 Millionen australische Dollars. *Foto: zvg*

Kerala Backwaters, Indien

Reistransporter als Luxus-Hotelboote

Im «Venedig Indiens», in Keralas Backwaters, sind neuerdings traditionelle Reis-Transportboote zu Hotelbooten umgebaut worden, wo Touristen einige Stunden bis sieben Tage in Keralas Flüssen und Kanälen kreuzfahren können – ganz nahe am Leben der dortigen Bevölkerung. Preis: Rund 100 Dollar pro Tag.

PETER JAEGGI, KERALA

Das rund 1500 Kilometer lange Netz aus Flüssen, Kanälen und Seen ist nicht nur Transportweg, sondern auch Badezimmer, vergnüglicher Spielplatz für Kinder, Schatzkammer für Fischer und Muschelsucher sowie der Ort, an dem Mutters Waschtage ist. Jetzt gibt es eine neue Art, den von dichten Palmenwäldern umsäumten Backwaters und ihrem Alltagsleben näherzukommen: Auf traditionellen Reisbooten, deren Planken lediglich mit Kokoschnüren und Teer zusammengehalten werden, können Touristen ein paar Stunden bis zu sieben Tagen kreuzfahren. Je nach Lust gibt's unterwegs Spaziergänge durch Dörfer, Besuche in Boots-

werfen und Bestaunen von altem Handwerk. Die Luxusausführung der rund zwanzig Meter langen Boote mit den domartigen Bambusgeflecht, hat zwei Doppelbett-Räume samt Toilette. Mit an Bord: ein Koch und zwei weitere Besatzungsmitglieder, die den Kahn mit langen Bambusstangen, einem Segel oder meist per Ausenbender durch die bunte Szenerie bewegen. Unter anderem eben

mitten durch die einheimischen «Badezimmer». Kosten für einen Tagestrip inkl. Übernachtung auf dem Boot für zwei Personen: zirka 100 US Dollar. Weitere Informationen bei Tourindia, Island Club House, Willingdon Island, Cochlin-682 003, Kerala/India. Fax +91 484 668 320.

Architektur in Versform

Ebenfalls ohne Nägel kommen die tradi-

tionellen Holzhäuser von Kerala aus. Fünfzehn bis zu vierhundert Jahre alte dieser Bijoux sind nun vor dem Zerfall gerettet, ab- und am grössten Backwater-See, dem Vembanad Lake, wieder aufgebaut und renoviert worden. Entstanden ist so das neueste südindische Ressort mit dem Namen Coconut Lagoon. In einem der Rosen- und Teakholz-Gebäude wohnte noch vor kurzem Keralas prominentester Kommunistenführer. In der Konstruktion steckt uraltes Wissen, mündlich in Versform von Generation zu Generation überliefert. Das kleine Dörfchen, überaus idyllisch auf einer in den See ragenden Landzunge gelegen, ist nur mit dem Boot erreichbar (zum Beispiel ab Kumarakom). Im Parterre liegt jeweils der Aufenthaltsraum, im luftigen ersten Stock das Schlafzimmer. Im teilweise offenen Innenhof kann man neben Palmen oder Bananenstauden befreiende Badezimmergefühle erleben. Auch von hier aus sind Backwater-Trips möglich. Der See bietet eine besondere Attraktion: hier überwintern Hunderttausende sibirischer Wildenten. – Die 37 Zimmer kosten pro Nacht je um die 60 US\$. Weitere Informationen bei Casino Hotel, Willingdon Island, Cochlin-682 003, Kerala/India. Fax (0091) 484 668001.



Traditionell ohne Nägel gebaute Reistransport-Boote sind heute in Keralas Kanal- und Flusssystemen für Touristen unterwegs. Natürlich umgebaut auf ökologischen Flusskreuzfahrten-Standard: Doppelzimmer mit Toilette. *Foto: Peter Jaeggi*

D'UNE LANGUE A L'AUTRE

Paul Reutlinger n'a pas l'intention de mendier...

Les représentants du Groupe parlementaire pour le tourisme ont récemment été invités à une séance d'information sur l'état de la réorganisation du tourisme suisse. Paul Reutlinger en a profité pour leur présenter quelques-unes des lignes directrices de la promotion nationale dans les années à venir. Le nouveau président de l'ONST a confirmé la nécessité d'une aide de l'Etat pour soutenir la promotion nationale. Il n'a toutefois pas l'intention de mendier pour y parvenir. Paul Reutlinger a également insisté sur les formes de coopération à développer entre le secteur du tourisme et les autres branches de l'industrie d'exportation. Page 3

Bienne modifie le concept de sa politique touristique

C'est à la demande de son directeur Samuel Kocher que l'Association touristique régionale Bienne-Seeland-Lac de Bienne démissionnera à la fin de l'année des associations «Swiss Congress» et «Villes heureuses de Suisse». Ces deux démissions ont été notamment motivées par la cherté des cotisations annuelles qui s'élevaient à 23 000 et à 6500 francs. Le prospectus édité par les «Villes heureuses de Suisse» ne justifiait par ailleurs plus son prix. L'accent sera désormais mis sur la promotion du tourisme cycliste dans le Seeland et sur un nouveau concept en matière de congrès pour Bienne. Page 3

Les lits des hôtels gagnent en confort et en hygiène

Grâce aux progrès de la technique et de la chimie, rares sont aujourd'hui les lits d'hôtel qui ont tendance en Suisse à épouser la forme d'une banane. Les matelas ont certes gagné en fermeté au fil des années mais le client est simultanément devenu beaucoup plus exigeant. Preuve en est le nombre toujours plus important d'hôteliers confrontés aux problèmes rencontrés par une clientèle à la fois pointilleuse sur l'hygiène et allergique aux mites. Placés à la pointe du progrès dans ce domaine, les hôtels scandinaves ont instauré toute une série d'innovations dont notamment les housses en teflon. Des innovations qui sont également arrivées en Suisse. Page 15

Travac lance d'intéressants vols outre-mer depuis Berne

Directeur de Travac, Urs Frey a récemment présenté à la presse spécialisée toute une série de réflexions sur l'avenir d'une certaine «américanisation» de l'industrie des voyages. D'après lui, la surcapacité se fait aujourd'hui cruellement ressentir au sein des différents prestataires de services et il est désormais devenu impératif d'établir toute une série de synergies. Au chapitre de ces dernières, on relèvera que le catalogue Travac propose des offres très intéressantes avec KLM pour les Etats-Unis, les Caraïbes, l'Amérique du Sud, l'Extrême-Orient et Sidney en passant par l'aéroport d'Amsterdam quotidiennement desservi par Air Egiadina au départ de Berne/Belp. Page 17

Tourisme espagnol: une saison d'été record

Les prévisions, émises par certains spécialistes au printemps dernier concernant les risques pour l'Espagne d'une forte saturation touristique pour l'été 1994, ne se sont finalement pas vérifiées. Cela n'a toutefois pas empêché la péninsule ibérique de battre tous ses records durant la dernière saison estivale. Plus de 50 millions d'étrangers ont en effet visité l'Espagne cet été. Fin juillet, ces visiteurs avaient déjà dépensé la bagatelle de 1,6 milliard de pesetas, soit 27% de plus que durant l'année précédente. Un résultat qui exerce déjà ses effets bénéfiques sur la balance commerciale de l'Espagne. La seule fausse note aura finalement été les grèves des contrôleurs aériens français. Page 17

Crédit hôtelier

Incitations vaudoises à l'étude

Les Vaudois n'abandonnent pas l'idée de trouver une voie particulière en matière de crédit hôtelier. Le dossier pourrait même aboutir à une modification de la loi sur le tourisme, avec une formule avant tout incitative et motivante. Mot-clé: complémentarité!

JEAN-CHARLES KOLLROS

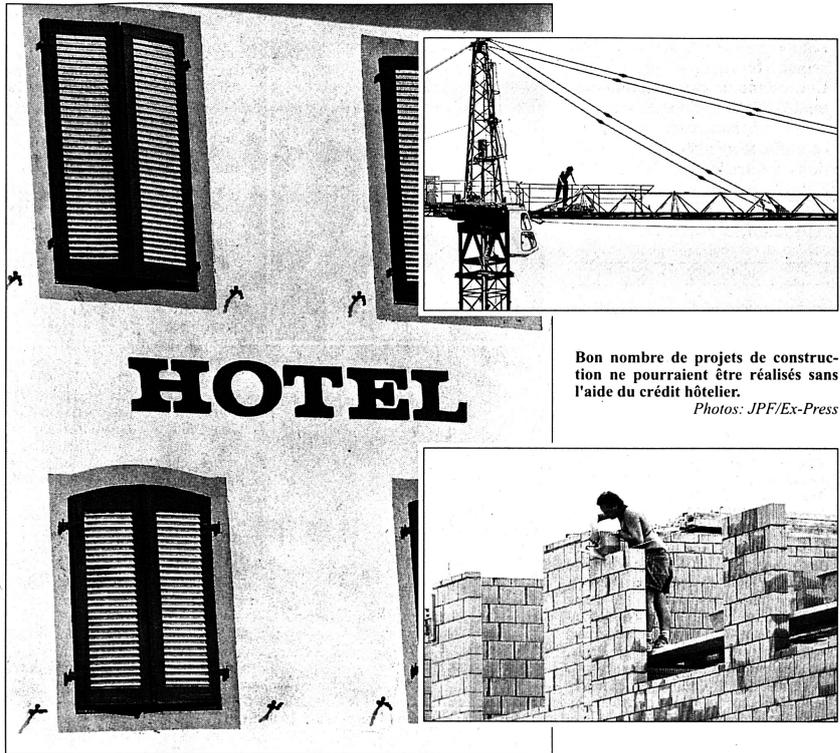
«Historiquement», la volonté de soutenir l'hôtellerie au travers d'une formule de crédit hôtelier propre au canton trouve son origine dans l'échec de la candidature de Lausanne aux Jeux olympiques et dans les travaux entourant le fameux rapport Tourisme 2000. De fait, comme le relève Vincent Kräyenbühl, chef du Service du tourisme et des transports du Département des travaux publics, de l'aménagement et des transports de l'Etat de Vaud (DTPAT), en 1970, la loi initiale sur le tourisme prévoyait déjà un crédit hôtelier. Cette disposition a toutefois été rapidement abrogée par le Tribunal fédéral estimant que les rentrées de la taxe de séjour – car tel était alors le financement du crédit hôtelier – ne pouvaient être utilisées ni pour la publicité et la promotion ni même pour l'hôtellerie et la restauration, mais seulement «pour l'amélioration du séjour des hôtes», et cela donc à l'exclusion des dépenses de base en hébergement.

Devant le Conseil d'Etat

Face aux initiatives prises aujourd'hui, on peut donc pratiquement parler de projet de réintroduction dans la loi sur le tourisme d'une mesure en faveur du crédit hôtelier, mais avec financement au travers des ressources ordinaires de l'Etat. Cela étant, le calendrier des opérations laisse apparaître que la concrétisation du dossier doit encore franchir quelques étapes. L'étude entreprise, suite à «Tourisme 2000» va être transmise au Conseil d'Etat pour prise de position. Le groupe de travail était composé de représentants des banques, de l'hôtellerie – dont Maurice Urech, président de l'Association cantonale vaudoise des Hôteliers – et du tourisme, qui ont notamment pu s'appuyer sur les investigations et réflexions d'un consultant spécialisé, de Bienne. Si le Conseil d'Etat accepte d'aller plus loin et d'entrer en matière, il y aura alors modification de la loi sur le tourisme, par le biais d'une nouvelle loi sur le crédit hôtelier proposée au Grand Conseil.

Formule cantonale

Le contenu des propositions? Il est encore trop tôt pour en connaître le détail. On sait toutefois que la voie vaudoise entend inciter les hôteliers du canton à recourir davantage au crédit hôtelier suisse et non



Bon nombre de projets de construction ne pourraient être réalisés sans l'aide du crédit hôtelier.

Photos: JPF/Ex-Press

pas proposer une formule cantonale séparée. La motivation viendrait alors au travers d'une prise en charge complémentaire des intérêts, un peu dans l'esprit de ce qui se fait dans le canton de Berne, lequel vient de réviser sa loi en la matière. Une telle approche aurait notamment

le mérite d'éviter un échelon administratif supplémentaire.

Jugement positif

Vice-directeur de la Société suisse de crédit hôtelier, Hans Nanzer connaît bien le projet vaudois, ne serait-ce que parce

La voie bernoise, efficace et rapide!

Vincent Kräyenbühl, l'un des meilleurs connaisseurs du dossier, voit dans la formule de complémentarité du crédit hôtelier une possibilité supplémentaire intéressante de passer certains dossiers au pigeon fin. «Aujourd'hui, il faut reconnaître que l'on peut, a posteriori, s'interroger sur certains investissements en matière d'équipements touristiques».

Le spécialiste vaudois précise d'emblée qu'il ne s'agit pas de tuer l'innovation et la créativité mais de faire bénéficier chaque dossier du know-how acquis en matière de financement, et éviter cer-

tains casseroles où il faut, hélas, avant tout éponger les dettes d'entités passées à la gorge.

Vincent Kräyenbühl relève en outre un autre intérêt de la formule de complémentarité: «Les Bernois ont fait la réflexion qu'une telle disposition, pour être efficace, doit être assortie d'une certaine rapidité entre le moment de la demande et celui de la prise de décision. C'est là qu'on doit donc aussi travailler par motivation car il ne s'agit pas de créer de nouvelles charges administratives mais bien de trouver des solutions concrètes. JCK

qu'il a été associé aux travaux du consultant mandaté. Il porte un jugement positif sur le dossier, en soulignant son aspect de complémentarité. «C'est plus ou moins le modèle du canton de Berne. Le Crédit hôtelier suisse s'occupe du dossier et le soumet ensuite au canton, au travers d'une procédure rapide et simple».

Tout en ne négligeant pas l'ensemble des menaces financières qui pèsent aujourd'hui sur le financement du crédit hôtelier, Hans Nanzer relève que le danger principal à long terme pourrait venir de la révision de la loi, avec tendance à vouloir empêcher l'octroi de prêts supplémentaires à l'avenir.

Parmi les exemples différents de crédit hôtelier, Hans Nanzer cite le cas du Tessin. «Ce canton entend des actions propres dans des cas où nous ne pouvons pas intervenir. Il participe alors lui-même au financement et prend des risques financiers, ce que les autres cantons ne font pas». Une formule qui trouve sa raison d'être, selon Hans Nanzer, dans la situation particulière de l'hôtellerie tessinoise.

Promotion

La France prépare son hiver

Concurrente de poids des stations suisses, la France prépare la saison hivernale 94/95. La campagne promotionnelle a débuté. On en veut notamment pour preuve le «dossier» stations de sports d'hiver publié dans le dernier bulletin d'information de Maison de la France, un dossier dont on aimerait bien trouver un pendant suisse.

MIROSLAW HALABA

Destiné aux professionnels du tourisme, ce dossier est un modèle du genre, par sa conception, mais aussi par la date précoce de publication. Il regroupe en effet les caractéristiques de 93 stations françaises, en fait celles qui ont répondu jusqu'au 1er septembre au questionnaire de la rédaction. Les informations sont réparties dans les rubriques suivantes: dates d'ouverture et de fermeture de la station, tarifs des remontées mécaniques, nouveautés 94/95, dates de temps forts, et d'autres termes les manifestations, et

enfin les actions promotionnelles pour l'hébergement et les activités culturelles et sportives.

Utilité instrument

Le tourisme suisse ne dispose pas d'un tel instrument. Le seul document ressemblant à ce dossier a passé cet été à la trappe de la réorganisation de l'ONST. Chaque année en effet, l'office national publiait, dans le cadre de son bulletin de presse, un inventaire des principales nouveautés pour l'hiver à venir. Adressé à la presse et aux professionnels du tourisme, il n'était toutefois pas aussi complet que le document de Maison de la France. L'ONST, encore en phase de restructuration, reviendra-t-il sur sa décision? Envisagera-t-il la publication d'une information plus complète sur l'offre hivernale? Hans Peter Frank, porte-parole de l'ONST, l'espère en tout cas. Des discussions sont en cours. «Un tel document est très utile pour les professionnels et les médias». Il élargirait en particulier aux représentants de l'ONST à l'étranger, constamment appelés à donner des renseignements sur la future saison d'hiver, de devoir rééditer elles-mêmes les in-

formations. La lecture du bulletin de Maison de la France permet d'apprendre également que nos voisins mettent l'accent sur les activités sportives montantes. Ainsi, les Deux Alpes accueillent du 22 au 25 octobre le 4e Mondial de snowboard. Ce premier rendez-vous de la saison de sports d'hiver devrait réunir «entre 12 000 et 15 000 surfeurs venus du monde entier». Quarante fabricants de surfers seront de la partie et mettront gratuitement à disposition un millier de surfers à titre d'essai. La Clusaz, pour sa part, organisera en février le 5e Championnat du monde de ski free style (ski artistique). Spécialisée dans cette activité, la station a aménagé un stade de bosses, un stade de ballet, un stade de sauts. Un écran géant permettant de suivre les compétitions sera installé sur la place du village. Autant de manifestations qui profitent à la promotion régionale. Le bulletin de Maison de la France indique enfin que du 1er novembre au 31 mars 1995, 66 villes participeront à l'opération promotionnelle «Bon week-end en villes». Le concept de base de cette action est la vente de deux nuits d'hôtel pour le prix d'une.

McDonald's

Nouveau type de restauration

Manger «comme chez soi» au restaurant. C'est le pari que vient de prendre McDonald's. Le leader mondial de la restauration rapide teste un nouveau type d'établissement qui propose de la cuisine familiale. Son restaurant-pilote, Hearth Express, est implanté à Chicago. Sa carte est composée d'ailes ou de cuisses de poulet, de filets de dinde, de viande froide ainsi que d'une grande variété de salades. Soit autant de plats que préparent quotidiennement les maîtresses de maison.

McDonald's s'est fixé pour objectif d'attirer de nouveaux clients le soir. En effet, alors que ses breakfasts et ses déjeuners connaissent un large succès, les Américains ne s'emballent pas pour la recette McDo pour le souper.

Selon notre confrère Néo-Restaurant, McDonald's est en train de concevoir un concept de diners complets à l'emporter et il en fera un axe de développement au cours des années à venir. Si McDonald's met le paquet au niveau publicitaire et marketing, comme il sait si bien le faire, le leader mondial de la restauration rapide pourrait couper l'herbe sous les pieds à de nombreux restaurateurs. VT

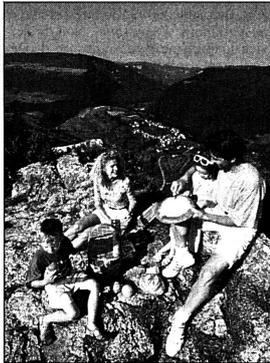
Tourisme rural

L'Ain, une région voisine, concurrente et exemplaire

Avec un dixième de sa surface et de sa population, le département de l'Ain est l'un des piliers de la région Rhône-Alpes, la deuxième région touristique de France. Équivalent de deux cantons romands, l'Ain développe avec succès un tourisme vert, dynamique et authentique dans des conditions naturelles très proches de celles que l'on rencontre de ce côté-ci de la frontière. Cherchez, cependant, la différence!

JOSÉ SEYDOUX

Sur un territoire où l'on recense 10 000 exploitations agricoles et une industrie dominée par le plastique, la mécanique et l'agro-alimentaire, le secteur tertiaire emploie une personne sur deux. Le tourisme y joue un rôle de pointe comme en témoignent les chiffres ci-contre (cf. encadré). Et l'Ain, le département le plus vert de France en a fait un atout pour développer son tourisme. Il est vrai qu'on y dénombre 130 000 hectares de forêts, 2000 km de rivières, plus de 1000 étangs, 291 hectares de terres agricoles et les plus hauts sommets du Jura... Quatre pays naturels en font aussi une contrée extrêmement diversifiée: la Bresse, terre de culture et d'élevage; Les Dombes, première région piscicole en eau douce de France; le Bugey, paradis de la randonnée, du VTT et du ski de fond (mais aussi de la convivialité, le mot de Brillat Savarin, un enfant du pays! Le Pays de Gex enfin, région d'accueil par excellence fondée notamment, aux portes de Genève, sur un tourisme d'affaires de haut de gamme s'appuyant sur Ferney-Voltaire - qui se développe à l'ombre du jet d'eau - et sur Divonne-les-Bains qui, avec ses thermes, son lac, son golf et son casino (le 2e de France), est l'une des sta-



L'Ain: un territoire où l'on recense 10 000 exploitations agricoles. Un gros potentiel pour le tourisme rural.

Photo: Aline Perier, «Comité départemental du tourisme de l'Ain»

tions d'été les plus réputées de Rhône-Alpes.

Si la capitale de l'Ain (01), Bourg-en-

Bresse, se trouve à 400 km de Paris, elle est surtout à 120 km de Genève et de son aéroport intercontinental, avec sa zone France. Le rayonnement de cette ville pèse lourd dans la force d'impact de toute la région française dont 44% de la clientèle estivale est étrangère, suisse en premier lieu, puis hollandaise, belge, allemande, anglaise et italienne. En matière de tourisme d'agrément, la clientèle de l'Ain est formée de familles et d'adultes actifs qui séjournent de 2 à 6 jours dans le département.

Trois routes touristiques

L'intérêt de l'offre touristique de l'Ain réside dans sa structure d'information et de commercialisation. En effet, pour en favoriser la découverte, dans toute sa ri-

chesse et sa diversité, le Comité départemental du tourisme de l'Ain a créé trois routes touristiques: la route de la Bresse, la route de la Bresse et la route du Bugey (le Pays de Gex n'en a pas, sa géographie ne s'y prêtant pas). Bien conscients que le gros de la clientèle se déplace en voiture privée, les responsables ont établi trois circuits balisés de découverte touristique que les automobilistes suivent à l'aide d'un dépliant remis dans les 40 offices de tourisme et syndicats d'initiative du département. Sur ces dépliant, apparaissent les communes traversées ou proches du circuit. Pour chacune, sont inscrits: les coordonnées des hébergements et restaurants, les sites à visiter, les plans d'eau et aires de loisirs, les artisans et pro-

ducteurs que le touriste peut rencontrer, les listes des offices de tourisme. Au demeurant, une très judicieuse méthode pour promouvoir une région typée et, pour ceux qui en profitent, une façon non moins utile et agréable de la découvrir intelligemment.

33 produits, une centrale

Pour véritablement concrétiser les multiples facettes de l'offre, autrement dit pour les commercialiser d'une manière optimale, un catalogue, destiné à la clientèle individuelle, présente 33 forfaits thématiques, de durée et de prix variables en fonction des hébergements dans les domaines de loisirs suivants: randonnée, vélo, VTT, équitation, navigation de plaisance, canoë, pêche, rencontres insolites, golf, remise en forme. Des séjours sont aussi spécialement conçus pour les enfants. Le catalogue contient également des fiches techniques pour les hôtels, locations de vacances (classés avec des clefs de confort), villages de vacances et campings.

Une centrale de réservation fonctionne pour l'ensemble du département. Installée à Bourg-en-Bresse, elle permet, avec un seul numéro de téléphone, de donner une information sur les disponibilités, le confort des locations, le programme des séjours sportifs et tout autre conseil. La réservation est immédiate: le jour même, le contrat est envoyé par courrier, la confirmation doit être retournée par le client dans les huit jours, accompagnée d'un chèque d'acompte de 25%. Le succès du système pour l'ensemble du département et, de surcroît, pour tous les systèmes d'hébergement, tend à montrer qu'il répondait au désir de la clientèle. Nombre de régions suisses peuvent s'inspirer de la politique promotionnelle et commerciale du département de l'Ain, voisin, concurrent et exemplaire... «Dans l'Ain, nos natures ont du caractère», dit le slogan. Les gens aussi.

L'Ain, c'est...

- 250 hôtels (5300 chambres), dont 80 «Logis de France»
- 350 gîtes, chambres d'hôtes et gîtes d'étapes
- 90 campings-caravanings
- 20 147 résidences secondaires
- 20 centres de vacances collectifs
- 130 restaurants classés tourisme
- 37 plans d'eau aménagés
- 16 centres de ski de fond
- 5 stations-villages de ski de descente
- 13 golfs, dont 8 de 18 trous JS

Eurofarm: entre agriculture et tourisme

Il ne s'agit pas d'un parc d'attractions comme les autres car Eurofarm, à Confrançon (route Bourg-en-Bresse-Mâcon), propose simplement aux citadins de redécouvrir la vie à la campagne...

A côté d'une ancienne ferme bressane, il abrite un parc animalier (avec tout bonnement 50 races bovines de toute l'Europe et de nombreuses variétés d'oiseaux domestiques présentées par

pays). La visite se fait à pied ou en barque.

Au programme, figurent également des animations consacrées aux travaux de la ferme, des expositions sur le patrimoine agricole (artisanat, art populaire), des visites guidées. Et comme l'on est en Bresse, Eurofarm dispose tout naturellement d'un restaurant et d'une boutique de produits régionaux. La France profonde sait se vendre. JS

Journée mondiale du tourisme

La Suisse inscrite aux abonnés absents

La Journée mondiale du tourisme a été célébrée le 27 septembre dernier pour la 16e année consécutive. Comme cela avait déjà été le cas lors des précédentes éditions, aucune manifestation n'a cependant été organisée en Suisse. A tort ou à raison? Faudrait-il profiter de l'actuelle phase de restructuration du tourisme helvétique pour relancer cette idée? Les avis de plusieurs personnalités du secteur touristique suisse sont partagés.

LAURENT MISSBAUER

Créée en 1979 dans le but de sensibiliser davantage l'opinion publique du rôle important que joue le tourisme dans le domaine du bien-être économique, social et culturel, la Journée mondiale du tourisme a donné lieu cette année à toute une série de manifestations dans le monde entier sur le thème: «Personnel de qualité, tourisme de qualité».

Bien que ce thème corresponde parfaitement au credo défendu depuis de nombreuses années par le tourisme helvétique, notre pays n'a pas jugé bon d'organiser une quelconque campagne de sensibilisation à cette occasion. Cela au profond regret de Peter Keller, respon-

sable du service du tourisme à l'OFIAMT: «Nous n'avons malheureusement jamais célébré cette Journée mondiale du tourisme. Cela, bien que la Suisse fasse partie des membres fondateurs de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) qui est à l'origine de cette Journée du tourisme».

«Nous avons certes étudié l'éventualité d'organiser quelque chose par le passé mais l'intérêt rencontré avait été alors très limité», poursuit Peter Keller. «C'est dommage, car le thème de la qualité abordé cette année nous tient particulièrement à cœur. Forcé est cependant de constater qu'il nous faudrait bénéficier

d'un certain soutien du gouvernement pour fêter dignement cette Journée mondiale du tourisme. Car si c'est pour faire les chèvres à moitié, autant ne rien entreprendre du tout».

Musique d'avenir

«Si la Journée mondiale du tourisme devait faire l'objet d'un net regain d'intérêt, nous pourrions certainement envisager de mettre sur pied une campagne de sensibilisation à l'avenir», conclut Peter Keller. Une perspective qui ne serait pas pour déplaire à Melchior Kalbermatten, directeur de l'Union valaisanne du tourisme: «A l'occasion de l'année des fa-

milles, différents établissements et plusieurs sociétés de remontées mécaniques ont joué le jeu en mettant sur pied de nombreuses offres promotionnelles. Nous pouvons ainsi penser qu'ils en auraient fait de même s'ils avaient eu connaissance de l'existence de cette Journée mondiale du tourisme».

«Ils l'auraient certainement fait d'autant plus volontiers que le thème de la qualité abordé cette année fait l'objet d'une campagne de sensibilisation que nous menons en Valais depuis désormais près de cinq ans», ajoute Melchior Kalbermatten. «Une campagne de sensibilisation encore rehaussée par notre exposi-

tion itinérante qui a débuté le 21 septembre dernier et qui s'achèvera à la fin de l'année prochaine en s'appuyant notamment sur la qualité de l'accueil de l'ensemble de la population, qu'elle soit intégrée ou non dans les rouages du secteur touristique. La qualité du tourisme est en effet l'affaire de chacun et nous sommes de l'avis que la célébration d'une Journée mondiale du tourisme aurait contribué à sensibiliser encore davantage la population».

Absence déplorable

C'est un peu le même son de cloche que l'on a pu entendre auprès de Michel Beuret, directeur de la Fédération jurassienne du tourisme: «J'ignorais l'existence de cette Journée mondiale du tourisme et je trouve déplorable que la Suisse n'y ait pas participé. On aurait, à mon avis, tout intérêt à participer à ces opérations dont le but est de sensibiliser l'opinion publique sur un tourisme de qualité. Cela d'autant plus que de nombreuses régions de Suisse ont fait de la qualité leur principal crédo».

Même constatation auprès de Georges Tauve, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud. «Nous devrions tous être concernés par ce genre d'opérations. L'initiative doit cependant partir de Zurich, de «Tourisme Suisse» plus précisément, qui devrait associer à cette opération tous les prestataires de service du tourisme helvétique».

Cela fait-il avancer le «Schmilblick»?

La célébration en Suisse de la Journée mondiale du tourisme est loin de faire l'unanimité. L'avis de Jean-Michel Mühlhens, directeur de l'Office du tourisme du Jura bernois, apparaît en effet des plus nuancés: «Il y a la Journée de la paix, la Journée du lait, la Journée du café et je me demande si une journée consacrée au tourisme n'a pas qu'une simple valeur d'alibi. La plupart du temps, la durée d'une seule journée est trop courte pour faire passer un message et l'on passe souvent à côté du sujet. Si cette journée devait toutefois être

l'aboutissement d'une réflexion destinée à promouvoir véritablement le tourisme, nous y aurions certainement participé. Ce d'autant plus qu'il s'agit d'une journée mondiale du tourisme et non pas simplement d'une journée suisse ou d'une journée bernoise du tourisme».

L'avis mitigé du directeur de l'Office du tourisme du Jura bernois est également partagé par Patrick Meseller, directeur de l'Office du tourisme de Verbier: «On a déjà la Journée de la femme, la Journée sans tabac et je me demande si une

Journée mondiale du tourisme peut faire véritablement avancer le «Schmilblick». A mon avis, c'est une journée perdue au milieu de 364 autres. Pour moi, la sensibilisation du grand public sur un tourisme de qualité passe davantage par un travail de tous les jours que par la mise sur pied d'une journée qui serait de toute façon beaucoup trop courte pour apporter les résultats escomptés. Il ne faut en effet pas rêver, une journée de sensibilisation sur le tourisme n'aura jamais autant de retentissement qu'une journée sur le SIDA.» LM

Tourisme de qualité

Pionniers valaisans à l'assaut d'un label européen de qualité

Qualité! Tel est le mot d'ordre désormais dans tous les esprits professionnels du tourisme. De la théorie à la pratique, la route est encore longue. «Montagne Plus» (voir encadré) propose donc la mise en place, par étape, d'un label de qualité inédit, qualifiant les structures de tourisme en montagne, au plan européen, élargi à l'arc alpin.

ALEXANDRE BOCHATAY

Evoluer vers un tourisme de qualité devient désormais l'objectif prioritaire que se sont fixés tous les acteurs de la branche. L'époque où point n'était besoin d'aller chercher le client est maintenant révolue. Le produit «neige» n'a plus le monopole des vacances d'hiver et le consommateur qui vient à la montagne attend une prestation de qualité en rapport avec son investissement, encore considérable en Suisse, comparativement à la plupart des offres étrangères. «Alors que la plupart des stations helvétiques disposent d'équipements modernes, et qu'il n'est plus possible d'en multiplier indéfiniment le nombre, ce qui compte désormais, et qui comptera de plus en plus à l'avenir, c'est l'aptitude des prestataires à fournir un accueil personnalisé dans un environnement sauvegardé», précise Monique Paccolat, directrice de Montagne Plus.

Stations pilotes

Dans cette perspective, Montagne Plus va prochainement défendre un projet de labellisation auprès de la Communauté de travail des Alpes occidentales, la CO-TRAO. «C'est en effet le 17 octobre prochain, à Aoste, que nous allons présenter une proposition qui va dans le sens d'une nette amélioration du service touristique. Notre étude est encore sommaire, mais elle constitue une plate-forme de travail et de réflexion déjà suffisante», ajoute-t-elle. Cette étude propose initialement d'approfondir la réflexion pour la mise en place d'un label de qualité européen, qualifiant des structures de tourisme, à partir de l'esquisse de recherche effectuée en 1993 par Montagne Plus France. La deuxième étape consistera à désigner des stations pilotes européennes. Des noms comme Crans-Montana et Courchevel sont déjà prononcés. Pour ce faire, il s'agira de définir l'inté-



Monique Paccolat, directrice de Montagne Plus: «Ce qui compte désormais, c'est l'aptitude des prestataires à fournir un accueil personnalisé» Photo: htr

rêt suscité par un tel label auprès des stations et de leur clientèle. Le choix et la définition des paramètres et des critères conduiront ensuite à celle du label européen. «Par souci de réalisme et de simplicité, trois paramètres ont été sélectionnés, soit l'accueil, l'animation et l'environnement».

Création d'un logo

Ce processus de labellisation, moins

sévère qu'une certification comme celle attribuée par l'ISO, pourrait notamment aboutir à la création d'un logo utilisable par les partenaires du tourisme, et facilement identifiable par une clientèle désireuse d'être certaine de son choix, ainsi que de la qualité d'un service homogène et semblable. «Il ne s'agit pas de mettre en place un système discriminatoire supplémentaire, ni de montrer du doigt des stations en difficulté. Bien au

contraire, cette proposition vise à créer un niveau de confiance entre des professionnels soucieux d'offrir un produit performant et des touristes qui viennent à la montagne, parce qu'ils en ont une certaine idée», précise Monique Paccolat.

Contrôle annuel

Les initiateurs de ce projet sont pourtant conscients de l'inégalité des critères qui motivent les stations de pays différents. L'environnement, par exemple, est perçu avec une autre sensibilité en Suisse, en France ou en Italie. Une démarche de labellisation s'inscrit pourtant parfaitement dans le courant actuel de la Commission européenne visant à harmoniser et à structurer les actions menées en faveur du tourisme. Une fois ce label de qualité défini, puis appliqué aux stations pilotes, il s'agira d'établir des structures de fonctionnement assurant notamment l'attribution ou le contrôle annuel d'application de celui-ci. Chaque étape en son temps, de la théorie à la pratique, il faut y aller pas à pas en préparant, aussi, les mentalités. Et comme le dit Monique Paccolat en guise de conclusion: «La qualité, c'est un état d'esprit!».

«Montagne Plus»

Créée en Suisse il y a cinq ans, la société Montagne Plus fonctionne comme un bureau de conseil pour le secteur touristique. Installée à Sion, elle peut s'appuyer sur une équipe de professionnels, bilingue et pluridisciplinaire, capable de proposer, au sein même des entreprises, des prestations adaptées aux activités du tourisme. En France, Montagne Plus existe depuis huit ans. Dirigé par Monique Paccolat, ex-conseillère nationale, et présidé par Roland Francey, Montagne Plus effectue, depuis 1989, de nombreux mandats dans des domaines aussi variés que la formation à l'accueil, l'audit, l'étude, le conseil, le développement de projets, les stages pour chômeurs, l'organisation de conférences, l'animation ou encore le voyage d'étude. Cette société a déjà rempli plus de soixante mandats en Suisse. Elle oriente son activité en fonction des besoins spécifiques de chaque entreprise, société, collectivité et association publique ou privée, afin d'offrir des solutions sur mesure. AB

Fribourg

L'Expo Center en 1997

Fribourg est en passe de doter d'une nouvelle infrastructure d'accueil. Les promoteurs de l'Expo Center Fribourg ont présenté leur projet de complexe de halles d'expositions, restaurants.

Cet ensemble polyvalent, très attendu, s'érigera à Granges-Paccot, à proximité de la bretelle autoroutière Fribourg-Nord, sur un terrain de 30 000 m² comprenant 600 places de parc. L'ouverture est prévue pour l'automne 1997.

L'Expo Center est conçu prioritairement en fonction des besoins du Comptoir de Fribourg dont la périodicité de biennale pourrait devenir annuelle. Le complexe comprendra une grande halle de 13 500 m², un secteur de services de cinq niveaux et un bâtiment de tête de neuf niveaux avec hall de réception, restaurant de 250 places, centre de presse, salles de banquets et de workshops, etc. Le volume total atteindra 220 000 m³.

«Son but est de doter le canton de Fribourg d'un centre d'expositions et de conférences performant, à la hauteur des ambitions d'accueil que notre canton souhaite offrir», explique Gilbert Longchamp, l'architecte de ce projet prévu pour recevoir des manifestations d'envergure cantonale, nationale ou internationale. La promotion générale et l'essor économique du canton passent impérativement par une telle réalisation. L'investissement est devisé à 50 millions de francs (y compris terrain et accès). JS

Grand-Fribourg

Une deuxième patinoire couverte

A l'initiative d'un marchand d'articles de sports particulièrement dynamique, Daniel Mauron, le Grand-Fribourg (Fribourg et sa région) sera enfin doté d'une deuxième patinoire artificielle couverte... après celle qui fait les grandes heures du HC Fribourg-Gottéron. C'est en effet à Marly que s'ouvrira une halle de glace de 30 mètres sur 60, une réalisation entièrement privée qui, non seulement servira au hockey sur glace et au patinage des écoles, mais sera ouverte au public. De surcroît, en première mondiale, l'exploitation de la glace permettra la mise en place d'une piste de snowboard respectant les meilleurs principes écologiques. L'intérêt touristique de cet équipement réside tant dans sa contribution à l'amélioration de l'offre hivernale touristique de Fribourg que dans l'exploitation estivale du complexe qui, une fois débarrassée de sa glace, pourra se transformer en une vaste salle polyvalente d'animations et de spectacles. JS

Fédération européenne de l'hôtellerie de plein air

Le camping en pleine expansion

Depuis vingt ans, la Fédération européenne de l'hôtellerie de plein air (FEHPA) défend les intérêts des campings du Vieux-Continent. Membre fondateur, la Suisse y est représentée, notamment dans le cadre de l'Union européenne, à Bruxelles. Cette puissante fédération, pourtant encore méconnue, gère plus de lits que dans l'hôtellerie traditionnelle européenne! Elle vient de tenir son congrès annuel en Suisse.

ALEXANDRE BOCHATAY

Il y a vingt ans, quatre pays d'Europe, dont la Suisse, ont créé, en France, la Fédération européenne de l'hôtellerie de plein air (FEHPA). Aujourd'hui, l'ensemble des douze pays membres de l'Union européenne, ainsi que la Suède, la Norvège et la Suisse y sont activement représentés. Quant à l'Autriche, elle vient de transmettre sa demande d'adhésion. Avec ses 500 campings pour 40 000 places, mais représentant près de 160 000 lits, la Suisse peut faire figure de nain par rapport à ses géants voisins tels la France, l'Allemagne ou encore l'Italie. En effet, la FEHPA et ses 15 pays membres regroupent un total de 7 millions de lits en Europe. Comparé à 5 millions de lits que compte l'hôtellerie

traditionnelle, l'importance de cette fédération est indéniable. «Nous sommes de taille modeste, mais il n'en demeure pas moins que nous sommes représentés à Bruxelles, dans le cadre de l'Union européenne», explique Remy Genoud, président suisse et délégué de la FEHPA.

Intérêts communs

«Dans notre pays, l'hôtellerie de plein air se résume au camping de caravanes, de mobilhomes ou de tentes. Ailleurs en Europe, cette forme de tourisme est encore plus développée, notamment grâce à la création de villages de vacances, au camping résidentiel, à celui de passage ou de vacances, ainsi qu'à la location de gîtes ou de résidences à la ferme». Regroupés en fédération, les membres européens ont ainsi la possibilité de mettre en commun des plans d'action à l'échelle européenne, d'échanger leurs expériences et de concevoir une politique commune dans ce domaine touristique particuliers. «Nos travaux permettent de suivre des buts partagés dans des domaines aussi divers que la classification, où la Suisse fait d'ailleurs oeuvre de pionnier, les normes d'accueil, l'aménagement du territoire, la réglementation du camping sauvage ou encore l'implantation d'infrastructures adaptées en zone côtière pour les pays concernés», poursuit Remy Genoud. Plusieurs actions concertées ont ainsi permis à certains pays membres de la FEHPA d'acquiescer quelques privilèges administratifs. Au Portugal, par exemple, les campings ont récemment obtenu un

abaissement sensible de la TVA, permettant une réduction directe sur les prix à la clientèle. «Dans ce dossier, l'intervention de la FEHPA, auprès de l'Union européenne, a été prépondérante».

Mobilité touristique

Pour les quarante délégués de la FEHPA, réunis la semaine dernière à Sierre, dans le cadre de leur congrès annuel, il ne fait aucun doute que le tourisme de camping est en pleine expansion. Les mentalités touristiques évoluent en direction d'un retour à la nature, vers des vacances simples, mais confortables. Une grande partie de la clientèle de vacances aspire au déplacement. Il n'y a plus de frontières, mais la volonté de procéder à des visites variées. «Les chiffres abondent dans ce sens. Actuellement, en Europe, environ 50 000 motorhomes et plus de 150 000 caravanes sont vendues chaque année. Les gens ont soif de liberté, d'indépendance et de mobilité».

Bel avenir

Ces considérations ont également inspiré certaines agences de voyages à la carte. Le succès des offres combinées l'atteste. Les professionnels de la branche, qui proposent des forfaits «Fly et Drive», croisière sur le Nil & safari kényan et tanzanien, ou encore des vols combinés en Amérique du Nord l'ont bien compris. Cette tendance se retrouve dans le domaine du camping, une formule de vacances qui semble avoir encore de beaux jours devant elle.

Neuchâtel

Le «Fribourg» par la route

La nouvelle unité de la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat est actuellement en route. En effet, les 24 sections de la coque et des structures, qui vont être soudées dans les chantiers de la LNM, traversent actuellement la Suisse depuis Bâle à Neuchâtel. Le plus gros des éléments pèse 25 tonnes et mesure 6,5 mètres avec une hauteur de 4,65 mètres. Le poids total du bateau est de 240 tonnes, longueur 53 mètres, largeur 9 mètres. Le M/S Fribourg pourra transporter quelque 600 passagers. Il s'agit donc de l'unité la plus importante qui naviguera sur les lacs de Neuchâtel, Bienne et Morat. La hauteur du bâtiment a été calculée de façon à pouvoir passer sous les ponts de la Thielle et du canal de la Broye.

Les éléments du Fribourg ont été réalisés dans un chantier naval à Duisburg (Allemagne). Deux chalands ont été nécessaires pour le transfert, par le Rhin, jusqu'à Bâle. Des remorques surbaissées de 24 mètres de longueur sont alors utilisées. «Il a fallu démonter des dizaines de panneaux de signalisation routière afin de permettre aux éléments de passer. Plusieurs perturbations dans le trafic ont naturellement été occasionnées, même de nuit. Mais dans l'ensemble les premiers passages se sont bien déroulés. C'est surtout à l'entrée de Neuchâtel que les problèmes ont été les plus sérieux», explique Claude-Alain Rochat, directeur de la LNM. Le lancement du M/S Fribourg est programmé pour le printemps prochain. RJ

REKLAME

Villeroy & Boch

SIRIUS
la nouvelle
star de
Villeroy & Boch

SIRIUS: une nouvelle gamme de vaisselle en porcelaine blanche dure de Villeroy & Boch à des prix super-avantageux

Par exemple

48 tasses + sous-tasses Fr. 358.-
48 assiettes dessert Fr. 269.-
48 assiettes plates Fr. 334.-

Total pour 192 pièces Fr. 960.-

Conditions encore plus avantageuses dès 500 pièces

Pour plus de renseignements ou pour passer commande, contactez M. Francisco Garcia (021 964 15 48)

Distributeur exclusif

BEARD
1815 Montreux/Clarens

Nuitées

Nouveau recul en août

Le mouvement de recul des nuitées dans l'hôtellerie suisse constaté au cours des sept premiers mois de l'année s'est poursuivi en août. Le nombre des nuitées enregistré en août s'est en effet élevé à 4,16 millions, soit 1,5% de moins qu'un an auparavant, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS) sur la base d'une première estimation. La demande suisse a diminué de 1,2% (-18 000 nuitées) à 1,49 millions et la demande étrangère de 1,7% (-47 000) à 2,68 millions.

Le recul a notamment concerné la clientèle des six principaux pays émetteurs européens. On note en particulier une baisse de 9,3% (-22 000 nuitées) de la clientèle anglaise, de 9% (-20 000) de la clientèle italienne et de 8,1% (-14 000) de la clientèle belge. Une bonne nouvelle est venue des Etats-Unis: 16 000 nuitées (+7,5%) supplémentaires ont été recensées.

De janvier à août, le nombre de nuitées s'élève ainsi à 24,41 millions, soit une baisse de 0,2%. Les nuitées suisses sont en baisse de 0,7% (64 000), alors que les nuitées étrangères sont en hausse de 4000 unités. L'augmentation concerne en particulier les Américains (+3,7% ou +48 000 nuitées) et les Néerlandais (+2,9% ou +21 000). Le nombre de touristes anglais et italiens a respectivement reculé de 7,6% (-100 000) et de 11,9% (-97 000).

Enfin, l'OFS indique que le nombre de nuitées des auberges de jeunesse a diminué de 3,9% avec une hausse de la demande indigène de 4,1%, mais une baisse de la demande étrangère de 9,4%. *MH*

Genève

L'Hôtel de La Paix membre de Summit

Depuis qu'il a perdu le prestigieux label «Leadings Hotels of the World» au mois de juin 1994, l'Hôtel de La Paix, à Genève, n'est pas resté inactif. Il est devenu membre du groupe Summit International Hotels, qui appartient au Reed Travel Group. RTG est une filiale de Reed Elsevier, une société spécialisée dans la publication d'informations économiques. Elle est présente dans 35 pays grâce à son réseau de 70 bureaux. Son chiffre d'affaires annuel est de 2,4 millions de livres et elle emploie 25 000 collaborateurs. Summit International a été créé en mai 1991 par RTG. Cette entreprise fonctionne comme centrale de réservation (accessible sur le réseau Utell International), mais en plus elle développe des synergies au niveau des ventes et du marketing. Summit regroupe 42 établissements qui conserveront tous leur identité propre.

Summit International dispose de neuf bureaux de ventes à travers le monde entier (Düsseldorf, Madrid, Stockholm, Londres, Milan, Paris, Sydney, Omaha et Tokyo) qui utilisent le réseau Unison. Ses établissements sont présents sur les systèmes de réservation des compagnies aériennes (Abacus, Gemini, Sahara, Worldspan, Apollo, Sabre, System One, Galileo, Fantasia et Amadeus). *VT*

Chessel

Hôtel appelé à combler une lacune

Toute la région comprise entre la sortie Est de Villeneuve (depuis le Motel de Rennaz) jusqu'à Aigle constitue un véritable désert hôtelier, souvent dénoncé par les touristes de passage dans la basse plaine du Rhône. La lacune devrait toutefois être prochainement comblée avec un projet d'hôtel sur la commune de Chessel, au lieu-dit «Grand Bois». Ce projet permettrait de créer un établissement d'une vingtaine de chambres (à partir d'un bâtiment existant) et d'un café-restaurant d'une cinquantaine de places. La réalisation trouverait bien sûr un intérêt tout particulier en cas de concrétisation de la fameuse liaison routière entre le Bouveret et Villeneuve. Par ailleurs, la création de ce futur complexe compensera la disparition du Restaurant de la Poste de Chessel qui vient, lui, de fermer définitivement ses portes. *JCK*

La cuisine-vérité

Slow Food restaure les plaisirs de la table

La presse s'est fait l'écho, il y a quelques semaines, du lancement en Suisse romande de sections régionales de l'association «Slow Food» dont le siège suisse se trouve à Küsnacht et le siège international à Brà, en Italie. C'est d'ailleurs dans ce pays qu'est né ce mouvement, suite à l'implantation d'un restaurant fast food au cœur de Rome. Sa définition était dès lors toute trouvée.

JOSÉ SEYDOUX

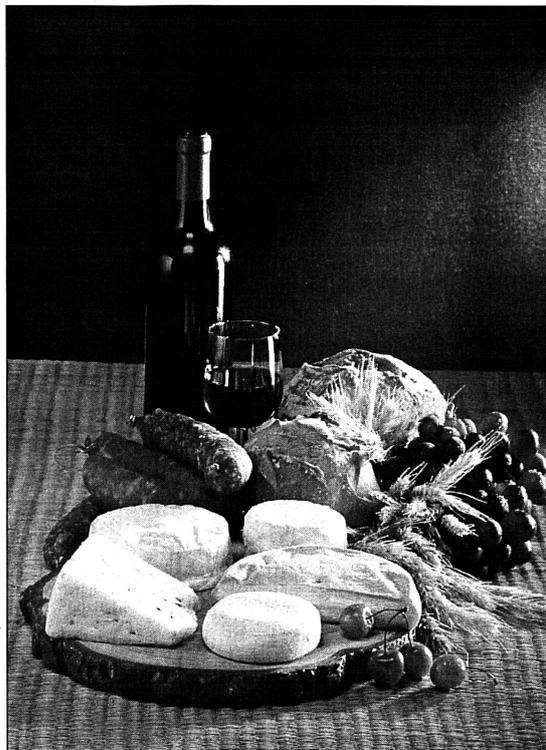
S'il est parfaitement inutile de vouloir défendre une forme de restauration au détriment de l'autre, car restauration rapide et restauration lente sont appelées à se compléter sur le marché, les amateurs de Slow Food entendent bien redonner ses lettres de noblesse à l'art du bien manger. Ce faisant, ils veulent revaloriser des notions fondamentales comme la gastronomie régionale, les plats de saison, la cuisine mijotée, les mets simples et sains, les produits vrais du terroir, l'authenticité du goût... Et rappeler à l'homo ingurgitus que la nourriture peut aussi se manger lentement. Le logo de Slow Food? Un escargot naturellement.

Le lobby de la tradition

Si les préoccupations et les aspirations de cette association sont partagées par tous les défenseurs du véritable art de vivre (et de séjourner, comme les promoteurs du seul vrai tourisme!), le fait de les rassembler au sein d'un mouvement de prosélytes, fins gourmets mais aussi restaurateurs, cuisiniers, producteurs et commerçants concernés, ne peut qu'en renforcer l'impact. La démonstration faite au restaurant-chalet des Colombettes, en Gruyère, pour lancer Slow Food en Romandie, au-delà du symbole, marquait bien cette volonté. Et la dégustation de six plats traditionnels romands, devant le gratin de la presse, était de bon augure...

Préserver les cultures

La tradition, surtout lorsqu'elle s'inscrit dans des préceptes de vie - comme les habitudes alimentaires - doit absolument faire entendre sa voix et ne pas se laisser manger toute crue sur la table du consommateur pressé. Il est important aussi que les jeunes, hamburgerisés jus-



Gastronomie régionale, plats de saison, cuisine mijotée, mets simples, produits du terroir: telles sont quelques-unes des notions que les adeptes du Slow Food veulent restaurer. *Photo: Nestlé*

qu'à la moelle, sachent que l'on peut encore manger autrement sans être ringard...

L'association Slow Food, soucieuse à la base de respecter et de promouvoir les cultures régionales, premières inspiratrices de la cuisine, souhaite élaborer des documentations régionales, sensibiliser le corps enseignant, créer un bulletin d'information, distribuer des prix d'excellence pour les produits, lancer un guide des restaurants agréés, etc.

Le vent en poupe

Ses statuts décrivent le membre de

Slow Food comme un adepte se comportant en consommateur critique et averti, évitant les plats pré-cuisinés, les légumes et fruits hors saison, ainsi que les fours à micro-ondes, utilisant en priorité les produits de sa région... et sachant partager ses bonnes habitudes et son plaisir de bien manger.

Actuellement, l'association Slow Food regroupe un millier de membres en Suisse alémanique et au Tessin, des sections romandes sont en passe de se constituer. La cuisine régionale a le vent en poupe! Reste à inviter nos hôtes étrangers à découvrir la Suisse des régions sur le même slow...

Hôtellerie neuchâteloise

Des efforts pour améliorer l'accueil

L'accueil des touristes en général, mais plus particulièrement dans les hôtels et les restaurants neuchâtelois, est-il réellement moins bon qu'ailleurs en Suisse? «Ce n'est certainement pas là que se situe le fond du problème du développement touristique dans notre région», affirme Michel Riba, président de la section SSH du canton. Et pourtant, un clou vient d'être planté en faveur de l'amélioration de cette qualité du tourisme: l'accueil à tous les niveaux.

RENÉ JELMI

«Un hôte du Pays de Neuchâtel doit tout de suite se sentir à l'aise. Aussi, la notion d'accueil, large et complexe, est-elle primordiale», explique Yann Engel, directeur de la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT). Deux séances de travail viennent d'ailleurs d'être organisées, avec la participation de Francis Sernet, responsable du Groupe de développement économique du canton. Les hôteliers sont naturellement partie prenante dans ces réunions qui devraient aboutir à des résultats concrets. Cela revient presque à enfoncer des portes ouvertes que de relever qu'un

simple sourire fait plus que beaucoup d'autres avantages en faveur du tourisme.

Le bât blesse

Mais par qui faut-il alors commencer? Pour l'instant, on parle de cours destinés autant aux réceptionnistes des hôtels qu'au personnel de vente. «Nous sommes effectivement à la recherche d'un produit typiquement neuchâtelois, avec un grand plus. Celui-ci devrait s'adapter aux besoins locaux. Un avant-

Nuitées en hausse

L'esprit positif qui règne dans le canton de Neuchâtel au niveau du tourisme porte déjà ses fruits, même si les nouvelles structures envisagées tardent à se mettre en place. Durant le premier semestre, le nombre des nuitées a augmenté de 4000 unités, soit un peu plus de 4%. Sur l'ensemble de la Suisse, une diminution générale a été constatée. C'est surtout en mai (17 768, +6,4%) et en juin (19 737, +3,6%) que les augmentations ont été les plus fortes. Une pointe a été constatée en février. Il est à relever aussi que la clientèle helvétique représente 70% environ de l'occupation des lits qui riste, dans l'ensemble du canton, aux alentours de 50%. *RJ*

Neuchâtel

Nouvel accroc à Tête-de-Ran

Après avoir été successivement hôtel pour sportifs, puis école de formation hôtelière, et enfin restaurant dont on disait grand bien, l'Hôtel de Tête-de-Ran défraye une nouvelle fois la chronique.

Le tenancier a rendu son tablier à un propriétaire qui avait fait des promesses qu'il n'a apparemment pas tenues. Quoi qu'il en soit, une fois de plus, cet établissement qui bénéficie d'une vue exceptionnelle, à quelques kilomètres seulement de la Vue-des-Alpes, sera fermé cet hiver.

Tête-de-Ran est un petit paradis pour les skieurs et les parapentistes. Les marcheurs passent également de la Chaux-de-Fonds à Neuchâtel en suivant le chemin des Crêtes. Alors que la saison est encore belle, les touristes trouvent porte close dans un endroit particulièrement favorable au tourisme. Plutôt regrettable qu'un hôtel, dont la partie chambres et salles pour séminaires, soit fermé, alors que la Promotion économique réalise de gros efforts afin de permettre à la FNT d'offrir une gamme d'hôtels toujours plus attrayante. *RJ*

SIAL

Le plus grand salon de l'alimentation

La 16e édition du SIAL, le plus grand salon mondial consacré à l'alimentation, aura lieu du 23 au 27 octobre au Parc d'Expositions de Paris-Nord Villepinte. Le SIAL, qui regroupe des produits alimentaires du monde entier avait accueilli, lors de sa dernière édition en 1992 quelque 2285 exposants et plus de 100 000 visiteurs. 35 000 d'entre eux étaient d'origine étrangère. Réservé aux professionnels de l'industrie agro-alimentaire, le SIAL accueillera cette année plus de 3200 entreprises (dont plus de la moitié de l'étranger).

Le salon mettra particulièrement l'accent sur deux secteurs importants de l'économie agro-alimentaire: la restauration hors foyer et les produits alimentaires intermédiaires, c'est-à-dire destinés à un usage industriel. A noter qu'en France, la restauration hors foyer représente chaque année pas moins de six milliards de couverts... *JPF*

Environnement

Mövenpick présent au salon «H2O»

Mövenpick sera le seul groupe hôtelier participant au «Parc européen de la nature et de l'environnement H2O». Ce salon, qui se tient du 6 au 9 octobre à Pallexpo, à Genève, rassemble des entreprises ainsi que des instituts de recherche actifs dans la protection de l'environnement.

Les établissements de Genève-Aéroport et de Lausanne à l'enseigne de la mouette expliqueront leurs méthodes de lutte contre le gaspillage et présenteront leurs actions concrètes que se soit au niveau du personnel ou de la clientèle. Mövenpick demande aux premiers de trier leurs déchets et consultent les seconds pour éviter de changer les linges de toilettes non utilisés. De plus, des distributeurs de savon liquide sont installés au-dessus des lavabos. Enfin, Mövenpick va jusqu'à laver les savons à peine utilisés pour les remettre à des personnes nécessiteuses. *VT*

Presse professionnelle

Nouvelle publication pour les cuisiniers

Une nouvelle publication vient d'être lancée sur le marché professionnel de la restauration et de l'hôtellerie. Il s'agit du «Cuisinier», un journal populaire édité en France par les éditions Max Brézol à l'intention du personnel de cuisine avant tout. Cette publication, tirée à 30 000 exemplaires est sur le marché depuis le 15 septembre 1994. Elle s'ajoute aux deux autres magazines déjà publiés par le même éditeur et intitulés «Collectivités hôtellerie Restauration» et «Le Chef» qui s'adressent à un lectorat de professionnels très ciblé. *JPF*

Australian College establishing international name

Established just eighteen months ago, the International College of Hotel Management at Regency Park near Adelaide in South Australia is rapidly gaining a reputation for providing the high standard of training now demanded by the industry worldwide. There are currently 150 students from Australia and overseas, with approximately half of them involved at any one time in local and overseas industry placement.

IAN WHYTE IN ADELAIDE, AUSTRALIA

The college is unique in that it is operated in partnership with the Swiss Hotel Association and Le Cordon Bleu Ecole de Cuisine a Paris, and offers, in conjunction with the University of South Australia, a Bachelor of Business (Hotel Management) degree. A number of the current students are second, third and fourth generation members of their families to enter the hospitality industry. *Sonia Basheer*, daughter of the past president of the Australian Hotel Association, *Max Basheer*, is a second year student and the fourth generation of her family to enter the business.

Max comments, «My training was on the job, but Sonia is very aware – as are her peers – that the essential ingredient in her successful future is internationally accredited training. It really means that Sonia will not be running the family hotel, but exploring the possibilities associated with the management of a five star hotel anywhere in the world.»

Lena Mutton, who is the daughter of the Resident Manager of the Sheraton Fiji Resort and Vice President of the Fiji Hotel Association, *Kevin Mutton*, began her studies at the school in July and *Anita Balint's* parents, who run a function facility in Melbourne, also chose the International College in South Australia ahead of other hotel schools. The opportunity to study to degree level along with

the international recognition of the course were significant factors in the choice. Kevin Mutton says, «...I wanted Lena to establish herself with a qualification that is rapidly gaining recognition throughout what is now a standards-driven industry.»

Innovation and creativity

Eric Lim, General Manager of the 520 room Shangri-la Rasa Sayang Resort in Penang, is the first generation in his family to enter the hotel industry. His son, *Eric Junior*, has gained experience working in the Rasa Sayang during his holidays. *Lim Senior* is experienced with hotels throughout the region and Europe but is impressed with Australia's evolving hospitality industry. He said, «I wanted my son to train here, firstly because Australia is part of the Asian region and this is where the growth potential is and secondly, because Australia has developed enormously in terms of both standards and developing an identity in cuisine.» «There is a great amount of innovation and creativity being exercised, which is gaining recognition», *Lim* said. Diploma courses, which last three years, commence every February and July. Qualification for a Bachelor of Business (Hotel Management) degree requires a further year at the University of South Australia.



In the computer suite at the International College of Hotel Management in Adelaide, are three of the youngest of their families to enter the hotel industry (from left) *Lena Mutton*, college lecturer *Richard Hunter*, *Anita Balint* and *Eric Lim*. Photo: zvg

FRISCH GESTRICHEN / PEINTURE FRAICHE

Hotel Metropole, Interlaken

Nach zweimonatiger Umbauzeit wurde im Hotel Metropole Interlaken, das frühere Restaurant Le Charolais neu als «Il Bellini» anfangs Juli wiedereröffnet. Um dem Restaurant-Gast den direkten Zugang zum neuen Restaurant zu ermöglichen, wurde das ursprüngliche Treppenhaus umgestaltet und bietet im weiteren nun auch dem Black & White Gast einen vom Höheveg erschlossenen bequemen Eingang zum Disco Club. Das bewährte Küchenteam unter Führung von *Richard Frey* wurde verstärkt mit dem erfahrenen italienischen Koch *Ermes Carrer*, der zuletzt im Sheraton in Abu Dhabi tätig war. Ein besonderer Schwerpunkt im Gastro-Angebot ist die eigene «in house»-Pasta-Produktion und die beliebten Antipasto-Buffets, welche auch anspruchsvolle Liebhaber der Italienischen Küche überzeugen sollen. Der Reigen des gastronomischen Zyklus wird sich jeweils den Jahreszeiten anpassen und je nach Saison Variationen zum Thema Italienische Küche anbieten. *pd*

Hôtel du Golf, Villars

L'hôtel offre à partir de juin 94, 70 chambres, avec bain WC, téléphone, radio, minibar, TV, safe, coin salon et balcon sud donnant sur un parc de 8600 m². Salle à manger avec broche au feu de bois, salon avec cheminée, bar, salles de conférences, salle de jeux, tennis, Putting-green. Restaurant «Au feu du bois». Projet axé sur la tranquillité, l'espace, 90% des chambres donnent sur le parc.

Haben Sie Ihr Hotel vor kurzem renoviert oder Investitionen getätigt? Senden Sie uns Ihre Information, ca. 20 Zeilen à 35 Anschläge, dazu. Adresse: Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Öffentlichkeitsarbeit, Postfach, 3001 Bern. Avez-vous récemment remis votre hôtel à neuf ou avez-vous fait des investissements importants? Si c'est le cas, envoyez-nous vos informations à ce sujet (environ 20 lignes de 35 caractères). Adresse: Société suisse des hôteliers (SSH), Relations publiques, case postale, 3001 Berne.

BTX-Eintrag

Günstiger als gemeldet

Auf der SHV-Seite der *hotel + touristik revue* Nr. 33 vom 18. August wurde berichtet, dass jedes SHV-Mitglied die Möglichkeit hat, sich im Deutschen Bildschirmtext-System (BTX) während fünf Jahren kostenlos einzutragen. Zusatzeinträge kosten dagegen einen Aufpreis von 350 Franken pro Monat. Abklärungen mit der von Telecom Deutschland legitimierten Pressofoon Videotex GmbH haben ergeben, dass die Zusatzeinträge nicht 350 Franken pro Monat, sondern *pro Jahr* kosten. Hier bietet sich den SHV-Mitgliedern, nebst dem neuen Hotelführer 1995 des SHV, eine weitere sehr günstige Möglichkeit, sich den Reisefreudigen in unserem nördlichen Nachbarland vorteilhaft zu präsentieren. *shv*

Taxe sur la valeur ajoutée

Instructions à l'usage des assujettis TVA

Comme l'Administration fédérale des contributions l'a annoncé, les instructions à l'usage des assujettis TVA sont parues le 19 septembre 1994. Le document correspondant pour la branche de l'hôtellerie et de la restauration ne sera toutefois disponible qu'à mi-novembre. Les spécialistes de la TVA à la SSH vont à présent soigneusement analyser les nouveautés et les détails qui comportent ces documents. Les fruits de ce travail seront réunis dans une nouvelle brochure faisant suite à «La Taxe sur la valeur ajoutée dans l'hôtellerie suisse – comment procéder?» La parution de cette nouvelle publication est prévue à fin novembre 1994. Vous pourrez l'obtenir, le moment voulu, à l'aide d'une carte de commande. *ssh*

Kurse der Öko-Beratung des Gastgewerbes

Schwergewicht auf gesunder Ernährung

Über die Vollwertidee wird viel diskutiert. Sie konsequent umzusetzen, ist jedoch das wohl anspruchsvollste Ökoziel eines Hotels oder Restaurants. Deshalb braucht es kleine und klug ausgewählte Schritte hin zu einem Einkauf und Angebot mit ganz speziellen Kriterien. Hier setzen die Öko-Kurse des SHV an.

ELISABETH ZBINDEN *

Die Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes legt das Schwerkgewicht des Kursangebotes diesen Herbst auf die Ernährung. Die Verantwortung, welche die Restaurants und Hotels den Gästen gegenüber haben und welchen Ansprüchen das Angebot immer genügen muss, ist enorm. Aus diesem Grund bietet die Öko-Beratung diesen Herbst zwei Kurse mit den Themen «Vollwert-Kochkurs» und «Ökologie in der Schweizer Gastronomie» an.

Vollwert gleich vegetarisch?

Der Begriff «vegetarisch» steht für eine Küche oder für Gerichte ohne Fleisch. Vegetarisch bedeutet aber nicht automa-

tisch vollwertig. Spaghetti alla Panna oder Fondue können wohl ausgezeichnet schmecken, haben jedoch keinen besonderen gesundheitlichen und umweltverträglichen Wert. Der Begriff «Vollwert» steht für eine Ernährungsrichtung mit klaren Richtlinien: saisonal, regional, aus tier- und umweltgerechter Produktion, schonende Zubereitung. Fleisch, Fisch und Eier werden wohl verwendet, jedoch nur zwei- bis dreimal pro Woche. Fast die Hälfte der täglichen Nahrung besteht aus Rohkost. Diesen Kriterien entsprechen in der Schweiz nur eine Handvoll von Restaurants und Hotels, denn konsequent umgesetzt bedeutet die Vollwertidee ein ganz anderes Einkaufen, Kochen und Essen. Vom Betrieb und von den Gästen her ist es darum erfolgversprechender, die Küche in kleinen Schritten vollwertiger zu gestalten.

Umweltbewusste Führung

Das Ziel des «Vollwert-Kochkurses» ist, in Theorie und Praxis ein Grundwissen für die Vollwertküche im Gastgewerbe zu vermitteln. *Warum und wieso Vollwert?, Waren- und Menükunde, Kalkulationsfragen und Kritische Betrachtungen*, heissen denn auch die Themen. Unter dem Patronat des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), der Vanadis AG Sirmach und des Hotels Albana Silvaplana wird im Kurs «Ökologie in der

Schweizer Gastronomie» das umweltverantwortliche Handeln im Gastgewerbe gefördert. In Silvaplana werden neben kulinarischen Erlebnissen viel Wissenswerte und motivierende Massnahmen für alle Hotelbereiche ausgetauscht, von Referaten zur umweltbewussten Betriebsführung und Abfallentsorgung im Küchenbereich über einen Besuch auf dem Bio-Bauernhof bis zu Kochdemonstrationen.

Noch Plätze frei

Nach wie vor hat es noch freie Kapazität in beiden Kursen. Der Vollwert-Kochkurs kann an drei verschiedenen Daten gebucht werden:
– am 16. November 1994 an der Höheren Gastronomie-Fachschule (HGF) in Thun,
– am 21. November 1994 im Hotel Wartmann in Winterthur und
– am 5. Dezember 1994 im Schulungszentrum des Wirtverbandes Graubünden in Chur. Der Kurs dauert je einen Tag. Das Seminar «Ökologie in der Schweizer Gastronomie» im Hotel Albana in Silvaplana dauert vom Sonntag, 6. bis Freitag 11. November 1994. Weitere Informationen sind erhältlich beim Schweizer Hotelier-Verein, Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes, Frau *Elisabeth Zbinden*, Postfach, 3001 Bern. Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

Informationstalon für:

- das Seminar «Ökologie in der Schweizer Gastronomie» vom 6. bis 11. November 1994 im Hotel Albana, Silvaplana
- Einen eintägigen Vollwert-Kochkurs in Thun, Winterthur oder Chur

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Fax: _____

Senden Sie diesen Talon an:
Schweizer Hotelier-Verein, Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes
Monbijostrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon (01 370 41 11)

BILDUNGSLÜCKE

Oktober
5. bis 6.: Rhetorik – sich richtig ausdrücken. 25.: Bewusstser telefonieren. 26. bis 28.: Aufbau leistungsstarker Teams. 27.: Integration und Ausbildung von ausländischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

November
7.: Menu-Rechtschreibung. 22. bis 23.: Bewusst verkaufen. 24. bis 25.: Gelassenheit in Belastungssituationen. Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax: 031 370 44 44. *shv*

CARROUSEL

Hotellerie · Tourismus



Ein langgehegter Traum erfüllt sich für **Elisabeth Spycher**. Nach 15 Jahren beim SV-Service wurde sie Hotelière im Stadthotel Seidenhof der ZFV-Unternehmungen. Das 3-Stern-Hotel im Herzen Zürichs erhält im 100. Jubiläumsjahr der ZFV-Unternehmungen gleichzeitig mit der Führung ein neues Erscheinungsbild. Den Gästen stehen ab sofort auch wieder sämtliche der 84 komplett umgebauten Hotelzimmer zur Verfügung. *UM*

Ueli Staub heisst der neue Verkaufsleiter und Stellvertreter des Direktors im Arosa Kulm. Staub war zuvor als Chef de Réception im Atlantis Sheraton in Zürich tätig. Er löst einerseits den Sales- und Marketingmanager **Lutz Hesse** ab, welcher Room Division Manager in Hamburg wird und den langjährigen Vize-Direktor **Philippe Grandjean**, die Oberverantwortung über die Kulm-Restaurants liegt neu bei Restaurations-Manager **Roland Mariacher**. *SR*

Jubiläum bei den Hotel- und Restaurationsbetrieben der Thermalquelle AG Bad Zurzach: Am 22. Oktober wird es



exakt 30 Jahre her sein, dass **Alice und Marcel Jordan-Kunz** (Bild) die Leitung des Turmhotels in Bad Zurzach übernehmen. Sie leiteten damals ein Hotel mit 48 Betten und ein Restaurant mit 100 Betten. Seither führten sie die vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG erfolgreich. Heute sind Jordans verantwortlich für 382 Hotelbetten in vier Betrieben und für 714 Restaurationsplätze in drei Gastronomiebetrieben. Sie führen 150 Mitarbeiter. Ende 1994 geht das Direktionshepaaar **Marcel und Alice Jordan** in den wohlverdienten Ruhestand. Nachfolger wird das Ehepaar **Widmer-Jäger**. *UM*

Touristik · Reisen

Ab 1. November 1994 wird **Renate Grolimund** für Crossair die Position der Regionalverkaufsleiterin Zürich übernehmen. Sie ersetzt damit den bisherigen District Sales Manager **Mario Dall'Oglio**, welcher den Regional

Carrier nach zwei Jahren verlässt. Als Verkaufsdelegierte ist Frau Grolimund seit Ende Mai dieses Jahres für die Regionen Innerschweiz und Zürich zuständig. Ihre Erfahrung im Verkauf erarbeitete sie sich während vier Jahren beim Zürcher Ticket-Broker Passepartout. Zuvor verbrachte **Renate Grolimund** mehrere Jahre in Johannesburg, wo sie ebenfalls in der Touristikbranche tätig war. Im Rahmen ihres neuen Aufgabenbereichs kann Frau Grolimund ihre im April 1994 abgeschlossene Kaderausbildung künftig auch in die Praxis umsetzen. *HU*

Food & Beverage



Die Schweizerische Hotelfachschule (SHL) hat **Fritz Erni** (39) als Vizedirektor engagiert. Erni hat die neu geschaffene Position am 1. Oktober angetreten. Zuvor war er Vize-Direktor/Regional Food & Beverage Manager im Hotel Hilton in Zürich gewesen. Erni wird vorwiegend Schuldirektor **Kurt Imhof** unterstützen, der diesen Sommer zum Präsidenten der Schweizerischen Hotelfachschul-Association gewählt worden ist. Die Haupttätigkeit Ernis ist die Organisation im Bereich Aus-

bildung und Karriereplanung der jährlich über 620 Studentinnen und Studenten. Erni absolvierte die SHL, arbeitete seit 1979 bei Hilton International, besitzt Ausländerfahrung in Nordamerika, und war seit 1986 im «Hilton» Zürich tätig. Seine Stelle bei «Hilton» als F&B-Manager übernimmt mit **Jens Bugardt** ebenfalls ein SHL-Absolvent. **Urs Kaufmann**, als Vorgänger Ernis verantwortlich für F&B und Verwaltung an der SHL, hat sich seit 1. September mit seiner Firma Menü-Mobil AG Schweiz selbstständig gemacht (siehe Ausgabe Nr. 31). Kaufmann wird weiterhin als F&B-Dozent der SHL erhalten bleiben. *VY*

Hôtellerie · Tourismus

Gilbert Breml n'est plus le directeur de l'Office du tourisme de Villars. Selon le quotidien lausannois «24 Heures», M. Breml, qui était à la tête de l'OT de Villars depuis trois ans, a en effet été démis de ses fonctions au 30 septembre, avec prestations de salaire jusqu'en mars. Professionnel du tourisme et de l'hôtellerie (il était auparavant directeur des ventes pour une grande chaîne hôtelière), Gilbert Breml reste président de Villars-Promotion, du moins jusqu'à l'assemblée générale extraordinaire convoquée pour novembre prochain. Il semble bien qu'un mauvais climat dans les milieux touristiques de la station soit à l'origine de cette situation. *JPF*

160e anniversaire des Bergues

Dîner des trois Empereurs

Pour fêter son 160e anniversaire, l'Hôtel des Bergues n'a pas opté pour le traditionnel gâteau et encore moins pour les bougies. Le plus vieil établissement de Genève a reconstruit dans les règles de l'art le «Dîner des trois Empereurs». Ce dernier avait rassemblé Guillaume Ier de Hohenzollern, le Tsar Alexandre II et le Tsarévitch Alexandre III au Café Anglais (devenu aujourd'hui la Tour d'Argent), à Paris, lors de l'Exposition universelle de 1867. Le repas de fête a été préparé par **Jean-Louis Palladin**, chef de cuisine de l'Hôtel Watergate à New York. Et si les termes génériques étaient d'époque, le savoir-faire culinaire était, quant à lui, bel et bien contemporain. Le «homard à la parisienne» a été cuisiné dans une gelée d'algues, le «potage Impérial» était en réalité une soupe de chataignes aux truffes et le «turbot gratiné» était enrobé d'un filet de pommes-de-terre. Tout le dîner de l'Empereur a été servi au champagne Roederer (à l'exception d'un Bordeaux Saint-Julien 1985). Les 120 personnalités invitées, dont le président du Conseil d'Etat, **Claude Haegi**, le maire de Genève, **André Haediger**, ainsi que le directeur-général du groupe hôtelier Forte (dont les Bergues sont membres) **Rocco Forte** ont savouré ce menu de gala servi par des sommeliers en tenue d'époque et au son d'un orchestre de chambre. Vivement le 200e anniversaire! *VT*

Toggenburg

Forstwirtschaft kontra Mountain-Biker

Während die «Tourismus Schweiz» an einem passenden Image für helvetische Feriengefilde bastelt, geht es in gewissen Regionen noch echt vaterländisch zu und her: In Toggenburgs Wäldern stehen Förster und Mountain-Biker auf Kriegsfuss.

SIGI SCHERRER

Zu einem gut geschnürten Angebotsparcours für Aktiv- und Abenteuerurlaub gehört heute – vor allem in den Bergregionen – das Mountain-Biking fraglos dazu. Zahlreiche Hoteliere bieten denn auch neben geführten MTB-Touren den notwendigen Reparaturservice sowie einen Ernährungsplan an, der speziell auf das Off-Road-Vergnügen ausgerichtet ist. Dass die «Easy Radler» indes nicht überall willkommen sind, zeigt sich in Toggenburgs Wäldern. Bezirksförster **Franz Rudmann**, hat für seine radelnden Zeitgenossen zwar ein gewisses Verständnis, sofern sie ihren Sport ausserhalb des Waldes ausüben, aber weitere Konzessionen mag er nicht eingehen. Seiner Ansicht nach stören die MTB-Freaks das sensible Gleichgewicht im

Wald, zu dessen Erhaltung er von Berufswegen verpflichtet ist. Im Forst, so Rudmann, herrschen äusserst komplizierte Verhältnisse, die neuen Belastungen nicht mehr gewachsen seien. Darunter fallen zum Beispiel die Biker, die von der Polizei unbefähigt über Forststrassen rollen, die mit einem allgemeinen Fahrverbot belegt sind. Natürlich, so muss auch Rudmann zugeben, bedeute die mechanisierte Forstbewirtschaftung ebenfalls eine Stresssituation für den Wald, aber die sei nun einmal notwendig.

Kurgast mit Motorsäge verfolgt

Zu einem vorläufigen Höhepunkt kulminierte der Kleinkrieg zwischen MTB-Fahrern und Forstangestellten, als in Wildhaus ein aufgebracht Waldarbeiter einen Kurgast mit der Motorsäge verfolgte. Obwohl der Attackierte im Spurt gewann, hält **Lorenz Liechti**, Wildhauser Gemeindeammann, das Verhalten des Holzarbeiters für ziemlich ungehobelt. Um den Schaden in Grenzen zu halten, haben die beiden politischen Gemeinden und Verkehrsvereine von Wildhaus und Alt St. Johann sofort eine MTB-Karte in Auftrag gegeben, die den Bike-Verkehr in Zukunft kanalisieren soll. Doch darüber möchte bei den Förstern keine rechte Freude aufkommen, sie hätten es lie-

ber gesehen, wenn das gesamte Waldgebiet zur Sperrzone für Velozipediten erklärt worden wäre. Im «St. Galler Tagblatt» vom 25. August kontierte Liechti bündig: «Da hätten wir gleich das ganze Kurbgebiet sperren können, denn im obersten Toggenburg führen fast alle Wege irgendwo durch den Wald.»

Lösung ist möglich

Roland Stump vom Hotel Alpenrose, Wildhaus, hält die ganze Angelegenheit für zu aufgebauscht. Er sieht zwar den Interessenkonflikt zwischen Forstwirtschaft, die Fauna und Flora zu schützen hat, und den Bikern, die Natur so nah wie möglich erleben wollen, das Problem jedoch sei im Toggenburg weit weniger gravierend als in den grossen Kurorten Graubündens. Ausserdem sei er als Hotelier – genauso wie Förster und Landschaftsschützer – auf die Erhaltung einer intakten Natur angewiesen, in der seine Gäste ihre sportlichen Bedürfnisse ausleben könnten. Nicht begeistert sei er verständlicherweise, wenn die Verfolgung der Biker durch Forstangestellte unter Berufung auf ihr Recht in Exzesse ausarte. Er sei aber überzeugt, dass ein Mittelweg gefunden werde, wenn das Forstamt den Tourismusangebietern einen Schritt entgegenkomme.

Stammgästekonktion



Hasliberg verkauft keinen Käse

Wichtiger Pfeiler der SVZ-Marketingstrategie 1995 – 99 ist das Stammgästekonktion. Der Berner Oberländer Ferienort Hasliberg ob Meiringen verfügt über einen sehr hohen Stammgästanteil. Im September feierte der traditionelle «Chästeilet» auf der Mäglistalp sein 25-jähriges Bestehen. Grund genug für den Tourismusverein Hasliberg, den Ferienort Hasliberg bei den Stammgästen mit einer originellen Aktion in Erinnerung zu rufen. Unter dem Titel «Hasliberg: Wir verkaufen Ihnen keinen Käse...» liegt dem Brief des Tourismusvereins ein Gutschein bei, welcher zum

direkten Bezug eines Stückes echten Hasliberger Alpkäses beim einheimischen Bauern berechtigt. Über 350 Gutscheine wurden an Stammgäste verschickt, die länger als zehn Jahre ihre Ferien regelmässig am Hasliberg verbringen. Die Reaktion der Stammgäste auf dieses Präsent der Hasliberger ist durchwegs positiv. Die ersten Gutscheine wurden bereits eingelöst. Aus den Händen von **Hans Weiger** von der Hasliberger Hofhuhn nimmt hier das Ehepaar **Werrischong** aus Frankfurt (rechts) ein währschaftes Stück Hasliberger entgegen. (Foto: zvg) *UM*

Genève



Inauguration du «Baroque Café»

Des serveurs en tenues d'apparat à faire paillir d'envie les courtisanes de la Cour de France, des flots de champagne et une kyrielle de petits fours du Richemont Traiteur: le «Baroque Café», situé en plein coeur de Genève, n'a pas lésiné sur les moyens pour son inauguration, le 6 septembre. Décoré d'un lustre vénitien,

de fers forgés, de fauteils d'opéra et de boujouis d'époque, le Baroque Café se veut plus qu'un nom: il se veut générateur d'ambiance. Sa fondatrice, **Janine Dunand**, a poussé loin le bouchon historique, puisqu'elle déniché une maison où Napoléon aurait dormi. (Photo: Véronique Tanerg) *VT*

Souvenirs, Souvenirs

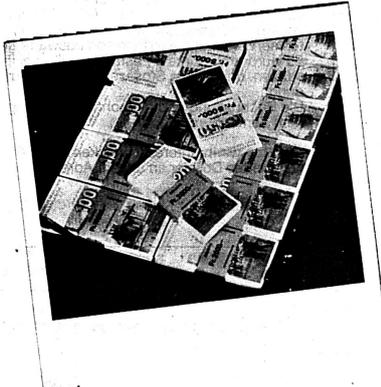
Copyright bei Langhäger/Thalman exklusiv für hotel + tourismus revue

*ENGLISCH: GESCHENK-MANN

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 40 6. OKTOBER 1994

Mit Cheese macht man Mäuse.



Es ist kein Käse, das man Morgenmuffel und Griesgrame im Service mit einem herzhaften Cheese am wirkungsvollsten zum Tauen bringt. Und dadurch, besonders beim Gehen, auch reservierte Gäste zu mehr als einem Lächeln bewegt.

Als eines unserer "Team-Members" setzen Sie vor Arbeitsbeginn nicht erst die Maske "Lächeln" auf. Denn Sie sind nicht nur "handy", sondern haben auch das Herz auf dem rechten Fleck. Und sehen Ihren neuen Arbeitsplatz - "Szenario" - als die Bühne, wo "Das Land des Lächelns" täglich uraufgeführt wird. Gastgeber zu sein, ist Ihre Berufung. Aufgeschlossen und fröhlich zu wirken, ist Ihr Ruf. Eigenschaften, die Sie aber nicht nur unter den Gästen so beliebt machen, sondern erst recht bei Ihren "Team-Members". Darum haben Eigenbrötler bei uns kein Brot. Vielmehr "Team-Players", die mehr bewegen als "nur" unsere kulinarischen Schweizer Spezialitäten.

Im "Szenario" repräsentieren und präsentieren Sie

ein neues Erlebnis-Gastro-Konzept, auf das wir ein bisschen stolz sind. Und an dessen Erfolg Sie genauso teilhaben sollen, wie jeder im Team. Egal, ob vor oder hinter dem Tresen. Bei uns zählt Ihr Einsatz. Und der zahlt sich aus. Besonders, wenn er mit einem anziehenden Cheese verbunden ist. Fragen Sie Margarida Hoffmann (01-317 31 50) oder Urs Hahn (01-317 32 04) wie Sie bei uns "Team-Member" werden können.

SZENARIO

Culinarium Helveticum.

swissôtel Zürich Hotel International
Am Marktplatz Oerlikon
CH-8050 Zürich / Switzerland
Telefon: 01-311 43 41

7072/0406

Karriere schreiben wir mit

...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.

1 68376/299847

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.



 FSA - FIDUCIARIA
SVIZZERA DEGLI ALBERGATORI S.A.

Für einen vollständig renovierten Hotelbetrieb im Kanton Tessin suchen wir auf Mitte 1995

Direktor/in oder Direktionsehepaar

Der Betrieb umfasst neben dem Hotel mit Hallenschwimmbad diverse Nebengebäude und einen grossen Umschwung.
Anforderungen:

- umfassende berufliche Ausbildung
- mehrjährige Berufserfahrung in der Hotellerie
- EDV-Kenntnisse
- Verantwortungsbewusstsein
- Verkaufsqualitäten
- Beherrschung der italienischen und der deutschen Sprache.

Der langjährige Direktor wird auf Ende 1995 pensioniert und führt die neue Direktion während zirka eines halben Jahres in den Betrieb ein.

Geboten wird eine zeitgemässe Entlohnung mit gut ausgebauten Sozialleistungen inklusive Pensionskasse.

Die Bewerbung mit handgeschriebenem Begleitbrief, Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien ist zu senden an die

FSA - Fiduciaria Svizzera degli Albergatori
Via Monte Ceneri 13, 6900 Lugano
z. H. Herrn Marzio Minotti.

Absolute Diskretion wird zugesichert.

P 70112/109002

CARRIERE '94

Das renommierte 4-Stern-Best-Western-Hotel

Krone Solothurn

sucht auf zirka November 1994

Chef de réception (Dame oder Herrn)

in Jahresstelle.

Unsere Réception ist der Mittelpunkt für alles, was in der Krone läuft.

- Zum Aufgabenbereich gehören unter anderem
- Gästeempfang und -betreuung
 - Bearbeiten von Zimmer-, Bankett- und Seminarreservationen und Offerten (von der Reservation bis zur Rechnung)
 - Korrespondenz in Deutsch, Französisch, Englisch
 - Debitorenverwaltung und Rechnungswesen, Tagesabrechnungen
 - Bedienung von Telefon und Fax
 - Tages- und Monatsabschlüsse
 - Flair im Umgang mit Computern (HogateX-Fenner)
 - und vieles mehr.

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

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

P 70043/31852

BEST WESTERN  SWISS HOTELS

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-16
Internationaler Stellenmarkt	18
Stellengesuche	16+18

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	17-18
Marché international de l'emploi	18
Demandes d'emploi	16+18

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

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Wir suchen im Auftrag eines ****-Hotelbetriebes im Berner Oberland ein/e

Geschäftsführer/-paar

- Das Hotel:
- Jahresbetrieb
 - 140 Betten
 - 3 Restaurants (werden vorwiegend vom Küchenchef geleitet)
 - Bar (wird von einem Paar geführt)
 - Disco (wird durch Disco-Leitung geführt).
- Wunsch-kandidat/-en:
- Praktiker/in
 - Ausbildung in Administration und/oder Hauswirtschaft
 - aufgestellte Person, die auch einmal selbst mithilft
 - sich vorstellen kann, in den Bergen zu leben.
- Aufgaben:
- Führen des Hotels
 - Überwachung und Mithilfe Hauswirtschaft
 - Administration (Buchhaltung wird in Zentrale erledigt)
 - Personalführung
 - ... und was sonst noch in einem lebhaften Betrieb zu erledigen ist.

Gerne erwarten wir Ihre **kompletten** Unterlagen an unsere Adresse z. H. Irène Porta oder Monica Kappeler-Rohner

Haben Sie sich auch schon Gedanken gemacht, wie Ihre Karriere im 1995 aussieht? Spielen Sie eventuell mit dem Gedanken, eine neue Herausforderung anzunehmen? Vielleicht haben wir genau die richtige Stelle für Sie? Für einen Hotelbetrieb in der Stadt Bern mit starker Restauration suchen wir auf Januar 1995 einen erfahrenen

Küchenchef

Sie sollten sich gewohnt sein, sehr selbständig zu arbeiten. Kalkulation und Menüplanung sollten für Sie keine Fremdwörter sein. Sie arbeiten gerne mit einem Team von 5 bis 6 Köchen zusammen. Eine vielseitige Küche (von gut bürgerlich bis exotische Spezialitäten) ist für Sie kein «Tabu», sondern eine Herausforderung. Eventuell haben Sie eine Auszeichnung als diplomierter Küchenchef. Sie sind auf jeden Fall auf der Suche nach einer längeren Anstellung. ... und last, but not least sind Sie etwa zwischen 25 und 35 Jahre alt.

Jetzt möchten wir Sie gerne kennenlernen. Senden Sie Ihre **vollständigen** Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse. Irène Porta oder Monica Kappeler-Rohner nehmen diese gerne entgegen.

- Sie sind im Besitz eines Patentes
- Sie sind belastbar und einsatzfreudig
- Sie scheuen nicht davor zurück, auch einmal selbst Hand anzulegen
- Sie haben gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch
- Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung auf zirka 1. November 1994
- Ja? Dann sind Sie eventuell die neue

Betriebsleiterin

für ein Hotel in Fribourg.

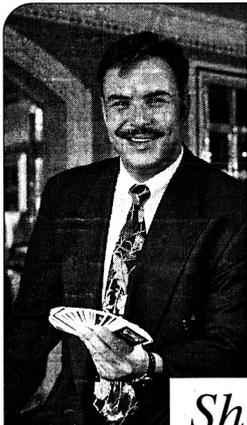
Der Betrieb wurde vor kurzem renoviert und ist in sehr gutem Zustand. Sie würden die Verantwortung für den Ablauf des Hotels übernehmen (Administration und Hauswirtschaft). Im Restaurant werden für Gruppen auch Mittagzeiten serviert, welche jedoch von auswärts geliefert werden. Es würden Sie zirka 6 Festangestellte bei Ihrer Arbeit unterstützen, und für die Stosszeiten stehen Aushilfen zur Verfügung. Die Buchhaltung und die Lohnbuchhaltung werden von einem Zentralbüro erledigt.

Können wir Ihr Interesse wecken? Gerne erwarten wir Ihr komplettes Dossier an unsere Adresse

70119/84735

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

 **Schweizer Hotelier-Verein**



Ich freue mich auf Sie!
Matthias Achtmich

Gastgeber sein, Motivation als Führungsinstrument einsetzen und selbst Verantwortung übernehmen; das habe ich als eidgenössisch diplomierter Hotelier-Restaurateur HF/SHL von der Pike auf gelernt. Fasziniert von der aussergewöhnlichen Casino-Atmosphäre und mit dem Willen, Spitzenleistungen in einer internationalen Unternehmensgruppe zu erbringen, arbeite ich seit dem Eröffnungstag im Spielcasino Jackpot im Kursaal Bern als

Shift-Manager.

Der Shift-Manager ist oberster Gastgeber im Casino und verantwortlich für die operative Gesamtführung während seiner Schicht. Drei Shift-Manager lösen sich gegenseitig in der Führung ab. Zur Vollständigkeit unseres Teams - wir sind zwei Männer - suchen wir eine Kollegin oder einen Kollegen. Wenn Sie über eine abgeschlossene Ausbildung in einem Dienstleistungsberuf und nachweisbare Führungserfahrung verfügen und positive Ausstrahlung und gewinnendes Wesen mitbringen, werden Sie sich in ihrem neuen Job voll entfalten können und sich in unserem Team so richtig wohlfühlen.

Haben Sie Interesse? Bewerben Sie sich bitte bei der von uns beauftragten Personalberatung oder besuchen Sie mich doch einfach im Spielcasino Jackpot im Kursaal Bern!



IM KURSAAL BERN

Assessment Center
Berufliche Eignungsabklärung
Externes Personalmanagement
Personalauswahl
Laufbahnberatung
Führungsschulung



Beratung
Hungerbühler & Partner
Rosenbergstrasse 74
9000 St. Gallen
Telefon 071/22 99 30
Telefax 071/22 99 49

70028/339415



WALDHOTEL NATIONAL

B. + M. Bernhardt, Direktion · CH-7050 Arosa · Telefon 081 31 13 51 · Telefax 081 31 32 10

Direktionsassistenten

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Nach zwei Jahren verlässt uns der jetzige Stelleninhaber per 30. April 1995, um die Direktion eines ****-Hotels in Graubünden zu übernehmen.

Für unser Haus allererster Güte suchen wir seine/n Nachfolger/in. Der Arbeitsbeginn kann noch vereinbart werden, jedoch spätestens per 1. April 1995. Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

Anforderungsprofil:	Angebot des Hauses:
- Kaufmännische Ausbildung oder Handelsdiplom	- Jahresstelle mit entsprechendem Salär
- Hotelfachschule in Luzern oder Lausanne	- Verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser Arosas
- Absolute Loyalität; Verschwiegenheit	- Wohnmöglichkeit im Haus (möbl. Studio im Dorf möglich)
- Persönlichkeit	- Treue- und Erfolgsprämie
- Führungseigenschaften, Durchsetzungsvermögen	- Zirka 8 Wochen Ferien pro Jahr
- Planung und Organisation von Anlässen; guter Koordinator	- 13. Monatslohn
- Kostenbewusstes Denken und Handeln	- Weiterbildungskurse vom Haus offeriert
- Innovativ, offen für NEUES	- Dynamisches, gut eingespieltes junges Team
- F&B-Kenntnisse, Controlling-Wissen	- Organisation von Salesreisen (Kongresse und Incentives)
- Gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch	
- Grosse Einsatzbereitschaft, belastbar	
- Flair für optimale und persönliche Gästebetreuung	
- Motivator in der Mitarbeiterführung	
- Sympathische Ausstrahlung	
- Kongress- und Seminarerfahrung (von Vorteil)	
- EDV-Erfahrung mit Fidelo, Word for Windows 3.1, Excel	
- Von Vorteil wären Lukuluskenntnisse	
- Alter: nicht unter 25 Jahren	

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Waldhotel National
z. H. Herrn M. Bernhardt
Direktor und Verwaltungsrat
CH-7050 Arosa

70057/1740

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, Herr Oliver Spielmann, Murtenstrasse 41, 3008 Bern.

0 70109/319639

HOTEL-RESTAURANT BERNINA 7500 ST. MORITZ

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für lange Wintersaison 1994/95 und Sommer

Küchenchef

Bewerbungen erbeten an:
Fam. J. Herrmann
Telefon 082 3 60 22
oder schriftlich

70160/33596

DG DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof!

Wintersaison in Lenzerheide
Im Kundenauftrag suche ich für ein grösseres ****-Hotel folgende qualifizierte Berufsleute:

Küchenchef
(10-Mann-Brigade)
Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Gouvernante
(zirka 8 Mitarbeiterinnen)
Serviceangestellte
Réceptionist

Bewilligung für Bewerber mit deutscher Muttersprache vorhanden. Gerne erwartet Herr Schaefer Ihre kompletten Unterlagen oder steht Ihnen für weitere Auskünfte über Telefon 055 26 12 66 während der Bürozeiten zur Verfügung.
**Domino Gastro, Kluggasse 3
8640 Rapperswil**

P 70109/279188

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1809	Küchenchef	41	CH	Nov. 94	D/E/F	Tagesbetrieb	ZH/ZG
1810	Jungkoch	25	I	Nov. 94	I/E	GR/St. Moritz	
1811	Küchenchef	49	D	Nov. 94	D/E		
1813	Chef de partie	25	F	Dez. 94	F/D	West-CH/FR	
1814	Chef de partie	24	F	Dez. 94	F/E	4*-Hotel, GR/ZH/Ost-CH	
1815	Chef de partie	24	I	Nov. 94	I/D	4*-Hotel, zus. mit 3059/Lugano	
1816	Commis de cuisine	23	D	Dez. 94	D/E	Hotel/Restaurant	
1817	Commis de cuisine	19	CH	Dez. 94	D/Sp	4-5*Hotel, GR/VS	
1818	Pizzaolo	40	I	Dez. 94	I/F	BE-Oberl. Pizz./Rest.	
Service/service							
2026	Kellner	28	NL	Dez. 94	D/F/E	Familienbetrieb	SG
2027	Sefa/Barmaid	20	A	Okt. 94	D/E	Skigebiet	
2028	Demi-chef de rang	21	A	n. Ver.	D/F/E	Zürich	
2029	Sefa	28	P	Dez. 94	D	zus. mit 4973/BE/LU/SG	
2030	Chef de rang	27	F	Nov. 94	F/D/E	Rest., Lausanne/VD	
2031	Chef de service	P	B	Nov. 94	D/E/I	Rest., Bern und Umgebung	
2032	Chef de bar	37	I	Dez. 94	D/E/I	4-5*Hotel, BE/LU/ZH/VI	
2033	Kellner/Barmen	CH	CH	Dez. 94	D/I/E	Jahresbetrieb, ZH	
2034	Kellner	26	NL	sofort	D/F/E	Hotel, VS/GR	
2036	Kellner	24	CH	sofort	D/E/F	Hotel/Dancing, Zürich, Bern	
2037	Sefa	28	CH	sofort	D/E	Rest., Bern	
2038	Barmaid	24	NL	Dez. 94	E/D	Hotel/Bar, zus. mit 2039/GR	
2039	Barmen	33	NL	Dez. 94	E/D	Hotel/Bar, zus. mit 2038/GR	
2040	Sefa	24	S	Dez. 94	D/E	Skigebiet	
2041	Sefa	23	D	Dez. 94	D/E	GR/Innsbr./Churwalden	

2042	Chef de rang w	18	I	Dez. 94	D/I/E	4*-Betrieb, Zermatt/Gstaad/Davos	
2043	Sefa	26	D	Nov. 94	D/E	Hotel, Deuts-CH	
2044	Service	I	A	Dez. 94	D/I	Hotel, St. Moritz/Engadin	
2045	Sefa	24	S	Dez. 94		zus. mit 2046	
2046	Kellner	28	I	Dez. 94	I/D/E	zus. mit 2045	
2047	Chef de rang	30	I	B	sofort	I/D/E	ZH/VI/St. Moritz
2048	Bar/Service	25	I	A	sofort	I/D	ZH/GR/TG/SG

Administration/administration

3043	Sekr./Récept./w	24	CH	Nov. 94	D/F/I	GR/Zermatt/Soas Fee	
3044	Réceptionsprakt./w	23	NL	Dez. 94	D/F/E	3-4*Hotel, GR/Inner-CH	
3045	Anfangsrecept.	29	NA	B	sofort	F/D/E	Hotel, BE-Oberl./West-CH
3046	Réceptionistin	20	CH	Nov. 94	D/F/E	Zermatt, St. Moritz	
3047	Anfangsrecept./w	17	CH	Dez. 94	D/F/I	Hotel, VS/BE-Oberl.	
3048	Anfangsrecept./w	23	F	Dez. 94	F/D/E	3-5*Hotel	
3049	Anfangsrecept./w	20	CH	Jan. 95	D/F/E	3-5*Hotel	
3050	Chef de récept./w	27	NL	B	Nov. 94	D/F/E	Fribourg
3051	F&B-Assistent	21	NL	A	Dez. 94	D/F/E	4-5*Hotel, Kl. BE
3052	Réceptionistin	20	CH	Dez. 94	F/D/D	n. Ver.	D/F/E
3053	F&B-Mon./Vize-Dir.	47	CH	n. Ver.	D/F/E	4-5*Hotel	
3054	Anfangsrecept./w	20	CH	sofort	D/E/F	Davos/Laax/Aras	
3055	Réceptionistin	21	CH	Dez. 94	D/E/F	3-4*Hotel, West-CH	
3056	Anfangsrecept./w	21	FL	A	sofort	D/E/F	GR
3057	Anfangsrecept.	20	CH	Nov. 94	D/F/E	3-5*Hotel, GR/BE/VI	
3058	Anfangsrecept./w	23	CH	Nov. 94	D/F/E	West-CH/evtl. Skigebiet	
3059	Réceptionistin	21	I	C	Nov. 94	D/F/I	3-4*Hotel, zus. mit 1815/Lugano
3060	F&B-Manager	28	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest. Zentr-CH	
3061	Anfangsrecept./w	26	SF	A	Jan. 95	D/E/NL	Skigebiet
3062	Chef de réception	45	GB	C	n. Ver.	E/F	4-5*Hotel, GE/VD/VS
3063	Réceptionist	22	CH	sofort	D/F/E	Skigebiet	
3064	Sekr./F&B-Ass./w	20	CH	sofort	D/F/E	Hotel, TG/ZH/SG/West-CH	
3065	Réceptionistin	23	CH	Dez. 94	D/I/E	Zürich/Skigebiet	
3066	Betriebs-/F&B-Ass.	25	CH	Jan. 95	D/F/E	3-5*Hotel, Zürich	
3067	Réceptionsprakt./w	21	CH	n. Ver.	D/F/E	Ost-CH	
3068	Anfangsrecept./w	21	CH	sofort	D/E/F	3-5*Hotel	

Hauswirtschaft/ménage

4973	Office/Küche	30	P	A	Dez. 94	I	zus. mit 2029/BE/LU/SG
4974	Portier/Nachportier	44	YU	B	sofort	F/D/I	
4975	Hof-/Gouv.	19	CH	Nov. 94	D/E/I	4-5*Hotel, Luzern/Etoge	
4976	Buffet/Zimmer	22	P	A	Nov. 94	D/I	Chur
4977	Nachportier	58	CH	Dez. 94	D/F/E	3-5*Hotel, Bern	
4978	Office/Portier	28	P	A	Dez. 94	D/F/E	BE-Oberl.
4979	Zimmer/Bufet	26	P	A	Nov. 94	F/I	GR/VI/VS/West-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 abgebildeten Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré
Par le prix d'abonnement de fr. 285.- par semestre ou fr. 500.- par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Telefon: 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax: 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der hotel + touristik revue unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon Privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:
Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:
Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____
1. _____
2. _____
3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

70120/84735



Couronne Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum Murten suchen wir folgende Mitarbeiterin:

Sekretärin/Réceptionistin

Unsere zukünftige Mitarbeiterin sollte Freude an selbständigem Arbeiten haben. Sprachen D, F, E. Eintritt per 13. Dezember 1994.

Der siebtschönste Hotelier Murten freut sich auf Ihre Bewerbung.

Familie Nyffeler
Hotel Krone
3280 Murten
Telefon 037 71 52 52

Übrigens: Murten hat nur 7 Hotels

66675/26190

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, betreibt Selektionsaufträge im Temporär-, Dauer- und Kaderstellensektor. Dabei verhandeln wir mit verschiedensten Hotel- und Gastronomieunternehmen und stellen 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 Hotellfachschule. Sie weisen mehrjährige Berufserfahrung, Beratungs- und Verkaufsfähigkeit, EDV- und Sprachkenntnisse auf. Ihr Idealalter liegt zwischen 25 und

34 Jahren. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsreiche 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 Oehrl unter dem Stichwort «Personalberater».

ADIA HOTEL
01/242 22 11
Ecke Badenerstrasse-Longstrasse 11
8026 Zürich

Wir suchen für unser Bar

SHERLOCK'S

in der Nord-West Schweiz
(Deutschschweiz und Wallis)

Ideenreiche GESCHÄFTSFÜHRER(IN) mit Wirtepatent

Unsere Bars sind verkaufstarke Getränke-Betriebe, die eine flexible und dynamische Geschäftsführung brauchen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Schreiben Sie uns mit den entsprechenden Unterlagen an: **HOTEX MANAGEMENT SA**
Barre 5, Postfach 328, 1000 Lausanne 17
Tél. Herr Lanzrein 077/24.12.60

70500/12707

INITIATIV FLEXIBEL DYNAMISCH INNOVATIV

Das sind die Eigenschaften, die Sie als neue/r

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

des Kur- und Verkehrsvereins Silvaplana mitbringen.

Für diese anspruchsvolle Stelle, in einem der führenden Oberengadiner Ferienorte, suchen wir eine jüngere, dynamische Allrounder-Persönlichkeit. Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein und Belastbarkeit sind für Sie ebenfalls keine Fremdwörter

Sie sind aufgeschlossen und empfinden neue Ideen als Herausforderung. Sie bringen neben den oben erwähnten Eigenschaften, KnowHow aus der Tourismusbranche und Erfahrung im kaufmännischen Bereich mit. Fremdsprachen (I, E, F) sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Es erwartet Sie eine vielseitige Aufgabe in einem jungen Team, das Sie selbständig führen werden. Zeitgemässe Entlohnung und übliche Sozialleistungen. Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie diese Herausforderung interessiert, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Silvaplana

Kur- und Verkehrsverein Silvaplana
Persönlich/z.Hd. Kurvereins-Vorstand
Daniel Bosshard, Präsident
7513 Silvaplana

0 70113/148962



Dort arbeiten, wo andere Urlaub machen:
Im Schatten des Matterhorns,
im internationalen Flair Zermatts.

Auf Mitte November '94 suchen wir
noch eine

HOTELSEKRETÄRIN

(mit Erfahrung, in Jahresstelle)

die mit Elan und Tatkraft
unser Team ergänzt:
Als familiär geführtes ***HOTEL mit 50 Betten
können wir Ihnen ein angenehmes und
freundliches Betriebsklima garantieren.

Wenn Sie genügend
Einsatzfreude und Verantwortung
mitbringen, würden wir uns freuen, Sie in un-
serem eingestimmten Team begrüßen zu dürfen.

Wir erwarten Ihre Bewerbung.

Ruedi Juler
HOTEL EUROPE
3920 ZERMATT
Tel. 028 67 10 66
FAX 028 67 55 48

70148/29039



Interessiert an einer

Verkaufsleitung

(im Berner Oberland)



Detailgeschäft:
200 m² Verkaufsfläche
Frischmarkt, Lebens-
mittel, Reformprodukte
Topservice, Take away.

Anfragen: Postfach 144, 3775 Lenk i. S.
oder Geschäftsleitung 01 201 84 35

0 70009/9878



HOTEL RIPOSO ASCONA

RELAX MUSIK KUNST UND KULTUR

TEL. 093 35 31 64 FAX 093 35 46 63

Eine reizvolle Aufgabe für eine reizende junge Dame!

Ein romantisches, traditionelles Hotel
(65 Betten), mit Tessiner Ambiente,
wünscht sich ab Januar 1995,
evtl. in Jahresstelle, eine ausgebildete
und selbständige

Sekretärin

mit Herz und Verstand für eine liebenswürdige, verwöhnte Gästeschar.

Sie arbeiten verantwortungsvoll und freuen sich am Erfolg, der sich in unserer
durchwegs optimalen Belegung ausdrückt. Korrespondenzführung liegt
Ihnen, und auch sonst sind Sie ideenreich und begeisterungsfähig.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an

HOTEL RIPOSO
Ruedi und Irene Studer
6612 Ascona

70139/2208

Jugendherberge & Familienrestaurant «Tolais» CH-7504 Pontresina GR

Für die Wintersaison 1994/95 (eventuell auch länger) suchen wir
humorvolles, selbständiges Talent in unser Team.

Als **Koch** oder **Köchin** verwöhnen Sie unsere
Haus- und A-la-carte-Gäste nach Ihrer Phantasie.
Für junge Profis wird der Einstieg
zum Aufstieg!

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und geben
Ihnen gerne weitere Auskünfte.
St. & L. Weyrich-Grass, Betriebsleitung
Telefon 082 6 72 23, Fax 082 6 70 31

P 70027/12307

PANORAMA HOTELS

Für das Hotel Panorama in Lenzerheide/Valbella mit 50
Suiten, traumhafte Lage direkt an der Skipiste, suchen
wir zum Verwöhnen unserer Feriengäste und zur Ergänzung
unseres jungen Teams ab kommender Wintersaison
(Eintritt zirka 1. Dezember 1994):

Direktionsassistent/in

Wir haben eine Unternehmenskultur, die hohe Ansprüche
an Kommunikationsfähigkeit und Leadership stellt.

Für diese frontbezogene und abwechslungsreiche Auf-
gabe haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung
und/oder Hotelfachschule, schon einige Führungserfah-
rung, sind kontaktfreudig und flexibel.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Tätigkeit mit
viel Kompetenz (Vertretung der Direktion) und Perspek-
tive. Saison- oder Jahresstelle.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte. Wir sind ge-
spannt auf Sie!

Hotel Panorama, 7077 Valbella GR
Emanuel Wirth, Andreas Murray, Dir.
Telefon 081 34 01 01, Fax 081 34 52 52

70124/35483



Bergrestaurant Ischalp

DAVOS

Wir suchen in unser Skirestaurant (SB)
kreativen, selbständigen

Koch m/w

Tagesbetrieb, gratis Skifahren,
Zimmer in Davos.

Anfragen und Unterlagen an:

Herrn Hans Fopp
Edenstrasse 20
7270 Davos Platz
Telefon 081 46 34 14 oder 43 59 74

0 70104/48875

In einem bekannten Sommer- und Winter-
sportort in Mittelbünden sucht ein
***-Hotel mit viel Charme und bünd-
nerischer Atmosphäre ab **Mail/Juni**
1995 in Saison- oder Jahresstelle einen
selbständigen, eigeninitiativen und
kreativen

Küchenchef

für das gepflegte A-la-carte-Restaurant
sowie für die Halbpensionsgäste (45
Betten). Nebst dem Verwöhnen der an-
spruchsvollen Kundschaft umfasst der
Aufgabenbereich die Menügestaltung,
die Kalkulation, den Einkauf und die
Führung einer mittleren Küchenbrigade.
Evtl. auch Sous-chef mit Berufserfah-
rung geeignet.

Interessiert? – So stellen Sie uns bitte
Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen
mit Lebenslauf, Zeugnissen und Pass-
foto zu.

Angebote unter Chiffre 70058, hotel +
touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

70058/19470



BOLERO RESTAURANT

Sind Sie der/die

Gastgeber/in

für unser neues Restaurant-Konzept?

Eine aufgestellte und kompetente
Persönlichkeit sollten Sie sein, um un-
ser Team an der Front zu führen und
gleichzeitig für die Gäste da zu sein.

Herzlichkeit
Verkaufstalent
Weinfreund
Spanien-Fan

dies sind Eigenschaften, welche bei
uns von Vorteil sind.

Roland Barmet freut sich auf Ihre Be-
werbung. Er lädt Sie dann gerne ein.

70122/23019

BUNDESPLATZ 18
CH-6003 LUZERN
TELEFON 041-23 18 55



***Hotel National

Restaurant Filmserstübeli
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 39 23

Damit wir auch diesen Winter (von
Mitte Dezember 1994 bis April 1995)
Lob und Komplimente für unseren
freundlichen, kompetenten Service
und unsere Küche bekommen, su-
chen wir folgende qualifizierte Mit-
arbeiter:

Für die Küche:
**1 Chef garde-manger/
Sous-chef**
1 Commis de cuisine

Senden Sie uns bitte Ihre Bewer-
bungsunterlagen. Wir freuen uns,
Ihnen Ihren neuen Arbeitsplatz zei-
gen zu dürfen.

Alex Eigenmann



69333/11339

Suchen Sie den Einstieg in die Selbständigkeit, und
möchten Sie sich noch vorher etwas Erfahrung sammeln?
Für einen mittleren Hotelbetrieb im Südtessin stellt sich
die Gelegenheit

als Geranten-Ehepaar oder Gerant/in

Sie sollten eine gute, fundierte Ausbildung im Gastge-
werbe mitbringen. Selbstverständlich ebenfalls sprache-
chengewandt sein.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir
gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen unter
Chiffre 69 967 an hotel + touristik revue, Postfach,
3001 Bern.

69967/21970



HOF WEISSBAD

Das Gesundheits- und
Ferienhotel

Das Hof Weissbad-Organigramm hat die Form eines
grossen, starken Baumes. Wir wollen diesen noch stär-
ker machen. Darum suchen wir per sofort oder nach
Übereinkunft den oder die

F&B-Verantwortliche/n

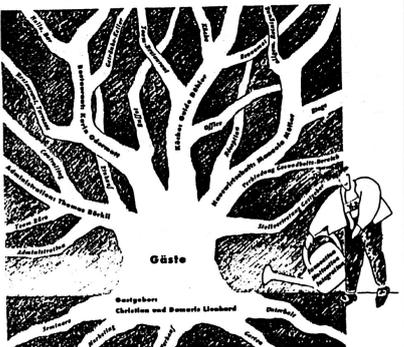
Was Dich erwartet: ein junges, aufgestelltes Team, Ma-
nagement by Love, ein neues Hotel (einen Monat jung),
zwei Restaurants, eine grosse Terrasse, eine Bar mit Bi-
stro, professionelle Seminarmöglichkeiten, eine eigene
Hauskäserei und das einmalige Appenzellerland. (Plus
jede Menge Arbeit!)

Was wir erwarten: eine frontorientierte, motivierende Per-
sönlichkeit mit ausgeprägten Führungsqualitäten,
Freude an der Mitarbeiterschulung sowie Flair für Team-
arbeit und Gästekontakt.

Ruf an, Christian Lienhard beschreibt Dir Deinen Ast in
unserem Baum.

Hotel Hof Weissbad, 9057 Weissbad/Appenzel
Telefon 071 88 80 80
Telefax 071 88 80 90

70160/377163



DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Im Kundenauftrag suche ich für den
Raum Bündner Rheintal in eine sehr gediegene
Trattoria/Pizzeria
das jüngere, kreative (nach Möglichkeit von ita-
lienischer Herkunft)

Geschäftsführerpaar

Idealerweise wirkt sie als freundliche,
charmanten Gastgeberin an der Front. Ihr Part-
ner sollte die qualitativ hochstehende italie-
nische Küche beherrschen sowie eigene Ideen
mitbringen. Geboten werden: absolut selb-
ständige Betriebsführung, Kompetenz in allen
Belangen, grosszügiges Salär mit Umsatzbe-
teiligung für Top-Fachleute. Einige admini-
strative Kenntnisse sollten vorhanden sein. Der
Stellenantritt könnte baldmöglichst erfolgen.

Interessenten richten bitte Ihre schriftlichen,
kompletten Unterlagen an

Domino Gastro, Kluggasse 3
8640 Rapperswil

P 20116/29188

JÖRG LIENERT UNTERNEHMENSBERATUNG IN ORGANISATIONS- UND PERSONALFRAGEN

Ihre Kreationen – finsessenreiche, kulinarische Überraschungen

Mein Auftraggeber ist ein renommiertes Erstklass-Hotel mit überregional bekannter Gastronomie in Luzern. Ich suche den Kontakt zu einem charakterstarken, dynamischen, neuzeitlich orientierten

Küchenchef

zur Eröffnung eines neuen Restaurants. Das neuartige Restaurantkonzept soll eine Verschmelzung der italienischen und französischen Küche beinhalten.

Sie verstehen es, die anspruchsvolle Stammkundschaft mit einem saisongerechten und phantasievollen Angebot zu erfreuen und seine zehn Personen umfassende Küchenbrigade zu motivieren. Den Lehrlingen vermitteln Sie gerne Ihr breites Fachwissen und beim Einkaufen legen Sie Wert auf erstklassige Produkte.

Um dieser gepflegten Küche gerecht zu werden, ist Ihre bisherige Erfahrung in gehobener Gastronomie unerlässlich. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Ihre Führungserfahrung können Sie in dieser Position voll einbringen.

Wenn Sie als initiativer, kompetenter und teamfähiger Fachmann ein längerfristiges Engagement suchen mit Eintritt 1. Dezember 1994, freut sich Frau R. Itier, Geschäftsstelle Seidenhofstrasse 14, auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe. Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für mich Pflicht und Selbstverständlichkeit.

JÖRG LIENERT, PILATUSSTRASSE 30, 6002 LUZERN, TEL. 041-237278
GESCHÄFTSSTELLE: SEIDENHOFSTR. 14, 6002 LUZERN, TEL. 041-237474



0 881 90320471

**AUFGESTELLTE
UND LÄSSIGE**

JUNGE UND JUNGGEBLIEBENE
MENSCHEN, DIE GEWILLT SIND,
AB NOVEMBER 1994, ALS GAST-
GEBER/-INNEN EINEN GUTEN JOB ZU
TUN - MIT FREUDE UND MIT HERZLICHKEIT.

ALLE, DIE ES GUT MIT SICH
MEINEN, RUFEN FOLGENDE NUMMER
AN: 01/712 23 09.

DESIRÉE WEIHS UND/ODER JÜRIG
KOPP FREUEN SICH INHNER
ZU BEGEGNEN.

Restaurant Palavriön (im Dreikönigshaus)
Beethovenstrasse 32 - CH-8002 Zürich

PM 69852/361

PALAVRIÖN
MÖVENPICK

Das Altersheim der Gemeinde Horgen sucht auf Anfang 1995 eine

Gouvernante/ Vertretung der Heimleitung

Die ideale Ausbildung wäre die der Hotelfachassistentin mit Zusatzlehre als Direktionsassistentin.

Sind Sie belastbar? Suchen Sie eine längere Anstellung? Haben Sie einige Jahre Erfahrung in der Personalführung, und sind Sie mindestens 26 Jahre jung?

Dann würden wir Sie gerne kennenlernen.

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Überwachung der Etage
- Überwachung des Economats
- Überwachung der Lingerie
- einen Teil des Einkaufs
- diverse Kontrollfunktionen.

Weiterhin vertreten Sie die Heimleitung während deren Abwesenheit. Es handelt sich um eine ausgesprochene Vertrauensstelle, und Sie sollten ein Flair im Umgang mit älteren Menschen haben.

Günstige Wohnmöglichkeiten im Hause vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Unterlagen an folgende Adresse:

Altersheim der Gemeinde Horgen
Tödistrasse 20
8810 Horgen
U. & R. Weissmann, Verwaltung
Telefon 01 725 08 31

70019/202452

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 sechs bis zehn Mitarbeitern.

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 (Bürozeit)

DAVOS

070125/9334



HOTEL SULLER BASEL
UN NOT DE VIVRE

Für unser *****-Hotel mit 64 Zimmern und verschiedenen Banketträumlichkeiten suchen wir nach Vereinbarung eine/n kompetente/n:

F&B- und Bankettsekretär/in

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, welche flexibel ist, Freude am Organisieren und Planen des F&B-Bereiches mitbringt und belastbar ist. Sind Sie sprachgewandt, verfügen Sie über stilsicheres Deutsch, PC-Kenntnisse, und haben Sie Freude am Kontakt zu einer internationalen Kundschaft?

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto freuen wir uns. Richten Sie diese an unsere Personalchefin, Frau S. Maier, Centralbahnplatz 14, 4002 Basel.

Oder haben Sie noch Fragen, dann rufen Sie uns an:
Telefon 061 271 22 10.

CONTINENTAL LAUSANNE/ULM/BASEL
ST. GOTTHARD ZÜRICH/DE LA PAIX GENÈVE

70173/311

Wir sind ein internationales 5-Stern-Hotel am Fusse des Uetlibergs mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, 1 Bar, verschiedenen Seminar- und Banketträumlichkeiten. Per Oktober/November 1994 suchen wir

F&B-Controller Night-auditor d/e F&B-Sekretär/in Telefonist/in

Wenn Sie Schweizer/in oder Ausländer/in mit C- oder B-Bewilligung sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

S. Eichenberger
Personalchefin



Atlantis Sheraton
HOTEL
ZÜRICH

DÖLTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELE: 813-338 ATS CH

ITM Sheraton



Solbad/Fitnesszentrum
Hotel Schweizerhof
7514 Sils Maria im Engadin

Beliebttes Ferienhotel im Oberengadin (250 Betten, Arvenstube, Bar, Solbad und Fitnesszentrum) mit zeitgemäßem, erfolgreichem Hotelkonzept, Weitsicht und Einsicht zur inneren Leistung sind unser Motto, sucht zur Vervollständigung seines Teams ab kommenden Wintersaison:

Réceptionssekretärin (CH)

in Jahresstelle (D, F, I)

Chef de partie Servicemitarbeiterin Solbadmitarbeiterin/ Masseurin (D, I, F)

Wenn auch Sie Ihren Beitrag dazu leisten, erwartet Sie die Mitarbeit in einem aufgestellten Team, geregelte Arbeits- und Freizeit. Unser Solbad mit Fitnesszentrum steht unseren Mitarbeitern gratis zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung.

Hotel Schweizerhof
z. Hd. von Herrn J. Kölbener
7514 Sils Maria im Engadin
Telefon 082 4 57 57

0 70136/31305

Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurations- und Hotelbetrieben mit anspruchsvollem Küchenangebot, sowohl im Pensionsgästebereich als auch im A-la-carte-Bereich.

Sous-chef Chefs de partie Commis de cuisine Pâtissier Chef/in de service Servicefachleute Barfachleute

für Hotelbar, Pub, Dancing
in interessanten Betrieben

Gouvernante

... Ihre Stelle nicht dabei?

Rufen Sie uns trotzdem an.
Gerne informieren wir Sie über weitere Stellenangebote.

Graziella Oeschger-Sebregondi
gastro-Stellen
Landstrasse 23, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

0 69965/326224

Gasthof Rössli

Wir suchen per per 1. Januar 1994
in traditionellen Landgasthof (Nähe
Luzern)

Köchin/Koch

Wir bieten eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit in der A-la-carte- und Bankettküche, geregelte Arbeitszeit, So. u. Mo. frei, Kost und Logis im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
P 70146/354694
Fam. R. Erni-Wicki Tel. 041-73 11 25

Flumserberg

Für die kommende Wintersaison
1994/95 suchen wir noch eine/n
tüchtige/n **Koch/Köchin**

Schriftliche Bewerbungen
schicken Sie bitte an:

Franz-Josef Wildhaber
Café-Rest. Posthus
8898 Flumserberg

Nähere Auskünfte erhalten Sie
über
Telefon 081 733 18 33

69475/86356



HoReGa
SELECT

Der Weg zu uns, bringt Sie erfolgreich ans Ziel

WIRTE(EHE)PAAR

(mit Patent A)

für einen sehr schönen, umsatzstarken Restaurationsbetrieb an hervorragender Verkehrslage, Nähe Luzern, suchen wir ein ausgewiesenes (Ehe-)Paar für eine langfristig gedachte Aufgabe. Den Vorzug würden unsere Auftraggeber einem tüchtigen Küchenchef mit Frau (Partnern) geben. Die beiden sollten den Landgasthof wie ihren eigenen Betrieb betreiben und führen. Dementsprechend interessant sind auch die Anstellungsbedingungen.

GESCHÄFTSFÜHRER/IN/ RESTAURATEUR/IN

für Grossbetrieb mit über 5 Mio. Umsatz in den Regionen Zürich/Mittelland suchen wir wirklich ausgewiesene «Gastroprofis» mit einem bereits erfolgreichen Leistungsausweis in grossen Betrieben. Sicher darf man diese Position als ausgesprochenen Karriereschritt bezeichnen.

Um eine gute Nr. 1 zu werden, muss man einmal die «zweite Geige gespielt haben»

STV. GESCHÄFTSFÜHRER/IN / F&B-ASS.-MANAGER/IN / DIREKTIONSASSISTENT/IN CHEF/IN DE SERVICE

wir können Ihnen im Moment eine Topauswahl an interessanten und karriereträchtigen Assistentenstellen bieten. Alle unsere Positionen sind in der Deutschschweiz und verlangen von Bewerber/innen eine fundierte Aus- und Weiterbildung sowie ein hohes Mass an Flexibilität.

LEITER/IN IN PUB

Region Baden/Zürich
Region Basel

jung, aufgestellt und motiviert und nebst einer guten Aus- und Weiterbildung sind die Voraussetzungen, um dieses «In-Lokal» zu führen.

CHEF/IN DE RÉCEPTION

Zwei absolut erstklassige Angebote in der Region Basel.

Mit Ihrem angenehmen Auftreten, guten Umgangsformen und Ihrer entsprechenden Berufungs- und Führungserfahrung betreiben Sie als Teamleader die Réception und auch die allgemeine Administration. Eine Chance als erster Karriereschritt für erfahrene Réceptionisten/-innen.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne auch in anderen Positionen und stehen Ihnen für weitere Fragen zur Verfügung. Zögern Sie nicht – Diskretion wird garantiert.

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

70166/208191

HOREGA SELECT

Die führende Personalberatung
und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Selektionen von Mietern und Pächtern



Das Restaurationsteam
Der Bergbahnen Films

Berghaus Nagens, Restaurant Cassons
Iglu-films Restaurant Narus Segneshütte

Mitten im Skigebiet der weissen Arena,
auf einer Höhe von 2128 m ü. M., befinden
sich die Restaurationsbetriebe

Berghaus Nagens und Segneshütte der Bergbahnen Films

Für die Wintersaison 1994/95 suchen wir
tüchtige, einsetzfreudige Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter.

Eintritt auf 15. Dezember 1994 oder nach
Vereinbarung.

Berghaus Nagens Betriebsassistent/innen (Hofa, Sekretariat)

Gouvernante Köche/Köchinnen

Hilfsköche
(nur mit Bewilligung B/C)

Kassierinnen Servicefachangestellte (nur Tagesbetrieb)

Segneshütte Köche/Köchinnen (nur mit Bewilligung B/C)

Kassierin

Wir bieten:
- Gratis-Skiabonnement der Weissen
Arena Films-Laax-Falera
- angenehmes Arbeitsklima
- den Leistungen entsprechenden Lohn
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- moderne Unterkunft im Betrieb
- an Freitagen Übernachtungsmöglich-
keit in Personalunterkünften in Films.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Direktion Restaurationsbetriebe BBF
z. H. Herrn Dieter Kramer, Direktor
7017 Films Dorf
Telefon 081 39 12 95

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

P 70031/208337

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams sind
noch folgende Positionen nach Über-
einkunft 1994/1995 neu zu besetzen:

Betriebsassistent/
Restaurant-Chef
Betriebsassistent/
F&B-Assistent
Gouvernante

1. Réceptionssekretärin
Chef de partie/Koch
Chef de partie/Koch
für die italienische Küche

Bardame
für Hotel-Bar

Chef de rang
Commis de restaurant

Interessenten melden sich schriftlich
mit den kompletten Unterlagen und
Foto an die Direktion, oder telefo-
nisch während der Bürozeiten an Frau
Roger.

69873/11922

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

****-Hotel Europe, 4600 Olten
sucht versierte sprachkundige

Hotelsekretärin

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung
an

F. + S. Renner
Hotel Europe
Mühlegasse 6, 4600 Olten

P 70014/5020

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG

FÜR BERUFE IM



Schweizer Wirtverband

GASTGEWERBE

TEL. 01/377 51 11



Für unser **Erstklass-Restaurant Top Air** suchen wir per sofort oder nach
Übereinkunft einen ausgewiesenen

Restaurations-Pâtissier (w/m)

Arbeiten Sie gerne selbständig? Verfügen Sie bereits über Erfahrung als
Pâtissier in einem Restaurant oder Hotel der gehobenen Klasse? Ja?
Dann sind Sie unser/e Mann/Frau.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, die Pâtisserie selbständig zu übernehmen.
Ob à la carte oder Bankette, Sie sind der/die erste Mann/Frau in Sachen
Süssspeisen. Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein Zimmer/Appartement in
unserer Liegenschaft zur Verfügung.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Lebenslauf, Zeugnis-
kopien und Passfoto an:

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herr J. Rubio
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

70140/40290



Wir suchen auf die Wintersaison 1994/95 (Anfang Dezember '94)
noch folgende Mitarbeiter:

Jungkoch

Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende
Adresse:

Arosa Bergbahnen AG
Restaurant Tschuggenhütte
Familie Th. Bangarter
7050 Arosa

P 70012/173401

AROSA BERGBAHNEN



Thomas und Marlène Addor
CH-3782 Lauenen

Der Ort zum Sein – auch für unsere Mitarbeiter!

Zur Ergänzung unseres Küchen-
teams 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

69481/221718

Für die Zuger Messe 1994
(vom 21. bis 30. Oktober 1994)
suchen wir

2 Köche

Nähere Angaben gibt Ihnen gerne:

Frau Heidi Merz
Restaurant Bären
6315 Oberägeri
Telefon 042 72 12 44

oder Herr Hanspeter Merz
Hotel Eierhals
6315 Oberägeri
Telefon 042 72 13 65

70021/159220

machen Sie
Karriere
auf der
Sonnenseite von
Zürich

AB OKTOBER ODER ÜBEREINKUNFT SUCHEN WIR
FÜR UNSEREN LEBHAFTEN RESTAURATIONSBEREICH
IN JAHRESSTELLE

Sous - Chefin Sous - Chef

WENN SIE MEHR UEBER DIESE HERAUSFORDERUNG WISSEN
MÖCHTEN, RUFEN SIE UNS DOCH BITTE AN, WIR INFORMIEREN
SIE GERNE SONNENKLAR.

DANTE TETTAMANTI
EIDG. DIPL. KÜCHENCHEF

BRIGIT FLUHR-SEILER
PERSONENBETREUERIN



HOTEL SONNENBERG ZÜRICH

Aurorastrasse 98, Postfach, CH-8030 Zürich
Telefon 01 262 00 62, Fax 01 262 06 44, Telex 814 400

69916/41149

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Das Hotel Ermitage ist weit herum bekannt für seine exklusive mediterrane
Küche; Gault & Millau «schenkte» uns 17 Punkte und zu den «Grandes Tables
Suisse» gehören wir seit Frühling 1994. Zum Hotel zählen neben dem
Restaurant Le Pavillon, der Hotel-Bar und 26 Gästezimmern (davon 6 Suiten),
im Sommer das Terrassenrestaurant und der Beach Club.

Für das Restaurant «Le Pavillon» suchen wir per Dezember 1994
zur Ergänzung unseres Teams einen

Chef de Rang

(Ablösung Chef de Service)

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in stillvoller Umgebung und einzigartiger
Ambiance Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen
zu sammeln.

Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie. Senden Sie uns bitte
Ihre komplette Bewerbung.

Ausländer mit Bewilligung B oder C

ERMITAGE
Hotel * Restaurant * Bar am See

**** Hotel Ermitage am See
Frau Constanca Jörgen
Seestrasse 80
CH-8700 Küsnacht-Zürich
Telefon 01-910 52 22



KULM HOTEL ST. MORITZ

Traditionsreichstes, führendes Haus im weitbekanntesten Wintersportort St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception/Büro:
1. Sekretärin/
Korrespondentin D, F, E
Praktikant F&B/Einkauf

Küche:
Bäcker
Chef saucier (mit Erfahrung)

Service: Commis de bar (sprachkundig)

Etagé: 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)

Dracula Club:
Chef Restaurateur

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, St. Moritz
Personalsbüro
7500 St. Moritz

68672/33812



Member of The Swiss Leading Hotels



Tessin - 12 km von Lugano

sucht auf November 1994 oder nach Übereinkunft

Chef de réception

Unser Kurhotel mit 164 Betten liegt an herrlicher Ausichtslage über den Luganersee, ist ganzjährig geöffnet, wurde grösstenteils renoviert und mit einem schönen Wellnesscenter ergänzt.

Wir suchen eine verantwortungsvolle, erfahrene Person mit guten Sprach- und EDV(Fidelio)-Kenntnissen.

Wenn Sie dazu noch Freundlichkeit und Sympathie ausstrahlen, dann ergänzen Sie unser junges Team an der Réception.

Offerten mit Unterlagen und Foto bitte an die
Direktion Kurhaus Cademario, 6936 Cademario,
Telefon 091 59 24 45

70010/5629



DOMINO GASTRO

160 Personal-Profi

Wir suchen für bestens geführte Hotels und Restaurants in Basel und der Region

Für einen sehr gehobenen 1-Personen-Haushalt suchen wir eine
Köchin zirka 45 bis 60 Jahre alt mit sehr guter Kochpraxis, es sollten auch noch kleinere Haushaltsarbeiten übernommen werden.

Chefin de réception/

1. Hotelsekretärin

für ein ****Hotel, mit Führungspraxis im Front Office und hoher Belastbarkeit.

Réceptionist

mit guter Praxis in der Administration sowie im Front-/Gästebereich.

Küchenchef

für kleinere Brigade in gehobene Küche.

Sous-chef

Chef de partie m/w

Jungkoch/-köchin

Pâtissier m/w

Anfangschef/in de service

für einen qualifizierten Chef de rang ein Schritt nach oben.

Chef de service

Chef de rang m/w

Servicemitarbeiter/innen

Bardame

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel

68294/30914



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

Die schönste historische
Gaststätte im Limmattal sucht
per sofort oder nach Vereinbarung
in unsere Taverne im 1. Stock

Servicefachangestellte
für den Frühdienst

sowie versierte

Servicefachangestellte
in unser bekanntes
A-la-carte-Restaurant.

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

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

L 70129/63126



Adler

Dorfzentrum Mörschwil
9402 Mörschwil (SG)
Telefon 071/96 22 30

Wir suchen auf Anfang November oder
nach Übereinkunft in unser gemütliches
Dorfrestaurant

**Servicemitarbeiterin
sowie Hilfskoch**

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, ange-
messene Entlohnung, Zimmer auf
Wunsch im Hause.

Falls Sie Interesse an diesen abwechs-
lungsreichen Stellen haben, senden Sie
bitte Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns
an, damit wir Ihnen mehr über diese Stellen
sagen können.

Familie Theo und Edith Dudler
Telefon 071 96 22 30

69798/190063

RESTAURANT
PIZZERIA/
BAR

RÖSSLI

Metzgergasse 1
3400 Burgdorf
Telefon 034 22 21 22



Wir suchen auf 1. November oder
nach Vereinbarung einsatzfreudige,
versierte

China-Koch

sowie aufgestellte, fachkundige

Serviceangestellte

Möchten Sie mehr über unseren
Betrieb und diese Arbeitsstellen
wissen, so melden Sie sich bitte
bei Herrn Werner von Allmen.

0 70144/40554

Für einen herrschaftlichen Haushalt in
der Region Basel suche ich eine allein-
stehende

Frau (Alter 35 - 55)

als Köchin (Lehre ist nicht Bedingung).
Von Ihrer Vorgängerin werden Sie die
Gewohnheiten der Familie kennenler-
nen. Unregelmässige Arbeitszeiten.
Guter Leumund und PW-Ausweis sind
Bedingung. Mündl. Französisch- oder
Spanischkenntnisse sind nötig für die
Zusammenarbeit mit dem übrigen Per-
sonal.

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.

0 70166/358789



● 9056 Gais AR

Wir suchen per 1. Dezember
(evtl. 1. November)

**Koch/Küchenchef
Servicemitarbeiterin**

in vielseitigen, traditionellen Restaura-
tionen-, A-la-carte- und Hotelbetrieb.

Auf Wunsch kann eine 2 1/2-Zimmer-At-
tikwohnung zur Verfügung gestellt
werden.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Familie A. + M. Seeger-Schmid, Dorf-
platz, 9056 Gais, Telefon 071 93 11 37,
Telefax 071 93 34 97

70056/12009



HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT BAR · HISTRO

Wir suchen nach Vereinbarung in
kleine Brigade einen

Koch

Wir legen grossen Wert auf eine neu-
zeitliche kreative, leichte und
feine Küche.

An Sonn- und Feiertagen frei.

Und ein

Zimmermädchen

Auf Wunsch kann Wohnung gemietet
werden.

Sind Sie an der Stelle interessiert, so
bewerben Sie sich mit den üblichen
Unterlagen.

Ausländer nur B-/C-Bewilligung.

Hotel City, Direktion
Löwenstrasse 34
8001 Zürich
Telefon 01 221 15 76

70087/40100



**Berner Oberland
Hotel-Restaurant
Schützen ★★★
3822 Lauterbrunnen**

Zur Ergänzung unseres Teams su-
chen wir in Saison- oder Jahres-
stelle auf zirka 20. Dezember 1994
oder nach Übereinkunft:

Koch tournant

Jungkoch

Barmaid (evtl. auch in Pacht)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche
Bewerbung mit den üblichen Unter-
lagen.

Familie A.+P. von Allmen-Gerber
Telefon 036 55 20 32

69444/19089

Wir brauchen Verstärkung...

... unser Restaurant im Herzen der
Stadt Zürich mit spanischer
Küche sucht zur Verstärkung des
Teams einen

Koch

In unserer neu renovierten
Küche erwartet Sie ab
1. November 1994 oder nach
Vereinbarung eine interessante
Tätigkeit. Rufen Sie uns an,
01 251 23 10, wir freuen uns auf
ihren Anruf oder schriftlich bei

BODEGA ESPAÑOLA
E. Winistörfer
Münstergasse 15
8001 Zürich

70163/39977

HOTEL HORNBERG

CH-3777 Saanenmöser, Telefon 030 4 44 40

Im Creative Hotel Hornberg, Saanenmöser,
arbeiten, wo andere Urlaub machen:

Wir sind ein attraktives Familienhotel mit
70 Betten, Hallen- sowie Freibad, Bar,
Spielzimmer, regem A-la-carte-Restaurant
mit grosser Sonnenterrasse, liegen am
Ausgangspunkt in eines der schönsten
Skigebiete der Schweiz und suchen für die kom-
mende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Sekretärin/Réceptionistin

mit Erfahrung
(Eintritt zirka 1. Dezember oder nach
Vereinbarung)

Servicefachangestellte/n

(ab 15. Dezember)

Garde-manger

(ab 15. Dezember)

Tournant

(ab 15. Januar)

Für behagliche Unterkunft ist in unserem neuen
Personalaussortiment gesorgt.
Einzelzimmer und Studios (alle mit Dusche,
WC und Balkon sowie Telefon- und
Fernsehanschluss).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Familie Peter von Siebenthal
Hotel Hornberg
CH-3777 Saanenmöser, Gstaad
Telefon 030 4 44 40

69626/29416



**Personal- und Führungsberatung
für Gastronomie und Hotellerie
Stellenvermittlung**

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

F&B/Bankettsekretärin:

Als Organisationsstalent fällt Ihnen auch der
Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft
nicht schwer.

Asst. des Kfm. Leiters:

in Grossbetrieb. Als Gastroprofi mit Hotel-
fachschule und stabilem, seriösem Karrie-
reaufbau, kommen Sie hier einen Schritt
weiter.

Personalchef/in: Ein grosser Gastro-
nomiebetrieb in der Deutschschweiz sucht
eine/n neue/n Personalverantwortliche/n.

**Leiter von fünf
Verkaufsstellen:**

Nach der Lehre haben Sie eine Hotelfach-
schule abgeschlossen und haben bereits
einen Betrieb in der Systemgastronomie
geführt.

Chef de service: in Hotel-Restaurant
mit lokaler und internationaler Kundschaft.
Neben der deutschen Muttersprache be-
herrschen Sie auch E und F. Keine Zimmer-
stunde.

Dies ist nur eine Auswahl
von verschiedenen Möglichkeiten. Profi-
tieren Sie von den Vorteilen! Rufen Sie uns
an!

P 70067/44300

BLASER

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



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

Für unsere hauseigene Pâtisserie suchen wir baldmöglichst:

Konditor/Pâtissier (m/w)

Zusammen mit drei weiteren Kollegen tragen Sie die Verantwortung für unsere hauseigenen Süßspeisen und Pâtisserie.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe. Sind Sie interessiert?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr M. Jordan-Kunz gerne zur Verfügung.
Unsere Telefonnummer: 056 49 24 40, aus Deutschland 0041 56 49 24 40.

P 69733/411807



Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Küchenchef/Sous-chef

Neu renovierte Lokaltäten bis 300 Personen für Tagungen, Seminare, Vereins- und Familienanlässe, Kinderspielplatz, grosse Terrasse, Squash, Sauna, Solarium, Fitnessraum, Zimmer

Wir bieten:
- neue, moderne und grosszügige Infrastruktur
- vielseitige, abwechslungsreiche Arbeit mit Spielraum für eigene Ideen
- auf Wunsch neue, moderne 4 1/2-Zimmer-Wohnung

Wir erwarten:
- eine kreative Persönlichkeit mit Bankett- und A-la-carte-Erfahrung und die Fähigkeit, eine kleinere Küchenbrigade zu motivieren und führen.

Betriebsassistentin

(50 bis 80 Prozent)

als rechte Hand der Inhaber mit Schwergewicht Buchhaltung und F+B.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

O 69222/83496



Landgasthof zum durstigen Bruder

Fam. W. Brönnimann-Stalder,
3068 Utzigen, Tel. 031 839 24 34 Fax 031 839 24 58



Das **** Hotel mit dem Freizeitpark
In Abtwil, am westlichen Stadtrand von St. Gallen liegt das modernste Hotel der Ostschweiz - das **** Hotel Sântspark. Ein von Geschäftsleuten, Konferenz-/Seminarteilnehmer, Familien und Vereinen gern besuchtes Hotel. Direkt beim phantastischen und originellen Freizeitzentrum Sântspark.

Nach Vereinbarung
suchen wir für unsere neuzeitliche Küche:

Chef de partie Commis de cuisine

Geschätzt werden von unseren MitarbeiterInnen das angenehme Arbeitsklima, die fortschrittlichen Arbeitsbedingungen, die geregelten und gut organisierten Arbeitsabläufe und Arbeitszeiten, sowie das nahegelegene Personalhaus. Im Sântspark ist auch für unsere MitarbeiterInnen für optimales Freizeitvergnügen gesorgt!

Sind Sie interessiert? Oder möchten Sie einfach etwas mehr über die Stelle und den Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**** Hotel Sântspark Abtwil
Bruno Walter oder Markus Wicki
CH-9030 Abtwil, Tel. 071 32 15 75

**** Hotel direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Sântspark. 144 Betten, 72 Zimmer, sämtliche Zimmer mit zwei extrabreiten Betten (140 x 200 cm), Bad/Dusche/WC, Farb-TV, Video, Radio, Direktwahltelefon, Minibar und Gästesafe, 2 Restaurants, Bar-Cocktail-Lounge, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle bis zu 70 Personen. Immer genügend

69717/207271



Unser junges und aufgestelltes Service-Team im Dancing Blackout sucht sofort/nach Vereinbarung

Verstärkung für das Wochenende

(Samstag/Sonntag von 20.00 bis 04.00 Uhr.) Sind Sie mindestens 18 Jahre alt und verfügen über Erfahrung im Service? Dann rufen Sie uns an unter **Telefon 01 814 10 87** und fragen Sie nach Herrn A. Meli, Blackout. Er steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

69859/40290



Das Haus mit Ambiente und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per Anfang November oder nach Übereinkunft

Jungkoch
für unser A-la-carte-Restaurant mit Fischspezialitäten.

Wir bieten Ihnen Saisonbewilligung für neun Monate, gute Entlohnung, 42-Stunden-Woche, Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC.

Haben Sie Interesse an diesem Job? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Matthias Hegglin, City-Hotel Ochsen
CH - 6301 Zug, Tel. (0041 42) 21 32 32
701 45/41629



Für unseren gepflegten, modernst eingerichteten 3-Stern-Betrieb mit 28 Zimmern und Restaurant suchen wir per Mitte Dezember oder nach Absprache einen kreativen, flexiblen

Koch
und eine aufgestellte, fachlich versierte

Servicemitarbeiterin

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten und mit Initiative, Humor und Herz mit Helfen möchten, unsere Gäste zu verwöhnen, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Therese und Toni Meli-Lanfranchi
Telefon 081 302 46 42
Telefax 081 302 47 22

70059/135267



Sie suchen für die kommende Wintersaison freundliche und erfahrene

Réceptionistin

D, F, E

Mithilfe im Service.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Metropol
3920 Zermatt
Telefon 028 67 32 31

7012/939225



Für unsere griechischen Spezialitäten-Restaurants in Luzern und Zug suchen wir nach Übereinkunft

Chef de service

Interessenten (Damen und Herren) melden sich schriftlich mit den kompletten Unterlagen und Foto bei

Herrn Claroudis
Morgartenstrasse 5, 6003 Luzern
Telefon 041 23 94 94

70025/11932

Wir suchen für unsere zwei Betriebe in Thun und Biel je einen

Koch

mit Erfahrung in der italienischen Küche sowie einen

Pizzaiolo

(nur Biel)

mit Holzofenerfahrung.

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.

Sollten Sie interessiert sein, so rufen Sie uns doch gleich an.

Bitte Herrn Jemini verlangen.

Restaurant Sinnebrücke
Pizzeria al Ponte
Freienhofgasse 17, 3600 Thun
Telefon 033 22 36 42

P 70042/202533



Gasthof zur Sonne
Hotel - Restaurant - Bar
Seestrasse
87 12 Stäfa am Zürichsee
Telefon 01 926 11 10

Für unser Fisch-Spezialitäten-Restaurant, direkt am Zürichsee, suchen wir auf Mitte Oktober 1994 einen

COMMIS DE CUISINE JUNGCHEF

Ein kleines aufgestelltes Team würde sich auf Ihre kreative Mitarbeit freuen. Samstag und Sonntag frei.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten noch weitere Informationen, dann rufen Sie doch ganz einfach an und verlangen Herrn Rico Rapelli. **Telefon 01 926 11 10**



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

69588/400304



Für unser gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurants suchen wir für kommende Wintersaison 1994/95 mit Eintritt Mitte Dezember

Serviceangestellte

Sie freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Crystal, Franz Wallner
Eisbahnstrasse 2
7270 Davos Platz
Telefon 081 43 57 57

D 70046/113646

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

GASTGEBERPAAR

Für einen gutbürgerlichen, umsatzstarken Gasthof in der Region Luzern suchen wir ein initiatives, belastbares Paar mit Führungserfahrung. Sie besitzen den Fähigkeitsausweis A, sind gelernter Koch/Sefa, zwischen 30 und 35 Jahre jung und verstehen es, die vielfältigen Aufgaben unter sich ideal aufzuteilen. Administration, Verkauf von Anlässen, Angebotsgestaltung, Gästekontakt und das Führen einer mittelgrossen Brigade sind nur einige Highlights dieser anspruchsvollen Herausforderung. Rufen Sie mich an, und erfahren Sie mehr über Ihre Zukunftsperspektiven. Luzern, Herr Zanetti

KÜCHENCHEF

Erleben Sie das Zürcher Oberland von seiner sonnigsten Seite. Für einen weithin bekannten Gastronomie-Betrieb suchen wir den kreativen und dynamischen Fachmann, der seine mittlere Brigade zu Höchstleistungen anspornt. Zusammen mit einem jungen Team verwöhnen Sie die Gäste mit Ihren kulinarischen Kreationen in drei Konzepten. Wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung sind und ein längeres Engagement in einem modern geführten Betrieb anstreben, dann rufen Sie mich noch heute an. Zürich, Frau Julien

T. GOVERNANTE

Als Frau Karriere machen. Wir bieten Ihnen hier die Gelegenheit, in einem der führenden Häuser von Zürich die Stelle der 1. Governante Bereich Etage zu besetzen. Sie bewahren auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf, haben immer ein offenes Ohr für Ihre rund 30 Mitarbeiter, sind ein wahres Organisationsstalent und pflegen die Liebe zum Detail? Dann zögern Sie nicht, und rufen Sie mich sofort an, denn diese Abteilungsleiterposition wartet auf eine 26 bis 30jährige Frau mit Unternehmergeist. Zürich, Frau Julien

CHEF DE SERVICE m/w

Für eine international bekannte Restaurantkette suchen wir eine frontorientierte Persönlichkeit, die mit Freude, Können und Ambitionen eine grosse Servicebrigade führen, die Gäste als Gastgeber in einem vielbesuchten Treffpunkt in Zürich willkommen heissen kann und von A bis Z ein Organisationsstalent ist. Wir bieten Ihnen moderne Arbeitsstrukturen, eine interessante Kaderposition und die Möglichkeit, innerhalb des Unternehmens aufzusteigen. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann greifen Sie jetzt zum Hörer und rufen Sie mich an. Zürich, Frau Julien

CHEF DE SERVICE m/w

Für einen wunderschönen Hotel-Restaurantbetrieb in der nahen, ländlichen Umgebung von Luzern, suchen wir einen erfahrenen 28 bis 38 Jahre jungen Gastgeber. Sie verwöhnen die anspruchsvolle Kundschaft in diesem exklusiven Restaurant ebenso wie Hochzeitsgäste im Bankettsaal. Zehn motivierte Mitarbeiter/innen die Freude am Beruf haben, freuen sich auf Ihren neuen Chef und ich freue mich, Ihnen mehr über Ihren neuen Karriereschritt zu erzählen. Luzern, Herr Zanetti

SERVICEMITARBEITERIN

Den Winter einmal in einem nicht alltäglichen Ferienparadies verbringen, das können Sie an dieser selbständigen Position in Münster, dem Hauptort des Oberrgoms, das als Insider tip für Langläufer bekannt ist. Sie sind 27 bis 41 Jahre jung, bringen Serviceerfahrung und Kenntnisse in Englisch und Französisch mit und erholen sich in Ihrer Freizeit lieber in der Natur als in der Disco. Sie haben geregelte Freitage, arbeiten vorwiegend abends und haben Gelegenheit, sich gute Weinkenntnisse anzueignen. Für mehr Informationen rufen Sie mich an. Zürich, Frau Caduff

WINTERZEIT - STELLENWECHSEL

Entfliehen Sie dem Nebel und suchen Sie sich eine sonnige Arbeitsstelle in den Bergen. Jetzt haben wir die interessantesten Stellenangebote ab als Chef de service, Souschef, F&B-Assistent oder 2. Chef de réception. In Saison- oder Jahresstelle in der ganzen Schweiz. Wir von ADIA HOTEL beraten Sie völlig kostenlos, mit absoluter Diskretion und Professionalität. Rufen Sie mich an. Zürich, Frau Caduff

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen - Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener Langstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6003 Luzern	Platzstrasse 3a	041/ 23 02 60

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir auf die Wintersaison für unsere zwei Restaurants mit vorwiegend italienischer Küche einen

Chef de partie/ Sous-chef

Der mit seinem überdurchschnittlichen Fachkenntnissen, seiner Einsatzbereitschaft und seiner Teamfähigkeit unseren Küchenchef in der Führung unserer 10-köpfigen Brigade tatkräftig unterstützt!

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

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

Hotel Davos Face
72 60 Davos Dorf
081 47 12 61



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/33 11 33

Rôtisserie • Café/Restaurant • Bar-Dancing • Boulevard-Café
Seeterrasse • Privat-Strandbad • Tennisplatz • Bootssteg

Junges, dynamisches Team sucht zum baldigem Eintritt oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n weitere/n

Chef de service (w/m)

Unser Hotel und Kongresszentrum liegt direkt am See. Es verfügt über zwei Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Verfügen Sie über

- sicheres, freundliches Auftreten
- gute Erfahrung im A-la-carte- und Bankettservice
- Organisationstalent und Führungsqualitäten
- angenehme Umgangsformen mit Gästen und Mitarbeitern
- Fremdsprachenkenntnisse
- und sind zwischen 22 und 30 Jahre alt?

Sie fühlen sich angesprochen und haben Fragen? Unsere Frau Epp, Personalwesen, erteilt Ihnen auch telefonisch nähere Auskünfte.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

★★★★ **HOTEL ACKER WILDHAUS**

Kongress- und Ferienhotel • 100 Zimmer
150 Betten • Hallenbad • Sauna • Fitness

In Jahresstelle haben wir folgende Positionen zu besetzen:

2. OBERKELLNER

CHEF DE PARTIE

COMMIS DE CUISINE

SERVIERTOCHTER / KELLNER

Falls Sie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit suchen, senden Sie Ihre Bewerbung an: Hotel Acker, Lisighaus, 9658 Wildhaus, ☎ 074 591 11

69952/20877

HOTEL ACKER WILDHAUS

HOTEL NEVADA PALACE

ALTE CAVERNE

STEINMATTLI
HOTEL GARNI BISTRO

Adelboden

Eine Wintersaison im Berner Oberland!

Réception: **Chef/in de réception**
(Fideli) **Réceptionist/in**
Night-auditor

Administration: **Mitarbeiter-Administrator/in**

Hausdienst: **Gouvernante**
Hotelfachassistentin
Zimmermädchen
Portier (Deutschkenntnisse)

Küche: **Sous-chef (m/w)**
Chef de partie (m/w)
Commis de cuisine (m/w)

Kindergarten: **Hofa für Gästekinder-Betreuung**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Steinmattli
Direktion
3715 Adelboden
Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

69518/20240



Inserate per Telefax 031 372 23 95



★★★★
GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suche ich für unser Erstklasshotel eine freundliche und erfahrene

stv. Chefin de réception und eine Réceptionistin

Komfortable Hotelzimmer und Suiten, eine internationale Kundschaft, grosse Selbständigkeit und **Fidello** 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 Réception.

69872/22683

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

BEST WESTERN **Best Western** SWISS HOTELS

Neuerbautes Hotel mit Charme ★★★ SHV, 34 Zimmer mit allem Komfort, Spezialitätenrestaurant und gemütlicher Gaststube.

Wir suchen auf den 1. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung eine freundliche und fachkundige

Hotelsekretärin
Saisonstelle oder Jahresstelle 80 %, sowie

Serviceangestellte

Unser Anforderungsprofil: einige Jahre Praxis, gute Sprachkenntnisse D, E, F, verkaufsorientiert.

Wir bieten: einen kreativen und modernen Arbeitsplatz EDV, angenehmes Arbeitsklima, fortschrittliche Arbeitsbedingungen in einem jungen und dynamischen Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. 70164/34746

HOTEL RESTAURANT alpha THUN

Direktion: M.+L. Weber
3604 Thun Tel. 033 36 93 93

Paracelsus-Spital Richterswil

Das Paracelsus-Spital Richterswil ist ein privates Akutspital mit den Abteilungen Chirurgie, Innere Medizin, Gynäkologie und Geburtshilfe. Es betreibt auf schulmedizinischer Basis durch Anthroposophie erweiterte Medizin.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams, **Schwerpunkt biologische Vollwerternährung**, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Koch oder Köchin

Diäterfahrung wäre erwünscht. Pro Monat müsste an zirka zwei Wochenenden gearbeitet werden.

Wenn Sie Schweizer/in oder Ausländer/in mit C-Bewilligung sind, freuen wir uns auf Ihre Kontaktnahme.

Herr Ph. Stahl erteilt Ihnen über Telefon 01 787 21 14 oder 01 787 21 21 auch gerne nähere Auskünfte über diese Stelle.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an:

Paracelsus-Spital Richterswil, Personalbüro
Bergstrasse 16, 8805 Richterswil
70020/318617

mitenza

Das schwierige am Erfolg ist, dass er jeden Tag neu erarbeitet werden muss

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle einen zielstrebigen, freundlichen, einsetzungsfreudigen und fachlich gut ausgewiesenen

Chef de service
mit Ambitionen.

Wir möchten unserem neuen Mitarbeiter die Chance bieten, in einem gut frequentierten und vielseitigen Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel jeden Tag sein unternehmerisches Denken und organisatorisches Talent unter Beweis zu stellen.

Ihr Erfolg wird nicht nur durch Ihren persönlichen Einsatz, sondern auch durch unser kulinarisch gutes Angebot und aufmerksamsten Restaurations- und Bankettservice beeinflusst, deshalb haben wir auch gewisse Erwartungen an Ihre Persönlichkeit.

Sie sollten Schweizer Bürger im Alter zwischen 24 und 30 Jahren sein, einige Jahre Berufserfahrung besitzen und eventuell schon in ähnlicher Position gearbeitet haben.

Wenn Sie zudem eine gute Portion Begeisterungsfähigkeit besitzen und den Willen haben, etwas mehr zu leisten, dann sind die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Laufbahn vorhanden, und es lohnt sich, uns Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe einzureichen.

Ihr Chef, Kurt Jenni, orientiert Sie gerne näher über diese interessante Position und freut sich auf Ihre Unterlagen.

70066/26271

Kongresszentrum hotel mitenza

4132 Muttenz bei Basel
Hauptstrasse 4
Telefon 061 461 06 06

HOTEL CRYSTAL GARNI SPORHOTEL JUNGFRAU CH-3818 GRINDELWALD

sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Alleinkoch Saaltochter Serviertochter Réceptionistin

Bewerbungen mit Zeugnisunterlagen und Foto bitte an:

Familie H. Märkle-Dietler
Hotel Jungfrau & Crystal
3818 Grindelwald
Telefon 036 53 13 41

70029/14524

Ambitionen

Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen Gastronomie. Ab sofort oder Wintersaison 1994/95 suchen wir

Geschäftsführer/in
Berghaus und ★★★ Häuser GR

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) 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

69966/202224

In unser ★★★-Hotel mit 50 Betten im Raume Thun suchen wir per 1. Januar 1995 einen jüngeren, kreativen und kostenbewussten

Alleinkoch/Küchenchef

mit Freude am Beruf und wenn möglich mit Kenntnissen von Vollwertkost. Eventuell Jahresstelle.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 69915 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69915/27030

Für die schönen Dinge des Lebens

Hotel Alpenblick

Wir wünschen uns eine **Réceptionsmitarbeiterin** die sich freut, in einem kleinen Büro «Grosses» zu tun.

Verstehen Sie eine zuvorkommende Gästebetreuung und die kompetente Erledigung aller administrativen Arbeiten? Auch die Betreuung während der Essenszeiten wird von unseren Hausgästen sehr geschätzt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Yvonne und Richard Stöckli

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

70032/29028

Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 036 22 07 07/08
Telefax 036 22 80 07

Auserlesene Küche

***** Hotel Restaurant Belvedere**

Für unser gepflegtes Restaurant Beljardin mit Wintergarten suchen wir nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte für den Frühdienst (in Jahresstelle)

Wir bieten Ihnen angenehme Arbeitszeiten, eine angemessene Entlohnung.

Möchten Sie jeweils abends und am Wochenende frei?

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch einfach unverbindlich an, Frau B. De Maio steht Ihnen für nähere Auskünfte gerne zur Verfügung! Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

SEEHOTEL BELVEDERE
z. H. Frau B. De Maio
Seestrasse 18
6052 Hergiswil
Telefon 041 95 01 01
Telefax 041 95 28 00

67596/15539

Arosa
1800 Meter Hochgenuss

Parkhotel Arosa

♥♥♥♥♥♥

Erstklasshotel mit 200 Betten, drei Restaurants, Bar-Dancing, Hallenbad, Tennishalle, Squashhallen... Wir sind Mitglied der Heidi's Hotelgruppe. Unsere Philosophie beruht auf Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft und Menschlichkeit. Sie haben all diese Eigenschaften? - Ja! - Dann lassen Sie uns doch Ihre Unterlagen zukommen.

ETAGE
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Portier

KÜCHE
Chef de partie
Chef tournant
Commis de cuisine

RÉCEPTION
Réceptionist/in
mit Fidelio-Erfahrung
Nachtportier

SERVICE
Servicemitarbeiter
für HP Restaurant und Bar

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

Parkhotel Arosa
Dominic + Laurence Bachofen, Direktion
7050 Arosa, Telefon 081 31 01 65

70063/1520

HOTEL OCHSEN LENZBURG
sucht

Chef de partie (entremetier)
(in 10-Mann-Brigade)

Einen, der die gehobene Frischmarktküche beherrscht. Und weiss, dass der Erfolg durch betriebliche Weiterbildung gefördert wird.
Einen, der in unser Ochsen-Klima passt.
Und jetzt Herrn H. P. Schatzmann persönlich anruft:

064 51 37 76

Hotel Restaurant Ochsen, 5600 Lenzburg
Sonntag und Montag geschlossen.

70056/19437

1370 m ü. M.

sport-hotel

SCHWEIZ / SUISSE / SWITZERLAND

SPORT-HOTEL OBERWALD WALLIS

im Obergommer Langlaufparadies

Wir suchen auf die kommende Wintersaison (1. Dezember 1994)

Koch
Kellner
Serviertochter
(nur Schweizer)

Lieben Sie eine verantwortungsvolle Arbeit in jungem Team?

Schreiben Sie bitte an:

Sport-Hotel
Familie Hirschler-Mutter
3999 Oberwald, Schweiz
Telefon 028 73 21 41

70063/27138

Flims

HOTEL ADVLA

Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 01 61, Telefax (081) 39 43 15.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene.
Genuss für den Gaumen

Für unser ****-Hotel in *****-Umgebung suchen wir für die kommende Wintersaison (Beginn Mitte Dezember) folgende Mitarbeiter:

Gästebetreuer/Animateur
Hauptküche/Gourmetrestaurants Barga und La Clav:
Chef pâtissier
Chef garde-manger
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Restaurants Barga und La Clav:
Chefs de rang
für den gepflegten A-la-carte-Service
Chef de service m/w

Hallenbar:
Chef de rang
Commis de bar

Restaurant Cabana:
Commis de cuisine
Servicefachangestellte

Restaurant Alpina:
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an unsere Personalabteilung.

Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, gibt Ihnen Herr Peter Hotz, Direktor, oder Herr Martin Hefti, Personalchef, telefonisch gerne nähere Auskunft (Telefon 081 39 01 61).

70133/11193

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir für die Wintersaison für unsere neue, zentrale Hotelbar eine fröhliche, erfahrene und gut präsentierbare

Barmaid

Sie stehen im Zentrum unseres Betriebes und somit auch unserer Hotel- und Restaurantgäste. Sie sind spontan, sprachgewandt und verfügen über den Schuss Humor, der Sie so sympathisch macht.

Wir freuen uns auf Ihre tolle Bewerbung!

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

Hotel Davos Face
72 60 Davos Dorf
7016/10621

PANORAMA
HOTELS

Lenzerheide-Valbella

50 Suiten zum Träumen... Restaurant, Hallenbad, Sauna... traumhafte Lage direkt an Skipiste, Loipe und Skischulgelände... dass könnte Ihr neues Winter-zuhause sein, wenn Sie...

als **Réceptionist/in**
mit Hotelerfahrung, Charme und Kompetenz;

als **Servicefachmitarbeiter/in**
mit sehr guten Deutschkenntnissen, flink und dem gewissen Lächeln;

als **Koch** w/m
in kleiner Brigade, mit Kreativität und Verantwortung (Vertretung des Chefs);

als **Zimmerfrau** oder **Küchenbursche**

mithelfen wollen, unsere grosse Gästeschar zu verwöhnen. Als PANORAMISTI tragen wir ALLE die Verantwortung, unsere anspruchsvollen Ziele und Philosophien zu erreichen.

Wir sind gespannt auf Euch!

Hotel PANORAMA, 7077 Valbella GR
Emanuel Wirth, Andreas Murray, Dir.
Telefon 081 34 01 01, Fax 081 34 52 52

70123/26483

V & V

Stellenvermittlung
insbesondere Gastgewerbe

Dienstleistung
Übersetzungen, Bürodienst, administrative Arbeiten.

Wir suchen Personal:
- **Serviertöchter**
- **gelernte Köche**

Auch Samstag ab 9.00 Uhr bis 16.00 Uhr geöffnet.

Interessenten melden sich bitte bei
Vielmi & Veltri
Sägenstrasse 10, 7000 Chur
Telefon/Fax 081 21 64 24

69538/382770



Hotel Krone Unterstrass

Wir sind ein ***-Stadthotel mit 57 geschmackvoll eingerichteten Zimmern, 3 Restaurants, Bankett- und Konferenzmöglichkeiten für Anlässe von 4 bis 160 Personen. Der jetzige Stelleninhaber wird zum Restaurationsleiter befördert, und deshalb suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten/-in F & B

mit folgendem Aufgabenbereich:

- Gästebetreuung im F & B-Bereich
- Serviceüberwachung und aktive Mithilfe während Essenszeiten
- Bankettüberwachung, Durchführung von Anlässen
- Bankett- und Seminarverkauf
- Schulung der F & B-Mitarbeiter
- Planung und Einführung von Speise- und Getränkearten
- F & B-Einkauf (Beverage und Nonfood).

Nach der Service- und/oder Kochlehre haben Sie kürzlich einen Hotelfachschulabschluss erworben und wollen jetzt Verantwortung übernehmen und Ihre Berufserfahrungen anwenden und erweitern. Wir bieten kontaktfreudigen, frontorientierten Bewerberinnen eine äusserst interessante Aufgabe in einem jungen Team und freuen uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie bitte an

Herrn Thomas A. Strebler oder
Frau Regula Wyssling richten.

09389/40614

Ihr Zuhause in Zürich

Schaffhauserstrasse 1 · CH-8006 Zürich
Telefon 01/361 16 88 · Telefax 01/361 19 67

In

adelboden

In unseren 1993 neu eröffneten Betrieb suchen wir für die Wintersaison 1994/95 zur Ergänzung unseres jungen Viktoria-Teams:

aussergewöhnlich freundliche,
charmante

SERVICEFACHANGESTELLTE KELLNER

mit guten Fachkenntnissen
und Freude am Beruf

kreativen und begabten

CHEF DE PARTIE

für den Kochen Hobby ist

Das Hotel Viktoria Eden, im Mai 1993 neu eröffnet, mit 42 Gästebetten, den Restaurants «Chez Romy» (15 Gault/Millou-Punkten) und «Dorfpinli» (urzig, heimelig, hiesig), der «Queen's Bar», dem «Dancing «Musfalle» und Seminarräumen.

In einem Ambiente für Anspruchsvolle zelebrieren wir die neue Gastlichkeit: Qualität mit Stil, Service mit einem Lächeln und eine Atmosphäre, die Ferien zum Erlebnis werden lässt.



HOTEL VIKTORIA EDEN

Familie Romy und Michael Stämpfli-Schlup

3715 Adelboden
Telefon (033) 73 46 73
Fax (033) 73 46 81

09495/299

Für unser zentral gelegenes 3-Stern-Hotel mit 80 Betten suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Réceptionisten/-in

Sie haben Hotelerfahrung, sprechen gut Deutsch, Französisch und Englisch und sind sich gewohnt, selbständig zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Ausländer nur mit Bewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Astor
Weinbergstrasse 44, 8006 Zürich
Telefon 01 251 35 60

09375/39845

HAUSER

St. Moritz

"JOB OF THE WORLD"

Sie lieben Sprachen, schätzen den Kontakt zu einer internationalen Gästeschar. Sie suchen ein ideales Arbeitsumfeld, um Ihre Fähigkeiten voll zu entfalten. Sie sind aufgestellt, haben Berufserfahrung und würden sich freuen in einem jungen Team mitzuarbeiten. Vielleicht sind Sie unser/e neue

RECEPTIONIST/IN,

der/die ab 1. Dezember 1994 bei uns einsteigt und in Jahresstelle zusammen mit Barbara und Stefan motiviert ist unsere Gäste zu empfangen. Rufen Sie an. Tel. 082/3 44 02 Frau Wähler oder Herr Hauser freuen sich Ihre Stimme zu hören.

Schreiben Sie uns: Hotel Hauser, am Sonnenplatz, CH-7500 St. Moritz "JOB OF THE WORLD" Tel. 082/3 44 02 Fax: 082/3 10 29

70102/33758

B A S E L

HILTON

Karriere bei Hilton International

Zur Verstärkung unseres Teams benötigen wir per sofort einen/eine

Sekretär/Sekretärin für unser Personalbüro

und einen/eine

Réceptionisten/ Réceptionistin

Es wartet auf Sie eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen, aufgestellten Team. Wenn Sie zwischen 23 und 28 Jahre alt sind, über eine kaufmännische Lehre oder gleichwertige Ausbildung verfügen und zudem gute Sprachkenntnisse in D/E/F haben, nehmen wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung entgegen.

BASEL HILTON
Herr A. Cheseaux, Personalchef
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon 061 271 75 09 (direkt)

70143/3247

IHTTI

SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT
NEUCHÂTEL/SWITZERLAND

IHTTI is seeking a dynamic hardworking

ASSISTANT to the Head of the HOUSEKEEPING DEPARTMENT

Candidates should have significant professional experience in the day to day running of a Housekeeping Department and have a thorough knowledge of Housekeeping procedures as their duties will involve active participation in the operational side of a Hotel Housekeeping Department and will involve teaching a multi national student body. They should speak and write English and French fluently. Previous teaching/training experience as well as knowledge of using a computer is an advantage.

Please send your hand written application letter with Curriculum vitae and photograph to:

IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel,
Avenue de la Gare 15, 2000 Neuchâtel,
Mr. K. Lemasney, Director.

09900/126058

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

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

Das Messe- und Kongresshotel swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, sucht zum Eintritt nach Vereinbarung einen engagierten und dynamischen

Sous-chef Bankett

Bringt Sie nichts aus der Ruhe? Können Sie Verantwortung tragen und Leute motivieren? Arbeiten Sie gerne selbständig?

Unser Wunschkandidat verfügt über:

- Sprachkenntnisse in D/E/F
- Erfahrung in Grossbetrieben
- Flexibilität und Belastbarkeit
- gute Planungs- und Organisationsfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein, Initiative
- Humor und Freude an der Arbeit sowie eine Prise Kreativität.

Dafür bieten wir Ihnen:

- der Position entsprechendes Salär
- Quality Wins-Programm
- funktionelle, moderne und grosszügige Infrastrukturen
- ein junges und aufgestelltes Team.

Wenn Sie sich für diese herausfordernde Position interessieren, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an folgende Adresse:

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

70177/3387

HOTEL MONT CERVIN

Z E R M A T T

Mitten in einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegen das bekannte Hotel Mont Cervin *** und die neue Residence, die mit dem Hotel verbunden ist. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiterin:

2. Etagengouvernante D/E/F mit Erfahrung

Als Mitarbeiter der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Daneben haben Sie zudem die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb eines unserer Betriebe.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, und sehen Sie als zukünftigen Arbeitsort Zermatt mit seinem breitgefächerten Freizeitangebot? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

Seiler Hotel Mont Cervin
Frau Th. Enggist, Personalbüro
3920 Zermatt
Telefon 028 67 13 48

70135/39250



Hotel waldhaus Dolder Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!
Unsere Küchenbrigade wollen wir mit einem engagierten, motivierten

Chef de partie garde-manger

(Eintritt: 1. Dezember 1994)

Chef du grill

(Eintritt 1. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung)

ergänzen. Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Küche mit, haben schon einige Berufserfahrung im A-lacarte-Bereich gesammelt und besitzen das nötige Durchsetzungsvermögen.

Sie sind Schweizer Bürger oder besitzen die B- oder C-Bewilligung und möchten sich einer neuen Herausforderung stellen, dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Waldhaus Dolder
z.H. Frau A. Rumpf, Personalchefin
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

Auskunft erteilen gerne:
A. Rumpf, Personalchefin
T. Kern, eidg. dipl. Küchenchef

70054/1327

Hotel Alpina

Restaurant
Grindelwald

sucht

Hotelsekretärin
Service-Angestellte per 1. 11. 1994
Saaltochter
Saalpraktikantin
Hofa

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen oder einen Anruf erwartet gerne
Familie D. Wolf-Kaufmann
Telefon 036 53 33 33

69463/14265

HOTEL SARAZENA

CH-3920 ZERMATT

Für unser familiäres Ferienhotel suchen wir für die kommende Wintersaison

Réceptionistin

welche auch die Ablösung beim Frühstücksservice und an der Hotelbar (nur Hausgäste) macht.

Verfügen Sie über gute Fremdsprachenkenntnisse, und sind Sie an einer weitgehend selbständigen Arbeit im kleinen Team interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Hotel garni Sarazena
Frau C. Wyrsch-Zurnini
3920 Zermatt.

69761/113824

Gasthof zum Löwen

8753 MOLLIS
Telefon 058 341333

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

69556/238732

KUSPO

KURS-UND
SPORTZENTRUM

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir auf kommende Wintersaison mit Stellenantritt Mitte Dezember

Saison-Koch/-Köchin

für die A-la-carte-Küche.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in einem kleinen Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Einzelzimmer mit Blick auf die Berge im Betrieb selber vorhanden.

Für Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung oder erwarten Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kurs- und Sportzentrum, 3775 Lenk, Tel. 030 3 28 23 (Herrn Freiburghaus, Küchenchef, verlangen).

70086/145688

Arosa

1800 Meter Hochgenuss

Das neueste Hotel Arosa mit kleinem Team (Spelsesaal 70 Plätze) und wenig à la carte, aber viel Abwechslung und Menü-Wahl, sucht für lange Wintersaison

Köchin oder Koch

neben Chef.

Bitte nehmen Sie Kontakt auf mit

Familie Herwig, Hotel Panarosa
7050 Arosa, Telefon 081 31 10 66

70080/1325

Restaurant
**ZUNFTHAUS
ZUR WAAG**
ZÜRICH



Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort
Chef de partie
Schweizer oder Bewerber mit Bewilligung B, C oder Saisonnier (bis 31. Mai 1995)
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

70062/41548

Hiltl

Salat-Koch/Köchin



mit Sinn für exaktes Arbeiten gesucht. Sie bereiten Salate am grössten Salatbuffet von Zürich nach Rezept zu. Vielleicht haben Sie schon Erfahrung oder bringen eine Kochlehre mit. Sie tragen, auch wenn Sie noch jung sind, viel Verantwortung und auch viel zu unserem guten Teamgeist bei. Was bieten wir Ihnen dafür? 41-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien im Jahr, ein familiäres Arbeitsklima und einen schönen Arbeitsplatz (Vollklimatisierte Küche) 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

W 70152/48780

Wir sind ein lebhafter Restaurationsbetrieb mit einer Gourmet-Stube, einem Bistrot und einem kleinen Bankettsaal.

Unsere marktfrische Küche genießt einen guten Ruf. In unserer Küche fehlt uns ein

Koch

welcher als Tournant die Stellvertretung von Saucier und Entremetier selbständig übernehmen soll. Wenn Sie interessiert sind, mehr über diese anforderungsreiche Aufgabe zu erfahren, dann rufen Sie doch einfach an.

Marc Bürge gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

70077/38342

KRONE

WINTERTHUR

Hotel und Restaurants, Marktgasse 49, 8401 Winterthur
Telefon: 052 213 25 21, Fax: 052 213 48 08

Restaurant Le Conte
Seminar- und Banketräume



La Brasserie
Intermezzo-Bar

Heimstrasse 41, CH-8953 Dietikon

Das neue 4-Stern-Business-Hotel Conti in Dietikon bei Zürich mit seinen 71 modernen Zimmern, den Restaurants «Le Conte» und «La Brasserie», der Intermezzo-Bar sowie Seminar- und Banketräumen, sucht per Mitte November oder nach Vereinbarung eine/n

Jungkoch/Köchin Tournant

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die aktive Mithilfe in einer 9-Mann-Brigade sowie die kompetente Betreuung der Produktion. Sind Sie interessiert, diese Herausforderung in einem jungen, dynamischen Betrieb in Angriff zu nehmen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Conti, z. H. Andreas Büchel, Küchenchef
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon 01 741 31 61, Fax 01 740 74 62

57863/274542

SCUOL ENGIADINA

Das «Bogn Engiadina Scuol» sucht zur Erweiterung des Teams auf den 1. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung

- Bademeister/in - Mitarbeiter/in im Römisch-Irischen Bad

Frau Pia Christen freut sich auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.
Wir freuen uns.

B O G N



ENGADIN BAD SCUOL
CH - 7550 SCUOL
TELEFON 081 864 94 94

ENGIADINA
SCUOL

70015/77348

Flims Hotel Vorab

Für die Wintersaison 1994/95 (Eintritt Dezember '94) suchen wir:

Küche: **Entremetier**
Commis pâtissier
Commis tournant

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erwartet:

Familie Meiler
Hotel Vorab
7017 Flims Dorf
Telefon 081 39 18 61

Anfragen anderer Zeitungen unerwünscht.

69446/11185

PALACE

MÜRREN

★ ★ ★ ★

In unser jung geführtes, gepflegtes ★★★★★-Saisonhotel im autofreien Wintersport- und Luftkurort Müren suchen wir noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

Küche:

Sous-chef Commis de cuisine italienischen Koch

Service:

Barmain/Barman Servicefachangestellte/n

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich

Frau C. Cléménçon oder Herr E. Kurmann

Hotel Palace Müren, 3825 Müren
Telefon 036 55 24 24, Fax 036 55 24 17

70060/26034

Hotel EXCELSIOR

Arosa

Winter-Saisonhotel mit 120 Betten sucht noch folgende Mitarbeiter:

Gouvernante für Etagen-/Hotelbereich Economat-Gouvernante Chef garde-manger Commis de cuisine

Ausführliche Offerten mit Bild erbeten an:
Oscar E. Rederer, Direktion, Hotel Excelsior
7050 Arosa

69242/1287

Gasthaus zum Platz
 Urs und Paula Vetter-Niggli
 7235 Fideris GR
 Telefon/Fax 081 54 15 01

Unser Gasthaus liegt am Fusse der Parsennabfahrt und der bekannten 11 km langen Schlittelbahn der Fideriser Heuberge.

Wir pflegen ein marktfrisches vielseitiges Speiseangebot (Saisonspezialitäten).

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir auf Anfang Dezember 1994 eine/n

Jungkoch

Möchten Sie selbständig in kleiner Brigade Ihr Wissen und Können einsetzen und erweitern?
 Gute Arbeitsbedingungen und Entlohnung sind für uns selbstverständlich.

Auf Wunsch steht auch ein Zimmer oder Studio zur Verfügung.

Auf Ihr Interesse freuen sich
Urs und Paula Vetter, Telefon 081 54 15 01

70118/374091



Sie haben Freude an einem guten Teamwork und lieben eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem bekannten Wintersportort? Wenn ja, dann suchen wir Sie auf zirka Mitte Dezember:

Sous-chef/Saucier
 in kleinere Brigade, mit viel Sinn fürs Kreative

Réceptionspraktikantin
 geeignet für Sefa oder Hofa zur Weiterbildung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Bellevue
 Rolf Joos/Marianne Tobler
 CH-7017 Flims Dorf
 Telefon 081 39 31 31

70127/11134

Paradies

RESTAURANT
 RORSCHACHERBERG



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für unser Spezialitätenrestaurant

Servicefachangestellte

Möchten Sie in einem abwechslungsreichen Betrieb mit toller Stammkundschaft arbeiten, dann melden Sie sich. Gerne informieren wir Sie über Einzelheiten.

Familie Beer, Telefon 071 42 13 33

70084/173312

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

BETRIEBSASSISTENT/IN

der/die mit Herz und Seele Gastgeber/In 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 (L/F/E)?

Trifft das auf Sie zu? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

Bindella Unternehmungen AG
 Gerechtigkeitssgasse 5, 3000 Bern 8
 Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

0 88428/299413

★★★★

HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser einzigartiges Viersternhotel im Herzen der Stadt Luzern und sein bestbekanntes Restaurant Français Arbätele suchen wir nach Übereinkunft

Sous-chef saucier

Fühlen Sie sich angesprochen?
 Dann erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Direktion oder an Küchenchef Franz Mair.

TOP International Hotels
Hotel Monopol, Luzern
 Telefon 041 23 08 66

69954/23116



Restaurant Schlüssel * Mels**

Sonntag und Montag geschlossen

Wir suchen in junges Team ab sofort

Servicefachangestellte/n

Auf Ihren Anruf freuen sich:
 Familie Kalberer-Wächter
 Telefon 081 723 12 38

0 70051/141623

Restaurant

St. Cassian

Riccarda und Frank Wegener-Tasio

Für die kommende Wintersaison suchen wir in junges, aufgestelltes Team

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

7083 Lantsch/Lenz • Telefon 081 34 14 57

70011/24538

hotel montana zürich

★★★★

Für unser modernes, neu renoviertes 3-Stern-Hotel mit 74 Zimmern und dem Bistrot «Le Lyonnais», nur drei Minuten vom Hauptbahnhof Zürich, suchen wir per 1. November oder nach Übereinkunft eine/n freundliche/n, sprachgewandte/n, einsatzfreudige/n

Réceptionisten/-in

Schätzen Sie den Kontakt zu Gästen aus aller Welt? Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher und aufgestellter Mensch? Begeistert es Sie, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht? Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeiten mitverantwortlich zu sein?

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

Rolf Pfister, **Hotel Montana Zürich**, Konradstrasse 39, 8005 Zürich, Telefon 01 271 69 00.

70165/40762

Wir sind ein modernes Vierstern-Hotel im Zentrum von Luzern. Unser lebhafter Betrieb umfasst folgende Profil-Center: Hotel (250 Betten), Restaurant, Saal (Bankett- und Seminarraumlichkeiten), Piano-Bar, Cocktail-Corner und Disco. Für den Verkauf und die Organisation unserer Bankett- und Seminaranlässe suchen wir nach Vereinbarung einen

«Gastgewerbe-Profi»

Unser Team wünscht sich ein junges, dynamisches Verkaufstalent mit Flair für unsere Kundschaft.

Wir freuen uns, Ihnen diese interessante und entwicklungsfähige Position bei einem persönlichen Gespräch näher vorzustellen.

Bitte senden Sie uns vorgängig Ihre schriftliche Bewerbung, Ihr Ansprechpartner ist Herr Christoph Langensand.

FLORA BETRIEBE LUZERN
 Seidenhofstrasse 5, 6002 Luzern, Tel. 041 - 24 44 44, Fax 041 - 23 83 60

Best Western

0 70105/22896

TEUFENTHAL ZUR HERBERGE



Wir suchen per 1. November 1994 in unser junges Team:

Serviceangestellte

(evtl. mit Lehrabschluss)

Alles Nähere erfahren Sie bei einem persönlichen Gespräch.

Ch. u. D. Richner
Gasthof zur Herberge
 5723 Teufenthal bei Aarau
 Tel. 064 46 12 20, Fax 064 46 15 17

70142/24517

Restaurant Alpstübli
 6375 Klewenalp
 Innerschweiz

Wir suchen für die Wintersaison, zirka 15. Dezember 1994

2 Serviertöchter

oder

Kellner

eventuell Kurzaufenthalter für vier Monate sowie

Koch/Köchin Buffettochter

Bitte schriftlich melden bei:
 E. Amstad, **Restaurant Alpstübli**
 6375 Klewenalp, Kt. Nidwalden

69941/71869

HOTEL Elite GARNI ZERMATT

Fam. P. Julien-Schwyder
 Telefon (028) 67 57 83
 Telefax (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-Barservertochter
 sprachenkundig D, E, F

Hotel: Eintritt 1. Dezember '94 für Wintersaison.

Tournante

Frühstücksservice, Bar- und Réceptionsabteilung.

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 Europe ★★★★★ Zürich

sucht neuen Mitarbeiter für die

Réception mit Nachtablösung (Praktikant, mind. 1 Jahr).

Voraussetzungen:
 - Erfahrung am Empfang
 - Telefonservice
 - gute Sprachkenntnisse
 - Selbständigkeit
 - sicheres Auftreten
 - Buchen mit Sweda
 - Alter zwischen 25 und 50 Jahren.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima bei guter Entlohnung. Eintritt nach Übereinkunft.

Interessenten bitten wir, Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen zu senden an die

Direktion des Hotels Europe
 Dufourstrasse 4, 8008 Zürich
 (z. H. Herrn Zahner)

70153/40231

★★★★★

KULM

AROSA KULM HOTEL
 CH-7060 AROSA
 TELEFON 081 31 01 31
 TELEFAX 081 31 40 90

Das fröhliche ★★★★★-Hotel (140 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht für die kommende Wintersaison oder auch im 2-Saison-Engagement noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt:

Réceptionist/in

(mit Erfahrung und D/E/F)

sowie

Chasseur

(nur mit Deutschkenntnissen)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Aufsteigsmöglichkeiten vorhanden. Möchten Sie als zukünftige/r **Kulmianer/in** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren? Dann sollten wir, Vizedirektor Ueli Staub und Sie, uns kennenlernen.

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

70061/1120

NEU

BIERSTALL

Talstrasse 37

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte, freundliche und lustige

Serviertochter

(Schweizerin oder Österreicherin) in unser rustikales Restaurant.
 Geöffnet von 17.00 bis 24.00 Uhr, Sonntag geschlossen.

Rufen Sie uns an
 Telefon n 081 43 16 42 oder
 G 081 43 51 78, Natel 077 81 10 68

0 70045/349844

Gesucht nach Affoltern a. A.
 in neu umgebautes Restaurant, 50 Pl.

Pächterin

mit A-Fachausweis
 Bewerbung mit Foto an:

Tennis-Badminton Stockmatt
 Zürichstrasse 183
 8910 Affoltern a. A.

70094/382847

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 schützen 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

Hotel waldhaus

Dolder
Zürich

Sie sind an einer vielseitigen, verantwortungsvollen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihr fundiertes Fachwissen und Ihre guten Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E) im Kontakt mit einer gehobenen, internationalen Kundschaft einsetzen können?

Dann finden Sie in unserem Empfangsteam per 1. Oktober 1994 oder nach Vereinbarung Ihre abwechslungsreiche Tätigkeit als

Nachréceptionist/Tournant

Zu Ihren Aufgaben gehören allgemeine Réceptionsarbeiten, Check-in/Check-out sowie Tagesabschlüsse (Fidelio/Garçon), und während der Nacht sind Sie für die Sicherheit unserer Gäste und die Überwachung des Hauses zuständig.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

HOTEL WALDHAUS DOLDER
z. H. Frau A. Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich
Telefon 01 251 93 60

70050/41327



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 Überkunft 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

Für den kommenden Winter suchen wir noch zwei

Saaltöchter/Kellner

Sind Sie eine erfahrene und motivierte Servicefachkraft mit guten Deutsch- und Italienischkenntnissen, die gerne in einer gepflegten Atmosphäre arbeitet?

Wir sind ein typisches Engadiner Hotel mit 40 Betten und einem florierenden Restaurationsbetrieb im Herzen des Oberengadins.

Was Sie von uns erwarten dürfen, zeigen und sagen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Arbeitsbeginn zirka Mitte Dezember.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie doch bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Rick & Monika Martin-Käslin
Hotel Chesa Rosatsch
7505 Celerina, Telefon 082 3 06 44
Fax 082 3 87 46

70024/77941



Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per 1. Dezember 1994 in Jahresstelle

Barmäid für unsere Hotelbar

Serviceangestellte/n

Sie verstehen es, mit Charme zu einem schönen Aufenthalt unserer Gäste beizutragen, sind flexibel, fröhlich und fachlich versiert?

Wir bieten weitgehend selbständiges Arbeiten in einem vielseitigen Betrieb.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Metropole
z.H. E. Gasser-Planzer
Personalbüro
3800 Interlaken



70129/16454

HOTEL RAVIZZA-NATIONAL
HOTEL BELLEVUE
CH-6565 San Bernadino

Wir suchen für nächste Wintersaison, ab ca. 15. Dezember 1994,

Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

Saaltöchter

(evtl. Anfängerin)

Zimmermädchen

in Familienbetrieben

Unterlagen bitte senden an:

Familie Wellig
Telefon 092 94 11 26 / 94 12 72
70128/20368



Gesucht...

... ist zur Krönung unseres Teams auf sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiterin:

Serviceangestellte

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

70023/50126

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

Zur Ergänzung unseres langjährigen Teams suchen wir einen freundlichen, gut ausgebildeten

Servicefachmann

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

Brasserie Bärengraben
Herrn Klaus Wiczorek
gr. Muristalden 1, 3008 Bern

70022/75035

HOTEL
CENTRAL

CH-6390 ENGELBERG
Tel. 041 - 94 32 32
Fax 041 - 94 43 53
Dorfstrasse 48

Nach Engelberg, Zentralschweiz, suchen wir auf Anfang Dezember in Jahresstelle

Réceptionistin mit Erfahrung
Wir freuen uns auf eine aufgestellte Persönlichkeit.

70163/10219

Gasthof Rössli
Gasel b. Bern
Bahnlinie Bern-Schwarzenburg

sucht per sofort, junge

Serviertochter

oder

Kellner

sowie

Jungköchin

oder

Jungkoch

(evtl. nur bis Mitte Dezember).

Zimmer im Hause. Di./Mi. geschlossen.

Familie Wenger-Käch
Telefon 031 849 02 11

P 6987/1200



Hotel-Restaurant
HIRSCHEN
Wildhaus
9658 Wildhaus
Tel. 074/522 52

Für unser wunderschönes, gut-frequenties 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

Alte Post



Kloster

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison

Serviceangestellterinnen

Serviceangestellter

(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



Wir sind neue «Gastronauten»!
Wir fangen unten an!

Warum?

HOTEL-RESTAURANT WENGEN

Weil wir jung sind.

Weil wir voller Ideen und Tatendrang sind.

Weil wir etwas in Bewegung bringen und verändern wollen.

Darum suchen wir auf Anfang Dezember

eine/n Serviceangestellter/in

die/der unser kleines Team tatkräftig unterstützt, sich freut, an vorderster Front mitentscheiden zu können, und das Betreuen der Gäste als grosse Herausforderung sieht.

Wenn Du die gleichen Voraussetzungen hast wie wir und mit uns etwas in Bewegung setzen willst, solltest Du Dich bei uns melden.

Interessiert? Möchtest Du mehr wissen? Ruf doch einfach an, oder schicke uns doch gleich Deine Unterlagen.

Uns, das heisst: Therese Tschanz oder Willy Brunner jun.

Wohn? «Natürlich i Bäre»
Tel. 036 55 14 19

3823 Wengen
oder 036 55 31 67

70086/37591



Für die kommende Wintersaison suchen wir für interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in gepflegtes ***-Hotel mit Bar, Pizzeria

für unsere randvolle Après-Ski-Bar «Allegra»

Servicefachangestellte

für unsere Pizockel- und Hummerküche

Chef entremetier

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



70131/03620

Arosa

Hotel Cristallo

Le Bistro

Familiengeführtes Erstklasshaus mit 70 Betten sucht für kommende Wintersaison noch eine

Hofa

und Gouvernante

Sehr guter Verdienst sowie Kost und Logis im Hause. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Cristallo, 7050 Arosa
Telefon 081 31 22 61

70049/1236

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 Ende November 1994 und dafür suchen wir

SERVICE-

MITARBEITERINNEN

Sind Sie eine Persönlichkeit, die bereits gute Erfahrung im Service-Beruf hat, die mit viel Freude am italienischen Kulturgut unsere Gäste verwöhnen möchte? Sprechen Sie Deutsch und vielleicht sogar noch weitere Sprachen (I/F/E)? (Arbeitsbewilligung muss vorhanden sein.)

Trifft das auf Sie zu? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

Bindella Unternehmungen AG
Postfach, 3000 Bern 8
Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

O 70107/09413

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

White Lady oder Bloody Mary müssen Sie nicht sein. Doch kennen sollten Sie die Damen unbedingt, denn...

Wir, das internationale Firstclass Business Hotel Le Plaza, suchen für unsere exklusive neue Hotelbar im spanischen Stil zum Eintritt nach Vereinbarung eine charmante und versierte

Bardame

(Frühdienst)

Sind Sie eine Frühaufsteherin mit Berufserfahrung, die gerne die Frühschicht der Le Plaza Bar übernimmt, und haben Sie sehr gute Sprachkenntnisse in D/F/E? Macht es Ihnen Freude, Ihre Gäste zu verwöhnen und zu betreuen?

Sind Sie zudem eine gepflegte Erscheinung und haben eine positive Ausstrahlung? Dann sind Sie bei uns willkommen.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem professionellen Team, Verantwortung und der Leistung entsprechende Entlohnung sowie die Vorzüge einer internationalen Hotelkette.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

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

70176/3387

VERENAHOF HOTELS
BADEN

Zwei qualifizierte Mitarbeiterinnen verlassen uns, um in die Wintersaison zu gehen. Daher sucht die Verena Hof Hotels AG★★★★ per Anfang November oder nach Übereinkunft zwei motivierte und erfahrene

Servicefachmitarbeiter/innen

welche unsere internationale Kundschaft zusammen mit uns verwöhnen möchten. D/E/F sprechen und Freude haben, in einem etablierten, klassischen Hotel aus der Belle Epoque zu arbeiten.

Für weitere Auskunft wenden Sie sich an

Cécile Luethi, Telefon 056 30 95 95, oder senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:

Verena Hof Hotels AG, Kurplatz 1, 5400 Baden
70082/2593

KURSAAL
AROSA

Wir freuen uns, Anfang Dezember 1994 unser neues Spielautomaten-Casino mit Boule-Saal eröffnen zu können. Deshalb suchen wir noch für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

Betriebsassistentinnen/ Betriebsleiter/-in

mit

- guten Umgangsformen
- technischem Flair
- einwandfreiem Leumund

für folgende Aufgabenbereiche

- Geldwechsel
- Gästebetreuung
- Geräteinstruktion
- Unterhalt des Spielsaals.

Bitte schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Kursaal Arosa, Postfach 29, 7050 Arosa
70174/1449

ë
EUREST
SUISSE

Gemeinschaftsverpflegung à la carte

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

Wir sind ein führendes Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und suchen (Eintritt nach Vereinbarung) in unser Bankett-, Konferenz- und Schulungszentrum Forum im Ried in Landquart-Igls eine/n aufgestellte/n, frontorientierte/n

Betriebsassistent/in
sowie
Jungkoch

Was Sie von uns erwarten können:

- ein aufgestelltes Team
- gut ausgebaute Sozialleistungen
- 5 Wochen Ferien
- den vollen 13. Monatslohn.

Wenn Sie interessiert sind, in der international führenden ACCOR-Gruppe zu arbeiten, dann erwarten wir Ihr vollständiges, schriftliches Bewerbungsossier mit Foto. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenlernen zu dürfen.

Eurest (Suisse) S.A., Postfach 6, 9477 Trübbach
P 70044/81000

Sie sind ein junger Kochprofi voller Tatendrang und suchen eine neue Herausforderung.

... Dann sollten Sie jetzt weiterlesen.

Wir sind ein Restaurant- und Unterhaltungsbetrieb. (Restauration 250 Sitzplätze). Wir befinden uns im Herzen der Schweiz. Unsere Firma hat tolle Zukunftsaussichten.

Wir suchen auf den 1. November oder nach Vereinbarung

Koch m/w
(für Service und Produktion)

Unser Betrieb ist in drei Profitcenter aufgeteilt: Küche, Restaurant und Pascha-Club. Der Mix unserer Gäste, aber auch der Mix der diversen Lokaltäten, von traditionell bis Ethno-Food, bieten einem interessierten Profi einmalige Möglichkeiten.

Mit Ihnen zusammen bieten wir unseren Gästen zukünftiges Gastgewerbe.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung. Meine Adresse:

Walter Jenzer
Gasthof Kreuz,
4922 Bützberg,
Telefon 063 43 15 15.

62192/131355



...365 Tage im Jahr für Sie...

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen im Gastgewerbe

Ob auf der Etage oder am Grill wir finden Stellen wo man will.

Tel. 370 43 33

Mombijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

Sabrina Pabli!

CH-7504 Pontresina

Vielleicht jauchzen auch Sie bald diese Begrüssung in den blauen Engadiner Himmel. Zur Vervollständigung unseres Gastgeberteams suchen wir eine

Persönlichkeit

mit Ausbildung (Hotelfachschule) und Berufserfahrung, mit Begeisterung und Einsatzfreude.

Wenn Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe gefällt, und Sie überall gerne mithelfen, wo es brennt, sind Sie bei uns im Palü auf dem richtigen Berg.

Wir freuen uns schon heute auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Palü***
Frau Edith Boner, Claudia Frei
7504 Pontresina
Telefon 082 6 66 88

70114/27839

Grindelwald

Wir suchen für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

nette Serviertochter

für unser renommiertes Restaurant mit vielseitigem A-la-carte- und Tellerservice.

Schriftliche Bewerbungen an:
Familie Bleuer
Hotel-Restaurant Blümlisalp
3818 Grindelwald
Telefon 036 53 13 68
70047/14354

GRAND HOTEL REGINA

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 eine Mitarbeiterin als:

Hofa/Gouvernante
für Etage und Lingerie

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, Telefon 033 73 42 82
70078/269832

Café Désiré

Dorfstrasse 39
CH - 6390 Engelberg
beim Bahnhof

Auf Ende November / Anfang Dezember 1994 suchen wir eine tüchtige, freundliche

Servicemitarbeiterin
(kein Abenddienst)

Saison- oder Jahresstelle.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

P. + R. Steinger
Telefon 041 94 29 18 oder 041 94 47 32 (abends)
70117/82259

Inserate per Telefax
031 372 23 95



HOTEL OLTEN

Bahnhofstrasse 5
4600 Olten
Telefon 062 26 30 30
Direktion: J. Blöchliger

Modernes *****-Hotel mit 63 Betten, bekannt als Konferenz- und Tagungszentrum, sucht nach Vereinbarung

Nachtportier

Haben Sie Erfahrung als Nachtportier, D-, F-, E-Kenntnisse, sind zuverlässig, flexibel und belastbar und suchen eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit? Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie an.
P 70117/18257

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Wir suchen für

Portugiesen
(auch Ehepaare)

mit Referenzen Stellen für die kommende Wintersaison (teilweise deutsch- oder französischsprachig)

Die Vermittlung ist für den Arbeitgeber kostenfrei.

Büro RIO & SELECT
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 1765 oder 211 61 73
69550/217190

Suchen Sie einen

Küchenchef

mit grossem Ehrgeiz und fachlichem Können sowie auch menschlichen Qualitäten?

Haben Sie bereits Punkte in einem Gourmet- oder Restaurantführer? Oder möchten Sie welche erreichen, dann sollten wir uns kennenlernen.

Ich erwarte Ihre Offerte unter Chiffre 70156 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.
70156/382856

Versierter Bäcker-Konditor

mit guten Kenntnissen in Restaurationsbetrieben (Wirtepatent A) sucht Ausnahmestellen: Militär, Ferien, Ausstellungen usw.

Ab sofort bis Mitte Dezember (evtl. Wintersaisonstelle).

Anfragen an:
Hanspeter Willi
7064 Tschierschen GR
70097/382844

32jähriger Österreicher

mit Bewilligung B, sucht ab Dezember 1994 neuen Wirkungskreis in erstklassigem Betrieb.

Angebote unter Chiffre 70157 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.
70157/382856

Kochassistentin

22jährig, sucht Stelle in Behindertenheim, Kinderheim oder Altersheim.

Angebote unter Chiffre 70095 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.
70095/382846

Junger (27), dynamischer, Hochschul-Absolvent, ital. Nationalität. Ausbildung in Betriebsbuchhaltung, Erfahrung in Saal, Bar und Küche (Chef). Zuletzt 2 Jahre Erfahrung als Guest-House-Restaurant-Manager in Australien. Sprachen: I, E, D, F, Sp. Suche neue Herausforderung als:

F&B-Assistent
oder
Sales & Marketing Manager-Assistent

Offerten unter Chiffre 70086 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.
70086/382845

Schweizer Gastroprofi

37jährig, mit 20 Jahren Erfahrung, sucht neue Herausforderung auf 1995, als Direktor/Geschäftsführer, Regionalleitung im Hotelmanagement oder Projektleitung.

Kochlehre, EHL, seit 10 Jahren in CH-Gastrokonzernen tätig (Hotels und Systemgastronomie) Spezialist für Eröffnungen, D/E/F.

Angebote unter Chiffre 69793, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.
69793/382810

Suisse, 32 ans
avec C. F. C., cherche place comme

réceptionniste-gouvernante

parlant F. D. A. région Suisse romande. Ecrire sous chiffre 70154 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.
70154/382857

Chef di cucina con ottima

esperienza nel campo organizzativo esaminerrebbe proposta per la direzione generale di un albergo o ristorante nel Sottoceneri.

Offerte a cifra D 279 - 12030 ofa Orell Füssli SA, C.P. 6501 Bellinzona.
07054/199176

Schweizerin (24jährig, Hotelhandelsdiplom / KV-Abschluss Typ R) mit Erfahrung in den Bereichen Front (Information, Schalter), Gästebetreuung, Ausarbeiten von Gruppenprogrammen, Gruppenbetreuung, Organisation von Anlässen, Marketing, PR, Personalführung, Buchhaltung sucht

interessante, verantwortungsvolle Stelle

in der Tourismus-/Gastgewerbebranche Region Zürich.

Auf Ihre Zuschriften unter Chiffre 70090 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern, freue ich mich.
70090/382852

Gesucht wird ab 1. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung eine Stelle als

Küchenchef

Sind Sie ein Hotel oder Restaurant der gehobenen Gastronomie und suchen einen Küchenfachmann, bei dem Qualität, Kalkulation und korrekte Personalführung selbstverständlich sind.

Ich würde mich über Ihr Angebot unter Chiffre 70155 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern, freuen.
70155/382856

Absolvent der Hotel- + Touristikfachschule (HTF) in Chur. 41jährig, sucht vom 15. Dezember 1994 bis 30. Mai 1995

die Praktikumsstelle

im Raum Ostschweiz, um den Bereich F&B besser kennenzulernen. Ich bringe 24 Jahre Gastgewerbe-Erfahrung als Koch/Küchenchef mit.

Sie erreichen mich über Telefon 081 771 22 53, nur am Abend.
69796/382812

MARCHÉ DE L'EMPLOI



Le Mirador

Hôtel 5 étoiles de luxe, 93 chambres, 2 restaurants, 2 bars et salles de banquets, recherche pour la prochaine saison, dès mi-janvier 1995:

Service:

chef de service (F/A/D)
chef de rang (F/A/D)
commis de rang (F/A)
serveuse/serveur (F/A/D)

Cuisine:

chef de partie
commis
commis pâtissier

Etages:

portier d'étages (F/A)
chasseur-groom (F/A/D)
femme de chambre (F/A)
aide femme de chambre (F)
filles/garçon de maison (F/A)

Office:

dame de cafétéria
garçon d'office

Lingerie:

lingère
aide lingère.

Les personnes intéressées, désireuses de travailler dans une entreprise jeune et dynamique, sont priées d'envoyer leur dossier complet au bureau du personnel.

CH-1801 MONT-PÉLERIN
 SWITZERLAND
 TÉLÉPHONE: .41 21 / 925 11 11
 TÉLÉFAX: .41 21 / 925 11 12



Vous êtes attaché/e commercial/e

- un diplôme hôtelier ou de tourisme en poche
- votre devise étant d'entreprendre, de vendre, de gagner

alors

venez rejoindre une équipe de professionnels dans un grand hôtel de Genève.

Veillez adresser votre dossier complet avec C. V., photo, sous chiffre 70048 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

HOTEL*** RELAIS DE CÉLIGNY RESTAURANT - BAR - PISCINE

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

SECRÉTAIRE/ RÉCEPTIONNISTE

Vous avez une formation hôtelière, quelques années d'expérience, des connaissances en informatique (traitement de texte et tableur), de l'entregent, le sens des responsabilités et vous maîtrisez bien les langues française, anglaise et allemande.

Nous vous offrons un travail intéressant et varié au contact d'une clientèle internationale.

Envoyez votre dossier avec certificats et photo à la Direction du Relais de Céligny, chemin du Port 32, 1298 Céligny

70162/322580



L'Office du Tourisme du canton de Vaud

cherche

sous-directeur(trice)

passionné(e) par le domaine touristique et préparé(e) à assumer différentes responsabilités dans le secteur Marketing, comprenant notamment les services suivants:

- Développement et présentation des produits;
- Promotion du tourisme de loisirs et de santé;
- Promotion du tourisme d'affaires et d'éducation;
- Presse et information.

Profil idéal:

- 28 à 45 ans, de nationalité suisse;
- Formation touristique d'excellent niveau et particulièrement dans le domaine Marketing, ou formation équivalente dans d'autres secteurs de l'économie;
- Connaissance de l'offre touristique vaudoise et suisse;
- Connaissance des marchés: Suisse, Europe, Amérique du Nord, et si possible Asie;
- Connaissance des langues française, allemande et anglaise; une quatrième langue constituerait un avantage supplémentaire;
- Esprit créatif, sens développé de la communication et habitude des horaires souples.

Date d'engagement: 1^{er} janvier 1995, ou à convenir.

Faire offre manuscrite, avec prétentions de salaire, sous pli confidentiel, à l'attention de la Direction de l'Office du Tourisme du canton de Vaud, case postale 164, 1000 Lausanne 6, jusqu'au 10 octobre 1994.

Renseignements complémentaires: Direction OTV - Téléphone 021 617 72 02, M. G. Tauxe, directeur sortant, ou M. Ch.-A. Ramseier, directeur au 1. 1. 1995.

P 69901/49239

Hôtel de montagne en Valais
 cherche pour la saison d'hiver

serveuse, femme de chambre
cuisinier, garçon de cuisine

Ecrire sous chiffre W 036-205162,
 à Publicitas, case postale 747,
 1951 Sion 1.

P 70101/44300

Restaurant gastronomique sur la Riviera, une étoile Michelin et trois toques Gault-Millau, cherche pour mi-janvier ou à convenir:

chef de rang - sommelier

parlant anglais et/ou allemand, ayant le sens des responsabilités, bon contact avec la clientèle, très bonnes connaissances des vins.

Suisse ou permis valable. Faire offre sous chiffres avec CV, photo et prétentions de salaire.

Ecrire sous chiffre 70076 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

70076/9010

ALBERGO-RISTORANTE DI MONTAGNA, NEL TICINO
 aperto da giugno a settembre cerca per la stagione 1995:

CAMERIERE/CAMERIERA
 (italiano e tedesco)

AUTO CUCINA

DONNA PER CAMERE E LINGERIA

Buono retribuzione, trattamento familiare.

Sarà data la preferenza a coppie e a candidati in possesso del permesso di lavoro.

Offerte di lavoro con referenze a cifra:
 K 155-727141, an Publicitas, Postfach 1486, 6601 Locarno.

P 70028/44300

Restaurateur, 37 ans, physique agréable, cherche

dame ou demoiselle

sympa, sérieuse, ouverte et chaleureuse afin de lier amitié durable dans un commerce. S. v. p. photo.
 Ecrire sous chiffre 70169 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

70169/382856

A Lausanne, nouvelle brasserie parisienne cherche pour ouverture prochaine son

maître d'hôtel

avec sens de l'accueil, disponibilité, expérience, rapidité et efficacité.

Nous offrons brasserie élégante et populaire avec ambiance jeune. Salaire intéressant. Suisse ou permis valable. Envoyer dossier complet avec photo sous chiffre 70141, hôtel revue - revue touristique, case postale, 3001 Berne.

70141/18473



HÔTEL DE Champéry

CH - 1874 Champéry

Hôtel 4 étoiles - 70 chambres, 140 lits - Restaurants
 Bar - Sauna, Solarium -

Cherche

Réception: **réceptionnistes F/D/E**
portier de nuit
 Etages: **femmes de chambre**
portiers d'étage
 avec permis de conduire

Cuisine: **chef de cuisine**
 (max. 35 ans, sobre, ouvert d'esprit,
 disponible, cuisine traditionnelle)

chef de partie
commis
 Restaurants/Bar: **chef de service F/D/E**
1^{er} chef de rang F/D/E
chefs de rang F/D/E
commis
barmaid-barman

La date d'entrée est fixée début décembre. Permis de travail valable, permis saisonniers sur demande.

Faire offre avec curriculum vitae, certificats et photo obligatoire à:

Gérance et Direction
 Olivier de Reynier
 Hôtel de Champéry
 1874 Champéry

70167/7090



AUBERGE DE LA Croix Blanche VILLAREPOS

JOLIE AUBERGE DE CAMPAGNE
 "15 POINTS GAULT ET MILLAU"
 cherche pour date à convenir

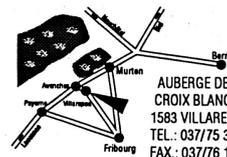
CUISINIER TOURNANT

ET

CHEF DE PARTIE

CUISINE DU MARCHE, A LA CARTE
 BANQUETS
 sans permis s'abstenir

VEUILLEZ CONTACTER
 Monsieur Serge Chenaux



AUBERGE DE LA
 CROIX BLANCHE,
 1583 VILLAREPOS,
 TEL.: 037/75 30 75
 FAX: 037/76 10 30

89108/29145

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare la giovane brigata di cucina del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, ristoranti gastronomici con terrazza, sale e saloni per banchetti e conferenze cerchiamo per entrata immediata o da stabilire:

commis de cuisine
commis pâtissier
chef de partie

Questi posti annuali converrebbero a giovani persone con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa, entusiasmo, dinamicità e creatività.

Gli interessati (Svizzeri o con permesso di soggiorno valevole) sono pregati di inviare le loro offerte con C. V., foto e copie dei certificati a:

P. Müller, Direttore
 Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
 Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
 Telefono 091 51 22 13

70081/22497

MARCHÉ DE L'EMPLOI



**HÔTEL
CARLTON
GENÈVE**

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un(e)

réceptionniste

sachant le français, l'allemand et l'anglais, si possible ayant de l'intérêt pour l'informatique; Suisse ou avec permis de travail valable, ayant quelques années d'expérience dans la branche.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Veuillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à
HÔTEL CARLTON, case postale 228, 1211 Genève 21.

63055/12149

Institut Le Rosey à Rolle (VD)
cherche

pour sa buanderie ultra-moderne

laveur professionnel

avec expérience et ayant le sens des responsabilités.

Poste à l'année, entrée à convenir. CH ou permis B/C valable. Faire offres par écrit à:

K. B. Strömstad
Le Rosey
1180 Rolle

70132/29017

Restaurant gastronomique, région Valais central
cherche pour décembre 1994

**chef de rang
commis de salle**
motivé(e)s.

Ecrire avec références sous chiffre
T 036 - 204564 à Publicitas
Case postale 747, 1951 Sion 1
P 70018/44300



**HÔTEL
DE LA PAIX
GENÈVE**

11, quasi du Mont-Blanc
CH-1211 Genève 1
Tél. 022 732 61 50

Vous souhaitez vous joindre à une équipe motivée, qualifiée et travailler dans une bonne ambiance:

**concierge-tournant
sales/attachée commerciale**

Anglais; Suisse ou permis C, B ou F. Date d'entrée à convenir. Expérience souhaitée. Candidature à l'attention du chef du personnel.



70065/12467

Auberge de bonne renommée entre Lausanne et Genève cherche de suite:

**chef de rang
commis de rang
serveuse**
'nourri/logé.

Auberge de la Réunion
1267 Coinsins
Téléphone 022 36 42 30

70175/96444

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Hotel & Tourismus Qualitäts-Management

Cerchiamo per rinomato Albergo di primissimo ordine a ROMA



«Hofa» con Diploma

Ottima opportunità di primo impiego per persona con iniziativa propria. Ha la possibilità di assumersi crescenti responsabilità nel reparto «House-keeping» (organizzazione guida del personale, controllo, ecc.).

Segretaria di Direzione

Giovane poliglotta albergatrice che abbia buon senso organizzativo, iniziativa propria e nozioni di elaborazione dati.

Segretaria di Ricevimento

Poliglotta (Italiano, Inglese, Tedesco e/o Francese), buona conoscenza di elaborazione dati (possibilmente FIDELIO).

L'Albergo ha un «caché» particolare e disporrà, dopo la ristrutturazione di ca. 65 camere, in parte Suites.

Le condizioni d'ingaggio dipenderanno dal profilo del candidato.

Gli interessati sono pregati di inviare curriculum, foto, copie dei certificati con lettera di accompagnamento manoscritta a:

Urs von Allmen, Wängistrasse 9, CH-8142 Uitikon-Zürich

70030/218723

A large Banqueting Operation in Kuwait is looking for two Swiss/German or French

Sous chefs

Candidates should be:

- ★ Fluent in English
- ★ Minimum five years experience in similar position
- ★ Previous experience in the Middle East will be considered an advantage.

Please apply in English with complete CV and a recent passport size photograph:
Under box number 69920 to hotel + touristik revue, post office box, 3001 Berne.

69920/73822

PARADIANA
International

PARADIANA International Management & Consulting for Hotels & Resorts GmbH ist ein Tochterunternehmen der NUR Touristik. Mit den beiden Marken CLUB ALDIANA und PARADISE HOTELS INTERNATIONAL betreiben wir derzeit über 20 Club- und Hotelanlagen (durchschnittlich jeweils 600 Betten) in 8 Ländern und gehören zu den führenden deutschen Ferienhotelketten.

Wir suchen ab sofort bzw. nach Vereinbarung Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als

**F & B Manager
Küchenchef**

Wenn SIE

- Freude am Umgang mit Menschen haben,
- der angestrebten Position entsprechende Berufserfahrung in vergleichbarer Stellung mitbringen,
- mehrsprachig sind (Englisch und/oder Französisch),
- Bereitschaft und Freude haben, in einem jungen Team überdurchschnittliches zu leisten,

dann sind Sie genau der/die Richtige für uns. Selbstverständlich sind wir jederzeit an guten und qualifizierten Mitarbeitern interessiert. Bitte senden Sie uns auch dann Ihre Unterlagen, wenn Sie erst zu einem späteren Zeitpunkt eine Aufgabe in einem unserer Betriebe übernehmen könnten.

WIR bieten

- ein attraktives Gehalt und freie Kost und Logis,
- Mitarbeit in einem internationalen Team,
- Zugang zu allen Einrichtungen der Club-Hotelanlage.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen an

Regine Schüller • Human Resources Department

PARADIANA International
Management & Consulting for Hotel & Resorts GmbH
Zimmersmühlenweg 51 • D-61440 Oberursel • Telefon 061 71 / 65 11 74




70053/37338

**Erfolgreich sein im
MARITIM**

Nutzen Sie Ihre Karrierechance in der expansiven MARITIM-Hotelgruppe mit 45 First-Class-Hotels im In- und Ausland.

Dresden

Für unser 5-Sterne-Haus in den neuen deutschen Bundesländern – das MARITIM-Hotel Bellevue Dresden – in wunderschöner Lage im barocken Zentrum der Stadt, suchen wir zum baldmöglichen Eintritt

Direktionsassistenten
mit Erfahrung im F&B-Bereich

**Bankettleiter/in
Empfangssekretär/in**

★★★

Die MARITIM-Hotels sind bekannt für exquisite Küche, elegantes Ambiente und liebevollen Service. Verstärken Sie unser Dresdner Team als

**Oberkellner
Chef de rang
Garde-manger**

für unser Feinschmecker-Restaurant «Canaletto»

Entremetier
für das Restaurant «Elbterrassen».

Für Ihre Bereitschaft, sich zu engagieren, finden Sie bei uns eine ausbaufähige Position, nette Kolleginnen und Kollegen sowie alle Vorteile der grössten deutschen Hotelgruppe. Vorübergehend können wir auch für Ihre Unterbringung sorgen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

**Maritim
Hotel Bellevue**
Grosse-Meissner-Strasse 15
D-01097 Dresden
Telefon 0351-56620
Telefax 0351-55997



70130/378003

Das SAS Plaza Hotel Hamburg ist mit 680 Zimmern und vielseitiger Restauration das grösste Hotel Norddeutschlands – in einmaliger Infrastruktur.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine erfahrene, motivierte und engagierte

ERSTE HAUSDAME

Wenn Sie sich bereits als zielorientierte und kostenbewusste Leiterin im Housekeeping eines grossen Hotels bewiesen haben und wenn auch für Sie Qualität im Dienst der Gäste an erster Stelle steht, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an das

**SAS
Plaza Hotel**
HAMBURG

MARSEILLER STRASSE 2, D-20355 HAMBURG
TELEFAX: +49-40-35 02 33 33 TELE: 21 44 00
TELEFON: +49-40-3 50 20

z. Hd. Fr. Spahr, PF 301010
D - 20304 Hamburg

70052/866854




**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**

STELLENGESUCHE

Ich, 26/w, suche ab 1. Dezember 1994 Stelle in Bar/Pub im Kanton Wallis, um eine Wintersaison zu absolvieren. Habe 10jährige Berufserfahrung.
Telefon 071 54 10 77, Löwen-Pub, M. Schwarz.

70092/382848

Möchte mich beruflich verändern:

33jährig, engagierte, kreative Frau (Reiterin) mit pfleg. Ausbildung, 10 Jahre Berufserfahrung, in leitender Stellung, sucht neue Herausforderung in Hotel/Pferdebetrieb. Sprachen D, F, E, wenig S, ab Frühjahr 1995.

Angebote unter Chiffre 70092 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

70092/382849

Chef de bar

Nationalité italienne, formation professionnelle à Florence, expériences (8 saisons) en Suisse alémanique dans des hôtels de première catégorie. Ecole de langues à Fribourg (allemand, anglais), à Genève (français, anglais), maturité linguistique à Lausanne, cétibataire, de bonne présentation, permis B à partir de 1995, cherche une place comme chef de bar. Genève, Berne, Lausanne, Lucerne, Zurich, Tessin.

Téléphone 022 700 47 37 (à partir de 19 h 00).

Téléphone 091 51 57 76 (à partir de 19 h 00 jusqu'au 10 octobre 1994).

70137/382821

Vielseitiger Handwerker

Mech.-, Elektr.-, Schreiner-, Massagekenntnisse sucht Vollzeitstelle.

Angebote unter Chiffre 70091 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

70091/382850

**Diplôme école hôtelière
Lausanne + HEC**

F, 26 ans, permis B, expérience commerciale, all. + angl. parlé, écrit, cherche poste aide patron, gestion et vente. Suisse alémanique ou Romandine.

Téléphone 038 21 10 35 ou 0033 1 40 30 00 20 matin ou soir.

P 70017/44300